

Gebruiksaanwijzing

Oven

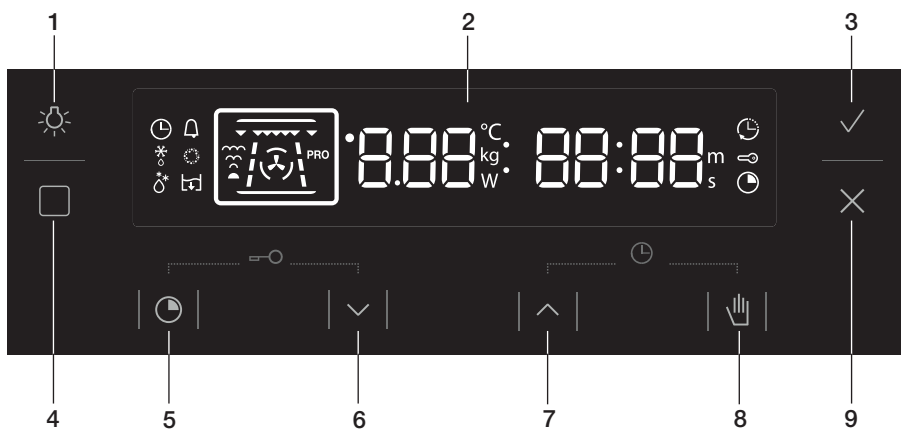
ATAG

CX14411A

INHOUDSOPGAVE

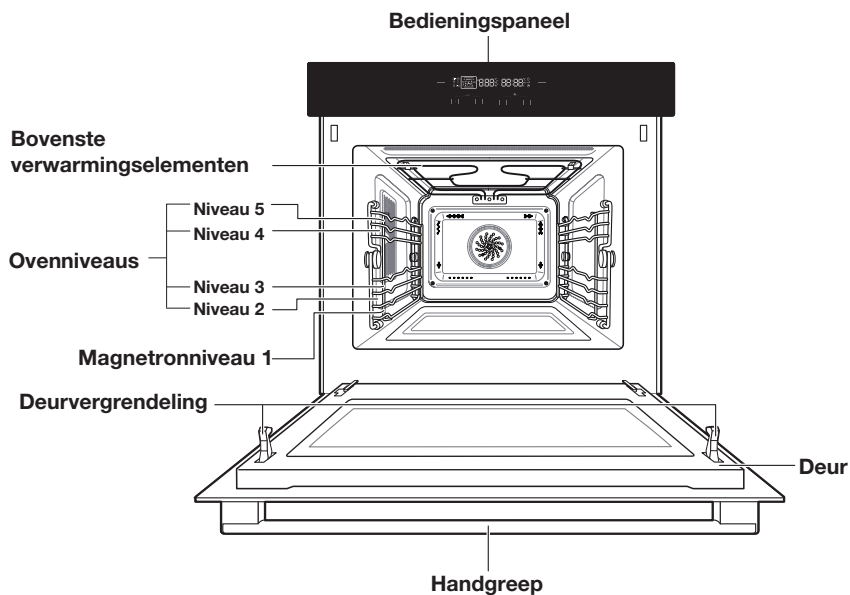
Bedieningspaneel	4
Ovenfuncties	5
Toebehoren	6
Gebruik van deze handleiding	7
De klok instellen	8
De energiebesparingsstand instellen	9
Verwarmingsmogelijkheden	10
De werking van een magnetronoven	12
De magnetronfunctie gebruiken	13
De ovenfuncties gebruiken	23
De bereidingstijd instellen	29
De eindtijd instellen	30
De bereidingstijd uitstellen	31
De combifuncties gebruiken	32
De automatische menustand gebruiken	36
De snelkookstand gebruiken	42
De aqua clean-stand gebruiken	47
De pieptoon uitschakelen	48
De kinderslot	49
De magnetronoven reinigen	50
De magnetronoven opbergen en repareren	50
Problemen oplossen	51
Foutcodes	52
Technische specificaties	53
Verwijderen van apparaat en verpakking	54

BEDIENINGSPANEEL



1. VERLICHTING AAN/UITTOETS
2. DISPLAY
3. START TOETS
4. FUNCTIEKEUZETOETS
5. TIMERTOETS
6. INSTELTOETS 'OMLAAG'
7. INSTELTOETS 'OMHOOG'
8. SELECTIETOETS
9. STOP/ANNULEREN TOETS

OVENFUNCTIES

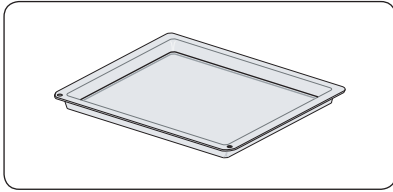


Opmerking

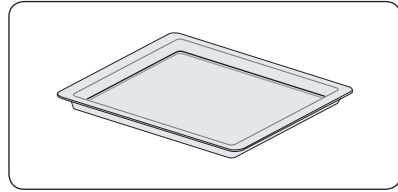
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt met name gebruikt voor de magnetronfunctie met de keramische bakplaat.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

TOEBEHOREN

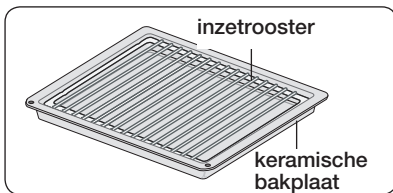
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



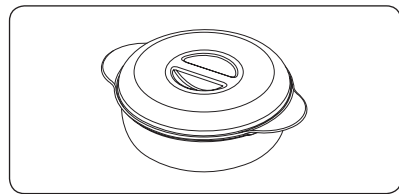
1 Keramische bakplaat
(te gebruiken voor magnetronstand).



2 Bakblik (NIET gebruiken voor magnetronstand).



3 Grillrooster voor keramische bakplaat
(te gebruiken voor snelmenu en grillstand).



4 Stoommand
Gebruik de kunststof Stoommand om gerechten te bereiden door middel van stoom.

Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste toebehoren voor uw gerechten te bepalen.

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

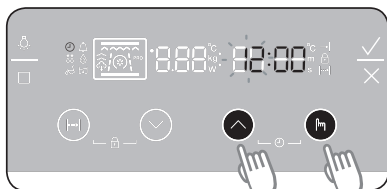
Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

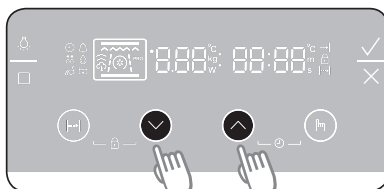
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor het eerst op de netspanning aansluit, wordt het DISPLAY verlicht. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op het DISPLAY.

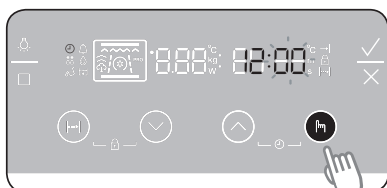
De klok instellen



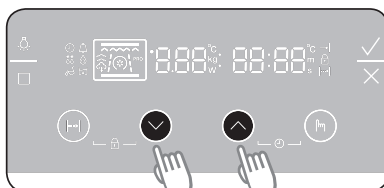
- 1** Druk gelijktijdig op de insteltoets 'omhoog' en de selectietoets. '12' begint te knipperen.



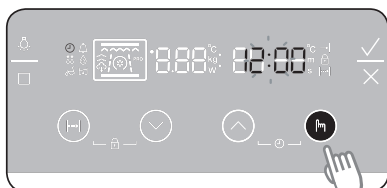
- 2** Stel het uur in met de insteltoetsen.



- 3** Druk opnieuw op de selectietoets. '00' begint te knipperen.



- 4** Stel de minuten in met de insteltoetsen.



- 5** Druk opnieuw op de selectietoets.

Opmerking

Als u op een toets drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de toets drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

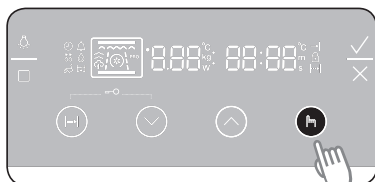
De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze stand bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

Stand-bystand

Als de oven 2 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bystand ingeschakeld. (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.



- 1** Houd de selectietoets 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op het display weergegeven.


Open de deur of druk op een toets als u naar de stand-bystand wilt gaan.

Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In het volgende overzicht ziet u de verschillende beschikbare verwarmingsmogelijkheden en instellingen van de oven. Gebruik de bereidingsrichtlijnen op de volgende pagina's om de juiste stand en instelling voor uw recepten te bepalen.

MAGNETRONSTAND

	Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.
---	--

OVENSTAND

	Convectie In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Grillstand De Grillstand is vooral voor kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. Plaats het gerecht in het midden van het Grillrooster met keramische bakplaat omdat het element zich in het midden van de oven bevindt. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Maxi Grillstand Beide bovenelementen verhitten het gerecht. Maxi Grill is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	Grill + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C

AUTOMATISCHE FUNCTIES

	ONTDOOIISTAND Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooistanden. Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het ontdooien te starten.
	AQUA CLEAN Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt 15 minuten.

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

U:01	GROENTE MENUSTAND Kies uit 10 voorgeprogrammeerde 'groente menustanden'. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.
A:01	AUTOMATISCHE MENUSTAND Kies uit 10 voorgeprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.

COMBIFUNCTIES

	Magnetron + hete lucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.
	Magnetron + grill Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

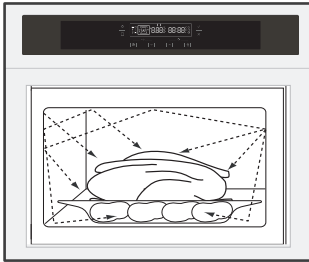
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

U kunt uw magnetron gebruiken voor het volgende:

- **Magnetronstand**
- **Combifuncties**

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het gerecht wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het gerecht geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het gerecht wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het gerecht wordt vanbinnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor:

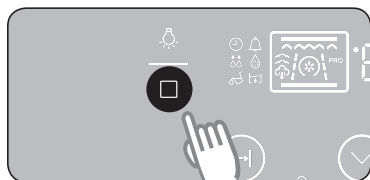
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het gerecht;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

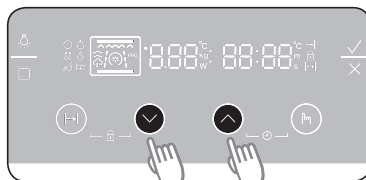
Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het voedsel. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het voedsel. Door de microgolven gaan de moleculen in het voedsel snel bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en het voedsel wordt verwarmd door de warmte die hierbij vrijkomt.

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

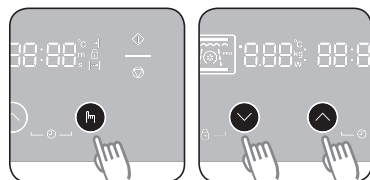
Magnetronstand



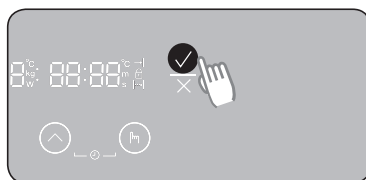
- 1** Druk 1x op de functiekeuzetoets. De tijd en het vermogen worden op het DISPLAY weergegeven.



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Max. in te stellen bereidingstijd is 90 minuten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de selectietoets. en stelt u met de insteltoetsen het gewenste vermogen in.



- 4** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	UITGANGSVERMOGEN (W)	OPMERKING
MAXIMUM	100	800	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG	83	700	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
ONTDOOIEN	20	180	Voor ontdooien en doorgaren.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de keramische bakplaat op niveau 1 als u de magnetronstand gebruikt.

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, aardewerk met een glanslaag en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none">• Polystyreenbekers• Papieren zakken of krantenpapier• Gerecycled papier of metalen randjes	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none">• Ovenschalen• Fijn glaswerk• Glazen potten	✓ ✓ ✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Metaal <ul style="list-style-type: none"> • Schalen • Sluitstrips voor diepvrieszakjes 	<p style="text-align: center;">X</p> <p style="text-align: center;">X</p>	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekers, servetten en keukenpapier • Gerecycled papier 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">X</p>	<p>Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.</p> <p>Kan vonkontlading veroorzaken.</p>
Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Bakjes • Huishoudfolie • Diepvrieszakjes 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓X</p>	<p>Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Raak het gerecht niet aan. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.</p>
Was- of bakpapier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

- ✓: Aanbevolen
- ✓**X**: Voorzichtig
- X** : Onveilig

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Algemene bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie

Gerechten geschikt voor bereiding in de magnetron

Verscheidende soorten gerechten kunnen in de magnetron worden bereid, zoals verse of ingevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Ook saus, custard, soep, gestoomde pudding, vruchtengelei en chutney kunt u in een magnetron bereiden.

Afdekken tijdens bereiding

Gerechten dienen te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of magnetronbestendige huishoudfolie.

Rusttijden

Na de bereiding is het belangrijk om het gerecht gedurende de aanbevolen tijd te laten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in het gerecht.

Algemene bereidingsrichtlijnen voor ingevroren groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel).

Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding twee keer door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe.

Houd gedurende de rusttijd afgedekt.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Doperwten	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/doperwten/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese groentemix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor verse groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml (2 - 3 eetlepels) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie de tabel). Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel). Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding eenmaal door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek af tijdens de rusttijd van 3 minuten.

Tip: snijd verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereiding.

Opmerking: Alle verse groenten dienen te worden bereid op vol vermogen (800 W).

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) water toe.
Wortelen	250	5 - 6	3	Snijd de wortelen in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Courgette	250	3 - 4	3	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook ze tot ze beetbaar zijn.
Aubergine	250	3 - 4	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen.
Prei	250	3 - 4	3	Snijd de prei in dikke ringen.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Gebruik bij de bereiding kleine champignons in zijn geheel en snijd grotere champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Giet voor het serveren af.
Uien	250	4 - 5	3	Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Paprika	250	4 - 5	3	Snijd de paprika in kleine reepjes.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschilde aardappelen en snijd ze doormidden (of eventueel in vieren) voor stukken van gelijke grootte.
Koolraap	250	5 - 6	3	Snijd de koolraap in blokjes.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor rijst en pasta

- Rijst** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal met deksel. (Houd er rekening mee dat rijst tijdens de bereiding in volume verdubbelt.) Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer na de bereiding en voor de rusttijd door. Voeg zout of kruiden en boter toe. De rijst heeft mogelijk niet al het water geabsorbeerd nadat de bereiding is voltooid.
- Pasta** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal. Voeg kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens de bereiding. Roer tijdens en na de bereiding enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd af en giet daarna goed af.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Witte rijst (parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst+wilde rijst)	250	800	17 - 19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst+graan)	250	800	18 - 20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van gerechten slechts een fractie van de tijd nodig die een traditionele oven gebruikt.

Indelen en afdekken

Vermijd het opwarmen van grote stukken voedsel. Deze worden mogelijk te gaar en drogen uit voordat ze vanbinnen warm genoeg zijn. Het opwarmen van kleinere stukken werkt beter. Als u gerechten afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen

Voor het opwarmen van gerechten kunnen verschillende vermogens worden ingesteld. Doorgaans is het raadzaam om een laag vermogen te gebruiken voor delicate gerechten of gerechten die snel warm zijn, zoals vruchtengebak.

Roeren

Roer gerechten goed door of draai het om tijdens het opwarmen voor de beste resultaten. Roer het indien mogelijk voor het opdienen nog eens door. Roeren is vooral belangrijk als u vloeistoffen verwarmt.

Opwarmings- en rusttijden

Als u gerechten voor het eerst opwarmt, is het handig om de benodigde tijd te noteren om in de toekomst te kunnen raadplegen. Voorkom oververhitting. Als u niet zeker bent over de bereidingstijd, kunt u beter een korte tijd aanhouden. U kunt dan, indien nodig, nog extra tijd toevoegen. Zorg er altijd voor dat opgewarmde gerechten door en door verhit zijn. Laat gerechten na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

Vloeistoffen opwarmen

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Om spatten en mogelijke verbranding te voorkomen, zet u een lepel of glazen roerstaafje in de drank. Roer tijdens en zeker ook na het verwarmen door. Laat na het verwarmen ten minste 20 seconden staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees voorzichtig bij het verwarmen van babyvoeding. Doe het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Laat voor gebruik 2 - 3 minuten staan. Roer het opnieuw door en controleer de temperatuur.

De aanbevolen gebruikstemperatuur is 30 - 40 °C.

Babymelk

Giet melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder de fles af te dekken. Verwarm een babyfles nooit met de speen erop. De fles kan bij oververhitting ontploffen. Schud de fles goed voor de rusttijd en schud deze voor gebruik opnieuw. Controleer altijd de temperatuur van babyvoeding of melk voordat u uw baby voedt.

De aanbevolen gebruikstemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en melk opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten + vlees)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babypap (granen + melk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2 - 3	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens de bereiding. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Vloeistoffen en voedsel opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Giet de drank in een keramische beker en verwarm de drank zonder de beker af te dekken. Zet de beker in het midden van de keramische bakplaat. Roer de inhoud voor en na de rusttijd voorzichtig door.
Soep (gekoeld)	250 g	800 W	3-4	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Complete maaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Schep 2-3 gekoelde gerechten op een keramisch bord. Dek het geheel af met huishoudfolie.

ONTDOOIEN

Met magnetrons kunt u bevroren gerechten uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren gerechten in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwachte gasten hebt. Bevroren gevogelte moet vóór de bereiding geheel ontdooid zijn. Verwijder eventuele metalen strips en haal het product uit de verpakking om vocht te laten weglopen. Leg het bevroren gerecht op een bord zonder dit af te dekken. Draai het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele organen zo snel mogelijk. Controleer het gerecht nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt. Als kleinere, dunner stukken van het bevroren gerecht warm worden, kunt u ze beschermen door ze in te pakken met kleine stukken aluminiumfolie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, drukt u op STOP/ANNULEREN en laat u het 20 minuten staan voordat u verder gaat. Laat vis, vlees en gevogelte staan om verder te ontdooien. De rusttijd voor volledig ontdooien is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

Tip: platte gerechten kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u het gerecht invriest en ontdooit.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Voor het ontdooien van bevroren gerechten met een temperatuur van ongeveer -18 tot -20 °C houdt u de volgende tabel aan als richtlijn.

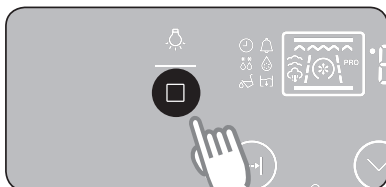
Bevroren gerechten dienen te worden ontdooid op het ontdooivermogen (180 W). Plaats het gerecht op de keramische bakplaat en schuif deze op niveau 1 in de magnetron.

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Vlees Rundergehakt	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dünnere randjes in met aluminiumfolie.
Varkenslapjes	250	7 - 8		Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Gevogelte Kipstukken	500 (2 stuks)	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kippen met het borststuk naar beneden op een keramisch bord. Pak dünnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Hele kip	1200			
Vis Visfilets	200	6 - 7	10 - 25	Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dünnere delen onder de dikkere delen. Pak de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Hele vis	400	11 - 13		
Fruit Bessen	300	6 - 7	5 - 10	Verdeel het fruit in een grote, platte, ronde glazen schaal.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Leg broodjes in een cirkel of leg het brood horizontaal op keukenpapier op de keramische bakplaat. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Geroosterd brood/tosti	250 500	4 - 4½ 7 - 9		

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Deze stand biedt vier instellingen. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen om de juiste instelling te bepalen.









Ovenstanden



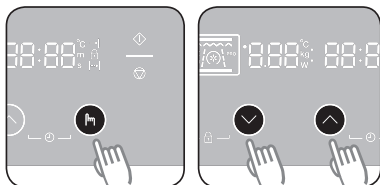
1 Druk op de functiekeuzetoets om een ovenstand te selecteren.



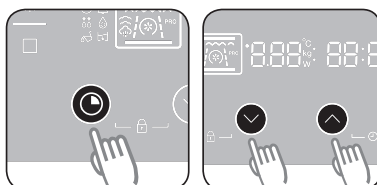
Druk meerdere keren op de functiekeuzetoets tot de gewenste ovenstand in de display verschijnt.

	Hetelucht	Druk 2x op de functietoets	
	Grill + ventilator	Druk 3x op de functietoets	
	Maxi grill	Druk 4x op de functietoets	
	Grill	Druk 5x op de functietoets	

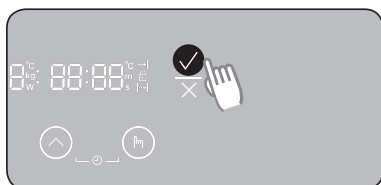
DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN



- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de selectietoets en stelt u met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



- 3** Druk op de timertoets en de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Max. in te stellen bereidingstijd is 10 uur. Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd aanpassen.



- 4** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

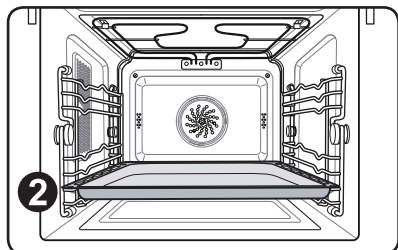
Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
- 2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Hetelucht

In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het Grillrooster met keramische bakplaat wordt meestal geplaatst op niveau 2.
* Temperatuurinstelling: van 40 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van de intensief functie.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lasagne 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	0:20 - 0:25
Groente Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:40 - 0:50
Aardappel Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:50 - 1:00
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	2	Grillrooster met keramische bakplaat	160	1:30 - 1:40
Hele eend / 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40
2 hele kippen / elk 1,2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40

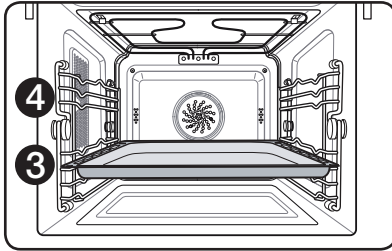
Let op

Het is niet noodzakelijk om het gerecht om te keren, maar als u dit halverwege wel doet, krijgt u een beter resultaat.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het boven element is ingeschakeld.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 4 en de bakplaat op niveau 3.

* Temperatuurinstelling: vanaf 180 °C.

Grilltabel

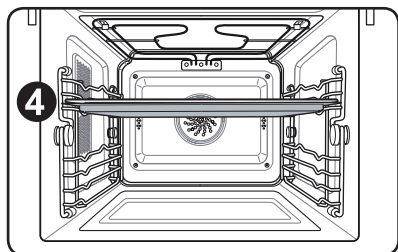
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	9 - 11
Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	14 - 16
Vissticks, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	15 - 20
Visburger, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180	23 - 27
Pizza, diepvries (300-400 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	170	15 - 18

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Maxi grill

De maxi grill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxi grill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovinelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxi grill gebruikt.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 4.
* Temperatuurinstelling: van 150 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 230 °C.

Grilltabel

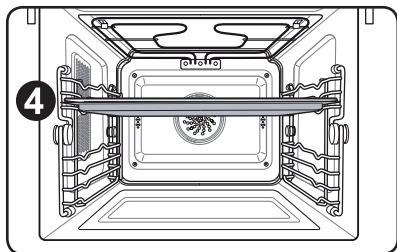
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Worstjes (dik) 5-8 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	5 - 7 keren 5 - 7
Worstjes (dun) 8-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	4 - 5 keren 4 - 5
Toast 5-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	1 - 2 keren 1 - 2
Tosties 4-6 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	4 - 8
Gevulde pannenkoek (350-450 g)	4	Bakplaat	200	20 - 25
Biefstuk (400-800 g)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	7 - 8 keren 6 - 7

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill + ventilator

Het grillelement en de ventilator in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. De ventilator laat de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.



Voor het grillen wordt het grillrooster met keramische bakplaat of de bakplaat doorgaans op niveau 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 150 - 230 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 170-220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Gerecht	Niveau rooster	Tijd (minuten)	Toebehoren	Temperatuur (°C)
Worsten 250-350g	4	7 - 9	Grillrooster met keramische bakplaat	200
Aardappelpartjes 4 stuks	4	20 - 23	Grillrooster met keramische bakplaat	210
Bevroren ovenfrites 400-500 g	4	11 - 15	Bakplaat	220
Bevroren aardappelkroketjes 6-8 elk	4	18 - 22	Bakplaat	210
Bevroren kipnuggets 400-500 g	4	9 - 13	Bakplaat	220
Zalmmoot 400-500 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	220
Visfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Hele vis 300-400 g	4	10 - 13	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Kipstukken 400-500 g	4	27 - 32	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180

Opmerking

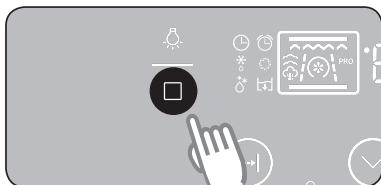
Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en druk op **Start** om de oven opnieuw te starten.

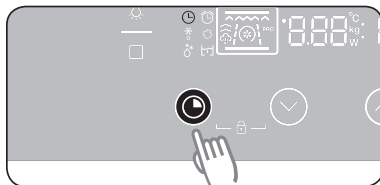
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

U kunt een bereidingstijd van maximaal 10 uur instellen. Als de bereidingstijd verstreken is schakelt de oven automatisch uit.

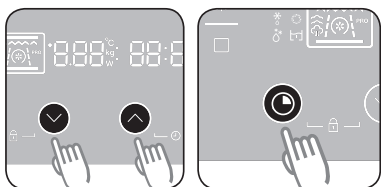
Voorbeeld: instellen van een bereidingstijd.



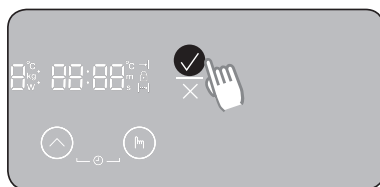
- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



- 2** Druk op de timertoets. *Het symbool van de bereidingstijd licht op in de display.*



- 3** Stelt met de insteltoetsen de gewenste bereidingstijd in. Druk op de timertoets.



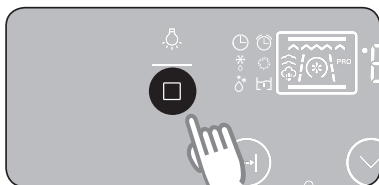
- 4** Druk op START. De bereiding wordt gestart.

Opmerking

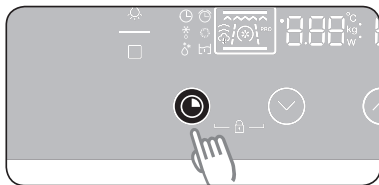
- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u de timertoets en stelt u met de insteltoetsen de tijd in op nul.

DE EINDTIJD INSTELLEN

Stel een eindtijd in wanneer u de oven wilt laten uitschakelen. Voorbeeld: oven uitschakelen om 14.00 uur.

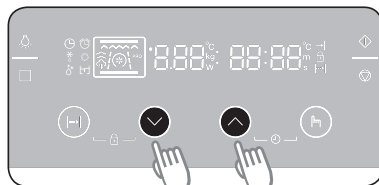


1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

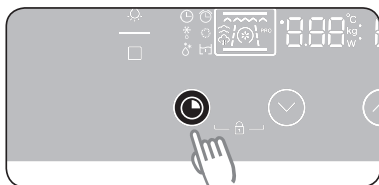


2 Druk 3 seconden op de timertoets. De huidige tijd wordt knippen. *Het 'eindtijd' symbool licht op.*

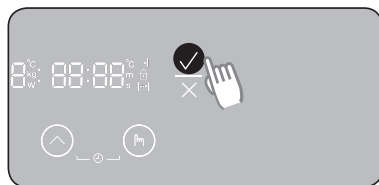
Voorbeeld Het is 13:00 uur.
De cijfers '13:00' knippen.



3 Stel met de insteltoetsen de gewenste eindtijd (14:00) in.
Voorbeeld: De gewenste tijd is 14:00.



4 Druk opnieuw op de timertoets. Voorbeeld: De huidige tijd is 13:00. De gewenste eindtijd is 14:00.



5 Druk op START om de bereiding te starten. De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven. De bereiding wordt gestart.

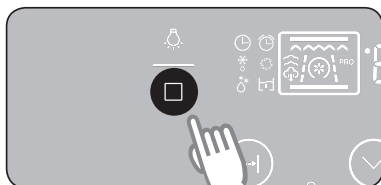
Opmerking

- 1) Op het tijdsdisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten. Druk op de timertoets en pas de tijd aan met de insteltoetsen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u de timertoets en stelt u met de insteltoetsen de tijd in op nul. Druk opnieuw op de timertoets.
- 3) U kunt de eindtijd op bovenstaande manier opnieuw instellen. Als u de geprogrammeerde eindtijd wilt annuleren, drukt u op EINDTIJD en stelt u de tijd in op de huidige tijd.

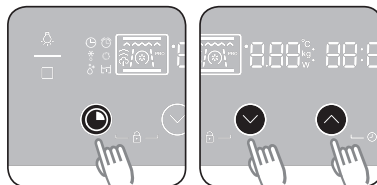
DE BEREIDINGSTIJD UITSTELLEN

Stel een eindtijd in (de tijd wanneer de oven uit moet schakelen) en een bereidingstijd in.
Voorbeeld: Instellen van een bereidingstijd (2 uur) en een eindtijd (18.00 uur)

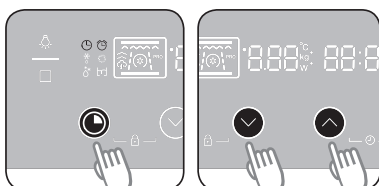
Voorbeeld met de heteluchtstand: Huidige tijd: 12:00 uur
Bereidingstijd: 2 uur
Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00 uur



- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

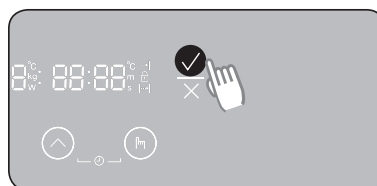


- 2** Druk op de timertoets. Stel met de insteltoetsen de gewenste bereidingstijd in (2 uur). *Het symbool van de bereidingstijd licht op in de display.*



- 3** Druk 3 seconden op de timertoets.
- De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven. *Het symbool van de eindtijd licht op.*

Stel met de insteltoetsen de gewenste eindtijd (18:00) in. Wacht 5 seconden totdat de eindtijd ingesteld is.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.
- Op het display wordt een figuur weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.
 - De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

Opmerking

- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit.

WAARSCHUWING

Laat het gerecht niet te lang in de oven staan; het kan bederven.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron + grill

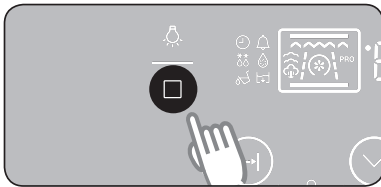
In deze stand worden stralingswarmte van de grill en de snelle bereiding door middel van de magnetron gecombineerd.

De bereidingstijd wordt verkort en het resultaat is een gebruid, knapperig laagje.

Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

Als u beide zijden van het voedsel wilt bruiden, draait u het halverwege de bereiding om.

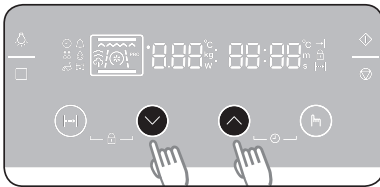
De functie magnetron + grill selecteren



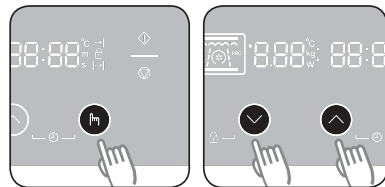
- 1** Druk 6x op de functiekeuzetoets om de stand magnetron + grill te selecteren.



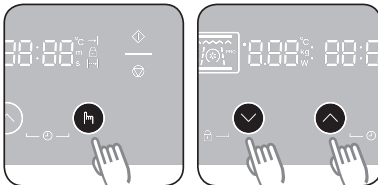
- 2** De functie magnetron + grill, de bereidingstijd en het vermogen zijn zichtbaar in de display.



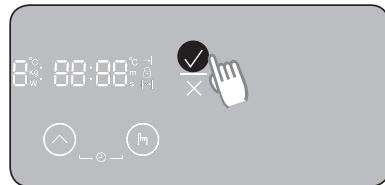
- 3** Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 4** Drukt u op de selectietoets en stel met de insteltoetsen het vermogen in.

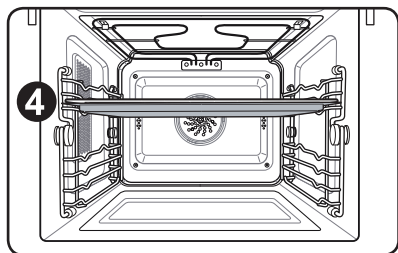


- 5** Druk op de selectietoets en stel met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



- 6** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand grill + magnetron wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 4 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

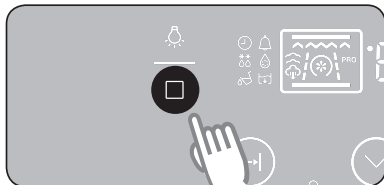
Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1 ^e (min.)	Tijd 2 ^e (min.)	Toebehoren
Gebakken aardappelen 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Keramische bakplaat
Gegrilde tomaten 3 elk	4	180	170	7 - 9	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Groentegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Geroosterde vis 1 stuks	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Keramische bakplaat met grillrooster
Kipstukken 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Keramische bakplaat met grillrooster

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron + hetelucht

In deze stand wordt de magnetronfunctie gecombineerd met hete lucht, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbeef, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

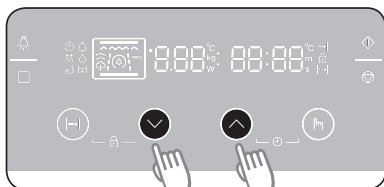
De functie magnetron + hetelucht selecteren



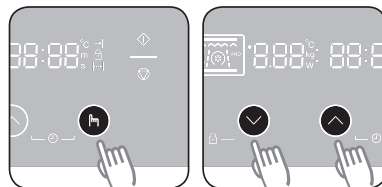
1 Druk 7x op de functiekeuzetoets om de stand magnetron + hetelucht te selecteren.



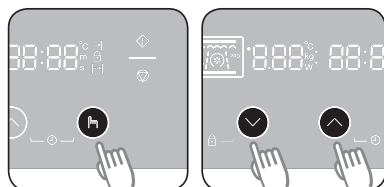
2 De functie magnetron + hetelucht, de bereidingstijd en vermogen zijn zichtbaar in de display.



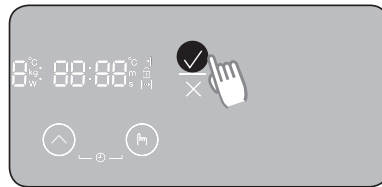
3 Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



4 Drukt u op de selectietoets en stel met de insteltoetsen het vermogen in.

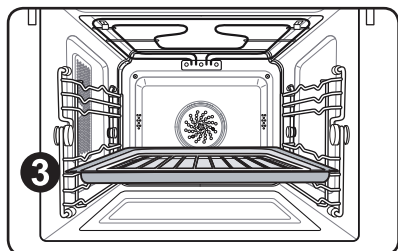


5 Druk op de selectietoets en stel met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



6 Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand magnetron + hete lucht wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 3 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

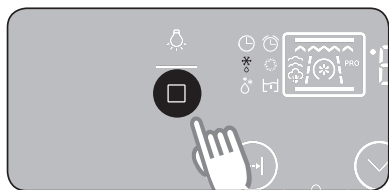
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1 ^e (min.)	Tijd 2 ^e (min.)	Toebehoren
Hele kip 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Keramische bakplaat met grillrooster
Rosbief/lam (half doorbakken) 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Diepvrieslasagne/pastagratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Aardappelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Verse vruchtenvlaai	3	100	170	40 - 45	-	Keramische bakplaat

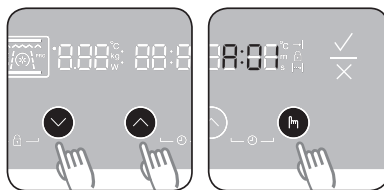
DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Met de automatische menustanden kunt u kiezen uit 25 vooraf geprogrammeerde instellingen (10 voor automatische bereiding, 10 voor de groente menustand en 5 voor automatisch ontdoeien) voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 25 instellingen, stel het gewicht in en start de bereiding.

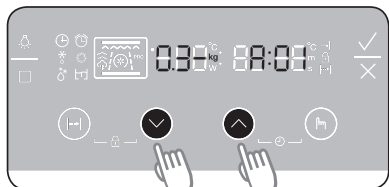
Automatische bereiding



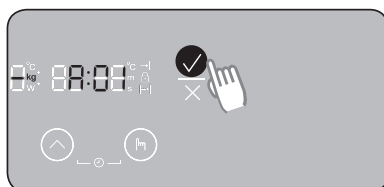
- 1** Druk 8x op de functiekeuzetoets om de 'automatische bereiding' stand te selecteren. *Het 'A:01' licht op in de display.*



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste menustand te selecteren. Druk op de selectietoets.
 - Raadpleeg de tabellen voor een beschrijving van de 10 automatische menu-instellingen.



- 3** Druk op de insteltoetsen om het gewenste gewicht te selecteren. *Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.*



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het gerecht te worden omgedraaid. De oven geeft een signaal om dit aan te geven.
- De ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd worden weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor automatische bereiding

In de volgende tabel ziet u 10 automatische programma's voor opwarmen, koken, braden en bakken. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische programma's bevatten speciale, handige bereidingsstanden.

Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:01	Complete maaltijd	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Keramische bakplaat	1	Schep de gerechten op een keramische bakplaat en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:02	Diepvries pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Leg de diepvriespizza op het grillrooster met keramische bakplaat en plaats deze in de oven.
A:03	Diepvries lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Leg de diepvrieslasagne in een geschikte glazen pyrexschaal of op het grillrooster met keramische bakplaat. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan.
A:04	Hele kip	1,1-1,15 1,2-1,25	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kip aan de binnenkant en buitenkant goed in. Plaats de kip met de borst naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kip om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:05	Kipdelen	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillrooster + keramische bakplaat	4	Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kipdelen goed in. Plaats de kipdelen met de huid naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kipdelen om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

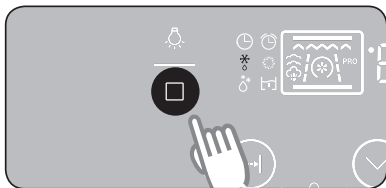
Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:06	Lamsgebraad	0,8-0,9 1,1-1,2	Grill + keramische bakplaat	3	Plaats de gemarineerde lamsgebraad op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai het lamsgebraad om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START.
A:07	Bevroren ovenfrites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakplaat	3	Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat.
A:08	Gebakken halve aardappels	0,4-0,5 0,6-0,7	Grill + keramische bakplaat	4	Aardappelen over de lengte doorsnijden en de platte kant bestrooien met zout. Met platte kant naar boven op het grillrooster met keramische bakplaat plaatsen. Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:09	Appeltaart	1,2-1,4	Bakplaat	2	Bereid de appeltaart in een springvorm en plaats deze op de bakplaat. Het gewicht is inclusief appels etc.
A:10	Cake	0,7-0,8	Bakplaat	3	Plaats de cakevorm (25 cm) met cakebeslag over de lengterichting (ten opzichte van de deur) op de bakplaat in de oven.

DE AUTOMISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

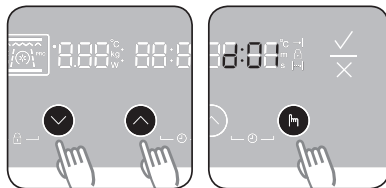
Ontdooistand

Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakking voor het ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de keramische bakplaat.

De ontdooistand selecteren

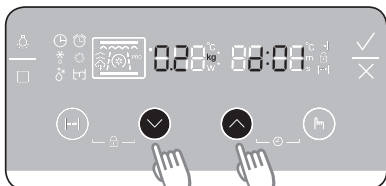


- 1** Druk 9x op de functiekeuzetoets om de ontdooistand te selecteren.
Het 'd:01' licht op in de display.

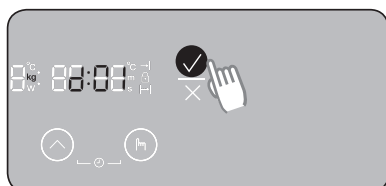


- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste ontdooistand te selecteren. Druk op de selectietoets.

- Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de 5 automatische menu-instellingen.



- 3** Druk op de insteltoetsen om het gewenste gewicht te selecteren.
Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor de automatische snelle ontdooistand

In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen.

Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Rusttijd (min.)	Instructie
d:01	Vlees	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de randen in met aluminium-folie. Draai het vlees om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken.
d:03	Vis	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets.
d:04	Brood/ cake	0,1 - 0,8	Keramische bakplaat	1	10 - 30	Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven een signaal geeft. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven een signaal geeft. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), gistgebak, biscuit, kwarktaart en bladerdeeg maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladelaag.
d:05	Fruit	0,1 - 0,6	Keramische bakplaat	1	5 - 15	Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, en gemengde bessen.

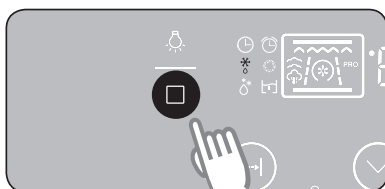
Belangrijk! De snelle ontdooistand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

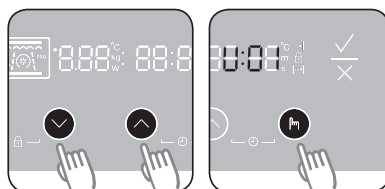
Groenten menustand

Voeg 30-45 ml koud water per 250 g toe, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie tabel). Dek de groente voor een minimale tijd af (zie tabel). Vervolg het bereiden tot u het gewenste resultaat hebt. Roer tijdens en na de bereiding de groente even door. Voeg na het bereiden van het gerecht zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht af en laat deze gedurende 3 minuten staan. Snij verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner ze zijn, hoe sneller ze zullen koken.

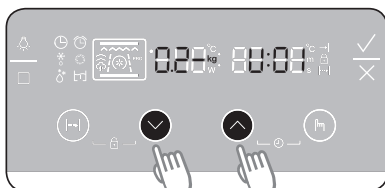
De functie groenten menustand selecteren



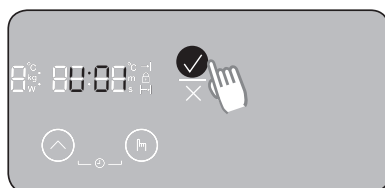
- 1** Druk 10x op de functiekeuzetoets om de groenten menustand te selecteren. Het symbool 'groenten menustand' licht op in de display.



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste groenten menufunctie te selecteren. Druk op de selectietoets.



- 3** Druk op de insteltoetsen om het gewenste gewicht te selecteren. Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Tabel groenten menustand

Neem deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Nr.	Gerecht	Portie (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructies
U:01	Broccoli roosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Stoommand	1	Spoel de broccoli af en maak deze schoon. Plaats in een glazen ovenschaal met deksel. Voeg 2 eetlepels (0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:02	Bloemkool roosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Stoommand	1	Spoel de bloemkool af en maak deze schoon. Plaats de bloemkool in een glazen ovenschaal met deksel. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:03	Gesneden Wortelen	0,2-0,3 0,4-0,5	Stoommand	1	Spoel de wortels af en maak deze schoon. Plaats de wortels in een glazen ovenschaal met deksel. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:04	Aardappelen in schil	0,3-0,4 0,7-0,8	Stoommand	1	Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Vet de aardappelen in met olijfolie en prik in de schil met een vork. Plaats ze in de kom met deksel en laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

U:05	Aardappelen geschilt	0,4-0,5 0,7-0,8	Stoommand	1	Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Snij ze in helften en plaats ze in de kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Goed roeren na de bereiding. Bij grote hoeveelheden halvewege het kookproces nog even extra doorroeren. Laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan.
U:06	Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Stoommand	1	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 2 eetlepels water of een klontje boter toe. Plaats ze in de kom met deksel. Kook ze met de deksel op de kom tot ze beetbaar zijn.
U:07	Gesneden Aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Stoommand	1	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen. Plaats ze in de kom met deksel. Kook ze met de deksel op de kom. Goed roeren na de bereiding.
U:08	Gesneden Ui	0,2-0,3 0,4-0,5	Stoommand	1	Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 1 eetlepel koud water toe. Plaats ze in de kom met deksel. Kook ze met de deksel op de kom. Goed roeren na de bereiding.
U:09	Gemengde groenten	0,2-0,3 0,4-0,5	Stoommand	1	Spoel de gemengde groenten af en maak deze schoon. Plaats de groenten in de kom met deksel. Voeg 1 eetlepel (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:10	Witte rijst	0,2-0,3	Stoommand	1	Gebruik de kom met deksel (let op! het water volume van rijst verdubbeld tijdens het koken). Kook de rijst met de deksel op de kom. Giet na de bereiding overtollig water af. Voeg zout, kruiden en boter toe, roer de rijst door en laat het daarna even staan.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

De stoommand is gebaseerd op het principe van koken met stoom, en is ontworpen voor snel, gezond koken in uw ATAG Magnetron. Bij gebruik van koken met stoom wordt gebruikt gemaakt van de magnetron functie.

Dit accessoire is ideaal voor het koken van rijst, pasta, groenten, etc. in recordtijd, met behoud van hun voedingswaarden.

De stoommand bestaat uit drie onderdelen:



kom



zeef



deksel

Alle onderdelen geschikt voor magnetron gebruik en zijn bestand tegen temperaturen van -10 °C tot 130 °C.

Geschikt voor bewaren in een vriezer.
Kan afzonderlijk of samen worden gebruikt.

Gebruik

- Niet gebruiken:
Om gerechten te koken met een hoog suiker of vetgehalte.
Op een grillstand of op een kookplaat.
- Was voor het eerste gebruik het mandje eerst goed af met een sopje
- Raadpleeg voor kooktijden de tabel voor stomen.

Onderhoud

- De stoommand kan worden gereinigd in een vaatwasser.
- Maak bij het wassen met de hand gebruik van warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Sommige gerechten (zoals gerechten met tomaat) kunnen het kunststof verkleuren.

Ontdooien:

- Plaats bevroren gerechten in de stoommand zonder de deksel te gebruiken. Het vocht blijft dan op de bodem van de kom en beïnvloed het gerecht niet.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

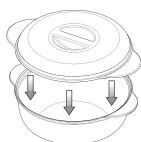
Tabel voor stomen

In de volgende tabel vindt u richtlijnen voor het bereiden van diverse gerechten met gebruik van de stoommand. De hoeveelheden, vermogen, kooktijd en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven.

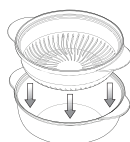
Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Kooktijd (min.)	Toebehoren	Aanbeveling
Artisjokken	300 (1-2 stukken)	800	5-6	Stoommand	Spoel de artisjokken af met maak deze schoon. Zet de zeef in de kom en plaats de artisjokken in de zeef. Voeg 1 eetlepel citroensap toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan.
Verse groenten	300	800	4-5	Stoommand	Maak de groente schoon, snij deze in gelijke stukken. Weeg de groente (bijvoorbeeld broccoli, bloemkool, wortel of peper). Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 2 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.
Bevroren groenten	300	600	8-9	Stoommand	Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 1 eetlepel water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan.
Rijst	250	800	15-18	Kom met deksel	Plaats de rijst in de kom. Voeg 500 ml koud water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten en zilvervliesrijst 10 minuten staan.
Aardappelen in schil	500	800	7-8	Kom met deksel	Spoel de aardappelen af, weeg deze en plaats ze in de kom. Voeg 3 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
Stoofpot (afgekoeld)	400	600	5,5-6,5	Kom met deksel	Plaats de stoofpot in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Kooktijd (min.)	Toebehoren	Aanbeveling
Soep (afgekoeld)	400	800	3-4	Kom met deksel	Plaats de soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.
Soep (bevroren)	400	800	8-10	Kom met deksel	Plaats de bevroren soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 2-3 minuten staan.
Bevroren gist/ Knoedel met jamvulling.	400	400	8-10	Kom met deksel	Bevochtig de bovenkant van de knoedel. Plaats 1-2 bevroren knoedel naast elkaar in de kom. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
Fruit compote	250	800	3-4	Kom met deksel	Weeg na het pellen het verse fruit (bijvoorbeeld appels, peren, abrikoos, mango's of ananas). Maak het fruit schoon, snij deze in gelijke stukken of blokjes. Plaats de compote in de kom. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.

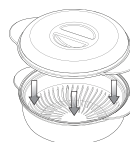


kom met deksel



stoommand

+

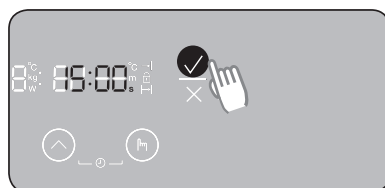
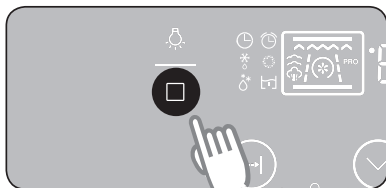


Let op!

- Tijdens gebruik kan de deksel zeer heet worden!
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de stoommand na bereiding van het gerecht.

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-stand reinigt u uw oven in slechts 15 minuten.

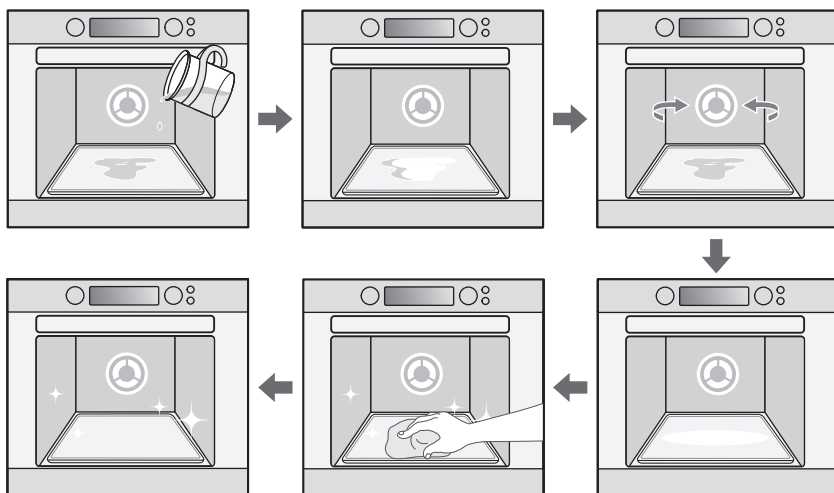


1 Druk 11x op de functiekeuzetoets om AQUA CLEAN te selecteren.

- ▶ Giet ongeveer 100 ml water onder in de lege oven.

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

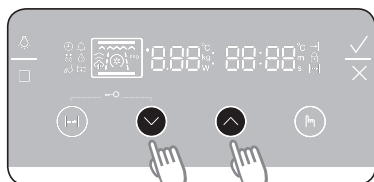
- ▶ Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



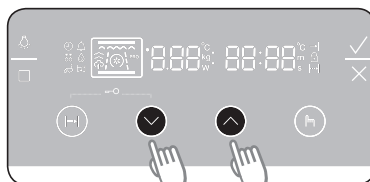
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.

DE PIEPTOON UITSCHAKELLEN



- 1** Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u de beide insteltoetsen gedurende 1 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

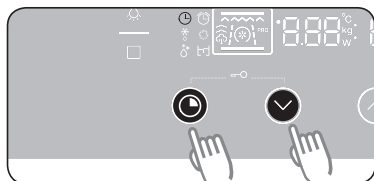


- 2** Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u de beide insteltoetsen gedurende 1 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

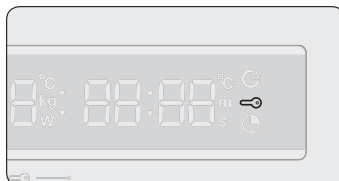
DE KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

De oven vergrendelen

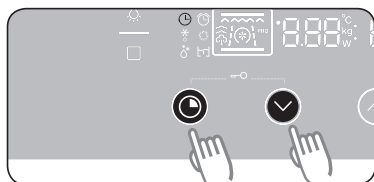


- 1** Houd de insteltoets 'omlaag' en de bereidingstijdtoets tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

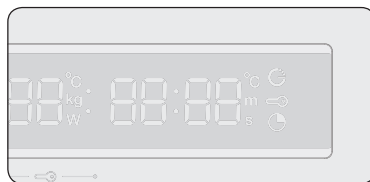


- 2** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Houd de insteltoets 'omlaag' en de bereidingstijdtoets tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

1. Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
2. Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- **Het modelnummer en serienummer (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur)**
- **Garantiegegevens**
- **Een duidelijke omschrijving van het probleem**

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

- ▶ Het voedsel wordt niet bereid.
 - Controleer of de timer is ingesteld en op START is gedrukt.
 - Sluit de deur goed.
 - Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

- ▶ Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg.
 - Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
 - Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

- ▶ Er treedt vonkontlading in de oven op.
 - Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
 - Controleer of er geen vorken of ander metalen gerei in de oven is geplaatst.
 - Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

- ▶ De oven veroorzaakt storingen in radio's of televisies.
 - De oven kan, als deze in werking is, lichte storingen in televisies of radio's veroorzaken.
Installeer de oven niet in de buurt van televisies, radio's en antennes om dit effect te beperken.

- ▶ Bij elektronische storingen wordt het DISPLAY gereset.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Stel de tijd opnieuw in.

- ▶ Er zit condens aan de binnenkant van de oven.
 - Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

- ▶ De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet.
 - Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog maximaal drie minuten werken.

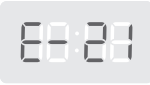









- ▶ Een luchtstroom is voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
 - Dit is normaal.

- ▶ Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
 - Dit is normaal.

- ▶ Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen.
 - Dit is normaal.

- ▶ Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooi-stand, klinken klikgeluiden.
 - Dit is normaal.

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 10.
	FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 252.
	DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet is voltooid en de temperatuur in de oven gedurende 30 minuten lager is dan 120 °C.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE MAGNETRON Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven in de magnetronstand hoger is dan 210 °C.
	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL blijven hangen.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN EEPROM wordt niet gebruikt.

Als een van deze fouten optreedt, neem dan contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

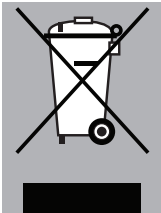
Model	CX14411A
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	3000 W
Magnetronstand	1650 W
Grillstand	2500 W
Heteluchtstand	2500 W
Uitgangsvermogen	100 W/800 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	595 x 454 x 569,4 mm (w x h x d)
Afmetingen bij inbouw:	555 x 445 x 548,8 mm (w x h x d)
Volume	50 l
Gewicht	
Netto	38,3 kg
Verzending	45,5 kg

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

ATAG



792145

Bedienungsanleitung

Ofen

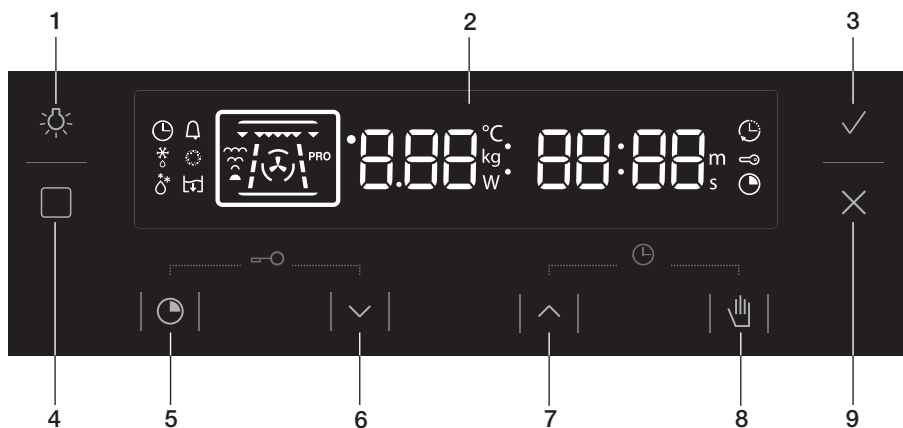
ATAG

CX14411A

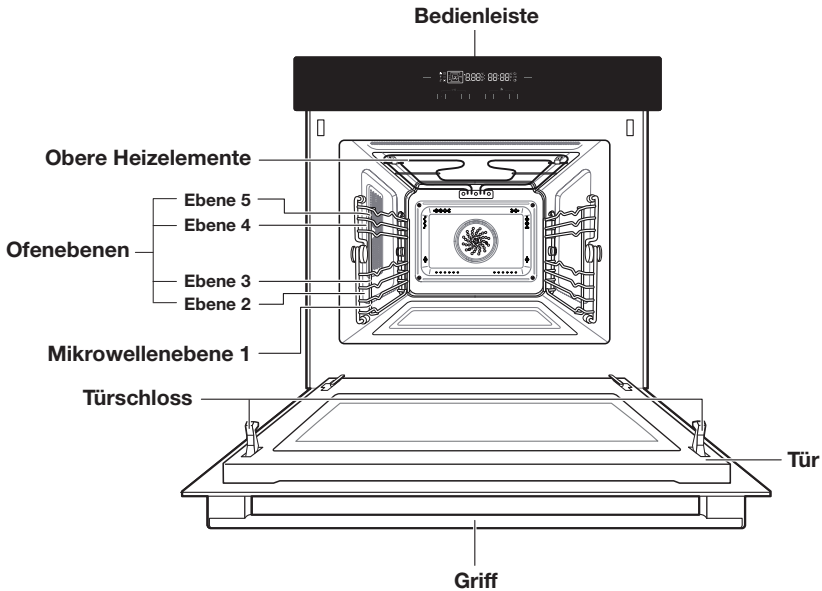
INHALTSVERZEICHNIS

Bedienleiste	4
Ofenfunktionen	5
Zubehör	6
Verwendung dieser Bedienungsanleitung	7
Einstellen der Uhr	8
Einstellen des Energiesparmodus.	9
Erhitzungsmöglichkeiten.	10
Funktionsweise eines Mikrowellenofens.	12
Verwendung der Mikrowelleneinstellung	13
Verwenden der Ofenfunktionen	23
Einstellen der Garzeit	29
Einstellen der Endzeit	30
Verschieben der Garzeit	31
Verwenden der Kombi-Funktionen	32
Verwendung der automatischen Menüeinstellungen	36
Verwendung des Dampfgarkorbs	42
Verwendung der Aqua-Clean-Einstellung.	47
Deaktivieren des akustischen Alarms	48
Kindersicherung	49
Reinigung des Mikrowellenofens	50
Lagerung und Reparatur des Mikrowellenofens	50
Problemlösungen	51
Fehlercodes	52
Technische Daten	53
Entsorgung von Verpackung und Gerät	54

BEDIENLEISTE



1. TASTE BELEUCHTUNG EIN/AUS
2. DISPLAY
3. START-TASTE
4. FUNKTIONSAUSWAHLTASTE
5. TIMER-TASTE
6. EINSTELLUNGSTASTE „VERRINGERN“
7. EINSTELLUNGSTASTE „ERHÖHEN“
8. AUSWAHLTASTE
9. STOPP-/ABBRECHEN-TASTE

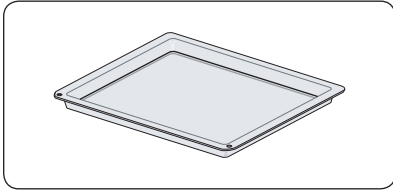


Hinweis

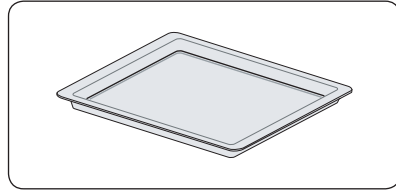
- Die Ebene 1 befindet sich unten im Ofen und die höheren Ebenen befinden sich über dieser.
- Die Ebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Ebene 1 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet, in Kombination mit dem Keramikbackblech.
- Informationen zur richtigen Ebene für Ihre Speisen finden Sie in der Garanleitung in dieser Bedienungsanleitung.

ZUBEHÖR

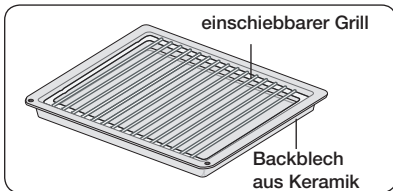
Die folgenden Zubehöerteile sind im Lieferumfang Ihrer Mikrowelle enthalten:



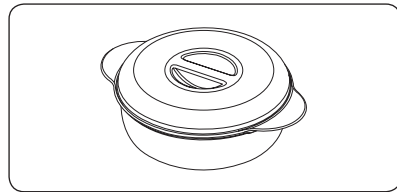
- 1** Backblech aus Keramik
(zur Verwendung mit der
Mikrowelleneinstellung).



- 2** Backblech
(NICHT zur Verwendung mit
der Mikrowelleneinstellung).



- 3** Grillrost für Backblech aus Keramik
(zur Verwendung mit der
Schnellmenü- und Grilleinstellung).



- 4** Dampfgarkorb
Der Dampfgarkorb aus Kunststoff
ist zum Garen von Speisen mit
Dampf vorgesehen.

Hinweis

Informationen zum richtigen Zubehör für Ihre Speisen finden Sie in der Garanleitung in dieser Bedienungsanleitung.

VERWENDUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Ofens. Dieses Produkt wurde mit dem Gedanken an eine einfache Handhabung und optimalen Komfort entworfen. Der Ofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen ermöglichen, jedes Mal die passende Garmethode zu wählen.

Diese Bedienungsanleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Zusätzlich zu den Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.



**Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes
die separaten Sicherheitshinweise!**

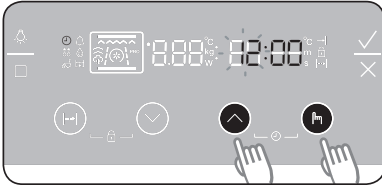
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

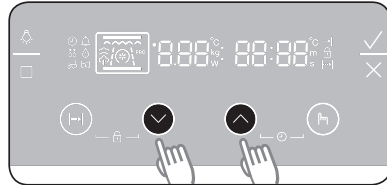
EINSTELLEN DER UHR

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das DISPLAY auf. Nach drei Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem DISPLAY.

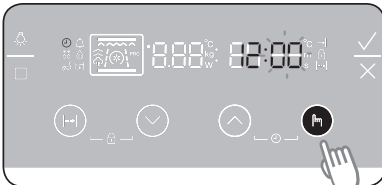
Einstellen der Uhr



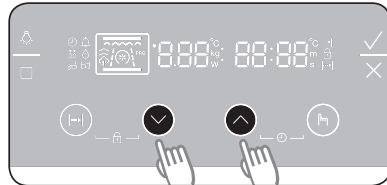
- 1** Betätigen Sie gleichzeitig die Einstellungstaste zum Erhöhen und die Auswahltaste. „12“ beginnt zu blinken.



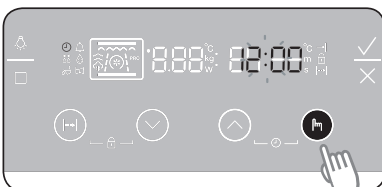
- 2** Stellen Sie mit den Einstellungstasten die Stunde ein.



- 3** Drücken Sie nochmals auf die Einstellungstaste. „00“ beginnt zu blinken.



- 4** Stellen Sie mit den Einstellungstasten die Minuten ein.



- 5** Drücken Sie nochmals auf die Einstellungstaste.

Hinweis

Wenn Sie auf eine Taste drücken, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können dann die Einstellung ändern. Sie können eine Einstellung nur ändern, wenn sie blinkt. Wenn sie zu blinken aufhört, müssen Sie auf die Taste drücken, sodass die Einstellung erneut zu blinken beginnt.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

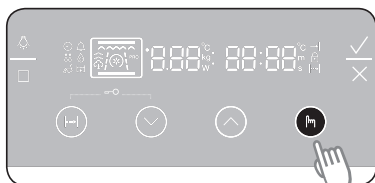
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

Standby-Einstellung

Wenn der Ofen zwei Minuten lang nicht verwendet wird, wird die Standby-Einstellung aktiviert (Standard).

Spar-Einstellung

In der Spar-Einstellung wird die aktuelle Uhrzeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.




- 1** Drücken Sie für drei Sekunden auf die Auswahltaste. Der Ofen wechselt zur Spar-Einstellung, und das Display zeigt nichts an.

Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an, und der Ofen ist gebrauchsbereit.





ERHITZUNGSMÖGLICHKEITEN

Die folgende Liste zeigt die verschiedenen verfügbaren Heizmöglichkeiten und Ofeneinstellungen. Verwenden Sie die Kochanleitungen auf den folgenden Seiten, um den richtigen Modus und die korrekten Einstellungen für Ihre Speisen zu bestimmen.



MIKROWELLENEINSTELLUNG

	Mikrowellen werden zum Garen und Auftauen von Speisen verwendet. Speisen werden schnell und effizient gegart, ohne dass Farbe oder Form der Lebensmittel beeinträchtigt werden. Sie stellen die Leistung und die Garzeit für die verschiedenen Speisen manuell ein.
---	---

OFEN-EINSTELLUNG

	Konvektion Bei dieser Einstellung sind das untere und das obere Heizelement sowie der Lüfter aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Grilleinstellung Die Grilleinstellung ist besonders gut zum Grillen kleinerer Mengen geeignet, wie Baguettes, Fischfilets oder Gratins. Stellen Sie die Speise in die Mitte von Grillrost und Backblech aus Keramik, da sich das Grillelement in der Mitte des Ofens befindet. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	Maxi-Grilleinstellung Beide oben angebrachten Heizelemente erhitzen die Speise. Die Maxi-Grilleinstellung ist zum Grillen von Steaks und Würstchen geeignet sowie für Toast mit Käse. Empfohlene Temperatur: 220 °C
	Grill + Lüfter Der Lüfter verteilt die vom oberen Heizelement generierte Hitze. Sie können diese Einstellung zum Grillen von Fleisch und Fisch verwenden. Empfohlene Temperatur: 220 °C



AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

	AUFTAU-EINSTELLUNG Sie können unter fünf voreingestellten Auftau-Einstellungen wählen. Der Lüfter wird während des Auftauens mit einer niedrigen Temperatur eingeschaltet. Wenden Sie das Gericht während des Auftauens. Sie müssen nur Programm und Gewicht auswählen, um den Auftauvorgang zu starten.
	AQUA CLEAN Durch den heißen Dampf wird das Innere des Ofens feucht, sodass Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm benötigt 15 Minuten.

ERHITZUNGSMÖGLICHKEITEN

U:01	MENÜEINSTELLUNG FÜR GEMÜSE Sie können unter zehn voreingestellten „Gemüse-Menü-Einstellungen“ wählen. Garzeit und Leistung werden automatisch ausgewählt. Sie müssen nur Programm und Gewicht auswählen, um den Garvorgang zu starten.
A:01	AUTOMATISCHE MENÜ-EINSTELLUNG Sie können unter zehn voreingestellten automatischen Gareinstellungen wählen. Zeit und Temperatur werden automatisch eingestellt. Sie müssen nur Programm und Gewicht auswählen, um den Garvorgang zu starten.

KOMBI-FUNKTIONEN

	Mikrowelle + Umluft Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet. Darüber hinaus eignet sie sich für Kasserollen, Kasserollen „au gratin“, Roastbeef, Biskuitteig und leichte Obstkuchen, Törtchen und Streuseldesserts.
	Mikrowelle + Grill Diese Funktion ist für alle Arten von Lebensmitteln geeignet, die aufgewärmt und angeröstet werden sollen (z. B. gebackene Pasta) sowie für Speisen, die nur kurz gegart werden sollen, damit sie eine braune Kruste erhalten. Diese Einstellung kann auch für dicke Stücke verwendet werden, denen eine braune, knusprige Kruste Geschmack verleiht (z. B. Hähnchenschenkel).

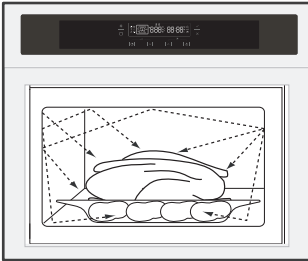
FUNKTIONSWEISE EINES MIKROWELLENOFENS

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne Form oder Farbe zu verändern.

Sie können Ihre Mikrowelle zu den folgenden Zwecken verwenden:

- Mikrowelleneinstellung
- Kombi-Funktionen

Garprinzip



1. Die vom Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig verbreitet. Dadurch wird die Speise gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 cm von der Speise absorbiert. Der Garvorgang wird anschließend fortgesetzt, da sich die Hitze in der Speise ausbreitet.
3. Die Garzeiten sind vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel abhängig:
 - Menge und Dichte
 - Feuchtigkeitsgehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Die Speise wird durch die Hitzeverteilung von innen heraus gegart. Der Garvorgang wird auch dann fortgesetzt, wenn Sie die Speise aus dem Ofen nehmen.

Daher müssen die in Rezepten und in dieser Anleitung angegebenen Standzeiten beachtet werden, damit:

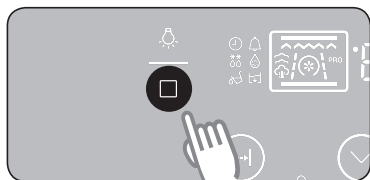
- Die Speise bis zur Mitte gleichmäßig erhitzt wird;
- In allen Teilen der Speise dieselben Temperaturen herrschen.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

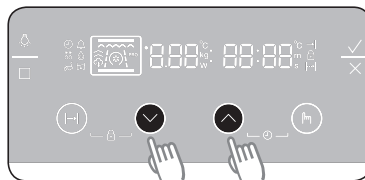
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Wenn die Mikrowelle verwendet wird, durchdringen Mikrowellen die Speisen. Diese Wellen werden von Wasser, Fett und Zucker in den Speisen angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen beschleunigen die Bewegung der Moleküle in den Speisen. Die schnelle Bewegung dieser Moleküle führt zu Reibung und die Speisen werden durch die Hitze erwärmt, die durch die Reibung freigesetzt wird.

WICHTIG: Verwenden Sie auf Ebene 1 das Backblech aus Keramik.

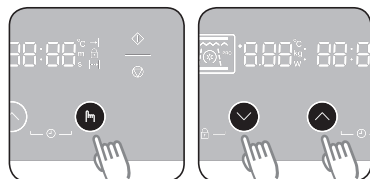
Mikrowelleneinstellung



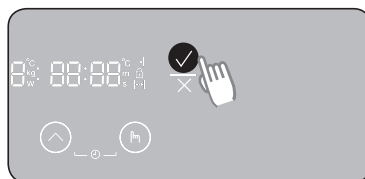
- 1** Drücken Sie einmal auf die Taste für die Funktionsauswahl. Das DISPLAY zeigt Zeit und Leistung an.



- 2** Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 90 Minuten.



- 3** Wenn Sie die Leistung ändern möchten, drücken Sie die Auswahltaste und stellen die gewünschte Leistung mithilfe der Einstellungstasten ein.



- 4** Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

Anleitungen für die Mikrowellenleistung

LEISTUNG	PROZENTSATZ (%)	AUSGABELEISTUNG (W)	HINWEIS
MAXIMUM	100	800	Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten.
HOCH	83	700	Zum Aufwärmen und Garen von Speisen.
MITTEL HOCH	67	600	Zum Aufwärmen und Garen von Speisen.
MITTEL	50	450	Zum Garen von Fleisch und zum Erhitzen empfindlicher Lebensmittel.
MITTEL NIEDRIG	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Zum Auftauen und kontinuierlichen Garen.
NIEDRIG	11	100	Zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

Richtlinien für Mikrowellengeschirr

Das von Ihnen in der Mikrowelleneinstellung verwendete Geschirr darf die Mikrowellen nicht blockieren. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als mikrowellene geeignet gekennzeichnetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Richtlinien. Verwenden Sie auf Ebene 1 stets das Backblech aus Keramik, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.

GESCHIRR	MIKROWELLENE- EIGNET	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlspeisen sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrol-Becher • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyclingpapier oder Metallränder 	✓ X X	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen. Kann Feuer fangen. Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> • Ofenschüsseln • Empfindliches Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße 	✓ ✓ ✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splintern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

GESCHIRR	MIKROWELLENEIGNET	BEMERKUNGEN
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Schüsseln • Metallclips für Tiefkühlbeutel 	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Kann zu Lichtbogenbildung oder Flammen führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Servietten oder Küchenpapier • Recyclingpapier 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.</p> <p>Kann zu Lichtbogenbildung führen.</p>
Kunststoff <ul style="list-style-type: none"> • Tablett • Frischhaltefolie • Tiefkühlbeutel 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓✗</p>	<p>Besonders hitzebeständiges thermoplastisches Material. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff.</p> <p>Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit verwendet werden. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig – es könnte heißer Dampf austreten.</p> <p>Nur wenn es koch- oder ofenbeständig ist. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.</p>
Wachs- oder Backpapier	✓	Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit und zum Verhindern von Spritzern verwendet werden.

Hinweis

Funken im Mikrowellenofen werden auch als Lichtbögen bezeichnet.

- ✓: Empfohlen
- ✓✗: Vorsicht
- ✗: Nicht sicher

Allgemeine Garanleitungen für die Mikrowelleneinstellung

Für das Garen in der Mikrowelle geeignete Speisen

In Mikrowellen können zahlreiche Speisen zubereitet werden, darunter frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Pasta, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Sie können auch Soßen, Cremes, Suppen, Puddings, Obstkonserven und Chutneys in Mikrowellen zubereiten.

Während des Garvorgangs abdecken

Speisen sollten während des Garvorgangs abgedeckt werden, da das Wasser in Form von Dampf aufsteigt und zum Garvorgang beiträgt. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Speisen abzudecken, beispielsweise mit einem Teller aus Keramik, einem Deckel aus Kunststoff oder mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie.

Standzeiten

Es ist wichtig, Speisen nach dem Ende des Garvorgangs für die empfohlene Dauer stehen zu lassen, sodass sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilen kann.

Allgemeine Garanleitungen für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas mit Deckel. Halten Sie das Gemüse während der Mindestzeit abgedeckt (siehe Tabelle).

Setzen Sie den Garvorgang fort, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Rühren Sie das Gemüse während des Garvorgangs zweimal und nach dem Ende des Garvorgangs einmal um. Fügen Sie nach dem Ende des Garvorgangs Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Decken Sie das Gericht während der Standzeit ab.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5 bis 6	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Brokkoli	300	600	8 bis 9	2 bis 3	30 ml (zwei Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Erbesen	300	600	7 bis 8	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Grüne Bohnen	300	600	7½ bis 8½	2 bis 3	30 ml (zwei Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbesen/Mais)	300	600	7 bis 8	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Gemüse (chinesische Gemüsemischung)	300	600	7½ bis 8½	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.

Zubereitungsanleitungen für frisches Gemüse

Verwenden Sie geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas mit Deckel. 30 bis 45 ml (zwei bis drei Esslöffel) kaltes Wasser pro 250 g hinzufügen, wenn nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Halten Sie das Gemüse während der Mindestzeit abgedeckt (siehe Tabelle). Setzen Sie den Garvorgang fort, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garvorgangs und ein weiteres Mal nach dem Ende des Garvorgangs um. Fügen Sie nach dem Ende des Garvorgangs Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Decken Sie das Gericht ab, während es drei Minuten steht.

Tipp: Schneiden Sie frisches Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Je kleiner die Stücke, desto kürzer wird die Garzeit.

Hinweis: Frisches Gemüse sollte bei höchster Leistung (800 W) gegart werden.

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4 bis 5 5 bis 6	3	Achten Sie darauf, dass die Röschen gleichmäßig groß sind. Richten Sie die Strünke zur Mitte aus.
Rosenkohl	250	5 bis 6	3	60 bis 75 ml (4 bis 5 Esslöffel) Wasser hinzufügen.
Möhren	250	5 bis 6	3	Schneiden Sie die Möhren in gleichmäßig große Stücke.
Blumenkohl	250 500	5 bis 6 7 bis 8	3	Achten Sie darauf, dass die Röschen gleichmäßig groß sind. Schneiden Sie große Röschen halb. Richten Sie die Strünke zur Mitte aus.
Zucchini	250	3 bis 4	3	Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. 30 ml (zwei Esslöffel) Wasser oder ein Stückchen Butter hinzufügen. Setzen Sie den Garvorgang fort, bis die Speise „al dente“ ist.
Aubergine	250	3 bis 4	3	Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben, und besprenkeln Sie diese mit einem Esslöffel Zitronensaft.
Lauch	250	3 bis 4	3	Schneiden Sie den Lauch in dicke Ringe.
Pilze	125 250	1 bis 2 2 bis 3	3	Garen Sie kleine Pilze ungeteilt und schneiden Sie größere Pilze in Teile. Kein Wasser hinzufügen. Besprenkeln Sie sie mit Zitronensaft. Würzen Sie sie mit Pfeffer und Salz. Lassen Sie vor dem Servieren das Wasser ablaufen.
Zwiebeln	250	4 bis 5	3	Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder Halbringe. Nur 15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Paprika	250	4 bis 5	3	Schneiden Sie die Paprika in schmale Streifen.
Kartoffeln	250 500	4 bis 5 7 bis 8	3	Wiegen Sie die geschälten Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Hälften (oder in vier Stücke), um Stücke von gleichmäßiger Größe zu erhalten.
Rüben	250	5 bis 6	3	Schneiden Sie die Rüben in Würfel.

Zubereitungsanleitungen für Reis und Pasta

- Reis** Verwenden Sie eine große Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. (Denken Sie daran, dass sich das Volumen von Reis beim Kochen verdoppelt.) Halten Sie den Reis während der Garzeit bedeckt. Rühren Sie ihn nach dem Ende des Garvorgangs um, bevor Sie ihn für eine Weile stehen lassen. Fügen Sie Salz oder Kräuter und Butter hinzu. Denken Sie daran, dass der Reis nach dem Ende des Garvorgangs möglicherweise nicht das ganze Wasser aufgenommen hat.
- Pasta** Verwenden Sie eine große Schüssel aus Jenaer Glas. Fügen Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzu und rühren Sie alles gründlich um. Decken Sie die Pasta während des Garvorgangs nicht ab. Rühren Sie die Pasta während des Garvorgangs und nach Abschluss des Garvorgangs mehrmals um. Decken Sie die Pasta während der Standzeit ab und lassen Sie dann das Wasser gut ablaufen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 375	800	17 bis 18 18 bis 20	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (parboiled)	250 375	800	20 bis 22 22 bis 24	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischter Reis (Reis und wilder Reis)	250	800	17 bis 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18 bis 20	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Pasta	250	800	10 bis 11	5	1000 ml warmes Wasser hinzufügen.

ERWÄRMEN

Mikrowellenöfen benötigen für das Aufwärmen von Speisen nur ein Bruchteil der Zeit, die herkömmliche Öfen benötigen.

Verteilen und Abdecken

Vermeiden Sie das Aufwärmen großer Stücke. Sie werden möglicherweise zerkocht und trocknen aus, bevor sie innen warm genug sind. Das Aufwärmen kleinerer Stücke funktioniert besser. Wenn Sie Speisen während des Aufwärmens abdecken, verhindern Sie ein Austrocknen.

Leistungseinstellungen

Zum Aufwärmen von Speisen können verschiedene Leistungseinstellungen verwendet werden. Im Allgemeinen sollte für empfindliche Speisen oder Speisen, die schnell erhitzt werden (wie Obstkuchen) eine niedrigere Leistung verwendet werden.

Umrühren

Rühren Sie Speisen während des Auftauens gründlich um oder wenden Sie sie, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Wenn möglich, rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um. Das Umrühren ist besonders wichtig, wenn Sie Flüssigkeiten aufwärmen.

Erhitzungs- und Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, sollten Sie sich die Zeit notieren, die dieser Vorgang benötigte, um später auf diese Notizen zurückgreifen zu können. Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie sich hinsichtlich der Garzeit nicht sicher sind, sollten Sie eine kurze Garzeit wählen. Sie können dann stets Zeit hinzufügen, wenn dies nötig ist. Stellen Sie stets sicher, dass aufgewärmte Speisen gründlich erhitzt werden.

Lassen Sie Speisen nach dem Aufwärmen für kurze Zeit stehen, um sicherzustellen, dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die empfohlene Standzeit nach dem Aufwärmen liegt zwischen zwei und vier Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten aufwärmen. Sie verhindern Spritzer und mögliche Verbrennungen, indem Sie einen Löffel oder ein Glasstäbchen in die Flüssigkeit stellen. Rühren Sie die Flüssigkeit während und auf jeden Fall nach dem Ende des Aufwärmvorgangs um. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmen mindestens 20 Sekunden stehen, um sicherzustellen, dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Lassen Sie die Babynahrung zwei bis drei Minuten stehen, bevor Sie Ihr Baby füttern. Rühren Sie die Babynahrung erneut um und überprüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 30 ° bis 40 °C.

Babymilch

Gießen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Wärmen Sie die Flasche auf, ohne sie abzudecken. Wärmen Sie eine Babyflasche niemals mit Nippel auf. Die Flasche kann bei Überhitzung explodieren. Schütteln Sie die Flasche gut, bevor Sie sie eine Weile stehen lassen. Schütteln Sie sie erneut, bevor Sie Ihr Baby füttern. Prüfen Sie stets die Temperatur von Babynahrung oder Babymilch, bevor Sie Ihr Baby füttern. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 37 °C.

Aufwärmen von Babynahrung und Babymilch

Verwenden Sie die Garstufen und Zeiten in dieser Tabelle als Anleitung zum Aufwärmen.

Speise	Portion	Leistung (W)	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 bis 40 Sek.	2 bis 3	Geben Sie den Inhalt löffelweise in einen tiefen Keramikteller. Halten Sie den Reis während der Garzeit bedeckt. Rühren Sie die Babynahrung nach dem Ende des Garvorgangs gründlich um. Lassen Sie sie zwei bis drei Minuten stehen. Rühren Sie die Babynahrung um, und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig, bevor Sie Ihr Baby füttern.
Babymüsli (Getreide, Milch, Obst)	190 g	600 W	20 bis 30 Sek.	2 bis 3	Geben Sie den Inhalt löffelweise in einen tiefen Keramikteller. Halten Sie den Reis während der Garzeit bedeckt. Rühren Sie die Babynahrung nach dem Ende des Garvorgangs gründlich um. Lassen Sie sie zwei bis drei Minuten stehen. Rühren Sie die Babynahrung um, und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig, bevor Sie Ihr Baby füttern.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 bis 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2 bis 3	Rühren Sie den Inhalt gründlich um oder schütteln Sie ihn gründlich und füllen ihn dann in eine sterilisierte Glasflasche. Stellen Sie die Flasche in die Mitte des Backblechs aus Keramik. Decken Sie die Pasta während des Garvorgangs nicht ab. Schütteln Sie die Flasche gründlich und lassen Sie sie mindestens drei Minuten stehen. Schütteln Sie den Inhalt gründlich und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig, bevor Sie Ihr Baby füttern.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die Leistung und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitung zum Aufwärmen.

Speise	Portion	Leistung (W)	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Getränke	250 ml (1 Tasse) 500 ml (2 Tassen)	800 W	1½ bis 2 2 bis 3	1 bis 2	Gießen Sie das Getränk in eine Tasse aus Keramik und wärmen Sie das Getränk auf, ohne die Tasse abzudecken. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Backblechs aus Keramik. Rühren Sie den Inhalt vor und nach der Standzeit vorsichtig um.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3 bis 4	2 bis 3	Gießen Sie die Suppe in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um.
Kasserolle (gekühlt)	350 g	600 W	5 bis 6	2 bis 3	Gießen Sie die Suppe in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um.
Pasta mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5 bis 6	2 bis 3	Gießen Sie die Suppe in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um.
Vollständige Mahlzeit (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	5 bis 6 6 bis 7	3	Platzieren Sie zwei bis drei gekühlte Speisen auf einem Teller aus Keramik. Decken Sie den ganzen Teller mit Klarsichtfolie ab.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Speisen. Mikrowellen stellen sicher, dass tiefgefrorene Speisen über einen kurzen Zeitraum allmählich aufgetaut werden. Dies kann ein großer Vorteil sein, wenn unerwartet Gäste kommen. Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut sein. Entfernen Sie sämtliche Metallclips und nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Legen Sie die tiefgefrorene Speise auf einen Teller und decken Sie diesen nicht ab. Wenden Sie die Speise, nachdem die Hälfte der Auftauzeit verstrichen ist, und entfernen Sie Flüssigkeiten, wenn vorhanden. Entfernen Sie so bald wie möglich die inneren Organe. Überprüfen Sie die Speise ab und zu, um sicherzustellen, dass sie nicht zu heiß wird. Wenn kleinere, dünnere Teile der Speise zu heiß werden, können Sie diese schützen, indem Sie sie in kleine Stücke Aluminiumfolie wickeln. Wenn das Geflügel außen zu heiß wird, drücken Sie STOPP/ABBRECHEN und lassen das Geflügel 20 Minuten stehen, bevor Sie den Auftauvorgang fortsetzen. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel stehen, um weiter aufgetaut zu werden. Die Standzeit bis zum vollständigen Auftauen ist von der Menge an Speisen abhängig, die Sie auftauen möchten. Informationen hierzu finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Tip: Flache Speisen werden schneller aufgetaut als dicke Speisen, und kleine Mengen werden schneller aufgetaut als größere Mengen. Beachten Sie dies, wenn Sie die Speise einfrieren und auftauen.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Anleitung für das Auftauen tiefgefrorener Speisen mit einer Temperatur von ungefähr -18 °C bis -20 °C.

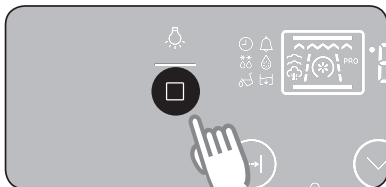
Tiefgefrorene Speisen sollten mit der Auftauleistung aufgetaut werden (180 W). Platzieren Sie die Speise auf das Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in Ebene 1 der Mikrowelle.

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Fleisch Hackfleisch	250 500	6 bis 7 8 bis 12	15 bis 30	Legen Sie das Fleisch auf einen Keramikteller. Wickeln Sie dünnere Teile in Aluminiumfolie.
Schweinekoteletts	250	7 bis 8		Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Geflügel Hühnchenstücke	500 (2 Stück)	12 bis 14	15 bis 60	Legen Sie Hühnchenstücke mit der Haut nach unten und ganze Hühnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller.
Ganzes Hühnchen	1200	28 bis 32		Wickeln Sie schmalere Stücke wie beispielsweise die Flügel und Enden in Aluminiumfolie. Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Fisch Fischfilets	200	6 bis 7	10 bis 25	Legen Sie den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellern. Legen Sie dünnere Stücke unter die dickeren Stücke.
Ganzer Fisch	400	11 bis 13		Wickeln Sie die schmalen Enden der Filets und die Schwanzflosse ganzer Fische mit Aluminiumfolie ein. Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Obst Beeren	300	6 bis 7	5 bis 10	Verteilen Sie das Obst auf einem großen, flachen, runden Glasteller.
Brot Brötchen (je ungefähr 50 g) Getoastetes Brot/ getoasteter Sandwich	2 Stück 4 Stück 250 500	1 bis 1½ 2½ bis 3 4 bis 4½ 7 bis 9	5 bis 20	Brötchen kreisförmig/Brot horizontal auf Küchenpapier auf einem Keramikteller anordnen. Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.

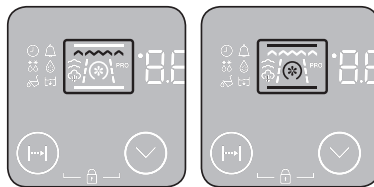
VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN

Dieser Modus bietet vier Einstellungen. Informationen zu den richtigen Einstellungen finden Sie in den Garanleitungen.

Ofeneinstellungen



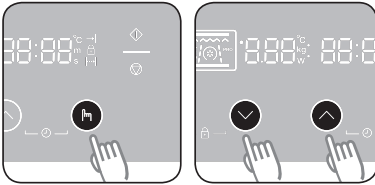
1 Drücken Sie die Funktionsauswahl-taste, um die Ofeneinstellung auszuwählen.



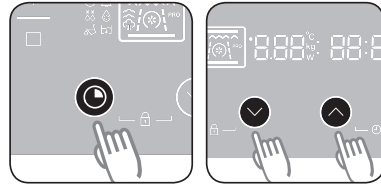
Drücken Sie die Funktionsauswahl-taste mehrmals, bis die gewünschte Ofeneinstellung im Display angezeigt wird.

	Umluft	Drücken Sie die Funktionsauswahl-taste zweimal.	
	Grill + Lüfter	Drücken Sie die Funktionsauswahl-taste dreimal.	
	Maxi-Grill	Drücken Sie die Funktionsauswahl-taste viermal.	
	Grill	Drücken Sie die Funktionsauswahl-taste fünfmal.	

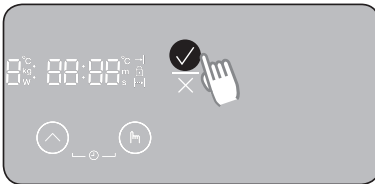
VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN



- 2** Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Auswahlstaste und stellen die gewünschte Temperatur mithilfe der Einstellungstasten ein. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



- 3** Drücken Sie die Timer-Taste und die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit festzulegen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt zehn Stunden. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



- 4** Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

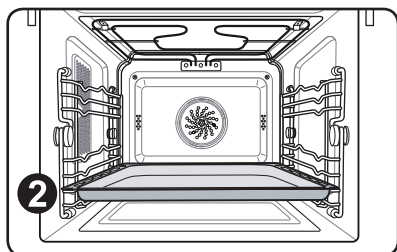
Hinweis

- 1) Sie können Garzeit und Temperatur während des Garvorgangs ändern.
- 2) Wenn Sie die Ofeneinstellung verwenden, wird der Betrieb der Heizelemente regelmäßig unterbrochen, um die Temperatur zu regeln.

VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN

Umluft

Bei dieser Einstellung sind das untere und das obere Heizelement sowie der Lüfter aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.



Das Backblech oder der Grillrost mit Backblech aus Keramik werden in der Regel in Ebene 2 geschoben.

* Temperatureinstellung: 40 bis 230 °C.

* Verwenden Sie Ofengeschirr, das Temperaturen bis 250 °C standhalten kann.

Garzeitabelle

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Wir empfehlen, den Ofen vorzuheizen, wenn Sie die Intensivfunktion verwenden.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Lasagne 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	0:20 - 0:25
Gemüsegratin 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	0:40 - 0:50
Kartoffelgratin 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	0:50 - 1:00
Roastbeef 2 kg, medium	2	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	160	1:30 - 1:40
Ganze Ente 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik + Backblech	180	1:30 - 1:40
2 ganze Hähnchen/ jedes 1,2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik + Backblech	180	1:30 - 1:40

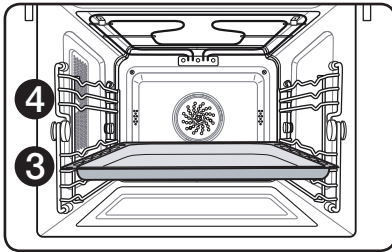
Bitte beachten

Sie müssen die Speise nicht wenden. Wenn Sie dies jedoch tun, nachdem die Hälfte der Garzeit verstrichen ist, erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN

Grill

Diese Funktion ist für das Grillen kleinerer Mengen flacher Speisen wie Steaks, Schnitzeln, Fisch und Toast vorgesehen. Platzieren Sie die Speisen in die Mitte des Rosts. Nur das oben angebrachte Heizelement wird eingeschaltet.



Verwenden Sie zum Grillen den Grillrost und das Backblech aus Keramik auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3.

* Temperatureinstellung: 180 °C

Grilltabelle

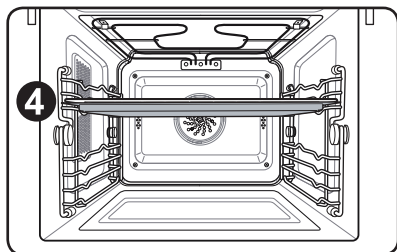
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Schmelzen von Camembert (2 bis 4, je 75 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	9 - 11
Tiefgefrorenes Baguette mit Füllung (Mozzarella und Tomate oder Schinken und Käse)	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	14 - 16
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 bis 450 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	15 - 20
Tiefgefrorener Fischburger (300 bis 450 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	3	Backblech	180	23 - 27
Tiefgefrorene Pizza (300 bis 400 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	15 - 18

VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN

Maxi-Grill

Der Maxi-Grill ist für das Grillen größerer Mengen flacher Speisen wie Steaks, Schnitzeln und Fisch vorgesehen. Der Maxi-Grill ist auch gut geeignet, um Toast zu machen. Beide oben angebrachten Heizelemente und das Grillelement werden eingeschaltet, wenn Sie diese Ofenfunktion auswählen. Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen, wenn Sie den Maxi-Grill verwenden.



Verwenden Sie zum Grillen den Grillrost und das Backblech aus Keramik auf Ebene 4.
* Temperatur-Einstellung: 150 bis 230 °C.

* Verwenden Sie Ofengeschirr, das Temperaturen bis 230 °C standhalten kann.

Grilltabelle

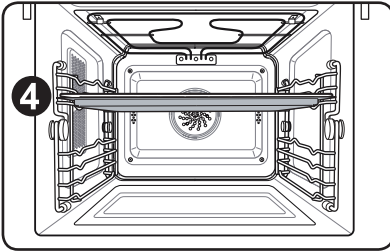
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Würstchen (dick) 5 bis 8 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	5 bis 7 Wenden 5 bis 7
Würstchen (dünn) 8 bis 10 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	4 bis 5 Wenden 4 bis 5
Toast, 5 bis 10 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	230	1 bis 2 Wenden 1 bis 2
Getoastete Sandwiches 4 bis 6 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	4 bis 8
Gefüllter Pfannkuchen (350 bis 450 g)	4	Backblech	200	20 bis 25
Steak (400 bis 800 g)	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	230	7 bis 8 Wenden 6 bis 7

VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN

Grill + Lüfter

Das Grillelement und der Lüfter an der Rückseite des Ofens sind eingeschaltet. Der Lüfter rotiert in der heißen Luft. Der Ofen sollte vorgeheizt werden, bevor im Ofen Speisen platziert werden.



Zum Grillen werden der Grillrost und das Backblech aus Keramik oder das Backblech in der Regel in Ebene 4 geschoben.

* Temperatureinstellung: 150 bis 230 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitungen

Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Grillen. Legen Sie eine Grilltemperatur von 170-220 °C fest und heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.

Speise	Ofenrost-ebene	Zeit (Minuten)	Zubehör	Temperatur (°C)
Würstchen 250-350 g	4	7 - 9	Grillrost + Backblech aus Keramik	200
Kartoffelecken 4 Stück	4	20 - 23	Grillrost + Backblech aus Keramik	210
Tiefgefrorene Ofenfritten 400-500 g	4	11 - 15	Backblech	220
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten 6-8 je	4	18 - 22	Backblech	210
Gefrorene Nuggets 400-500 g	4	9 - 13	Backblech	220
Lachssteak 400-500 g	4	12 - 15	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	220
Fischfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180
Ganzer Fisch 300-400 g	4	10 - 13	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180
Hähnchenstücke 400-500 g	4	27 - 32	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180

Hinweis

Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

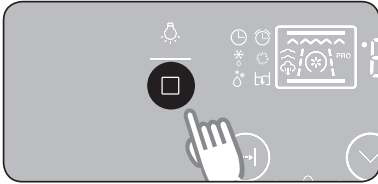
Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie **Start**, um den Ofen erneut zu starten.

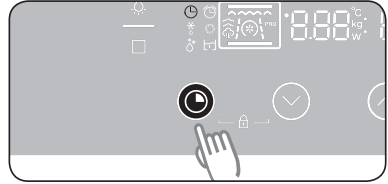
EINSTELLEN DER GARZEIT

Sie können eine Garzeit von bis zu zehn Stunden einstellen. Der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

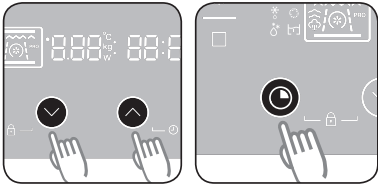
Beispiel: Einstellen der Garzeit



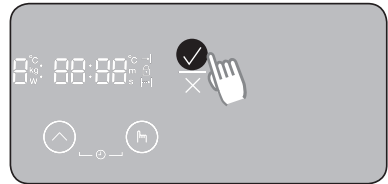
- 1** Wählen Sie die gewünschte Einstellung und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



- 2** Drücken Sie die Timer-Taste. Das Garzeitsymbol wird im Display angezeigt.



- 3** Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Einstellungstasten ein. Drücken Sie die Timer-Taste.



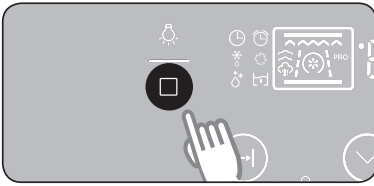
- 4** Drücken Sie START. Der Garvorgang wird gestartet.

Hinweis

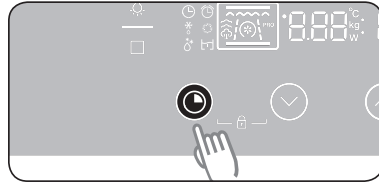
- 1) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen vier akustische Signale. Im Display blinkt „0:00“ und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Im Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.
- 2) Sie können die programmierte Garzeit erneut wie oben gezeigt einstellen.
- 3) Wenn Sie die programmierte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Timer-Taste und verwenden die Einstellungstaste, um die Zeit auf Null einzustellen.

EINSTELLEN DER ENDZEIT

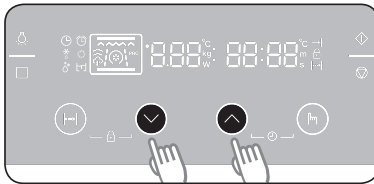
Sie können eine Endzeit einstellen, zu der sich der Ofen ausschalten soll. Beispiel: Ausschalten des Ofens um 14:00 Uhr.



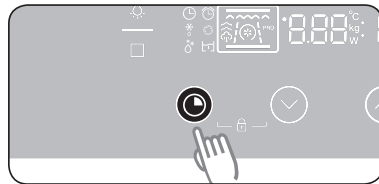
- 1** Wählen Sie die gewünschte Einstellung und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



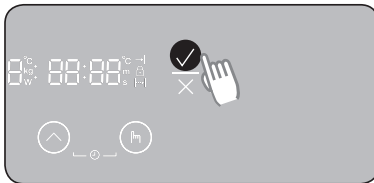
- 2** Drücken Sie für drei Sekunden auf die Timer-Taste. Die aktuelle Zeit blinkt. Das Symbol für „Endzeit“ leuchtet auf. Beispiel: Es ist 13:00 Uhr. Im Display blinkt „13:00“.



- 3** Stellen Sie mittels der Einstellungstasten die gewünschte Endzeit (14:00) ein. Beispiel: Die gewünschte Zeit ist 14:00 Uhr.



- 4** Drücken Sie erneut die Timer-Taste. Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00 Uhr. Die gewünschte Endzeit ist 14:00 Uhr.



- 5** Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Die Garzeit „1:00“ wird angezeigt. Der Garvorgang wird gestartet.

Hinweis

- 1) Das Zeit-Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen vier akustische Signale. Im Display blinkt „0:00“ und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Im Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.
- 2) Sie können die eingestellte Garzeit und Temperatur während des Garvorgangs ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Drücken Sie die Timer-Taste und ändern Sie mittels der Einstellungstasten die Zeit.
- 3) Wenn Sie die programmierte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Timer-Taste und verwenden die Einstellungstaste, um die Zeit auf Null einzustellen. Drücken Sie erneut die Timer-Taste.
- 3) Sie können die programmierte Garzeit erneut wie oben gezeigt einstellen. Wenn Sie die programmierte Garzeit löschen möchten, drücken Sie die Taste für ENDZEIT und stellen die Zeit auf die aktuelle Zeit ein.

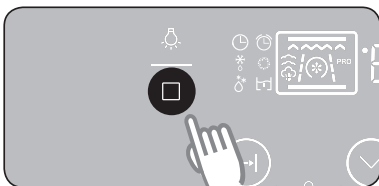
VERSCHIEBEN DER GARZEIT

Sie können die Endzeit (die Zeit, zu der sich der Ofen ausschalten soll) und eine Garzeit einstellen. Beispiel: Einstellen von Garzeit (zwei Stunden) und Endzeit (18:00 Uhr)

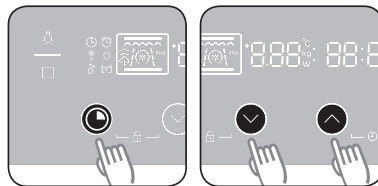
Beispiel mit Umlufteinstellung: Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Garzeit: 2 Stunden

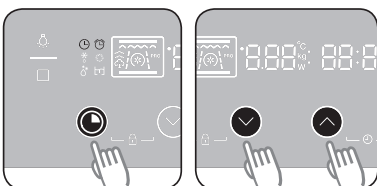
Endzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 Uhr beendet werden.



- 1** Wählen Sie die gewünschte Einstellung und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

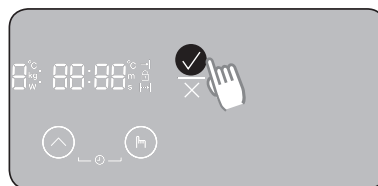


- 2** Drücken Sie die Timer-Taste. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Einstellungstasten ein (zwei Stunden). Das Garzeitsymbol wird im Display angezeigt.



- 3** Drücken Sie für drei Sekunden auf die Timer-Taste.
- ▶ Die Garzeit wird der aktuellen Zeit hinzugerechnet und „14:00“ wird angezeigt. Das Symbol für „Endzeit“ wird angezeigt.

Stellen Sie mittels der Einstellungstasten die gewünschte Endzeit (18:00) ein. Warten Sie fünf Sekunden, bis die Endzeit eingestellt wurde.



- 4** Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
- ▶ Im Display wird eine Abbildung angezeigt, die angibt, dass die Verschiebungsfunktion aktiviert ist.
 - ▶ Der Garvorgang wird automatisch zur eingestellten Zeit (16:00 Uhr) gestartet und die Garzeit wird angezeigt.

Hinweis

- Die Garzeit und die Endzeit können geändert werden, bevor die eingestellten Zeiten ablaufen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen vier akustische Signale. Im Display blinkt „0:00“ und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

ACHTUNG

Lassen Sie die Speise nicht zu lange im Ofen, da sie sonst verderben könnte.

VERWENDEN DER KOMBI-FUNKTIONEN

Mikrowelle + Grill

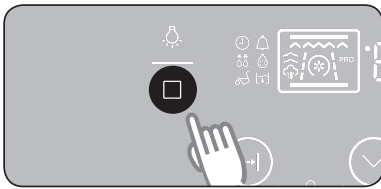
Mit dieser Einstellung wird die Hitze des Grills und das schnelle Garen durch die Mikrowelle kombiniert.

Die Garzeit wird verkürzt und Sie erhalten eine gebräunte, knusprige Kruste.

Diese Funktion ist für alle Arten von Lebensmitteln geeignet, die aufgewärmt und angeröstet werden sollen (z. B. gebackene Pasta) sowie für Speisen, die nur kurz gegart werden sollen, damit sie eine braune Kruste erhalten. Diese Einstellung kann auch für dicke Stücke verwendet werden, denen eine braune, knusprige Kruste Geschmack verleiht (z. B. Hähnchenschenkel).

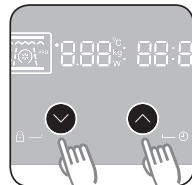
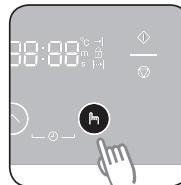
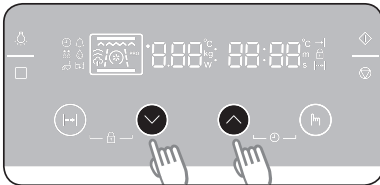
Wenn Sie beide Seiten der Speise bräunen möchten, wenden Sie die Speise nach halber Garzeit.

Auswahl der Mikrowellen- + Grill-Funktion



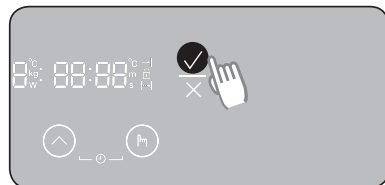
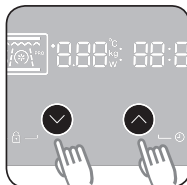
1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste sechsmal, um die Mikrowellen- + Grill-Funktion auszuwählen.

2 Die Mikrowellen + Grill-Funktion, die Garzeit und die Leistung werden im Display angezeigt.



3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

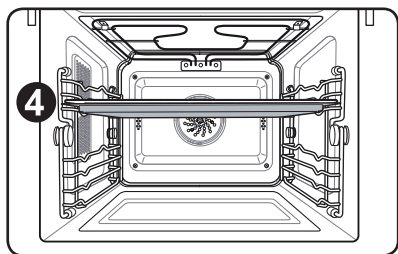
4 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Leistung mittels der Einstellungstasten ein.



5 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels der Einstellungstasten ein. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.

6 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDEN DER KOMBI-FUNKTIONEN



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Grill-Funktion wird in der Regel das Backblech aus Keramik mit dem Grillrost in Ebene 4 geschoben.

* Mikrowellenleistung: 100 bis 600 W

* Temperatureinstellung: 40 bis 200 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

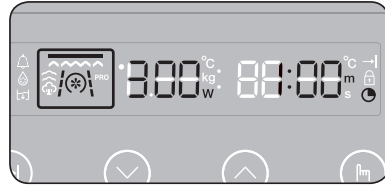
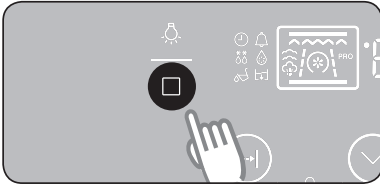
Speise	Ebene	Leistung (W)	Temperatur (°C)	Zeit 1 (Min.)	Zeit 2 (Min.)	Zubehör
Bratkartoffeln 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Backblech aus Keramik
Gegrillte Tomaten 3 je	4	180	170	7 - 9	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Gemüsegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Gegrillter Fisch 1 Stück	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Hähnchenstücke 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Backblech aus Keramik mit Grillrost

VERWENDEN DER KOMBI-FUNKTIONEN

Mikrowelle + Umluft

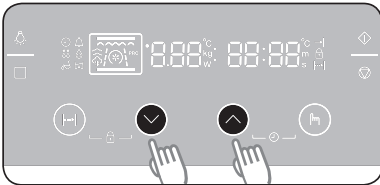
In dieser Einstellung wird die Mikrowellenfunktion mit Umluft kombiniert. Dies reduziert die Garzeit und die Speisen erhalten eine braune, knusprige Kruste. Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet. Darüber hinaus eignet sie sich für Kasserollen, Kasserollen „au gratin“, Roastbeef, Biskuitteig und leichte Obstkuchen, Törtchen und Streuseldesserts.

Auswahl der Mikrowellen- + Umluft-Funktion

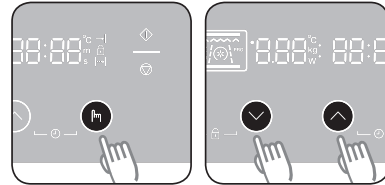


1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste sechsmal, um die Mikrowellen- + Umluft-Funktion auszuwählen.

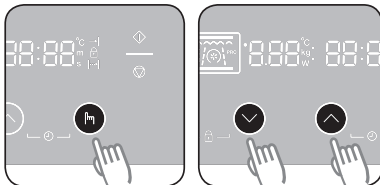
2 Die Mikrowellen + Umluft-Funktion, die Garzeit und die Leistung werden im Display angezeigt.



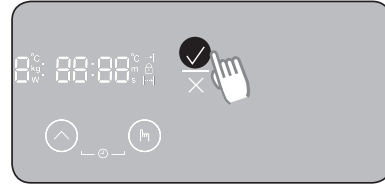
3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



4 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Leistung mittels der Einstellungstasten ein.

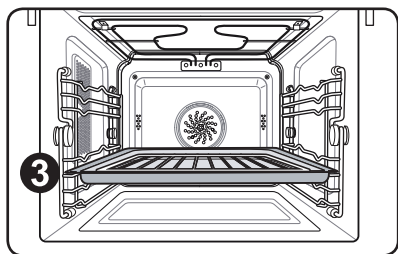


5 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels der Einstellungstasten ein. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



6 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDEN DER KOMBI-FUNKTIONEN



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Umluft-Funktion wird in der Regel das Backblech aus Keramik mit dem Grillrost in Ebene 3 geschoben.

* Mikrowellenleistung: 100 bis 600 W

* Temperatureinstellung: 40 bis 200 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitung

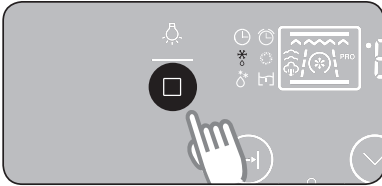
Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Speise	Ebene	Leistung (W)	Temperatur (°C)	Zeit 1· (Min.)	Zeit 2· (Min.)	Zubehör
Ganzes Huhn 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Roastbeef/ Lamm, medium 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Tiefgefrorene Lasagne/ Nudelgratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Kartoffelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Obstkuchen	3	100	170	40 - 45		Backblech aus Keramik

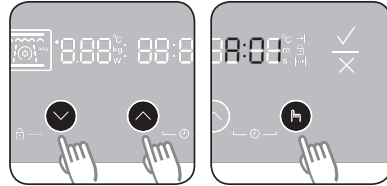
VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

Die automatischen Menüeinstellungen bieten Ihnen 25 vorprogrammierte Einstellungen (zehn für automatisches Garen, zehn für die Gemüseeinstellung und fünf für das automatische Auftauen), damit Sie Ihre Lieblings Speisen bequem zubereiten können. Garzeit und Leistung werden automatisch eingestellt. Wählen Sie eine der 25 Einstellungen aus, geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang.

Automatisches Garen

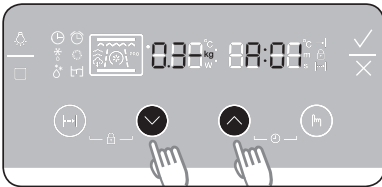


1 Drücken Sie die Funktionsauswahl taste achtmal, um die Einstellung für das automatische Garen auszuwählen. *Im Display wird „A:01“ angezeigt.*

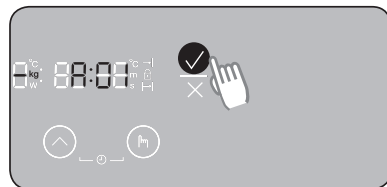


2 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Menüeinstellung einzustellen. Drücken Sie die Auswahl taste.

- Eine Beschreibung der 10 automatischen Menüeinstellungen finden Sie in den Tabellen.



3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um das gewünschte Gewicht einzustellen. *Wenn Sie kein Gewicht auswählen, wird nach fünf Sekunden automatisch ein Gewicht eingestellt.*



4 Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

- Einige automatische Menüs erfordern keine weiteren Aktionen. Andere erfordern jedoch das Wenden der Speisen. Der Ofen gibt ein Signal aus, um dies anzuzeigen.
- Die eingestellte Ofentemperatur und Garzeit werden angezeigt, wenn das automatische Menü aktiv ist.
- Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

Anleitungen für automatisches Garen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen zehn automatische Programme zum Aufwärmen, Garen, Braten und Backen. Sie finden hier Informationen zu Mengen und Standzeiten sowie entsprechende Empfehlungen. Diese automatischen Programme enthalten spezielle, nützliche Gareinstellungen.

Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Ebene	Anleitung
A:01	Vollständige Mahlzeit	0,3 bis 0,35 0,4 bis 0,45	Backblech aus Keramik	1	Auf einen Backblech aus Keramik geben und mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. Dieses Programm ist für Mahlzeiten geeignet, die aus drei verschiedenen Speisen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und Kartoffeln, Reis oder Pasta). Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:02	Tiefkühlpizza	0,3 bis 0,35 0,4 bis 0,45	Grillrost + Backblech aus Keramik	2	Platzieren Sie die Tiefkühlpizza auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in den Ofen.
A:03	Tiefgefrorene Lasagne	0,4 bis 0,45 0,6 bis 0,65	Grillrost + Backblech aus Keramik	2	Platzieren Sie die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder auf der Backblech aus Keramik mit Grillrost. Lassen Sie die Lasagne nach dem Aufwärmen zwei bis drei Minuten stehen.
A:04	Ganzes Hühnchen	1,1 bis 1,15 1,2 bis 1,25	Grillrost + Backblech aus Keramik	2	Mischen Sie Olivenöl oder Butter mit Pfeffer und Salz. Reiben Sie die Mischung gründlich innen und außen auf das Hühnchen. Platzieren Sie das Hühnchen mit der Brust nach unten auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in den Ofen. Wenden Sie das Hühnchen, wenn der Ofen ein Signal ausgibt, und drücken Sie START. Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:05	Hühnchenstücke	0,6 bis 0,7 0,9 bis 1,0	Grillrost + Backblech aus Keramik	4	Mischen Sie Olivenöl oder Butter mit Pfeffer und Salz. Reiben Sie die Mischung gründlich auf die Hühnchenstücke. Platzieren Sie die Hühnchenstücke mit der Haut nach unten auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in den Ofen. Wenden Sie die Hühnchenstücke, wenn der Ofen ein Signal ausgibt, und drücken Sie START. Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

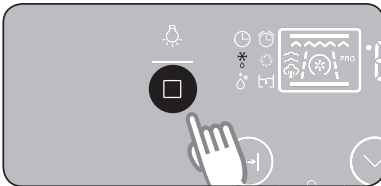
Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Ebene	Anleitung
A:06	Lammbraten	0,8 bis 0,9 1,1 bis 1,2	Grill + Backblech aus Keramik	3	Schieben Sie den marinierten Lammbraten auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik in den Ofen. Wenden Sie den Lammbraten, wenn der Ofen ein Signal ausgibt, und drücken Sie START.
A:07	Tiefgekühlte Ofenfritten	0,3 bis 0,4 0,45 bis 0,5	Backblech	3	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Ofenfritten auf einem Backblech aus Metall.
A:08	Gegrillte Kartoffelhälften	0,4 bis 0,5 0,6 bis 0,7	Grill + Backblech aus Keramik	4	Schneiden Sie Kartoffeln der Länge nach und streuen Sie Salz auf die flache Seite. Legen Sie die mit der flachen Seite nach oben auf den Grillrost mit dem Backblech aus Keramik. Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:09	Apfelkuchen	1,2 bis 1,4	Backblech	2	Bereiten Sie den Apfelkuchen in einer Springform vor und platzieren Sie ihn auf dem Backblech. Das Gewicht schließt Äpfel usw. ein.
A:10	Kuchen	0,7 bis 0,8	Backblech	3	Platzieren Sie die Kuchenform (25 cm) mit der Backmischung längs (in Bezug auf die Tür) auf dem Backblech und schieben Sie dieses in den Ofen.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

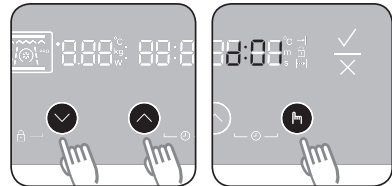
Einstellung zum Auftauen

Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellen. Entfernen Sie vor dem Auftauen die gesamte Verpackung. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf das Backblech aus Keramik.

Auswählen der Einstellung zum Auftauen

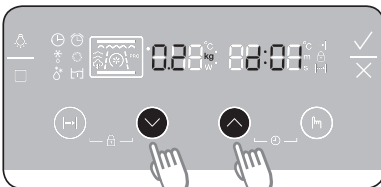


- 1** Drücken Sie die Funktionsauswahl Taste neunmal, um die Einstellung zum Auftauen auszuwählen.
Im Display wird „d:01“ angezeigt.

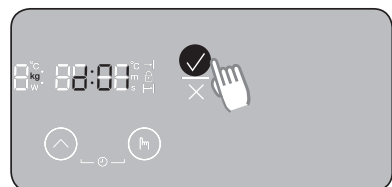


- 2** Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Auftauzeit einzustellen. Drücken Sie die Auswahl Taste.

- Eine Beschreibung der 5 automatischen Menüeinstellungen finden Sie in den Tabellen auf der folgenden Seite.



- 3** Drücken Sie die Einstellungstasten, um das gewünschte Gewicht einzustellen.
Wenn Sie kein Gewicht auswählen, wird nach fünf Sekunden automatisch ein Gewicht eingestellt.



- 4** Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

Anleitungen für die Einstellung zum automatischen Schnellauftauen

Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen Programme für automatisches Auftauen, Mengen, Standzeiten und entsprechende Empfehlungen an.

Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Ebene	Standzeit (Min.)	Anleitung
d:01	Fleisch	0,2 bis 1,5	Backblech aus Keramik	1	20 bis 60	Wickeln Sie die Ränder in Aluminiumfolie. Wenden Sie das Fleisch, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet.
d:02	Geflügel	0,2 bis 1,5	Backblech aus Keramik	1	20 bis 60	Wickeln Sie die Ende der Schenkel und Flügel in Aluminiumfolie. Wenden Sie das Geflügel, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Hühnchen und Hühnchenstücke geeignet.
d:03	Fisch	0,2 bis 1,5	Backblech aus Keramik	1	20 bis 60	Wickeln Sie den Schwanz eines ganzen Fisches in Aluminiumfolie. Wenden Sie den Fisch, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Fische und Fischfilets geeignet.
d:04	Brot/ Kuchen	0,1 bis 0,8	Backblech aus Keramik	1	10 bis 30	Legen Sie das Brot auf Küchenpapier und wenden Sie es, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Legen Sie den Kuchen auf das Backblech aus Keramik und wenden Sie ihn, wenn möglich, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. (Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen.) Dieses Programm ist für alle Arten von Brot (geschnitten oder am Stück), Backwaren aus Hefeteig, Biskuitteig und Blätterteig, Käsekuchen und darüber hinaus für Brötchen und Baguettes geeignet. Ordnen Sie Brötchen kreisförmig an. Dieses Programm ist nicht für Streuselteilchen, Obst-/ Cremekuchen und Kuchen mit Schokoladeschicht geeignet.
d:05	Obst	0,1 bis 0,6	Backblech aus Keramik	1	5 bis 15	Verteilen Sie das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Backblech aus Keramik. Dieses Programm ist für Obst wie Himbeeren und gemischte Beeren geeignet.

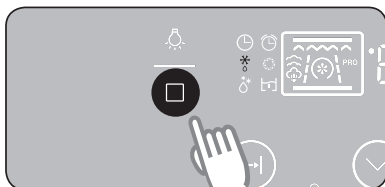
Wichtig! Mittels der Funktion für schnelles Auftauen können Mikrowellen zum Aufwärmen von Mahlzeiten verwendet werden. Wenn Sie diese Einstellung verwenden, müssen Sie die Anleitungen für das verwendete Geschirr und andere Vorsichtsmaßnahmen befolgen, um die Mikrowelle sicher zu verwenden.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

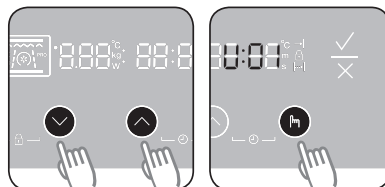
Menüeinstellung für Gemüse

30 bis 45 ml kaltes Wasser pro 250 g hinzufügen, wenn nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab (siehe Tabelle). Setzen Sie den Garvorgang fort, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben. Rühren Sie das Gemüse während des Garvorgangs und nach Abschluss des Garvorgangs um. Geben Sie nach dem Ende des Garvorgangs Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Decken Sie die Speise ab und lassen Sie sie anschließend drei Minuten stehen. Schneiden Sie frisches Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Je kleiner die Stücke, desto schneller werden sie gar.

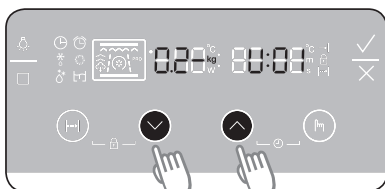
Auswählen der Menüeinstellung für Gemüse



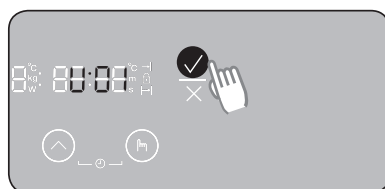
- 1** Drücken Sie die Funktionsauswahlstaste zehnmal, um die Menüeinstellung für Gemüse auszuwählen. Die Menüeinstellung für Gemüse wird im Display angezeigt.



- 2** Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Gemüsemenüfunktion einzustellen. Drücken Sie die Auswahlstaste.



- 3** Drücken Sie die Einstellungstasten, um das gewünschte Gewicht einzustellen.
Wenn Sie kein Gewicht auswählen, wird nach fünf Sekunden automatisch ein Gewicht eingestellt.



- 4** Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

Tabelle für die Menüeinstellungen für Gemüse

Verwenden Sie diese Tabelle als Anleitung für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Nr.	Speise	Portion (kg)	Zubehör	Ebene	Anleitung
U:01	Brokkoliröschen	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie den Brokkoli und säubern Sie ihn. Legen Sie den Brokkoli in ein Ofengeschirr aus Glas mit Deckel. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,3 bis 0,4 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:02	Blumenkohlröschen	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie den Blumenkohl und säubern Sie ihn. Legen Sie den Blumenkohl in ein Ofengeschirr aus Glas mit Deckel. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,3 bis 0,4 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:03	Möhren in Scheiben	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie die Möhren und reinigen Sie sie. Legen Sie die Möhren in ein Ofengeschirr aus Glas mit Deckel. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,4 bis 0,5 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:04	Kartoffeln mit Haut	0,3 bis 0,4 0,7 bis 0,8	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie die Kartoffeln und säubern Sie sie. Reiben Sie die Kartoffeln mit Olivenöl ein und stechen Sie die Haut mit einer Gabel ein. Legen Sie die Kartoffeln in die Schüssel mit Deckel und lassen Sie die Speise nach dem Garen drei bis fünf Minuten stehen.
U:05	Geschälte Kartoffeln	0,4 bis 0,5 0,7 bis 0,8	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie die Kartoffeln und säubern Sie sie. Schneiden Sie sie halb, legen Sie sie in die Schüssel und setzen Sie den Deckel auf. Fügen Sie einen bis zwei Esslöffel Wasser hinzu. Nach dem Garen gut umrühren. Bei großen Mengen rühren Sie die Kartoffeln auch gründlich um, nachdem die halbe Garzeit verstrichen ist. Lassen Sie die Speise nach dem Garen weitere drei bis fünf Minuten stehen.

VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

U:06	Zucchini	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser oder ein Stückchen Butter hinzu. Legen Sie die Zucchini in die Schüssel mit Deckel. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und garen Sie sie, bis sie „al dente“ sind.
U:07	Auberginen in Scheiben	0,1 bis 0,2 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben, und besprenkeln Sie diese mit einem Esslöffel Zitronensaft. Legen Sie die Zucchini in die Schüssel mit Deckel. Setzen Sie beim Garen den Deckel auf die Schüssel. Nach dem Garen gut umrühren.
U:08	Zwiebeln in Scheiben	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Dampfgarkorb	1	Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder Halbringe. Nur einen Esslöffel kaltes Wasser hinzufügen. Legen Sie die Zucchini in die Schüssel mit Deckel. Setzen Sie beim Garen den Deckel auf die Schüssel. Nach dem Garen gut umrühren.
U:09	Gemischtes Gemüse	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie das gemischte Gemüse und säubern Sie es. Legen Sie das Gemüse in die Schüssel mit Deckel. Fügen Sie einen Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,4 bis 0,5 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:10	Weißer Reis	0,2 bis 0,3	Dampfgarkorb	1	Verwenden Sie die Schüssel mit Deckel (bitte beachten Sie, dass sich das Wasser Reiskvolumen während des Garens verdoppelt). Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, wenn Sie Reis garen. Nach dem Ende des Garvorgangs überschüssiges Wasser ablaufen lassen. Salz, Kräuter und Butter hinzufügen, den Reis umrühren und für einen Moment stehen lassen.

VERWENDEN DES DAMPFGARKORBES

Der Dampfgarkorb beruht auf dem Dampfgarprinzip und wurde entwickelt, um Ihnen ein schnelles und gesundes Garen in Ihrer ATAG-Mikrowelle zu ermöglichen. Beim Garen mit Dampf wird die Mikrowellenfunktion verwendet.

Dieses Zubehör ist ideal für die Zubereitung von Reis, Pasta, Gemüse usw. in sehr kurzer Zeit geeignet, während gleichzeitig die Nährwerte erhalten bleiben.

Der Dampfgarkorb besteht aus drei Komponenten:



Schüssel



Korb



Deckel

Alle Komponenten sind für die Verwendung in Mikrowellen geeignet und können Temperaturen zwischen -10 °C und 130 °C standhalten.

Sie sind für Tiefkühlfächer oder -truhen geeignet. Sie können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Verwendung

- Folgendes dürfen Sie nicht:
 - Sie dürfen keine Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt garen.
 - Sie dürfen den Dampfgarkorb nicht mit der Grilleinstellung oder auf einer Stütze verwenden.
- Waschen Sie den Korb vor der ersten Verwendung gründlich in Seifenwasser.
- Informationen zu den Garzeiten finden Sie in der Tabelle zum Dampfgaren.

Pflege

- Der Dampfgarkorb kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Wenn Sie ihn von Hand reinigen, verwenden Sie warmes Wasser mit einem Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Einige Speisen (beispielsweise Speisen, die Tomaten enthalten) können den Kunststoff verfärben.

Auftauen:

- Legen Sie tiefgefrorene Speisen in den Dampfgarkorb, ohne den Deckel zu verwenden. Die Feuchtigkeit bleibt am Boden der Schüssel und wirkt sich nicht auf die Speise aus.

VERWENDEN DES DAMPFGARKORBES

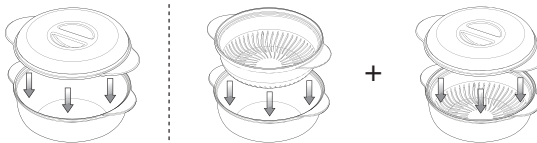
Tabelle zum Dampfgaren

Die folgende Tabelle enthält Anleitungen für das Garen verschiedener Speisen mit dem Dampfgarkorb. Sie finden hier Informationen zu Mengen, Leistung und Garzeiten sowie entsprechende Empfehlungen.

Artischocken	300 (1 bis 2 Stück)	800	5 bis 6	Dampfgarkorb	Waschen Sie die Artischocken und säubern Sie sie. Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein und legen Sie die Artischocken in den Korb. Fügen Sie einen Esslöffel Zitronensaft hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Artischocken nach dem Garen ein bis zwei Minuten stehen.
Frisches Gemüse	300	800	4 bis 5	Dampfgarkorb	Säubern Sie das Gemüse und schneiden Sie es dann in gleich große Stücke. Wiegen Sie das Gemüse (beispielsweise Brokkoli, Blumenkohl, Möhren oder Paprika). Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein und geben Sie das Gemüse in den Korb. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie das Gemüse nach dem Garen gut um, und lassen Sie es ein bis zwei Minuten stehen.
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600	8 bis 9	Dampfgarkorb	Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein und geben Sie das Gemüse in den Korb. Fügen Sie einen Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Artischocken nach dem Garen ein bis zwei Minuten stehen.
Reis	250	800	15 bis 18	Schüssel mit Deckel	Geben Sie den Reis in die Schüssel. 500 ml kaltes Wasser hinzufügen. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie nach dem Ende des Garvorgangs weißen Reis fünf Minuten und ungeschälten Reis zehn Minuten stehen.
Kartoffeln mit Haut	500	800	7 bis 8	Schüssel mit Deckel	Waschen Sie die Kartoffeln, wiegen Sie sie und geben Sie sie in die Schüssel. Fügen Sie drei Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Garen zwei bis drei Minuten stehen.
Eintopf (gekühlt)	400	600	5,5 bis 6,5	Schüssel mit Deckel	Geben Sie den Eintopf in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie das Gemüse nach dem Garen gut um, und lassen Sie es ein bis zwei Minuten stehen.
Suppe (gekühlt)	400	800	3 bis 4	Schüssel mit Deckel	Geben Sie die Suppe in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie das Gemüse nach dem Garen gut um, und lassen Sie es ein bis zwei Minuten stehen.
Suppe (tiefgefroren)	400	800	8 bis 10	Schüssel mit Deckel	Geben Sie die tiefgefrorene Suppe in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie die Suppe nach dem Garen gut um, und lassen Sie sie zwei bis drei Minuten stehen.

VERWENDEN DES DAMPFGARKORBES

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Zubehör	Empfehlung
Tiefgefrorene Hefeteilchen/Backwaren mit Marmeladenfüllung	400	400	8 bis 10	Schüssel mit Deckel	Befeuchten Sie die Backwaren oben. Legen Sie ein bis zwei tiefgefrorene Backwaren nebeneinander in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Garen zwei bis drei Minuten stehen.
Obstkompott	250	800	3 bis 4	Schüssel mit Deckel	Wiegen Sie das Obst nach dem Schälen (beispielsweise Äpfel, Birnen, Aprikosen, Mangofrüchte oder Ananasfrüchte). Säubern Sie die Frucht und schneiden Sie sie in gleich große Stücke oder Würfel. Geben Sie das Obstkompott in die Schüssel. Fügen Sie einen bis zwei Esslöffel Wasser und einen bis zwei Esslöffel Zucker hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Garen zwei bis drei Minuten stehen.



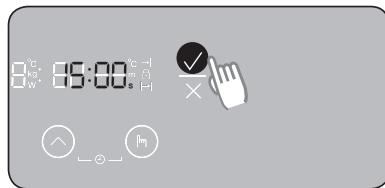
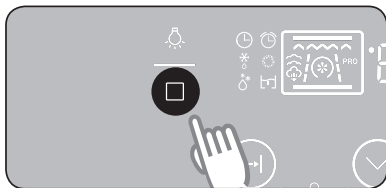
Schüssel mit Deckel Dampfgarkorb

Bitte beachten!

- Der Deckel kann während des Garens sehr heiß werden!
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Dampfgarkorb nach dem Garen der Speise in die Hand nehmen.

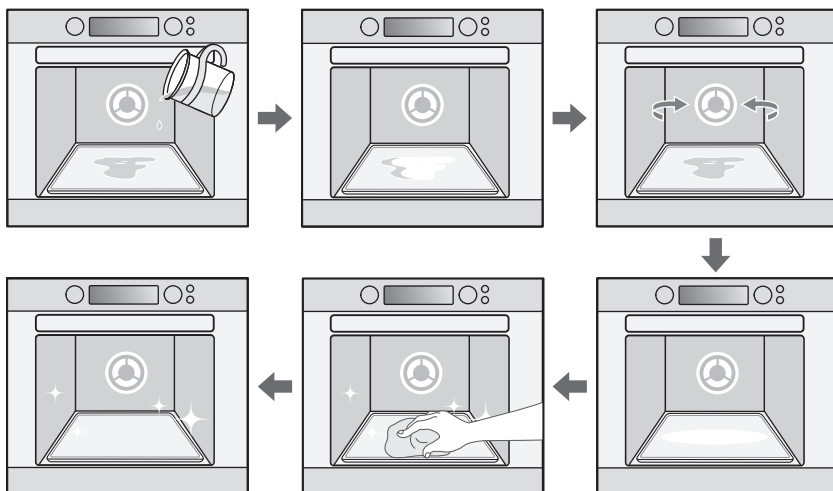
VERWENDEN DER AQUA-CLEAN-EINSTELLUNG

Die Aqua-Clean-Einstellung ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 15 Minuten.



- 1** Drücken Sie die Funktionsauswahltaste elfmal, um AQUA CLEAN auszuwählen.
 - ▶ Geben Sie ca. 100 l Wasser unten in den leeren Ofen.

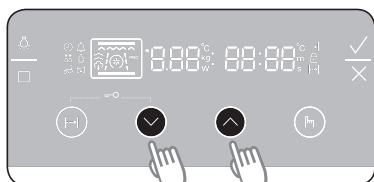
- 2** Drücken Sie START. Der Ofen startet automatisch.
 - ▶ Nach 15 Minuten wird der Ofen automatisch ausgeschaltet. Wischen Sie den Ofen mit einem trockenen Tuch aus.



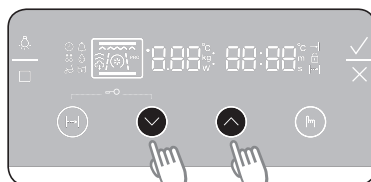
Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- VERWENDEN SIE KEINE Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger zum Reinigen des Mikrowellenofens.

DEAKTIVIEREN DES AKUSTISCHEN ALARMS



- 1** Wenn Sie den akustischen Signalton deaktivieren möchten, drücken Sie gleichzeitig beide Tasten und halten sie eine Sekunde lang gedrückt.

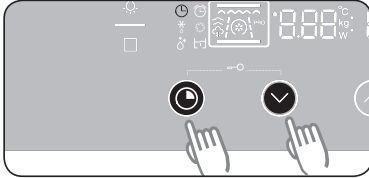


- 2** Wenn Sie den akustischen Signalton erneut aktivieren möchten, drücken Sie gleichzeitig beide Tasten und halten sie eine Sekunde lang gedrückt.

KINDERSICHERUNG

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sperren, sodass der Ofen nicht versehentlich betätigt werden kann.

Sperren des Ofens

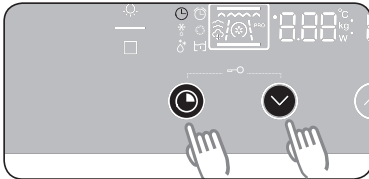


- 1** Drücken Sie die Einstellungstaste „Reduzieren“ und die Taste für die Garzeit gleichzeitig drei Sekunden lang.



- 2** Im Display wird ein Schlosssymbol angezeigt. Das bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens



- 1** Drücken Sie die Einstellungstaste „Reduzieren“ und die Taste für die Garzeit gleichzeitig drei Sekunden lang.



- 2** Das Schlosssymbol wird nicht mehr im Display angezeigt. Das bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt wurden.

REINIGUNG DES MIKROWELLENOFENS

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu verhindern, dass sich Fett und Speisereste ansammeln, besonders auf den Oberflächen innen und außen, an der Tür und an der Dichtung.

1. Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen im Innern mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
3. Um hartnäckige Speisereste und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in den leeren Ofen. Erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch aus.

Wichtig

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Entlüftungsöffnungen dringt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Stellen Sie STETS sicher, dass die Türdichtung sauber ist. So verhindern Sie, dass sich dort Verschmutzungen ansammeln, und Sie können die Tür korrekt schließen.

LAGERN UND REPARIEREN DES MIKROWELLENOFENS

Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundenservicetechniker durchgeführt werden.

Wenn Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den ATAG-Kundenservice.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- **Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)**
- **Garantieinformationen**
- **Klare Beschreibung des Problems**

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie das Gerät vorübergehend lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

BEHEBEN VON PROBLEMEN

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Sie ersparen sich möglicherweise Zeit und Aufwand, indem Sie einen unnötigen Anruf beim Kundenservice vermeiden.

- ▶ Die Speise wird nicht gar.
 - Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt wurde und Sie START gedrückt haben.
 - Schließen Sie die Tür korrekt.
 - Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist und ein Schutzschalter aktiviert wurde.

- ▶ Die Speise wird zu stark oder zu wenig gegart.
 - Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.
 - Überprüfen Sie, ob die korrekte Leistung eingestellt wurde.

- ▶ Im Ofen treten Lichtbögen auf.
 - Prüfen Sie, ob Sie korrektes Geschirr (ohne Metallränder) verwenden.
 - Überprüfen Sie, ob sich Gabeln oder andere Metallgegenstände im Ofen befinden.
 - Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Wänden befindet.

- ▶ Der Ofen verursacht Störungen für Radio- oder Fernsehgeräte.
 - Wenn der Ofen in Betrieb ist, kann er geringe Störungen für Radio- oder Fernsehgeräte verursachen. Um diese Auswirkungen zu begrenzen, sollten Sie den Ofen nicht in der Nähe von Fernsehgeräten, Radios und Antennen aufstellen.

- ▶ Bei Unterbrechungen elektronischer Art wird das DISPLAY zurückgesetzt.
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

- ▶ Im Ofeninneren hat sich Kondenswasser gebildet.
 - Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

- ▶ Der Lüfter läuft einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.
 - Dies ist normal. Der Lüfter kann bis zu drei Minuten weiterlaufen, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- ▶ An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.
 - Dies ist normal.

- ▶ An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.
 - Dies ist normal.

- ▶ Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.
 - Dies ist normal.

- ▶ Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.
 - Dies ist normal.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
	FEHLER TEMPERATURSENSOR OFFEN Tritt auf, wenn der Sensor defekt ist, die Verbindungen nicht korrekt sind, der PCB defekt ist und wenn der A/D-Wert, der von MICOM erkannt wird, unter 10 sinkt.
	FEHLER – TEMPERATURSENSOR KURZ Tritt auf, wenn der Sensor defekt ist, die Verbindungen nicht korrekt sind, der PCB defekt ist und wenn der A/D-Wert, der von MICOM erkannt wird, über 252 steigt.
	ZIELTEMPERATUR – TEMPERATURSENSOR Tritt auf, wenn das Vorheizen nicht abgeschlossen ist und die Temperatur des Innenraums 30 Minuten unter 120 °C liegt.
	FEHLER – ANORMALE TEMPERATUR ERKANNT Tritt auf, wenn die Temperatur im Ofen zehn Minuten über 250 °C liegt.
	FEHLER – ANORMALE TEMPERATUR FÜR MIKROWELLE ERKANNT Tritt auf, wenn die Temperatur im Ofen in der Mikrowelleneinstellung über 210 °C liegt.
	FEHLER – TASTE KURZ Tritt auf, wenn Sie eine Taste länger als 60 Sekunden gedrückt halten. Kann auftreten, wenn Wasser in die Bedieneleiste eintritt oder sich Staubpartikel auf dem TOUCHPAD ablagern.
	FEHLER – NAK-SIGNAL Das NAK-Signal wird ausgegeben, wenn für das Einschalten des Geräts mehr als zehn Sekunden benötigt werden.
	KOMMUNIKATIONSFEHLER Tritt auf, wenn es mehr als zehn Sekunden keine Kommunikation zwischen dem Haupt-PCB und dem Sub-PCB gibt.
	FEHLER – EEPROM OFFEN Tritt auf, wenn etwas mit der EEPROM-Kommunikation nicht funktioniert, wenn Sie die Leistung einstellen.
	EEPROM-LESE- UND SCHREIBFEHLER EEPROM wird nicht verwendet.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich an den ATAG-Kundenservice.

TECHNISCHE DATEN

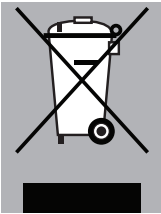
Modell	CX14411A
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	
Max. Leistung	3000 W
Mikrowelleneinstellung	1650 W
Grilleinstellung	2500 W
Umlufteinstellung	2500 W
Ausgabeleistung	100 W/800 W (IEC – 705)
Nominelle Frequenz	2450 MHz
Mikrowelle	OM75P (21)
Kühlverfahren	Lüfter
Abmessungen	
Geräteabmessungen:	595 x 454 x 569,4 mm (B x H x T)
Einbaumaße:	555 x 445 x 548,8 mm (B x H x T)
Volumen	50 l
Gewicht	
Netto	38,3 kg
Versand	45,5 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden und besteht möglicherweise aus:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortliche Weise und entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen.



Zur Erinnerung an die getrennte Entsorgung ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies verhindert negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende der Nutzungsdauer bei einer speziellen Stelle für die getrennte Entsorgung oder über den Lieferanten entsorgt werden muss.

Die getrennte Verarbeitung stellt sicher, dass die Materialien, aus denen dieses Gerät besteht, wiederverwendet werden können. Das führt zu erheblichen Einsparungen hinsichtlich Energieverbrauch und Rohstoffen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den relevanten europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



797853

Mode d'emploi

Four

Bedienungsanleitung

Ofen

ATAG

CX14411A

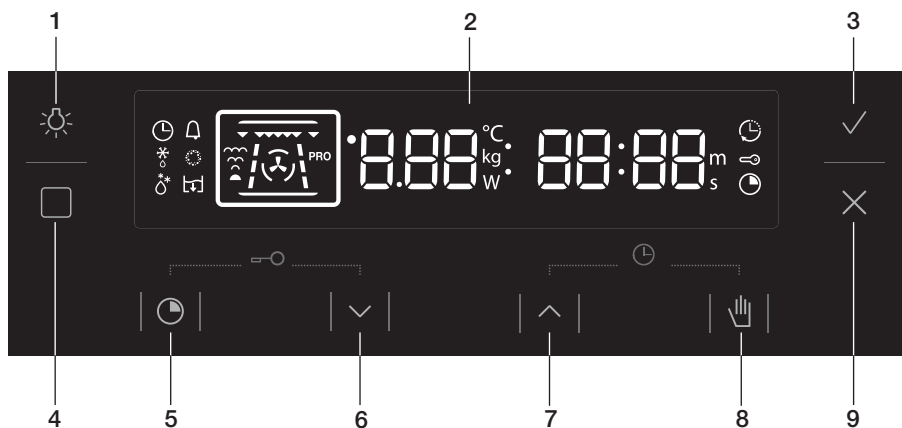
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung

FR 3 - FR 54
DE 3 - DE 54

SOMMAIRE

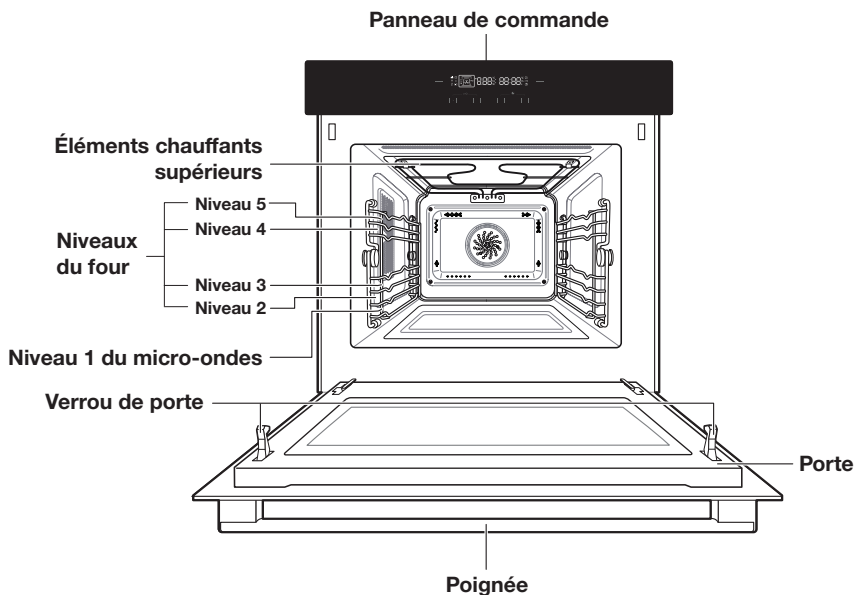
Panneau de commande	4
Fonctions du four	5
Accessoires.	6
Utilisation de ce manuel	7
Réglage de l'horloge.	8
Réglage du mode d'économie d'énergie	9
Possibilités de cuisson	10
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	12
Utilisation du mode micro-ondes	13
Utilisation des fonctions du four.	23
Réglage de la durée de cuisson	29
Réglage de l'heure de fin	30
Durée de cuisson différée.	31
Utilisation des fonctions combinées.	32
Utilisation des menus automatiques	36
Utilisation du panier vapeur	42
Utilisation du mode Aqua Clean	47
Désactivation du signal sonore.	48
Sécurité enfant	49
Nettoyage du four à micro-ondes.	50
Entreposage et réparation du four à micro-ondes	50
Résolution des problèmes	51
Codes d'erreur	52
Spécifications techniques.	53
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage.	54

PANNEAU DE COMMANDE



1. TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE
2. AFFICHAGE
3. TOUCHE DE DÉMARRAGE
4. SÉLECTEUR DE FONCTION
5. TOUCHE DE MINUTERIE
6. TOUCHE DE RÉGLAGE « DIMINUTION »
7. TOUCHE DE RÉGLAGE « AUGMENTATION »
8. TOUCHE DE SÉLECTION
9. TOUCHE ARRÊT/ANNULATION

FONCTIONS DU FOUR

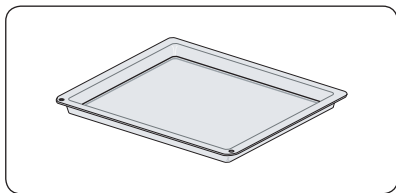


Remarque

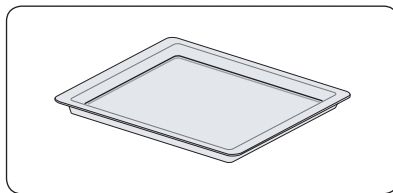
- Le niveau 1 est situé en bas du four et les niveaux supérieurs se trouvent au-dessus de celui-ci.
- Les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction grill.
- Le niveau 1 est principalement utilisé pour la fonction micro-ondes avec la lèchefrite en céramique.
- Consultez les guides de cuisson dans ce mode d'emploi afin de déterminer le niveau approprié pour vos préparations.

ACCESSOIRES

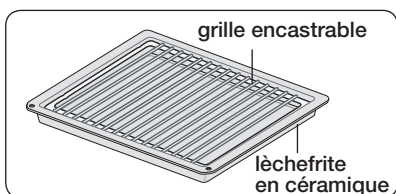
Les accessoires suivants sont fournis avec votre micro-ondes :



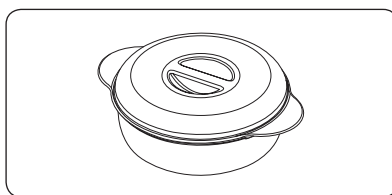
1 Lèche-frite en céramique
(à utiliser en mode micro-ondes).



2 Lèche-frite
(NE PAS utiliser en mode micro-ondes).



3 Grille pour lèche-frite en céramique
(à utiliser avec le menu rapide et le mode grill).



4 Panier vapeur
Utilisez le panier vapeur en plastique pour préparer des plats à la vapeur.

Remarque

Consultez les guides de cuisson dans ce mode d'emploi pour sélectionner l'accessoire approprié pour vos préparations.

UTILISATION DE CE MANUEL

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

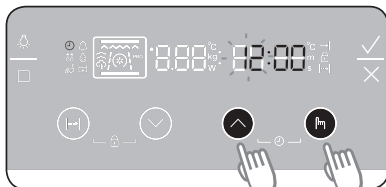
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

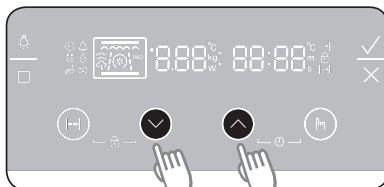
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Quand vous branchez l'appareil au secteur pour la première fois, l'**AFFICHAGE** s'allume. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'**AFFICHAGE**.

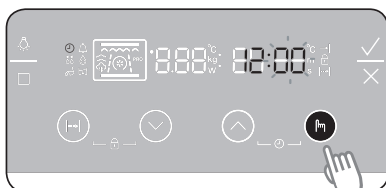
Réglage de l'horloge



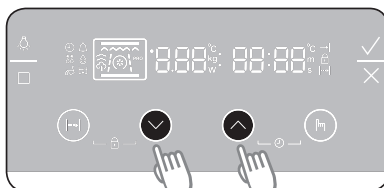
1 Appuyez simultanément sur la touche de réglage « augmentation » et la touche de sélection. « 12 » se met à clignoter.



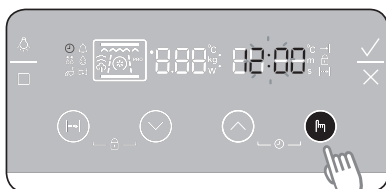
2 Utilisez les touches de réglage pour régler l'heure.



3 Appuyez encore une fois sur la touche de sélection. « 00 » se met à clignoter.



4 Utilisez les touches de réglage pour régler les minutes.



5 Appuyez encore une fois sur la touche de sélection.

Remarque

Si vous appuyez sur une touche, le réglage se met à clignoter. Vous pouvez à présent modifier le réglage. Vous ne pouvez modifier le réglage que s'il clignote. Si le réglage cesse de clignoter, vous devez appuyer sur la touche afin qu'il recommence à clignoter.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

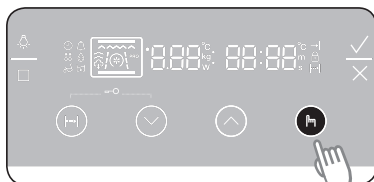
Le four est doté d'un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

Mode veille

Si le four n'est pas utilisé pendant 2 minutes, le mode veille est activé (par défaut).

Mode ECO

En mode ECO, l'heure actuelle n'est pas affichée. Vous ne pouvez pas utiliser le four.




- 1** Appuyez sur la touche de sélection pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l'affichage est vide.

Pour passer en mode veille, ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche. L'heure actuelle s'affiche et le four est prêt à être utilisé.





POSSIBILITÉS DE CUISSON

La liste suivante affiche les différentes possibilités de cuisson et les différents réglages de four disponibles. Utilisez les guides de cuisson figurant dans les pages suivantes pour déterminer le mode et le réglage correspondant à vos recettes.



MODE MICRO-ONDES

	Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Vous réglez la puissance et la durée de cuisson manuellement pour les différents plats.
---	---

MODE FOUR

	Convection Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur sont activés. La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce réglage convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille. Température recommandée : 180 °C
	Mode gril Le mode gril convient particulièrement pour griller de petites quantités, comme de la baguette, du filet de poisson, ou pour gratiner des plats. Placez toujours le plat au milieu de la grille + lèchefrite en céramique, car l'élément se trouve au centre du four. Température recommandée : 180 °C
	Mode maxi gril Les deux éléments supérieurs chauffent le plat. Le maxi gril convient pour griller des biftecks, des saucisses et préparer du pain grillé au fromage. Température recommandée : 220 °C
	Gril + ventilateur Le ventilateur distribue la chaleur générée par l'élément chauffant supérieur. Ce réglage peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson. Température recommandée : 220 °C



FONCTIONS AUTOMATIQUES

	MODE DÉCONGÉLATION Sélectionnez l'un des 5 programmes de décongélation. Le ventilateur est activé à basse température pendant la décongélation. Retournez les aliments pendant la décongélation. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer la décongélation.
	AQUA CLEAN La vapeur brûlante humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. Le programme Aqua Clean dure 15 minutes.

POSSIBILITÉS DE CUISSON

U:01	MENUS LÉGUMES Sélectionnez l'un des dix programmes « menus légumes ». La durée de cuisson et la puissance sont réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer le processus de cuisson.
A:01	MENUS AUTOMATIQUES Sélectionnez l'un des dix programmes menus automatiques. La durée et la température sont réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer le processus de cuisson.

FONCTIONS COMBINÉES

	Micro-ondes + air pulsé Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux rôtis de bœuf, aux génovises et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles.
	Micro-ondes + gril Cette fonction convient pour toutes sortes d'aliments qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi que pour des aliments nécessitant une durée de gratinage courte. Elle s'utilise aussi pour les aliments épais dont le dessus est doré et croustillant (des morceaux de poulet par exemple).

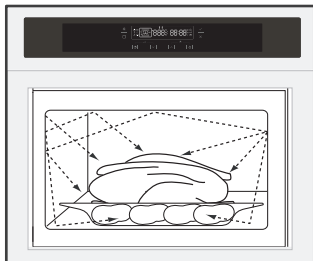
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer des plats sans altérer la couleur ou la forme.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- le mode micro-ondes
- les fonctions combinées

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Cela cuit le plat de manière égale.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson continue, parce que la chaleur est répartie dans le plat.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Contenu liquide
 - Température de démarrage (refroidi ou non)

Important

Le plat est cuit par l'intérieur, par distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

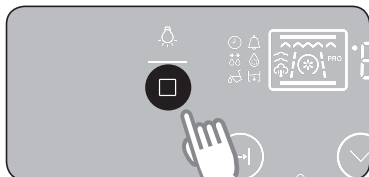
- Le chauffage égal au centre du plat ;
- Des températures égales dans l'ensemble du plat.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

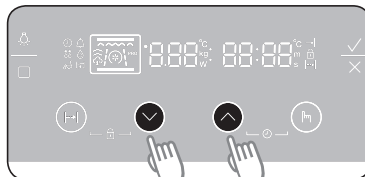
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson aux micro-ondes, celles-ci pénètrent dans les aliments. Elles sont attirées et absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre dans les aliments. Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement. Ce déplacement rapide crée une friction. La chaleur qui en résulte fait cuire les aliments.

IMPORTANT : utilisez la lèchefrite en céramique insérée au niveau 1.

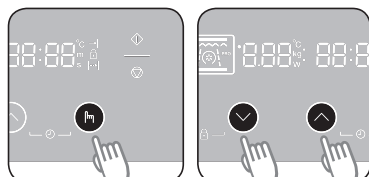
Mode micro-ondes



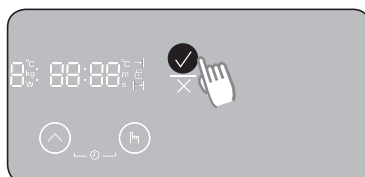
- 1** Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction. L'heure et la puissance apparaissent sur l'AFFICHAGE.



- 2** Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée maximale de cuisson est de 90 minutes.



- 3** Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur la touche de sélection et réglez le niveau désiré à l'aide des touches de réglage.



- 4** Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Guide des niveaux de puissance micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DE SORTIE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	800	Pour réchauffer des liquides.
ÉLEVÉ	83	700	Pour réchauffer et cuire des plats.
MOYEN ÉLEVÉ	67	600	Pour réchauffer et cuire des plats.
MOYEN	50	450	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
MOYEN FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
FAIBLE	11	100	Pour décongeler des aliments délicats.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Guide des ustensiles adaptés au four à micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. De ce fait, n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal. Les ustensiles prévus pour les micro-ondes peuvent être utilisés sans problème. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode micro-ondes, la lèche-frite en céramique insérée au niveau 1.

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	REMARQUES
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none">• Gobelets en polystyrène• Sacs en papier ou journaux• Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none">• Plats allant au four• Verrerie fine• Bocaux en verre	✓ ✓ ✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Le couvercle doit être enlevé. Convient pour réchauffer seulement.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	REMARQUES
Métal <ul style="list-style-type: none"> • Plats • Liens de fermeture métalliques pour sacs de congélation 	 ✗ ✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout • Papier recyclé 	 ✓ ✗	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffement. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique <ul style="list-style-type: none"> • Barquettes • Film alimentaire • Sacs de congélation 	 ✓ ✓ ✓✗	Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.
Papier paraffiné ou sulfuré	✓	Peut être utilisé pour éviter le dessèchement des aliments ainsi que les projections.

Remarque

Lorsque des étincelles se produisent dans un four à micro-ondes, on parle d'« arc électrique ».

✓ : Recommandé

✓✗ : Attention

✗ : Dangereux

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Guide général de cuisson aux micro-ondes

Plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes

De nombreux aliments sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les puddings cuits à la vapeur, les confitures et les chutneys peuvent également être cuits aux micro-ondes.

Couverture pendant la cuisson

Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Il est possible de couvrir les aliments de différentes façons : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film alimentaire adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant les temps de repos spécifiés pour permettre une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

Guide général de cuisson des légumes surgelés

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir le tableau).

Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 6	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Macédoine de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Macédoine de légumes (mélange de légumes chinois)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Guide de préparation des légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillerées à soupe) d'eau froide par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir le tableau). Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant la cuisson et encore une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson sera rapide.

Remarque : Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Plat	Portion (g)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Assurez-vous que les fleurettes sont de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillerées à soupe) d'eau.
Carottes	250	5 - 6	3	Coupez les carottes en tranches égales.
Chou-fleur	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Assurez-vous que les fleurettes sont de taille égale. Coupez les grandes fleurettes en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient al dente.
Aubergine	250	3 - 4	3	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireau	250	3 - 4	3	Coupez le poireau en rondelles épaisses.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Faites cuire les petits champignons en entier, coupez les champignons plus grands en tranches. N'ajoutez pas d'eau. Aspergez de jus de citron. Poivrez et salez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en rondelles ou en demi-rondelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Poivron	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux (ou en quatre) en morceaux de taille égale.
Navet	250	5 - 6	3	Coupez le navet en petits cubes.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Guide de préparation du riz et des pâtes

- Riz** Utilisez un grand plat en pyrex avec un couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Laissez cuire à couvert. Remuez après la cuisson et avant le temps de repos. Ajoutez du sel ou des herbes fines et du beurre. Il se peut que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin de la durée de cuisson.
- Pâtes** Utilisez un grand plat en pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Ne couvrez pas pendant la cuisson. Remuez plusieurs fois pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz blanc + riz sauvage)	250	800	17 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + céréales)	250	800	18 - 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10 - 11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes réchauffe les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Diviser et couvrir

Évitez de réchauffer des morceaux de grosse taille. Ils ont tendance à être trop cuits et à se dessécher sans être chauds au centre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en réchauffant des morceaux moins gros. En réchauffant les aliments à couvert, vous éviterez qu'ils ne dessèchent.

Niveaux de puissance

Il est possible d'utiliser différents niveaux de puissance pour réchauffer les aliments. En général, il vaut mieux utiliser une puissance faible pour les aliments délicats ou les aliments qui réchauffent rapidement (comme les tartelettes sucrées).

Remuer

Vous obtiendrez de meilleurs résultats en remuant ou en tournant l'aliment pendant le réchauffage. Si possible, remuez encore une fois avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides lors du réchauffage.

Durée de réchauffage et de repos

La première fois que vous réchauffez un aliment, notez la durée pour référence ultérieure. Évitez de surchauffer les aliments. En cas de doute, il vaut mieux sous-estimer la durée de réchauffage et prolonger ensuite le réchauffage si nécessaire. Assurez-vous que les aliments sont réchauffés de façon homogène. Laissez les aliments réchauffés reposer un instant pour permettre à la température de se répartir uniformément. Le temps de repos conseillé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

Réchauffer des liquides

Soyez particulièrement prudent lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter les projections brûlantes et les éventuelles blessures, placez une cuillère ou un bâton en verre dans la boisson. Remuez la boisson pendant et toujours après le réchauffage. Laissez la boisson reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four pour permettre à la température de se répartir uniformément.

Réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Soyez particulièrement prudent lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez encore une fois et vérifiez la température.

La température recommandée est de 30 à 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Réchauffez le biberon sans le couvrir.

Ne réchauffez jamais un biberon encore muni de sa tétine, il risquerait d'exploser en cas de surchauffe. Secouez bien avant de laisser reposer et encore une fois avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée est de 37 °C.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Les niveaux de puissance et les durées figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Plat	Portion	Puissance (W)	Durée	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Mettez le contenu dans une assiette creuse en céramique. Laissez cuire à couvert. Mélangez bien les aliments après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec	2 - 3	Mettez le contenu dans une assiette creuse en céramique. Laissez cuire à couvert. Mélangez bien les aliments après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec 50 sec à 1 min	2 - 3	Remuez ou secouez bien le contenu avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez le biberon au centre de la lèchefrite en céramique. Ne couvrez pas pendant la cuisson. Remuez bien le biberon et laissez reposer au moins 3 minutes. Avant de servir, remuez bien le contenu et vérifiez soigneusement la température.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Réchauffer des liquides et des aliments

Les niveaux de puissance et les durées figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Plat	Portion	Puissance (W)	Durée	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et réchauffez la boisson sans la couvrir. Placez la tasse au centre de la lèchefrite en céramique. Remuez le contenu avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-4	2-3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Pâtes avec sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Repas complet (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Mettez le repas composé de 2 ou 3 ingrédients réfrigérés dans une assiette en céramique. Recouvrez le tout avec du film alimentaire.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide. Très pratique lorsque des invités débarquent à l'improviste. Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler. Placez les aliments surgelés dans un plat, sans couvercle. Tournez-les à mi-décongélation, laissez couler le liquide et retirez les éventuels abats dès que possible. Vérifiez de temps en temps que les aliments ne chauffent pas. Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les en les recouvrant de papier aluminium pendant la décongélation. Si la surface extérieure de la volaille commence à chauffer, appuyez sur ARRÊT/ANNULATION et laissez-la reposer 20 minutes avant de continuer. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin d'achever le processus de décongélation. Le temps de repos nécessaire pour une décongélation complète varie en fonction de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

Conseil : Les aliments plats décongèlent mieux que les aliments épais, et les petites quantités nécessitent moins de temps que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Utilisez le tableau suivant à titre de référence pour décongeler des aliments surgelés à une température comprise entre -18 et -20 °C.

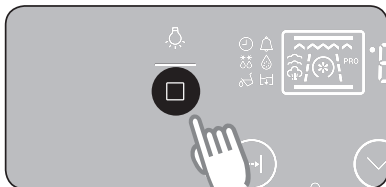
Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W). Placez l'aliment sur la lèchefrite en céramique et insérez-la au niveau 1 dans le four à micro-ondes.

Plat	Portion (g)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande Viande de bœuf hachée	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Placez la viande sur une assiette en céramique. Enveloppez de papier aluminium les parties fines. Retournez les aliments à la mi-décongélation.
Côtes de porc	250	7 - 8		
Volaille Morceaux de poulet	500 g (2 pièces)	12 - 14	15 - 60	Placez les morceaux de poulet (côté peau vers le bas) et les poulets entiers (poitrine vers le bas) sur une assiette en céramique. Recouvrez les morceaux plus fins, comme les ailes et les extrémités, avec du papier aluminium. Retournez les aliments à la mi-décongélation.
Poulet entier	1200	28 - 32		
Poisson Filets de poisson	200	6 - 7	10 - 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus épais sur les morceaux plus fins. Recouvrez les extrémités fines des filets ou la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Retournez les aliments à la mi-décongélation.
Poisson entier	400	11 - 13		
Fruits Baies	300	6 - 7	5 - 10	Répartissez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (env. 50 g par pièce) Pain grillé/ sandwichs grillés	2 pièces 4 pièces 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain horizontalement sur du papier absorbant sur la lèchefrite en céramique. Retournez les aliments à la mi-décongélation.

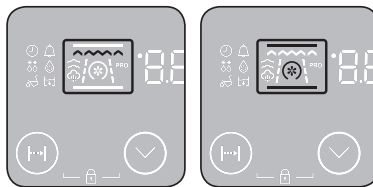
UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Ce mode offre quatre réglages. Consultez les guides de cuisson pour déterminer le réglage approprié









Réglages du four



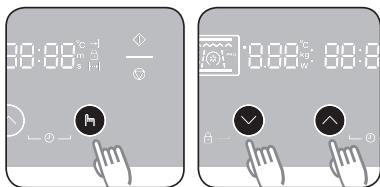
1 Appuyez sur le sélecteur de fonction pour sélectionner un réglage de four.



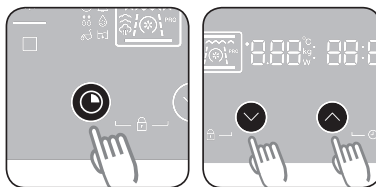
Appuyez plusieurs fois sur le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le réglage de four désiré s'affiche sur l'écran.

	Air pulsé	Appuyez deux fois sur le sélecteur de fonction.	
	Gril + ventilateur	Appuyez trois fois sur le sélecteur de fonction.	
	Maxi gril	Appuyez quatre fois sur le sélecteur de fonction.	
	Gril	Appuyez cinq fois sur le sélecteur de fonction.	

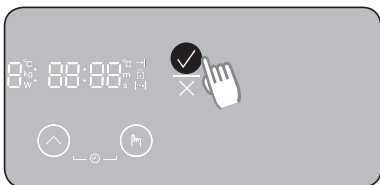
UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR



- 2** Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur la touche de sélection et réglez le niveau désiré à l'aide des touches de réglage. Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson.



- 3** Appuyez sur la touche de minuterie et les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée maximale de cuisson est de 10 heures. Vous pouvez modifier la durée de cuisson pendant la cuisson.



- 4** Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

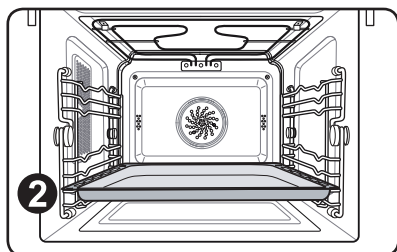
Remarque

- 1) Vous pouvez modifier la durée de cuisson et la température pendant la cuisson.
- 2) En mode four, le fonctionnement des éléments chauffants est régulièrement interrompu afin de réguler la température.

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Air pulsé

Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur sont activés. La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce réglage convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille + lèchefrite en céramique est normalement insérée au niveau 2.

* Réglage de la température : 40 - 230 °C.

* N'utilisez que des plats allant au four qui résistent à des températures de 250 °C.

Tableau de cuisson

Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four si vous utilisez la fonction intensive.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Lasagnes 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	0:20 - 0:25
Gratin de légumes 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	170	0:40 - 0:50
Gratin dauphinois 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	170	0:50 - 1:00
Rôti de bœuf / 2 kg à point	2	Grille + lèchefrite en céramique	160	1:30 - 1:40
Canard entier / 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	1:30 - 1:40
2 poulets entiers / 1,2 kg la pièce	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	1:30 - 1:40

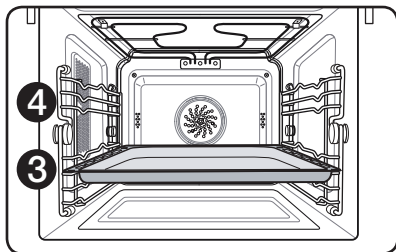
Remarque

Il n'est pas nécessaire de tourner l'aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Gril

Cette fonction convient pour griller de petites quantités d'aliments plats comme les biftecks, les côtelettes, le poisson et le pain grillé. Placez les aliments au centre de la grille. Seul l'élément chauffant supérieur est activé.



Pour griller, insérez la grille + la lèchefrite en céramique au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 3.

* Réglage de la température : 180 °C.

Tableau du grill

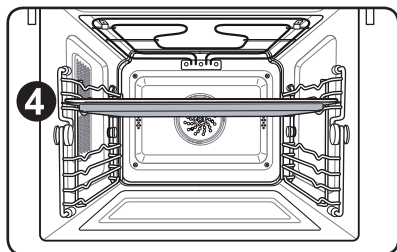
Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Camembert fondu (2 - 4 pièces de 75 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	9 - 11
Baguette surgelée garnie (mozzarella et tomate ou jambon et fromage)	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	14 - 16
Bâtonnets de poisson, surgelés (300 - 450 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	15 - 20
Hamburger de poisson, surgelé (300 - 450 g) Ne préchauffez pas le four	3	Lèchefrite	180	23 - 27
Pizza, surgelée (300 - 400 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	170	15 - 18

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Maxi gril

Le maxi gril convient particulièrement pour griller de grandes quantités d'aliments plats comme les biftecks, les côtelettes et le poisson. Il convient également pour préparer du pain grillé. En sélectionnant cette fonction de four, vous activez les éléments chauffants supérieurs et le gril. Il est recommandé de préchauffer le four lorsque vous utilisez le maxi gril.



Pour griller, insérez la grille + la lèchefrite en céramique au niveau 4.

* Réglage de la température : 150 - 230 °C.

* N'utilisez que des plats allant au four qui résistent à des températures de 230 °C.

Tableau du gril

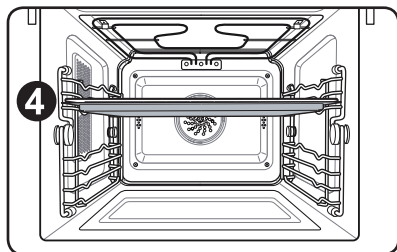
Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Saucisses (épaisses) 5 - 8 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	180	5 - 7 retourner 5 - 7
Saucisses (fines) 8 - 10 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	180	4 - 5 retourner 4 - 5
Pain grillé 5 - 10 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	230	1 - 2 retourner 1 - 2
Sandwichs grillés 4 - 6 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	4 - 8
Crêpe garnie (350 - 450 g)	4	Lèchefrite	200	20 - 25
Bifteck (400 - 800 g)	4	Grille + lèchefrite en céramique	230	7 - 8 retourner 6 - 7

UTILISATION DES FONCTIONS DU FOUR

Gril + ventilateur

Le gril et le ventilateur à l'arrière du four sont activés. Le ventilateur assure la circulation de l'air chaud. Il vaut mieux préchauffer le four avant d'enfourner les aliments.



Pour griller, la grille + la lèchefrite en céramique ou la lèchefrite sont généralement insérées au niveau 4.

* Réglage de la température : 150 - 230 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température de cuisson sur 170-220 °C et préchauffez le four pendant 5 minutes.

Plat	Niveau de la grille	Durée (minutes)	Accessoires	Température (°C)
Saucisses 250-350g	4	7 - 9	Grille + lèchefrite en céramique	200
Quartiers de pommes de terre 4 pièces	4	20 - 23	Grille + lèchefrite en céramique	210
Frites au four surgelées 400-500g	4	11 - 15	Lèchefrite	220
Pommes de terre rissolées surgelées 6-8 chaque	4	18 - 22	Lèchefrite	210
Nuggets de poulet surgelés 400-500g	4	9 - 13	Lèchefrite	220
Pavé de saumon 400-500g	4	12 - 15	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	220
Filet de poisson 300-400g	4	12 - 15	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180
Poisson entier 300-400g	4	10 - 13	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180
Morceaux de poulet 400-500g	4	27 - 32	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180

Remarque

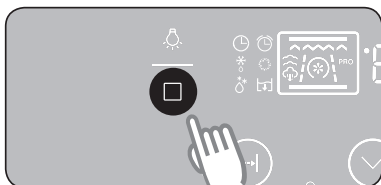
Il est conseillé de préchauffer le four.

Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrêtera. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Démarrage**.

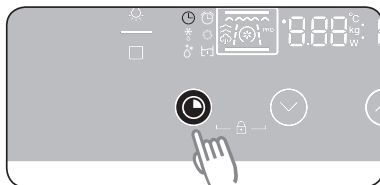
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Vous pouvez régler une durée de cuisson de jusqu'à 10 heures. Le four s'arrête automatiquement une fois la durée de cuisson écoulée.

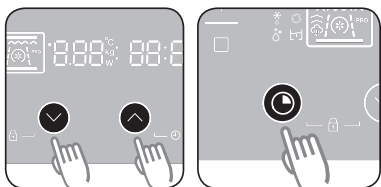
Exemple : réglage de la durée de cuisson.



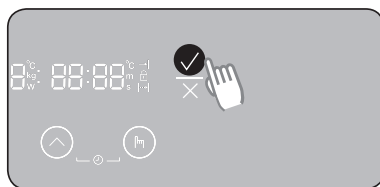
- 1** Sélectionnez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température si vous le désirez).



- 2** Appuyez sur la touche de minuterie. Le symbole de la durée de cuisson s'allume à l'écran.



- 3** Réglez la durée de cuisson voulue à l'aide des touches de réglage. Appuyez sur la touche de minuterie.



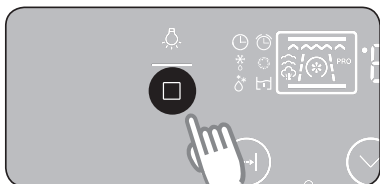
- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE. La cuisson commence.

Remarque

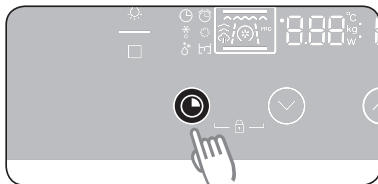
- 1) Une fois la durée programmée expirée, un signal sonore est émis quatre fois. « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint automatiquement. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.
- 2) Vous pouvez régler à nouveau la durée de cuisson programmée comme indiqué ci-dessus.
- 3) Si vous souhaitez annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur la touche de minuterie et utilisez les touches de réglage pour régler la durée sur zéro.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN

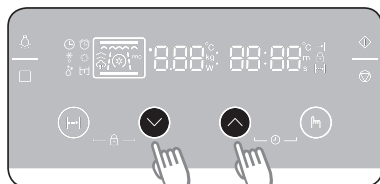
Réglez l'heure de fin à laquelle vous souhaitez éteindre le four. Exemple : éteindre le four à 14 heures.



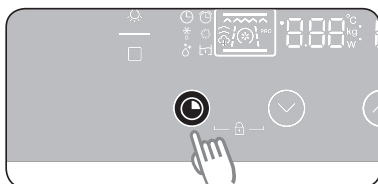
- 1** Sélectionnez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température si vous le désirez).



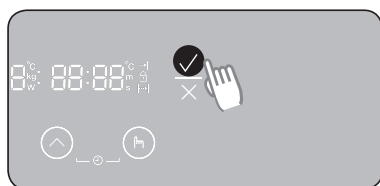
- 2** Appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes.
L'heure actuelle clignote.
Le symbole de « l'heure de fin » s'allume.
Exemple : Il est 13:00.
« 13:00 » clignote.



- 3** Réglez l'heure de fin souhaitée (14:00) à l'aide des touches de réglage.
Exemple : L'heure souhaitée est 14 heures.



- 4** Appuyez de nouveau sur la touche de minuterie.
Exemple : L'heure actuelle est 13:00.
L'heure de fin souhaitée est 14:00.



- 5** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.
La durée de cuisson « 1:00 » s'affiche.
La cuisson commence.

Remarque

- 1) L'écran affiche le temps restant. Une fois la durée programmée expirée, un signal sonore est émis quatre fois. « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint automatiquement. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.
- 2) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson réglée au préalable pour obtenir de meilleurs résultats. Appuyez sur la touche de minuterie et modifiez la durée à l'aide des touches de réglage.
- 3) Si vous souhaitez annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur la touche de minuterie et utilisez les touches de réglage pour régler la durée sur zéro. Appuyez de nouveau sur la touche de minuterie.
- 3) Vous pouvez régler à nouveau l'heure de fin comme indiqué ci-dessus. Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur HEURE DE FIN et réglez l'heure sur l'heure actuelle.

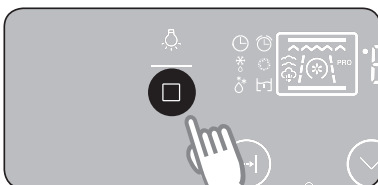
DURÉE DE CUISSON DIFFÉRÉE

Réglez l'heure de fin (l'heure à laquelle le four doit s'éteindre) et la durée de cuisson.
Exemple : Réglage de la durée de cuisson (2 heures) et de l'heure de fin (18:00).

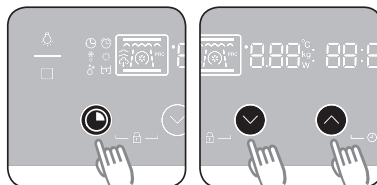
Exemple avec le mode air pulsé : Heure actuelle : 12:00

Durée de cuisson : 2 heures

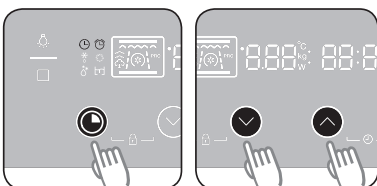
Heure de fin : Vous souhaitez terminer la cuisson à 18:00



1 Sélectionnez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température si vous le désirez).



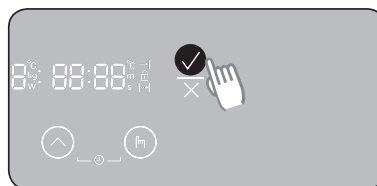
2 Appuyez sur la touche de minuterie. Réglez la durée de cuisson voulue à l'aide des touches de réglage (2 heures). Le symbole de la durée de cuisson s'allume à l'écran.



3 Appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes.

- ▶ La durée de cuisson est additionnée à l'heure actuelle et « 14:00 » s'affiche. Le symbole de l'heure de fin s'allume.

Réglez l'heure de fin souhaitée (18:00) à l'aide des touches de réglage. Attendez 5 secondes jusqu'à ce l'heure de fin soit réglée.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

- ▶ Un symbole s'affiche sur l'écran indiquant que la fonction d'arrêt différé est activée.
- ▶ Le four démarre automatiquement à l'heure réglée (16:00) et la durée de cuisson est affichée.

Remarque

- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin avant la fin de la durée programmée.
- Une fois la durée programmée expirée, un signal sonore est émis quatre fois. « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint automatiquement.

AVERTISSEMENT

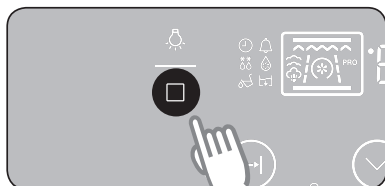
Ne laissez pas des aliments trop longtemps dans le four, ils pourraient se gâter.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES

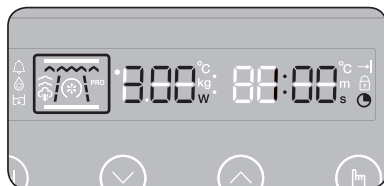
Micro-ondes + gril

Ce mode combine la chaleur radiante du gril avec la vitesse de la cuisson aux micro-ondes. La durée de cuisson sera raccourcie, tandis que les aliments seront dorés et croustillants. Cette fonction convient pour toutes sortes d'aliments qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi que pour des aliments nécessitant une durée de gratinage courte. Elle s'utilise aussi pour les aliments épais dont le dessus est doré et croustillant (des morceaux de poulet par exemple). Pour dorer les deux faces des aliments, tournez-les à mi-cuisson.

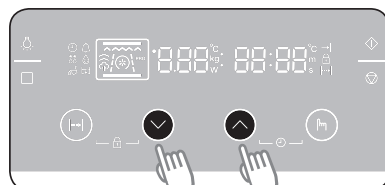
Sélection de la fonction micro-ondes + gril



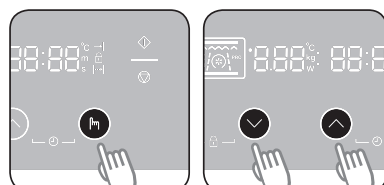
1 Appuyez six fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le réglage micro-ondes + gril.



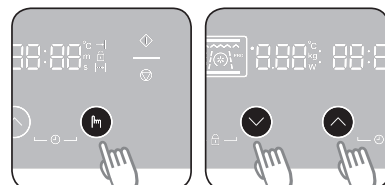
2 La fonction micro-ondes + gril, la durée de cuisson et la puissance sont indiquées sur l'affichage.



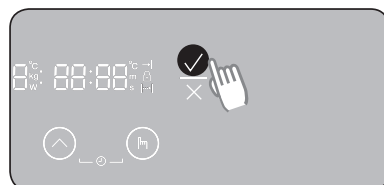
3 Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée.



4 Appuyez sur la touche de sélection et réglez la puissance à l'aide des touches de réglage.

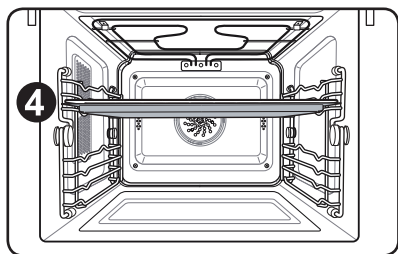


5 Appuyez sur la touche de sélection et réglez la température souhaitée à l'aide des touches de réglage. Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson.



6 Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES



En mode gril + micro-ondes, la lèche-frite en céramique est normalement insérée avec la grille au niveau 4.

* Puissance du micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage de la température : 40 - 200 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

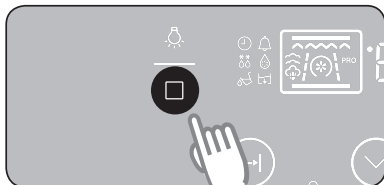
Plat	Niveau	Puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^e (min.)	Durée 2 ^e (min.)	Accessoires
Pommes de terre rissolées 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Lèche-frite en céramique
Tomates grillées 3 pièces	4	180	170	7 - 9	-	Lèche-frite en céramique avec grille
Gratin de légumes 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Lèche-frite en céramique avec grille
Poisson grillé 1 pièce	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Lèche-frite en céramique avec grille
Morceaux de poulet 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Lèche-frite en céramique avec grille

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES

Micro-ondes + air pulsé

Ce réglage combine l'air pulsé et les micro-ondes. Cela permet de réduire la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux rôtis de bœuf, aux génoises et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles.

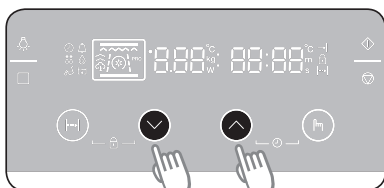
Sélection de la fonction micro-ondes + air pulsé



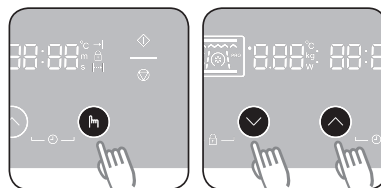
- 1** Appuyez sept fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner la fonction micro-ondes + air pulsé.



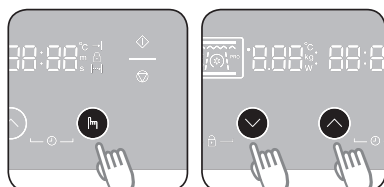
- 2** La fonction micro-ondes + air pulsé, la durée de cuisson et la puissance sont visibles sur l'affichage.



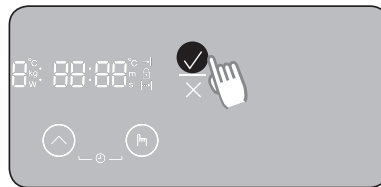
- 3** Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée.



- 4** Appuyez sur la touche de sélection et réglez la puissance à l'aide des touches de réglage.

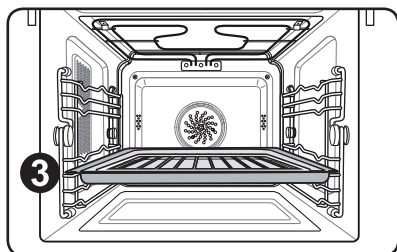


- 5** Appuyez sur la touche de sélection et réglez la température souhaitée à l'aide des touches de réglage. Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson.



- 6** Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS COMBINÉES



En mode micro-ondes + air pulsé, la lèchefrite en céramique est normalement insérée avec la grille au niveau 3.

* Puissance du micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage de la température : 40 - 200 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

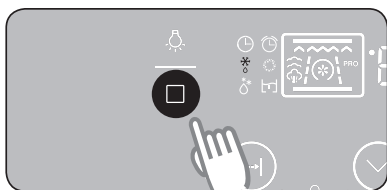
Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

Plat	Niveau	Puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^e (min.)	Durée 2 ^e (min.)	Accessoires
Poulet entier, 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Lèchefrite en céramique avec grille
Rôti de bœuf/d'agneau (à point) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Lèchefrite en céramique avec grille
Lasagnes/ gratin de pâtes surgelé(es) 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Gratin dauphinois 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Flan aux fruits frais	3	100	170	40 - 45	-	Lèchefrite en céramique

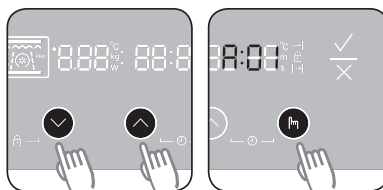
UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Les menus automatiques vous proposent 25 programmes (10 programmes de cuisson automatique, 10 programmes de menus légumes et 5 programmes de décongélation automatique) pour une préparation en toute commodité de vos plats préférés. La durée de cuisson et la puissance sont définis automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 25 programmes, de régler le poids et de lancer la cuisson.

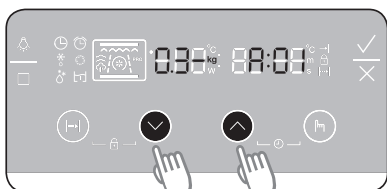
Cuisson automatique



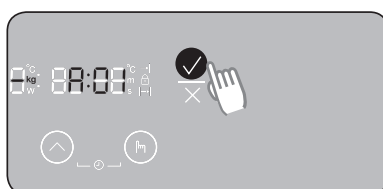
- 1** Appuyez huit fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le réglage « cuisson automatique », « A:01 » s'allume à l'écran.



- 2** Appuyez sur les touches de réglage pour régler le menu désiré. Appuyez sur la touche de sélection.
 - Consultez le tableau pour obtenir une description des 10 menus automatiques.



- 3** Appuyez sur les touches de réglage pour régler le poids désiré.
Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids sera réglé automatiquement après 5 secondes.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

Remarque

- Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émet un signal pour l'indiquer.
- La température du four et la durée de cuisson réglées sont affichées pendant l'opération du menu automatique.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Guide de cuisson automatique

Le tableau suivant présente 10 programmes automatiques de réchauffage, de cuisson et de rôtissage. Il contient les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes automatiques proposent des modes de cuisson développés pour vous faciliter la tâche.

N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Instructions
A:01	Repas complet	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Lèche-frite encéramique	1	Mettez les aliments sur une assiette en lèche-frite en céramique et recouvrez avec du film alimentaire. Ce programme convient aux repas composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes avec des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:02	Pizza surgelée	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Grille + lèche-frite en céramique	2	Placez la pizza surgelée sur la grille avec la lèche-frite en céramique et enfournez-la.
A:03	Lasagnes surgelées	0,4 - 0,45 0,6 - 0,65	Grille + lèche-frite en céramique	2	Mettez les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou dans une lèche-frite en céramique avec grille. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A:04	Poulet entier	1,1 - 1,15 1,2 - 1,25	Grille + lèche-frite en céramique	2	Mélangez de l'huile d'olive ou du beurre avec du poivre et du sel. Badigeonnez l'intérieur et l'extérieur du poulet. Placez le poulet, poitrine vers le bas, sur la grille avec la lèche-frite en céramique et enfournez-le. Tournez le poulet dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:05	Morceaux de poulet	0,6 - 0,7 0,9 - 1,0	Grille + lèche-frite en céramique	4	Mélangez de l'huile d'olive ou du beurre avec du poivre et du sel. Badigeonnez les morceaux de poulet. Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, sur la grille avec la lèche-frite en céramique et enfournez-les. Tournez les morceaux de poulet dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

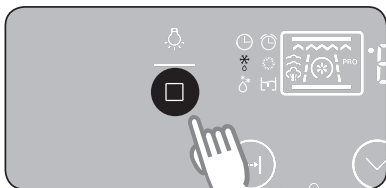
N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Instructions
A:06	Rôti d'agneau	0,8 - 0,9 1,1 - 1,2	Gril + lèche-frite en céramique	3	Placez le rôti d'agneau mariné sur la grille avec la lèche-frite en céramique et enfournez-le. Tournez le rôti d'agneau dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE.
A:07	Frites au four surgelées	0,3 - 0,4 0,45 - 0,5	Lèche-frite	3	Répartissez les frites surgelées sur une plaque de four métallique.
A:08	Pommes de terre grillées (moitiés)	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Gril + lèche-frite en céramique	4	Coupez les pommes de terre dans le sens de la longueur et salez le côté plat. Placez les pommes de terre, côté plat vers le haut, sur la grille avec la lèche-frite en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:09	Tarte aux pommes	1,2 - 1,4	Lèche-frite	2	Préparez la tarte aux pommes dans un moule démontable et placez celui-ci sur la plaque de four. Le poids comprend les pommes, etc.
A:10	Cake	0,7 - 0,8	Lèche-frite	3	Placez le moule (25 cm) avec la pâte sur la lèche-frite (longueur parallèle à la porte) dans le four.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

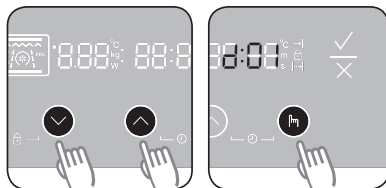
Mode décongélation

Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes. Retirez tous les emballages avant la décongélation. Mettez la viande, la volaille et le poisson sur la lèchefrite en céramique.

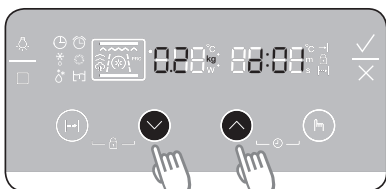
Réglage du mode décongélation



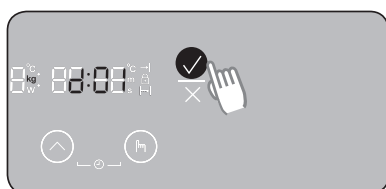
- 1** Appuyez neuf fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le mode décongélation.
« d:01 » s'allume à l'écran.



- 2** Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de décongélation désirée. Appuyez sur la touche de sélection.
- Consultez les tableaux de la page suivante pour obtenir une description des 5 menus automatiques.



- 3** Appuyez sur les touches de réglage pour régler le poids désiré.
Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids sera réglé automatiquement après 5 secondes.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Guide du mode de décongélation rapide

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés.

N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Temps de repos (min.)	Instructions
d:01	Viande	0,2 - 1,5	Lèche-frite en céramique	1	20 - 60	Recouvrez les bords avec du papier aluminium. Tournez la viande lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les biftecks, les côtelettes et la viande hachée.
d:02	Volaille	0,2 - 1,5	Lèche-frite en céramique	1	20 - 60	Recouvrez les extrémités des cuisses et des ailes avec du papier aluminium. Tournez la volaille lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour les poulets entiers ou en morceaux.
d:03	Poisson	0,2 - 1,5	Lèche-frite en céramique	1	20 - 60	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez le poisson lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson.
d:04	Pain/cake	0,1 - 0,8	Lèche-frite en céramique	1	10 - 30	Mettez le pain sur du papier absorbant et tournez-le dès que le four émet un signal. Placez le cake sur la lèche-frite en céramique et tournez-le si possible lorsque le four émet un signal. (Le fonctionnement du four est interrompu lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains (en tranches ou entiers), pâtisseries à base de levure, gâteaux, tartes au fromage blanc, pâtes feuilletées, mais aussi pour les petits pains et baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Il ne convient pas aux pâtes brisées, gâteaux aux fruits et à la crème ni aux gâteaux nappés de chocolat.
d:05	Fruits	0,1 - 0,6	Lèche-frite en céramique	1	5 - 15	Répartissez les fruits régulièrement sur la lèche-frite en céramique. Ce programme s'utilise pour des fruits comme les framboises et les mélanges de baies.

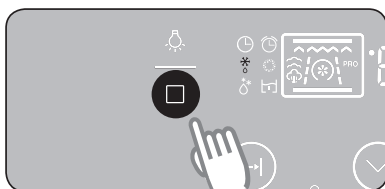
Important ! Le mode de décongélation rapide utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

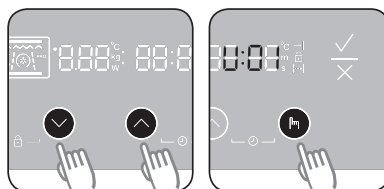
Menus légumes

Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire les légumes à couvert pendant la durée minimale (voir tableau). Poursuivez la cuisson jusqu'à obtention du résultat désiré. Remuez les légumes pendant et après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Recouvrez le plat d'un couvercle et laissez reposer 3 minutes. Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus ils sont petits, plus la cuisson sera rapide.

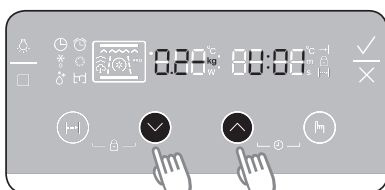
Sélection de la fonction menus légumes



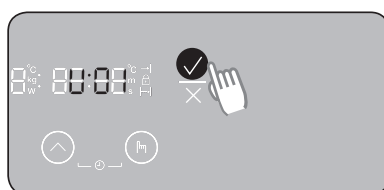
- 1** Appuyez dix fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le réglage « menus légumes ». Le symbole du « réglage menus légumes » s'allume à l'écran.



- 2** Appuyez sur les touches de réglage pour régler le menu légumes désiré. Appuyez sur la touche de sélection.



- 3** Appuyez sur les touches de réglage pour régler le poids désiré.
Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids sera réglé automatiquement après 5 secondes.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Tableau des menus légumes

Utilisez ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

N°	Plat	Portion (g)	Accessoires	Niveau	Instructions
U:01	Fleurettes de brocoli	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Rincez le brocoli et nettoyez-le. Mettez-le dans un plat en verre allant au four avec un couvercle. Ajoutez 2 cuillerées à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,3 - 0,4 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:02	Fleurettes de chou-fleur	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Rincez le chou-fleur et nettoyez-le. Mettez le chou-fleur dans un plat en verre allant au four avec un couvercle. Ajoutez 2 cuillerées à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,3 - 0,4 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:03	Carottes émincées	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Panier vapeur	1	Rincez les carottes et nettoyez-les. Mettez les carottes dans un plat en verre allant au four avec un couvercle. Ajoutez 2 cuillerées à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,4 - 0,5 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:04	Pommes de terre en robe des champs	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Panier vapeur	1	Rincez les pommes de terre et nettoyez-les. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Mettez-les dans un bol avec un couvercle et laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
U:05	Pommes de terre épluchées	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Panier vapeur	1	Rincez les pommes de terre et nettoyez-les. Coupez-les en deux et mettez-les dans un bol avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau. Remuez bien après la cuisson. Lors de grandes quantités, remuez bien à mi-cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

U:06	Courgettes	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau ou une noix de beurre. Mettez-les dans un bol avec un couvercle. Faites cuire avec le couvercle sur le bol jusqu'à ce que les légumes soient al dente.
U:07	Aubergine émincée	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Mettez-les dans un bol avec un couvercle. Faites cuire avec le couvercle sur le bol. Remuez bien après la cuisson.
U:08	Oignon émincé	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Panier vapeur	1	Coupez les oignons en rondelles ou en demi-rondelles. Ajoutez seulement 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Mettez-les dans un bol avec un couvercle. Faites cuire avec le couvercle sur le bol. Remuez bien après la cuisson.
U:09	Macédoine de légumes	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Panier vapeur	1	Rincez les légumes et nettoyez-les. Mettez les légumes dans le bol avec un couvercle. Ajoutez 1 cuillerée à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,4 - 0,5 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:10	Riz blanc	0,2 - 0,3	Panier vapeur	1	Utilisez le bol avec un couvercle (veuillez noter que le riz double de volume pendant l'eau la cuisson.) Faites cuire le riz avec le couvercle sur le bol. Après la cuisson, égouttez l'eau superflue. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre, remuez le riz et laissez reposer un instant.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Le panier à vapeur est basé sur le principe de la cuisson à la vapeur, et a été conçu pour une cuisson rapide et saine dans votre four à micro-ondes ATAG. Pour la cuisson à la vapeur, la fonction micro-ondes est utilisée.

Cet accessoire est idéal pour cuire du riz, des pâtes, des légumes, etc. en un temps record, tout en conservant les valeurs nutritionnelles.

Le panier à vapeur se compose de trois éléments :



bol



panier



couvercle

Tous les éléments sont adaptés à une utilisation aux micro-ondes et supportent des températures comprises entre -10 °C et 130 °C.

Conservation au congélateur possible.
Peuvent être utilisés séparément ou ensemble.

Utilisation

- Ne pas utiliser :
Pour cuire des aliments à haute teneur en sucre ou en graisse.
En mode gril ou sur une table de cuisson.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement le panier à l'eau savonneuse.
- Consultez les durées de cuisson sur le tableau de cuisson à la vapeur.

Entretien

- Le panier à vapeur peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Lors du lavage à la main, utilisez de l'eau chaude avec un détergent. N'utilisez pas de produits à récurer.
- Certains aliments (notamment à base de tomate) peuvent décolorer le plastique.

Décongélation :

- Placez les aliments surgelés dans le panier à vapeur sans utiliser le couvercle.
Le liquide restera au fond du bol et n'affectera pas l'aliment.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

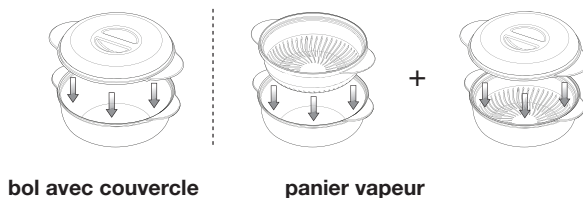
Tableau de cuisson à la vapeur

Le tableau suivant présente le guide de préparation de différents aliments en utilisant le panier à vapeur. Il contient les quantités, les puissances, les durées de cuisson ainsi que des conseils appropriés.

Plat	Poids (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Accessoires	Recommandation
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	800	5 - 6	Panier vapeur	Rincez les artichauts et nettoyez-les. Placez le panier dans le bol et mettez les artichauts dans le panier. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes frais	300	800	4 - 5	Panier vapeur	Nettoyez les légumes, coupez-les en morceaux de taille égale. Pesez les légumes (brocoli, chou-fleur, carottes ou poivron, par exemple). Placez le panier dans le bol et mettez les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes surgelés	300	600	8 - 9	Panier vapeur	Placez le panier dans le bol et mettez les légumes dans le panier. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Riz	250	800	15 - 18	Bol avec couvercle	Mettez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz blanc 5 minutes et le riz complet 10 minutes.
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7 - 8	Bol avec couvercle	Rincez les pommes de terre, pesez-les et mettez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
Ragoût (réfrigéré)	400	600	5,5 - 6,5	Bol avec couvercle	Mettez le ragoût dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.
Soupe (réfrigérée)	400	800	3 - 4	Bol avec couvercle	Mettez la soupe dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Plat	Poids (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Accessoires	Recommandation
Soupe (surgelée)	400	800	8 - 10	Bol avec couvercle	Mettez la soupe surgelée dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 2 à 3 minutes.
Levure surgelée/ Boulette de pâte garnie de confiture	400	400	8 - 10	Bol avec couvercle	Humidifiez la partie supérieure de la boulette de pâte. Placez 1 ou 2 boulettes surgelées l'une à côté de l'autre dans le bol. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
Compote de fruits	250	800	3 - 4	Bol avec couvercle	Après avoir épluché les fruits frais (par exemple des pommes, des poires, des abricots, des mangues ou des ananas), pesez-les. Nettoyez les fruits, coupez-les en morceaux de taille égale ou petits cubes. Mettez la compote dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau et 1 à 2 cuillerées de soupe de sucre. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.

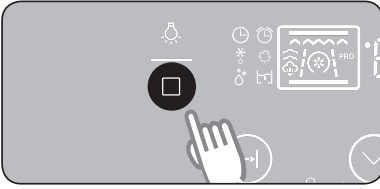


Remarque !

- Le couvercle peut devenir brûlant pendant l'utilisation !
- Utilisez des maniques pour manipuler le panier à vapeur après la cuisson de l'aliment.

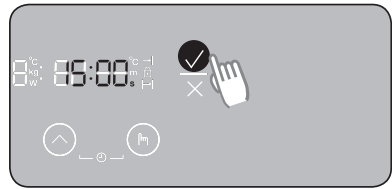
UTILISATION DU MODE AQUA CLEAN

Le mode Aqua Clean vous permet de nettoyer votre four en seulement 15 minutes.



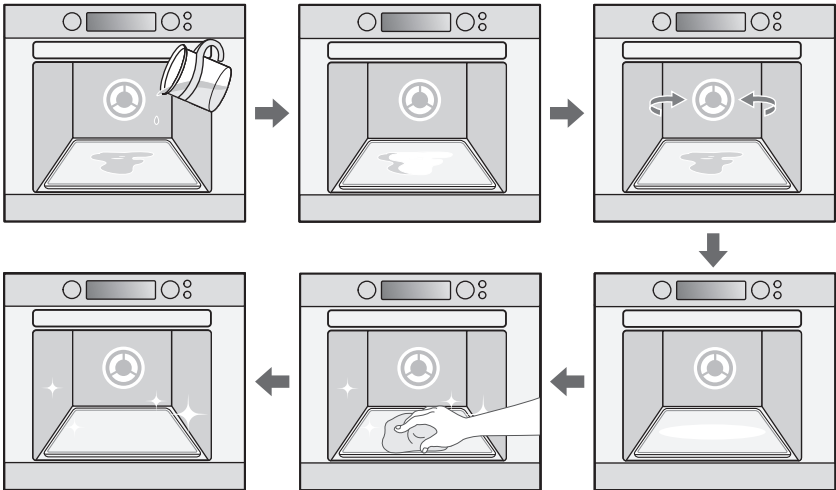
1 Appuyez onze fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner AQUA CLEAN.

- ▶ Versez environ 100 ml d'eau au fond du four vide.



2 Appuyez sur DÉMARRAGE. Le four s'enclenche automatiquement.

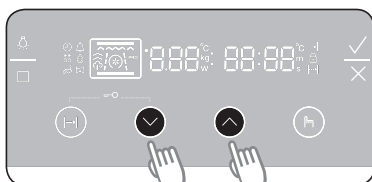
- ▶ Après 15 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essayez le four avec un chiffon sec.



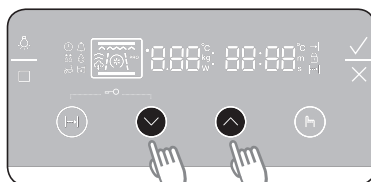
Important

- Utilisez uniquement cette fonction lorsque le four est complètement refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- N'UTILISEZ PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE



- 1** Si vous souhaitez désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux touches de réglage en maintenant la pression pendant 1 seconde.

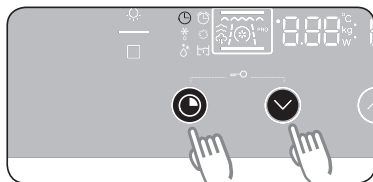


- 2** Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux touches de réglage en maintenant la pression pendant 1 seconde.

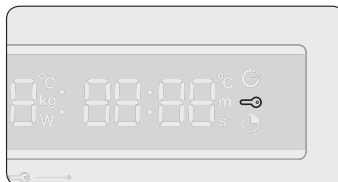
SÉCURITÉ ENFANT

La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

Verrouillage du four

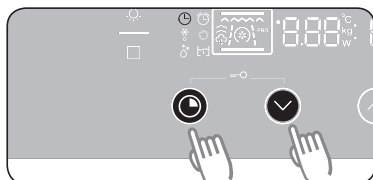


- 1** Appuyez simultanément sur la touche de réglage « diminution » et la touche de minuterie en maintenant la pression pendant 3 secondes.

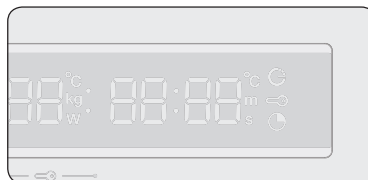


- 2** Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



- 1** Appuyez simultanément sur la touche de réglage « diminution » et la touche de minuterie en maintenant la pression pendant 3 secondes.



- 2** Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher la graisse et les résidus alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.
3. Pour détacher les résidus alimentaires durcis et éliminer les odeurs, placez une tasse remplie de jus de citron dilué sur la sole du four vide et chauffez pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide.

Important

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre PAS dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Vérifiez TOUJOURS que le joint de la porte est propre. Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle d'ATAG.

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (vous les trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les informations relatives à la garantie
- Une description claire du problème

Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler le service à la clientèle inutilement.

- ▶ Les aliments ne sont pas cuits.
 - Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la touche DÉMARRAGE.
 - Refermez correctement la porte.
 - Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

- ▶ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Assurez-vous que la bonne durée de cuisson a été réglée.
 - Assurez-vous que la bonne capacité a été réglée.

- ▶ Des arcs électriques se produisent dans le four.
 - Assurez-vous d'utiliser des ustensiles appropriés (sans ornements métalliques).
 - Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
 - Si vous utilisez du papier aluminium, veillez à ce qu'il ne soit pas trop près des parois intérieures du four.

- ▶ Le four cause des interférences avec la radio ou la télévision.
 - Une légère interférence peut se produire sur les télévisions et les radios lorsque le four fonctionne. Pour limiter ces effets, essayez d'éloigner le four de la télévision, de la radio et de l'antenne.

- ▶ Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'AFFICHAGE.
 - Débranchez et rebranchez la prise. Réglez à nouveau l'heure.

- ▶ Il y a de la condensation à l'intérieur du four.
 - C'est normal. Nettoyez le four après utilisation.

- ▶ Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.
 - C'est normal. Le ventilateur continue de tourner pendant trois minutes au maximum après l'arrêt du four.

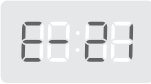
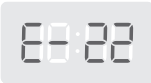








- ▶ Un flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.
 - C'est normal.

- ▶ La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.
 - C'est normal.

- ▶ De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.
 - C'est normal.

- ▶ Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.
 - C'est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT Cette erreur se produit en raison d'un capteur défectueux, d'un mauvais raccordement, d'un circuit imprimé défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 10.
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE COURT Cette erreur se produit en raison d'un capteur défectueux, d'un mauvais raccordement, d'un circuit imprimé défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 252.
	TEMPÉRATURE CIBLE CAPTEUR DE TEMPÉRATURE Cette erreur se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et que la température dans le four est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.
	ERREUR DÉTECTION TEMPÉRATURE ANORMALE Cette erreur se produit lorsque la température dans le four est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
	ERREUR DÉTECTION TEMPÉRATURE ANORMALE MICRO-ONDES Cette erreur se produit lorsque la température dans le four est supérieure à 210 °C en mode micro-ondes.
	ERREUR TOUCHE COURT Cette erreur se produit lorsqu'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le PAVÉ TACTILE.
	ERREUR SIGNAL NAK Le signal NAK est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.
	ERREUR COMMUNICATION Cette erreur se produit en cas d'absence de communication entre le circuit imprimé principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
	ERROR EEPROM OUVERT Cette erreur se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance.
	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE L'EEPROM n'est pas utilisé.

Si l'une de ces erreurs survient, veuillez contacter le service à la clientèle d'ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CX14411A
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation énergétique	
Puissance maximale	3000 W
Mode micro-ondes	1650 W
Mode gril	2500 W
Mode air pulsé	2500 W
Puissance de sortie	100 W/800 W (CEI - 705)
Fréquence nominale	2450 MHz
Micro-ondes	OM75P (21)
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions	
Dimensions de l'appareil :	595 x 454 x 569,4 mm (l x h x p)
Dimensions encastré :	555 x 445 x 548,8 mm (l x h x p)
Volume	50 l
Poids	
Net	38,3 kg
Transport	45,5 kg

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de l'appareil peut être recyclé et est probablement en :

- carton
- papier
- film de polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Au terme de son utilisation, le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

ATAG



792144

Instructions for use
Oven

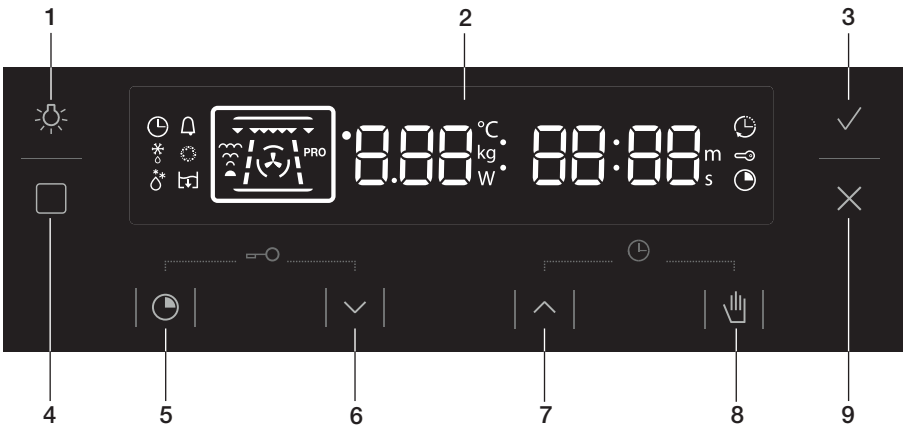
ATAG

CX14411A

TABLE OF CONTENTS

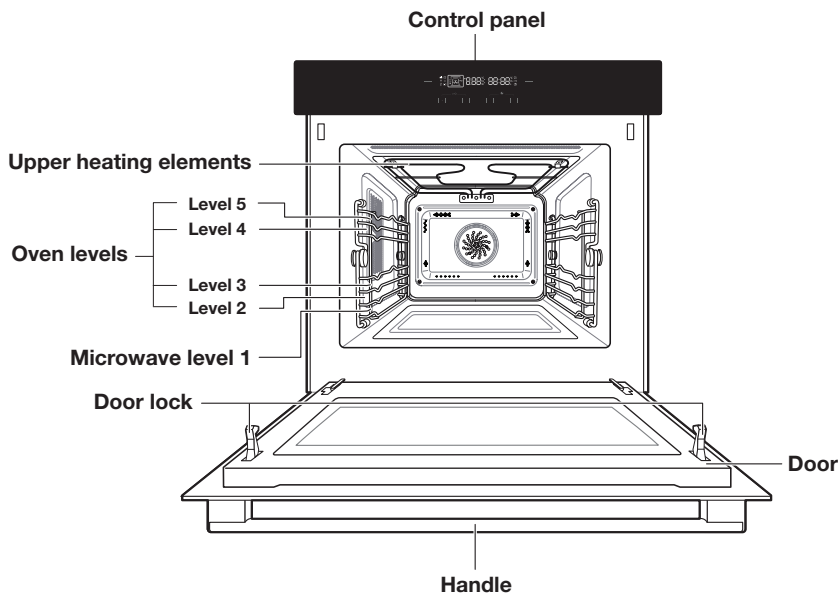
Control panel	4
Oven functions	5
Accessories	6
Using this user manual	7
Setting the clock	8
Setting the energy saving setting	9
Heating possibilities	10
How a microwave oven works	12
Using the microwave setting	13
Using the oven functions	23
Setting cooking time.	29
Setting an end time.	30
Postponing the cooking time	31
Using the combi functions	32
Using the automatic menu settings	36
Using the steamer basket	42
Using the Aqua Clean setting	47
Deactivating the beep alarm	48
Childproof lock	49
Cleaning the microwave oven.	50
Storing and repairing the microwave oven	50
Solving problems	51
Error codes	52
Technical specifications	53
Disposal of appliance and packaging	54

CONTROL PANEL



1. LIGHTING ON/OFF BUTTON
2. DISPLAY
3. START BUTTON
4. FUNCTION SELECTOR BUTTON
5. TIMER BUTTON
6. SETTINGS BUTTON 'REDUCE'
7. SETTINGS BUTTON 'INCREASE'
8. SELECTION BUTTON
9. STOP/CANCEL BUTTON

OVEN FUNCTIONS

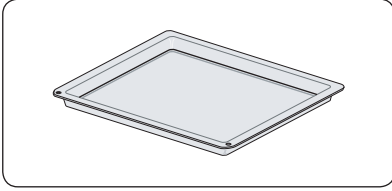


Note

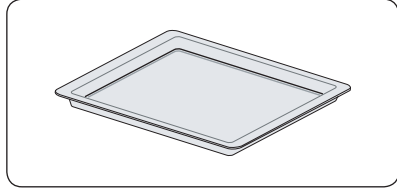
- Level 1 is located at the bottom of the oven and the higher levels are located above this.
- Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.
- Level 1 is used mainly for the microwave function with the ceramic baking plate.
- Consult the cooking guidelines in this user manual to determine the correct level for your dishes.

ACCESSORIES

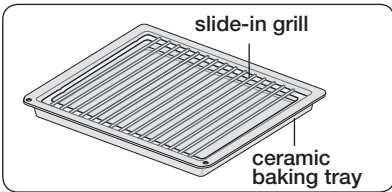
The following accessories are supplied with your microwave oven:



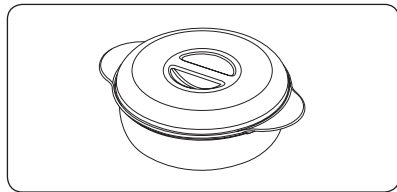
1 Ceramic baking tray
(use with microwave setting).



2 Baking tray
(do NOT use with microwave setting).



3 Grill rack for ceramic baking tray
(use with quick menu and grill setting).



4 Steamer basket
Use the plastic steamer basket to cook dishes with steam.

Note

Consult the cooking guidelines in this user manual to determine the correct accessories for your dishes.

USING THIS USER MANUAL

Introduction

Congratulations on choosing this oven. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



Read the separate safety instructions before using the appliance!

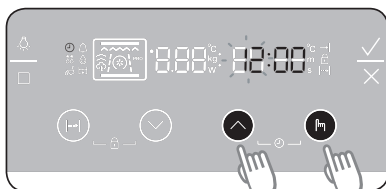
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

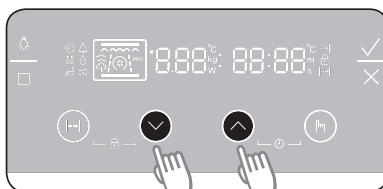
SETTING THE CLOCK

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the DISPLAY lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' flash on the DISPLAY.

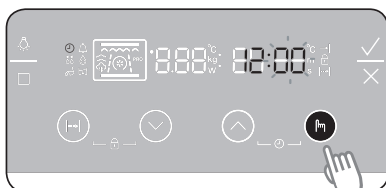
Setting the clock



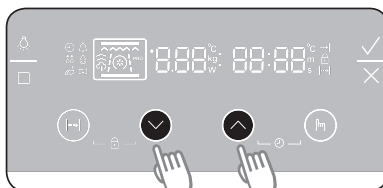
- 1** Press the settings button 'increase' and the selection button simultaneously. '12' starts flashing.



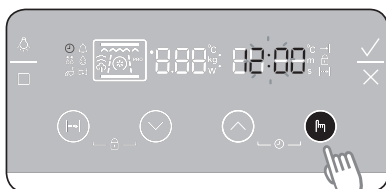
- 2** Use the settings buttons to set the hour.



- 3** Press the selection button again. '00' will start flashing.



- 4** Use the settings buttons to set the minutes.



- 5** Press the selection button again.

Note

If you press a button, the setting starts to flash. You can now change the setting. You can only change the setting if it is flashing. If it stops flashing, you must press the button so that the setting starts flashing again.

SETTING THE ENERGY SAVING SETTING

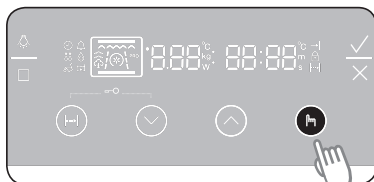
The oven has an energy-saving setting. This setting saves electricity when the oven is not in use.

Standby setting

If the oven is not used for 2 minutes, the standby setting is activated (standard).

ECO setting

The current time is not displayed in the ECO setting. You cannot use the oven.




- 1** Press the selection button for 3 seconds. The oven switches to ECO setting and there is nothing in the display.

Open the door or press a button if you want to go to the standby setting. The current time is shown on the display and the oven is ready for use.





HEATING POSSIBILITIES

The following list shows the different heating possibilities and oven settings that are available. Use the cooking guidelines on the following pages to determine the correct mode and setting for your recipes.



MICROWAVE SETTING

	Microwaves are used for cooking and defrosting foods. Dishes are cooked quickly and efficiently without the colour or form of the food being affected. You set the power and cooking time manually for the different dishes.
---	--

OVEN SETTING

	Convection In this setting the top and bottom heating elements and the fan are activated. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for large amounts of food which need heat supply, such as large au gratins and pies. Recommended temperature: 180 °C
	Grill setting The grill setting is particularly suitable for grilling smaller quantities, such as baguette, fish fillets or for oven dishes 'au gratin'. Put the dish in the middle of the grill rack + ceramic baking, because the element is in the middle of the oven. Recommended temperature: 180 °C
	Maxi grill setting Both top elements heat the dish. Maxi grill is suitable for grilling steaks, sausages, and making cheese on toast. Recommended temperature: 220 °C
	Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this setting for grilling meat and fish. Recommended temperature: 220 °C



AUTOMATIC FUNCTIONS

	DEFROST SETTING Select from 5 preset defrost settings. The fan is switched on with a low temperature during defrosting. Turn the food over during defrosting. You only have to choose the programme and the weight to start defrosting.
	AQUA CLEAN The hot steam makes the interior of the oven wet, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes 15 minutes.

HEATING POSSIBILITIES

U:01	VEGETABLE MENU SETTING Select from 10 preset 'vegetable menu settings'. Cooking time and power are chosen automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the cooking process.
A:01	AUTOMATIC MENU SETTING Select from 10 preset automatic cooking settings. The time and temperature are set automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the cooking process.

COMBI FUNCTIONS

	Microwave + hot air This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.
	Microwave + grill This function is suitable for all kinds of food that has to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes that require a short cooking time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

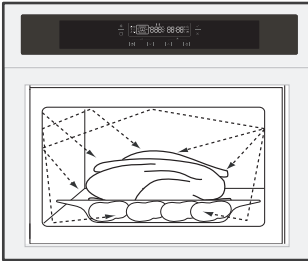
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up dishes without affecting the form or colour.

You can use your microwave for the following:

- **Microwave setting**
- **Combi functions**

Cooking principle



1. The microwaves which the microwave generates are spread evenly by a distribution system. This cooks the dish evenly.
2. The microwaves are absorbed to a depth of approximately 2.5 cm by the dish. Cooking then continues, because the heat is spread in the dish.
3. The cooking times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven.

Standing times in recipes and in this book must therefore be adhered to, in order to ensure

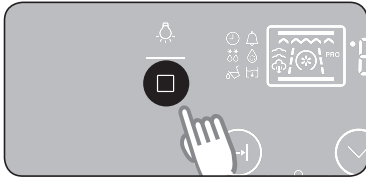
- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.

USING THE MICROWAVE SETTING

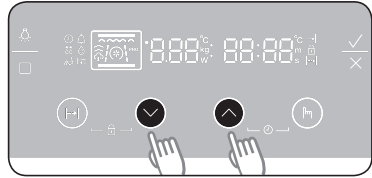
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. When the microwave is used, microwaves penetrate the food. These waves are attracted and absorbed by water, fat and sugar in the food. The microwaves make the molecules in the food move faster. The fast movement of these molecules causes friction and the food is warmed up by the heat which this releases.

IMPORTANT: use the ceramic baking tray on level 1.

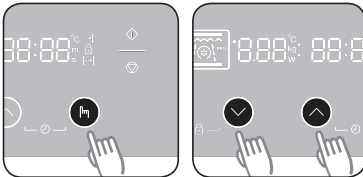
Microwave setting



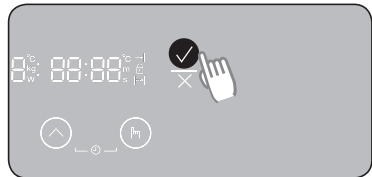
- 1** Press the function selection button once. The DISPLAY shows the time and the power.



- 2** Press the settings buttons to set the desired cooking time. The maximum cooking time you can set is 90 minutes.



- 3** If you want to change the power, press the selection button and set the desired level using the settings buttons.



- 4** Press the start button to start cooking.

USING THE MICROWAVE SETTING

Guidelines for the microwave power

POWER	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	NOTE
MAXIMUM	100	800	For warming up liquids.
HIGH	83	700	For warming up and cooking dishes.
MEDIUM HIGH	67	600	For warming up and cooking dishes.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and warming up delicate dishes.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROSTING	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate dishes.

USING THE MICROWAVE SETTING

Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave setting should not block the microwaves.

Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the ceramic baking tray on level 1 if you use the microwave setting.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable crockery.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges 	✓ X X	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars 	✓ ✓ ✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming up.

USING THE MICROWAVE SETTING

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Metal <ul style="list-style-type: none"> • Dishes • Metal strips for freezer bags 	X X	Can cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, serviettes and kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming up. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Trays • Cling film • Freezer bags 	✓ ✓ ✓X	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. Do not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.
Waxed or baking paper	✓	Can be used to hold moisture and prevent splashes.

Note

Sparks in the microwave are also called arcing.

- ✓: Recommended
- ✓X: Careful
- X: Unsafe

USING THE MICROWAVE SETTING

General cooking guidelines for the microwave function

Dishes suitable for cooking in the microwave

Various kinds of dishes can be prepared in the microwave, such as fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish and meat. You can also prepare sauce, custard, soup, steamed pudding, fruit preserves and chutney in a microwave.

Cover during cooking

Dishes should be covered during cooking, because the water evaporates and the steam contributes to the cooking process. There are various ways to cover dishes, for example with a ceramic plate, a plastic lid or microwave-proof cling film.

Standing times

It is important after cooking that the dish is allowed to stand the recommended time so that the temperature can spread evenly in the dish.

General cooking guidelines for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Keep it covered during the minimum time (see the table). Continue cooking for the desired result. Stir two times during cooking and one more time after cooking. After cooking, add salt, herbs or butter. Keep the dish covered during the standing time.

Dish	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Green beans	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/sweetcorn)	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Mixed vegetables (Chinese vegetable mix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.

USING THE MICROWAVE SETTING

Preparation guidelines for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Add 30 - 45 ml (2 - 3 tablespoons) of cold water for every 250 g, unless a different amount of water is recommended (see the table).

Keep it covered during the minimum time (see the table). Continue cooking for the desired result. Stir once during cooking and one more time after cooking. After cooking, add salt, herbs or butter. Keep covered during the standing time of 3 minutes.

Tip: cut fresh vegetables into pieces of equal size. The smaller the pieces, the shorter the cooking time.

Note: All fresh vegetables should be cooked on full power (800 W).

Dish	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Make sure the florets are of equal size. Point the stalks to the middle.
Brussels sprouts	250	5 - 6	3	Add 60 - 75 ml (4 - 5 tablespoons) of water.
Carrots	250	5 - 6	3	Cut the carrots into slices of equal size.
Cauliflower	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Make sure the florets are of equal size. Cut large florets in half. Point the stalks to the middle.
Courgette	250	3 - 4	3	Cut the courgette into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) of water or a knob of butter. Cook it until it is al dente.
Aubergine	250	3 - 4	3	Cut the aubergine into thin slices and sprinkle them with 1 tablespoon of lemon juice.
Leek	250	3 - 4	3	Cut the leek into thick rings.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Cook small mushrooms whole, and cut larger mushrooms into slices. Do not add water. Sprinkle with lemon juice. Season with pepper and salt. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut the onions into rings or half rings. Add only 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Capsicum	250	4 - 5	3	Cut the capsicum into small strips.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them in half (or in four pieces) for pieces of equal size.
Swede	250	5 - 6	3	Cut the swede into cubes.

USING THE MICROWAVE SETTING

Preparation guidelines for rice and pasta

- Rice** Use a large, glass Pyrex dish with lid. (Take into consideration that rice doubles in volume during cooking.) Keep covered during cooking. Stir after cooking and before the standing time. Add salt or herbs and butter. The rice may not have absorbed all the water after cooking is completed.
- Pasta** Use a large, glass Pyrex dish. Add boiling water and a pinch of salt and stir it all thoroughly. Do not cover during cooking. Stir several times during and after cooking. Cover during the standing time and then drain well.

Dish	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17 - 19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed grains (rice + grain)	250	800	18 - 20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Add 1000 ml of warm water.

WARMING UP

The microwave oven only needs a fraction of the time a traditional oven requires to warm up dishes.

Dividing and covering

Avoid warming up large pieces of food. They may become overcooked and dry out before they are warm enough inside. Warming up smaller pieces works better. If you cover dishes during the warming up, you prevent them from drying out.

Power settings

Different power settings can be used to warm up dishes. In general it is advisable to use a low power for delicate dishes or dishes which heat up fast, such as fruit pie.

Stirring

For best results, stir dishes thoroughly or turn them over during the warming up. If possible, stir one more time before serving. Stirring is particularly important if you are warming up liquids.

Warming up and standing times

If you are warming up dishes for the first time, it is useful to note down the time required, so that you can consult this in the future. Avoid overheating. If you are not sure about the cooking time, it is better to stick to a short time. In that case you can always add extra time if you need it. Always make sure that warmed up dishes are heated thoroughly.

Let dishes stand for a short while after warming up to ensure that the temperature is evenly distributed. The recommended standing time after warming up is 2 - 4 minutes.

USING THE MICROWAVE SETTING

Warming up liquids

Take care when warming up liquids. Prevent splashes and possible burning by putting a spoon or glass stirrer in the drink. Stir during and definitely after the warming up. After the warming up, let stand for at least 20 seconds to ensure that the temperature is evenly distributed.

Warming up baby food

Baby food

Take care when warming up baby food. Put the food in a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Let stand for 2 to 3 minutes before use. Stir it again and check the temperature.

The recommended usage temperature is 30 - 40 °C.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Warm the bottle up without covering it. Never warm up a baby bottle with the teat on it. The bottle can explode if it overheats. Shake the bottle well before the standing time, and shake it again before use. Always check the temperature of the baby food or milk before you feed your baby.

The recommended usage temperature is 37 °C.

Warming up baby food and milk

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

Dish	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during cooking. Stir the food thoroughly after cooking. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully.
Baby cereal (grains + milk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during cooking. Stir the food thoroughly after cooking. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. to 1 min.	2 - 3	Stir or shake the content thoroughly and pour it into a sterilised glass bottle. Put the bottle in the middle of the ceramic baking tray. Do not cover during cooking. Shake the bottle thoroughly and allow it to stand for at least 3 minutes. Shake the content thoroughly before use and check the temperature carefully.

USING THE MICROWAVE SETTING

Warming up liquids and food

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

Dish	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Beverages	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Pour the beverage into a ceramic mug and warm up the beverage without covering the mug. Put the mug in the middle of the ceramic baking tray. Stir the content carefully before and after the standing time.
Soup (cooled)	250 g	800 W	3-4	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Casserole (cooled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Pasta with sauce (cooled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Complete meal (cooled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Scoop 2-3 cooled dishes on to a ceramic plate. Cover the whole with cling film.

DEFROSTING

Microwaves are excellent for defrosting frozen dishes. Microwaves ensure that frozen dishes are gradually defrosted in a short time. This can be a great advantage if you receive unexpected guests. Frozen poultry must be fully defrosted before cooking. Remove any metal strips and take the product out of the packaging to allow moisture to drain off. Put the frozen dish on a plate and do not cover it. Turn it over halfway through and drain any moisture. Remove any organs as soon as possible. Check the dish now and then to ensure that it does not become too warm. If smaller, thinner parts of the frozen dish become warm, you can protect them by wrapping them in small pieces of aluminium foil. If the poultry becomes warm on the outside, press STOP/CANCEL and let it stand for 20 minutes before continuing. Let fish, meat and poultry stand to defrost further. The standing time for full defrosting depends on the amount of food you want to defrost. Consult the table on the next page.

Tip: Flat dishes defrost faster than thick ones, and small quantities take less time than larger ones. Take this into consideration when you freeze the dish and defrost it.

USING THE MICROWAVE SETTING

Use the following table as guideline for defrosting frozen dishes with a temperature of approximately -18 to -20 °C.

Frozen dishes should be defrosted at the defrosting power (180 W).

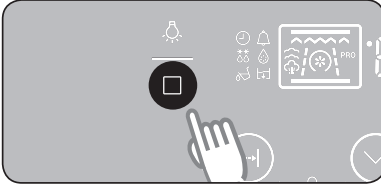
Put the dish on the ceramic baking tray and slide it on to level 1 in the microwave.

Dish	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat Minced beef	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Put the meat on a ceramic plate. Wrap thinner edges in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Pork chops	250	7 - 8		
Poultry Chicken pieces	500 (2 pieces)	12 - 14	15 - 60	Put chicken pieces skin down and whole chickens with the breast down on a ceramic plate. Wrap thinner pieces such as the wings and ends in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Whole chicken	1200	28 - 32		
Fish Fish fillets	200	6 - 7	10 - 25	Put frozen fish in the middle of a ceramic plate. Put thinner pieces under the thicker pieces. Wrap the narrow ends of the fillets and the tail of the whole fish in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Entire fish	400	11 - 13		
Fruit Berries	300	6 - 7	5 - 10	Distribute the fruit on a large, flat, round glass dish.
Bread Bread rolls (each approx. 50 g) Toasted bread/toasted sandwich	2 pieces 4 pieces 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Put bread rolls in a circle or place the bread horizontally on kitchen paper on the ceramic baking tray. Turn the food over halfway through the defrosting time.

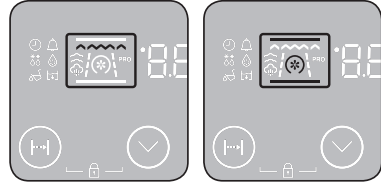
USING THE OVEN FUNCTIONS

This mode offers four settings. Consult the cooking guidelines to determine the correct setting

Oven settings



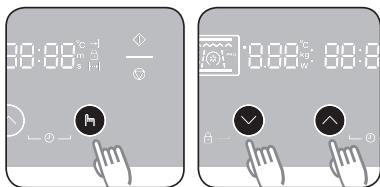
1 Press the function selection button to select the oven setting.



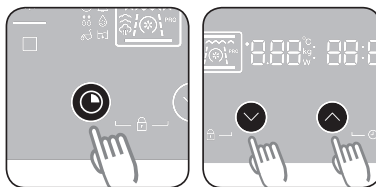
Press several times on the function selection button until the desired oven setting appears in the display.

	Hot air	Press the function selection button twice.	
	Grill + fan	Press the function selection button three times.	
	Maxi grill	Press the function selection button four times.	
	Grill	Press the function selection button five times.	

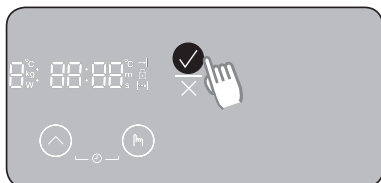
USING THE OVEN FUNCTIONS



- 2** If you want to change the temperature, press the selection button and set the desired temperature using the settings buttons. During cooking you can change the temperature.



- 3** Press the timer button and the settings buttons to set the desired cooking time. The maximum cooking time you can set is 10 hours. During cooking you can change the cooking time.



- 4** Press the start button to start cooking.

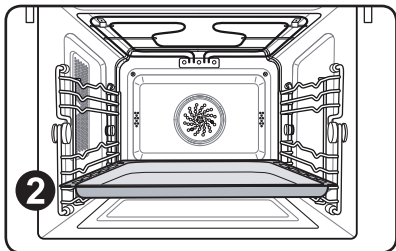
Note

- 1) During cooking you can change the cooking time and the temperature.
- 2) If you use the oven setting, the operation of the heating elements is interrupted regularly to regulate the temperature.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Hot air

In this setting the top and bottom heating elements and the fan are activated. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for large amounts of food which need heat supply, such as large au gratins and pies.



The baking tray or the grill rack + ceramic baking is usually placed on level 2.

* Temperature setting: 40 - 230 °C.

* Use oven crockery that is resistant to a temperature of 250 °C.

Cooking table

The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

We recommend you preheat the oven if you use the intensive function.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Lasagne 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	0:20 - 0:25
Vegetable gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:40 - 0:50
Potato gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:50 - 1:00
Roast beef / 2 kg medium	2	Grill rack + Ceramic baking tray	160	1:30 - 1:40
Whole duck / 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40
2 whole chickens / each 1.2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40

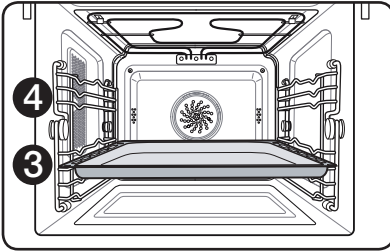
Please note

You do not have to turn the food over, but if you do this halfway through, you have a better result.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill

This function is for grilling smaller quantities of flat dishes such as steaks, schnitzels, fish and toast. Put the dishes in the middle on the rack. Only the top heating element is turned on.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking on level 4 and the baking tray on level 3.
* Temperature setting: 180 °C.

Grill Table

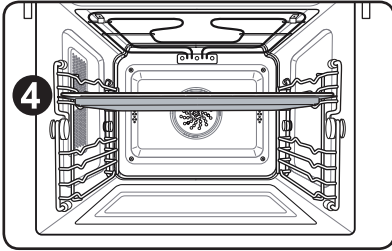
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Melting Camembert (2 - 4 each 75 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	9 - 11
Frozen baguette with filling (mozzarella and tomato or ham and cheese)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	14 - 16
Fish fingers, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	15 - 20
Fish burger, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	3	Baking tray	180	23 - 27
Pizza, frozen (300 - 400 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + Ceramic baking tray	170	15 - 18

USING THE OVEN FUNCTIONS

Maxi grill

The maxi grill is highly suited for grilling larger quantities of flat dishes such as steak, schnitzel and fish. The maxi grill is also suitable for making toast. Both top heating elements and the grill element are turned on when you select this oven function. It is recommended you preheat the oven when you use the maxi grill.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking on level 4.

* Temperature setting: from 150 - 230 °C.

* Use oven crockery that can withstand temperatures of 230 °C.

Grill Table

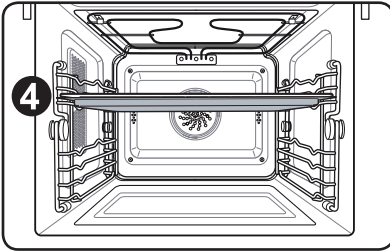
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Sausages (thick) 5 - 8 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	5 - 7 turn over 5 - 7
Sausages (thin) 8 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	4 - 5 turn over 4 - 5
Toast 5 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	1 - 2 turn over 1 - 2
Toasted sandwiches 4 - 6 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	4 - 8
Filled pancake (350 - 450 g)	4	Baking tray	200	20 - 25
Steak (400 - 800 g)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	7 - 8 turn over 6 - 7

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill + fan

The grill element and the fan in the back of the oven are turned on. The fan circulates the hot air. It is best to preheat the oven before placing dishes in the oven.



For grilling, the grill rack + ceramic baking or the baking tray are usually placed on level 4.

* Temperature setting: 150 - 230 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Use the temperatures and times in this table as a guideline for grilling. Set a grilling temperature of 170-220 °C and preheat the oven for 5 minutes.

Dish	Rack level	Time (minutes)	Accessories	Temperature (°C)
Sausages 250-350g	4	7 - 9	Grill rack + ceramic baking	200
Potato segments 4 pieces	4	20 - 23	Grill rack + ceramic baking	210
Frozen oven fries 400-500g	4	11 - 15	Baking tray	220
Frozen potato rissoles 6-8 ea	4	18 - 22	Baking tray	210
Frozen chicken nuggets 400-500g	4	9 - 13	Baking tray	220
Salmon steak 400-500g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	220
Fish fillet 300-400g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Entire fish 300-400g	4	10 - 13	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Chicken pieces 400-500g	4	27 - 32	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180

Note

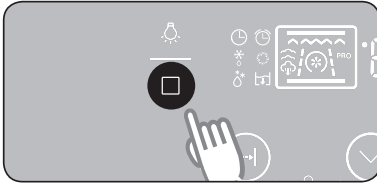
Preheating is recommended.

If you open the door during cooking, the oven will stop. Close the door and press **Start** to start the oven again.

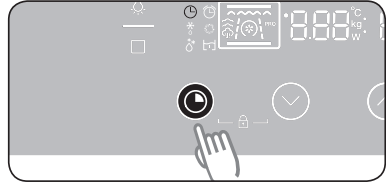
SETTING COOKING TIME

You can set a cooking time of up to 10 hours. The oven switches off automatically once the cooking time has elapsed.

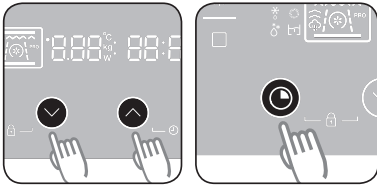
Example: setting the cooking time.



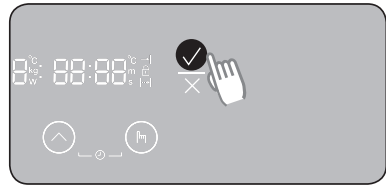
1 Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).



2 Press the timer button.
The cooking time symbol lights up in the display.



3 Set the desired cooking time using the settings buttons. Press the timer button.



4 Press START. Cooking will start.

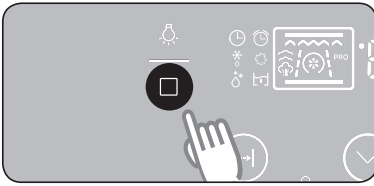
Note

- 1) When the set time has expired you will hear 4 beeps. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) You can set the programmed cooking time again as shown above.
- 3) If you want to cancel the programmed cooking time, press the timer button and use the settings buttons to set the time to zero.

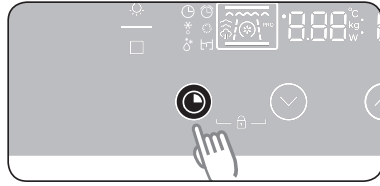
SETTING AN END TIME

Set and end time for when you would like to switch off the oven.

Example: switch off oven at 14.00 hours.



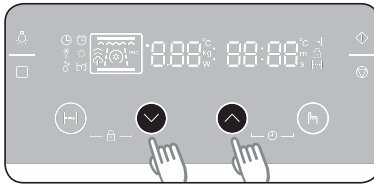
1 Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).



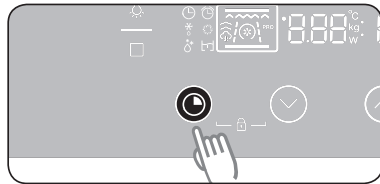
2 Press the timer button for 3 seconds. The current time flashes. The 'end time' symbol lights up.

Example: It is 1.00 pm.

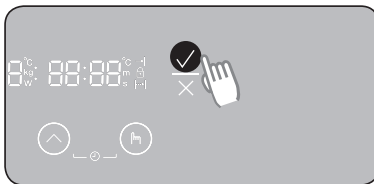
The figure '13:00' flashes.



3 Set the desired end time (14:00) using the settings buttons. Example: The desired time is 14:00 hours.



4 Press the timer button again. Example: The current time is 13:00 hours. The desired end time is 14:00 hours.



5 Press START to start cooking. The cooking time '1:00' is shown. Cooking will start.

Note

- 1) The time display shows the remaining time. Once the set time has expired, you will hear 4 beeps. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) During cooking you can change the preset cooking time and the temperature for better results. Press the timer button and change the time with the settings buttons.
- 3) If you want to cancel the programmed cooking time, press the timer button and use the settings buttons to set the time to zero. Press the timer button again.
- 3) You can set the end time again as shown above. If you want to cancel the programmed cooking time, press END TIME and set the time to the current time.

POSTPONING THE COOKING TIME

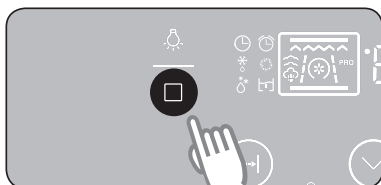
Set the end time (the time when the oven should switch off) and a cooking time.

Example: Setting a cooking time (2 hours) and an end time (18:00 hours).

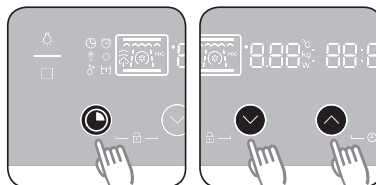
Example with the hot air setting: Current time: 12:00 hours

Cooking time: 2 hours

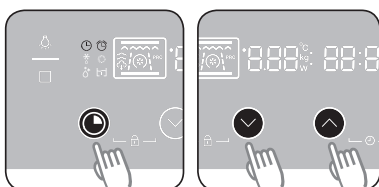
End time: You want the cooking to end at 18:00 hours



- 1** Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).



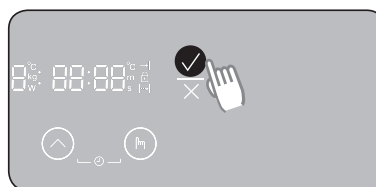
- 2** Press the timer button. Set the desired cooking time using the settings buttons (2 hours). *The cooking time symbol lights up in the display.*



- 3** Press the timer button for 3 seconds.

- ▶ The cooking time is added to the current time and '14:00' is displayed. *The end time symbol lights up.*

Set the desired end time (18:00) using the settings buttons. Wait 5 seconds until the end time has been set.



- 4** Press START to start cooking.

- ▶ The display shows a figure which indicates that the postpone function has been activated.
- ▶ The oven starts automatically at the set time (16:00) and the cooking time is shown.

Note

- The cooking time and the end time can be changed before the set times elapse.
- Once the set time has expired, you will hear 4 beeps. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically.

WARNING

Do not leave the dish too long in the oven; it could spoil.

USING THE COMBI FUNCTIONS

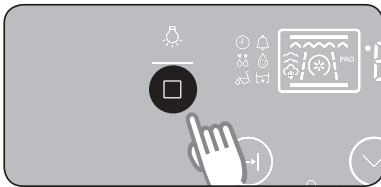
Microwave + grill

This setting combines the radiant heat from the grill and the fast cooking through the microwave. The cooking time is shortened and the result is a browned, crispy layer.

This function is suitable for all kinds of food that has to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes that require a short cooking time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

If you want to brown both sides of the food, turn it over halfway through cooking.

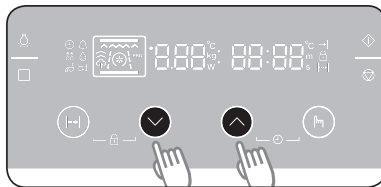
Selecting the microwave + grill function



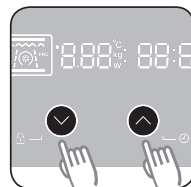
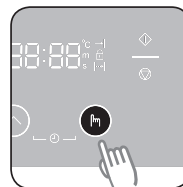
1 Press the function selection button six times to select the microwave + grill setting.



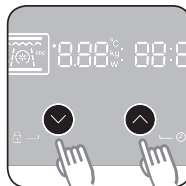
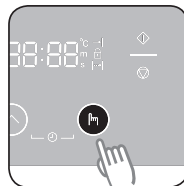
2 The microwave + grill function, the cooking time and power are visible in the display.



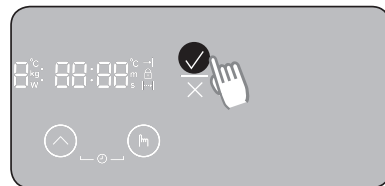
3 Press the settings buttons to set the desired cooking time.



4 Press the selection button and set the power using the settings buttons.

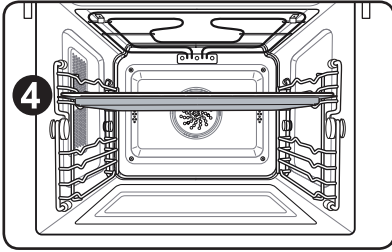


5 Press the selection button and set the desired temperature using the settings buttons. During cooking you can change the temperature.



6 Press the start button to start cooking.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the grill + microwave setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 4.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking.
Preheating is not necessary.

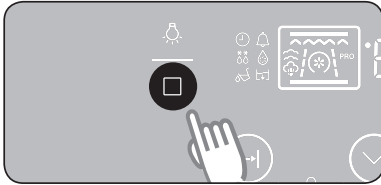
Dish	Level	Power (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min.)	Time 2 nd (min.)	Accessories
Fried potatoes 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Ceramic baking tray
Grilled tomatoes 3 each	4	180	170	7 - 9	-	Ceramic baking tray with grill rack
Vegetable gratin 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Ceramic baking tray with grill rack
Grilled fish each 1 piece	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Ceramic baking tray with grill rack
Chicken pieces 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Ceramic baking tray with grill rack

USING THE COMBI FUNCTIONS

Microwave + hot air

In this setting, the microwave function is combined with hot air. This reduces the cooking time and dishes obtain a brown, crispy layer. This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.

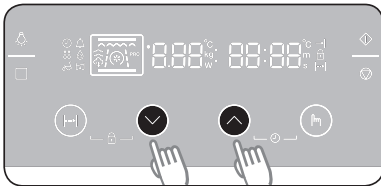
Selecting the microwave + hot air function



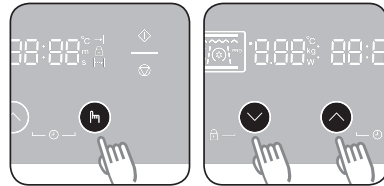
1 Press the function selection button seven times to select the microwave + hot air setting.



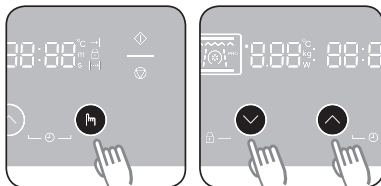
2 The microwave + hot air function, the cooking time and power are visible in the display.



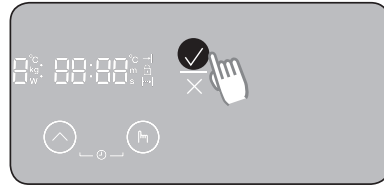
3 Press the settings buttons to set the desired cooking time.



4 Press the selection button and set the power using the settings buttons.

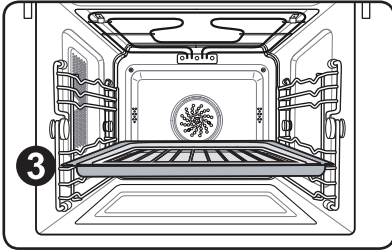


5 Press the selection button and set the desired temperature using the settings buttons. During cooking you can change the temperature.



6 Press the start button to start cooking.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the microwave + hot air setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 3.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

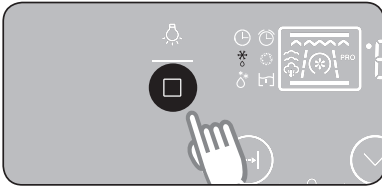
Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking.
Preheating is not necessary.

Dish	Level	Power (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min.)	Time 2 nd (min.)	Accessories
Whole chicken, 1.2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Ceramic baking tray with grill rack
Roast beef/ lamb (medium) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Ceramic baking tray with grill rack
Frozen lasagne/ pasta gratin 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Ceramic baking tray with grill rack
Potato gratin 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Ceramic baking tray with grill rack
Fresh fruit flan	3	100	170	40 - 45		Ceramic baking tray

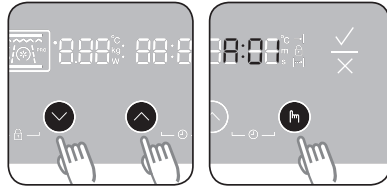
USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

The automatic menu settings offer you 25 pre-programmed settings (10 for automatic cooking, 10 for the vegetable menu setting and 5 for automatic defrosting) for handy cooking of your favourite dishes. The cooking time and power are set automatically. Select one of the 25 settings, enter the weight and start cooking.

Automatic cooking

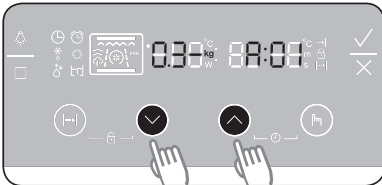


- 1** Press the function selection button eight times to select the 'automatic cooking' setting. The 'A:01' lights up in the display.



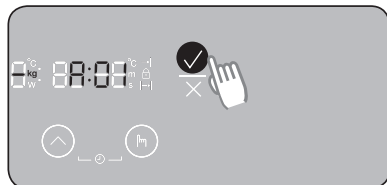
- 2** Press the settings buttons to set the desired menu setting. Press the selection button.

- Consult the tables for a description of the 10 automatic menu settings.



- 3** Press the settings buttons to set the desired weight.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start cooking.

Note

- Some automatic menus require no further action. Other menus require the dish to be turned over. The oven gives a signal to indicate this.
- The set oven temperature and the cooking time are displayed when the automatic menu is active.
- The temperatures and times cannot be changed during cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for automatic cooking

The following table shows you 10 automatic programmes for warming up, cooking, roasting and baking. The quantities, standing times and corresponding recommendations are given. These automatic programmes contain special, useful cooking settings.

No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:01	Complete meal	0.3 - 0.35 0.4 - 0.45	Ceramic baking tray	1	Put the food on a ceramic baking tray and cover the food with cling film. This programme is suitable for meals which consist of 3 dishes (e.g. meat with sauce, vegetables and potatoes, rice or pasta). Let the meal stand for 3 minutes after cooking.
A:02	Frozen pizza	0.3 - 0.35 0.4 - 0.45	Grill rack + ceramic baking tray	2	Put the frozen pizza on the grill rack with the ceramic baking tray and place it in the oven.
A:03	Frozen lasagne	0.4 - 0.45 0.6 - 0.65	Grill rack + ceramic baking tray	2	Put the frozen lasagne in a suitable glass Pyrex dish or on the grill rack with the ceramic baking tray. Let it stand for 2 to 3 minutes after warming up.
A:04	Whole chicken	1.1 - 1.15 1.2 - 1.25	Grill rack + ceramic baking tray	2	Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken on the inside and the outside. Put the chicken with the breast downwards on the grill rack with the ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after cooking.
A:05	Chicken pieces	0.6 - 0.7 0.9 - 1.0	Grill rack + ceramic baking tray	4	Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken pieces. Put the chicken pieces with the skin side down on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken pieces over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

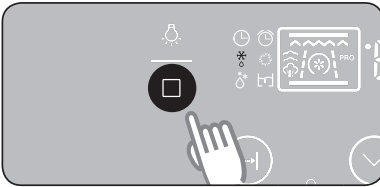
No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:06	Roast lamb	0.8 - 0.9 1.1 - 1.2	Grill + ceramic baking tray	3	Put the marinated lamb roast on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the lamb roast over when the oven gives a signal, and press START.
A:07	Frozen oven fries	0.3 - 0.4 0.45 - 0.5	Baking tray	3	Distribute the frozen oven fries on a metal baking tray.
A:08	Grilled potato halves	0.4 - 0.5 0.6 - 0.7	Grill + ceramic baking tray	4	Cut potatoes lengthwise and sprinkle salt on the flat side. Put them flat side up on the grill rack with ceramic baking tray. Let the meal stand for 3 minutes after cooking.
A:09	Apple pie	1.2 - 1.4	Baking tray	2	Prepare the apple pie in a spring form and put it on the baking tray. The weight includes apples, etc.
A:10	Cake	0.7 - 0.8	Baking tray	3	Put the cake form (25 cm) with cake mix lengthwise (with respect to the door) on the baking tray in the oven.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

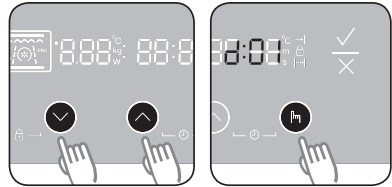
Defrost setting

These programmes use only microwaves. Remove all packaging before defrosting. Put meat, poultry and fish on the ceramic baking tray.

Selecting the defrost setting

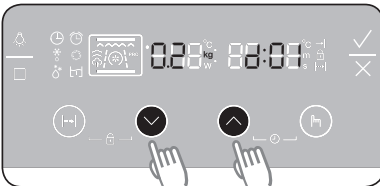


- 1** Press the function selection button nine times to select defrost setting. The 'd:01' lights up in the display.

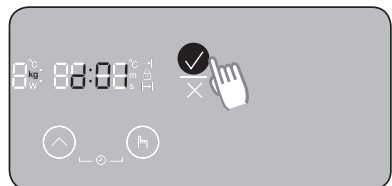


- 2** Press the settings buttons to set the desired defrost time. Press the selection button.

- Consult the tables on the following page for a description of the 5 automatic menu settings.



- 3** Press the settings buttons to set the desired weight. *If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.*



- 4** Press START to start cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for the automatic rapid defrost setting

The following table shows you the different programmes for automatic defrosting, quantities, standing times and the corresponding recommendations.

No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Standing time (min.)	Instructions
d:01	Meat	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven gives a signal. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and mince.
d:02	Poultry	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the ends of drumsticks and wings with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole chickens and chicken pieces.
d:03	Fish	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the tail of a whole fish in aluminium foil. Turn the fish over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole fish and fish fillets.
d:04	Bread/ cake	0.1 - 0.8	Ceramic baking tray	1	10 - 30	Put the bread on a piece of kitchen paper and turn it over when the oven gives a signal. Put the cake on the ceramic baking tray and if possible, turn it over when the oven gives a signal. (The oven stops working when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread (sliced or whole loaves), yeast pastry, biscuit, cheesecake and puff pastry, but also for bread rolls and baguettes. Place bread rolls in a circle. It is not suitable for crumbly pastry, fruit/cream pie and cakes with a chocolate layer.
d:05	Fruit	0.1 - 0.6	Ceramic baking tray	1	5 - 15	Divide the frozen fruit evenly on the ceramic baking tray. This programme is suitable for fruit such as raspberries and mixed berries.

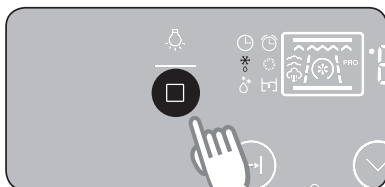
Important! The rapid defrost setting uses microwaves to warm up food. When you use this setting, you must carefully follow the guidelines for cookware and other precautions for safe use of the microwave.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

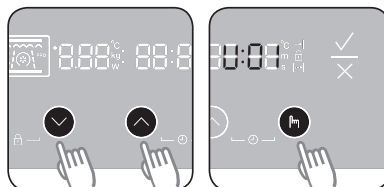
Vegetable menu setting

Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g, unless a different amount of water is recommended (see table). Cover the vegetables for the minimum time (see table). Continue cooking until you have the desired results. Stir the vegetables during and after cooking. After cooking the dish, add salt, herbs or butter. Cover the dish and allow this to stand for 3 minutes. Cut fresh vegetables into pieces of equal size. The smaller they are, the faster they will cook.

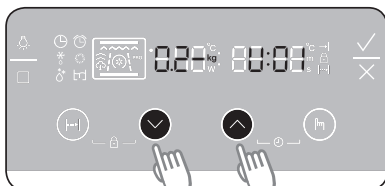
Selecting the vegetable menu function



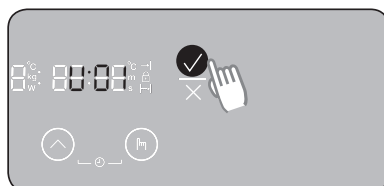
- 1** Press the function selection button ten times to select the vegetable menu setting. The 'vegetable menu setting' symbol lights up in the display.



- 2** Press the settings buttons to set the desired vegetable menu function. Press the selection button.



- 3** Press the settings buttons to set the desired weight.
If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Vegetable menu settings table

Use this table as a guideline for cooking. Preheating is not necessary.

No.	Dish	Portion (kg)	Accessories	Level	Instructions
U:01	Broccoli florets	0.2 - 0.3 0.3 - 0.4	Steamer basket	1	Rinse the broccoli and clean it. Place in a glass oven dish with lid. Add 2 tablespoons (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3 - 0.4 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking.
U:02	Cauliflower florets	0.2 - 0.3 0.3 - 0.4	Steamer basket	1	Rinse the cauliflower and clean it. Place the cauliflower in a glass oven dish with lid. Add 2 tablespoons (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3 - 0.4 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking.
U:03	Sliced carrots	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	Steamer basket	1	Rinse the carrots and clean them. Place the carrots in a glass oven dish with lid. Add 2 tablespoons (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4 - 0.5 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking.
U:04	Potatoes in skin	0.3 - 0.4 0.7 - 0.8	Steamer basket	1	Rinse the potatoes and clean them. Rub the potatoes with olive oil and prick the skin with a fork. Place them in the bowl with lid and let the dish stand for 3 - 5 minutes after cooking.
U:05	Peeled potatoes	0.4 - 0.5 0.7 - 0.8	Steamer basket	1	Rinse the potatoes and clean them. Cut them in half and put them in the bowl with lid. Add 1 - 2 tablespoons of water. Stir well after cooking. For large quantities, also stir thoroughly halfway through the cooking process. Let the dish stand another 3 - 5 minutes after cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

U:06	Courgette	0.2 - 0.3 0.3 - 0.4	Steamer basket	1	Cut the courgette into slices. Add 2 tablespoons of water or a knob of butter. Place them in the bowl with lid. Cook them with the lid on in the bowl until they are al dente.
U:07	Sliced aubergine	0.1 - 0.2 0.3 - 0.4	Steamer basket	1	Cut the aubergine into thin slices and sprinkle them with 1 tablespoon of lemon juice. Place them in the bowl with lid. Cook with the lid on the bowl. Stir well after cooking.
U:08	Sliced onion	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	Steamer basket	1	Cut the onions into rings or half rings. Add only 1 tablespoon of cold water. Place them in the bowl with lid. Cook with the lid on the bowl. Stir well after cooking.
U:09	Mixed vegetables	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	Steamer basket	1	Rinse the mixed vegetables and clean them. Put the vegetables in the bowl with lid. Add 1 tablespoon (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4 - 0.5 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking.
U:10	White rice	0.2 - 0.3	Steamer basket	1	Use the bowl with lid (please note! the water volume of rice doubles during cooking). Cook the rice with the lid on the bowl. After cooking, drain off the excess water. Add salt, herbs and butter, stir the rice and let it stand for a moment.

USING THE STEAMER BASKET

The steamer basket is based on the principle of cooking with steam and has been designed for fast, healthy cooking in your ATAG microwave. In using cooking with steam, the microwave function is used.

This accessory is ideal for preparing rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The steamer basket has three components:



bowl



basket



lid

All components are suitable for microwave use and can withstand temperatures from -10 °C to 130 °C.

Suitable for storing in a freezer. Can be used separately or in combination.

Use

- Do not use:
 - To cook dishes with a high sugar or fat content.
 - On a grill setting or on a hob.
- Before first use, wash the basket thoroughly in soapy water.
- Consult the steaming table for cooking times.

Maintenance

- The steamer basket can be cleaned in a dishwasher.
- When washing by hand, use warm water with detergent. Do not use abrasives.
- Some dishes (such as dishes with tomato) can discolour the plastic.

Defrosting:

- Put frozen dishes in the steamer basket without using the lid. The moisture remains at the bottom of the bowl and does not affect the dish.

USING THE STEAMER BASKET

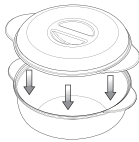
Steaming table

The following table has guidelines for cooking various dishes using the steamer basket. The quantities, power, cooking time and corresponding recommendations are given.

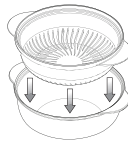
Dish	Weight (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Accessories	Recommendation
Artichokes	300 (1-2 pieces)	800	5 - 6	Steamer basket	Rinse the artichokes and clean them. Put the basket in the bowl and put the artichokes in the basket. Add 1 tablespoon of lemon juice. Put the lid on. Let it stand for 1 - 2 minutes after cooking.
Fresh vegetables	300	800	4 - 5	Steamer basket	Clean the vegetables, cut them into equal pieces. Weigh the vegetables (for example broccoli, cauliflower, carrots or pepper). Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 2 tablespoons of water. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 1 - 2 minutes.
Frozen vegetables	300	600	8 - 9	Steamer basket	Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 1 tablespoon of water. Put the lid on. Let it stand for 1 - 2 minutes after cooking.
Rice	250	800	15 - 18	Bowl with lid	Put the rice in the bowl. Add 500 ml of cold water. Put the lid on. After cooking, let white rice stand for 5 minutes and unpolished rice stand for 10 minutes.
Potatoes in skin	500	800	7 - 8	Bowl with lid	Rinse the potatoes, weigh them and put them in the bowl. Add 3 tablespoons of water. Put the lid on. Let stand for 2 - 3 minutes after cooking.
Stew (cooled)	400	600	5.5 - 6.5	Bowl with lid	Put the stew in the bowl. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 1 - 2 minutes.
Soup (cooled)	400	800	3 - 4	Bowl with lid	Put the soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 1 - 2 minutes.

USING THE STEAMER BASKET

Dish	Weight (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Accessories	Recommendation
Soup (frozen)	400	800	8 - 10	Bowl with lid	Put the frozen soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 2 - 3 minutes.
Frozen yeast/Bun with jam filling	400	400	8 - 10	Bowl with lid	Moisten the top of the bun. Put 1 - 2 frozen buns next to each other in the bowl. Put the lid on. Let stand for 2 - 3 minutes after cooking.
Stewed fruit	250	800	3 - 4	Bowl with lid	After peeling, weigh the fresh fruit (for example apples, pears, apricots, mangos or pineapple). Clean the fruit, cut it into equal pieces or cubes. Put the fruit stew in the bowl. Add 1 - 2 tablespoons of water and 1 - 2 tablespoons of sugar. Put the lid on. Let stand for 2 - 3 minutes after cooking.

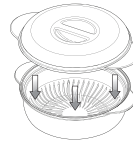


bowl with lid



steamer basket

+

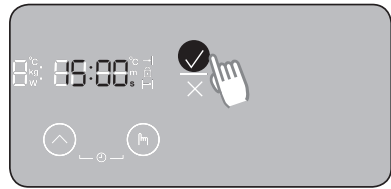
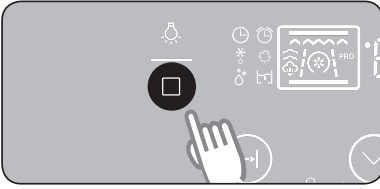


Please note!

- The lid can become very hot during use!
- Use oven mitts when handling the steamer basket after cooking the dish.

USING THE AQUA CLEAN SETTING

With the Aqua Clean setting you can clean your oven in just 15 minutes.

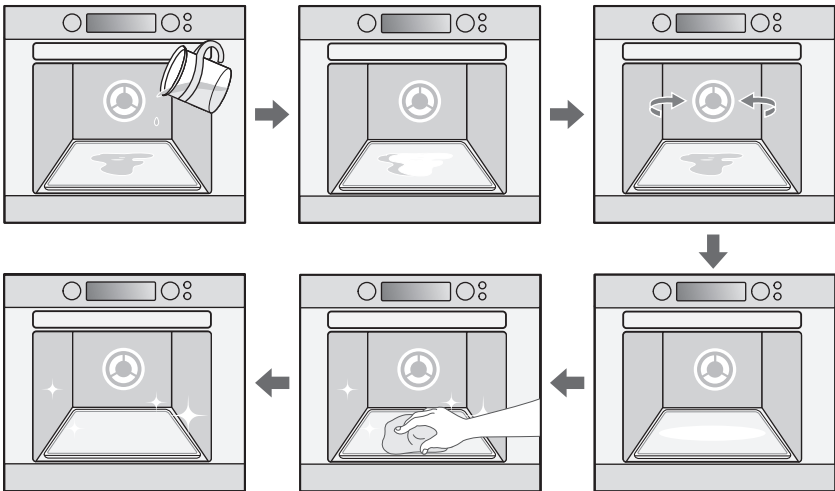


1 Press the function selection button eleven times to select AQUA CLEAN.

- ▶ Pour approximately 100 ml water in the bottom of the empty oven.

2 Press START. The oven starts automatically.

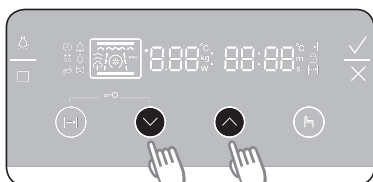
- ▶ After 15 minutes the oven stops automatically. Wipe out the oven with a dry cloth.



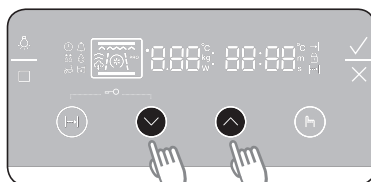
Important

- Use this function only when the oven has cooled down fully to room temperature.
- Do NOT use distilled water.
- Do NOT use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave oven.

DEACTIVATING THE BEEP ALARM



- 1** If you want to deactivate the beep alarm, press both settings buttons simultaneously and keep them pressed for 1 second.

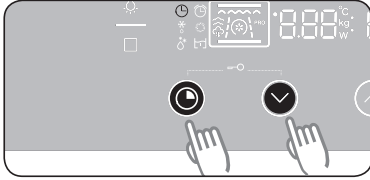


- 2** If you want to activate the beep alarm again, press both settings buttons simultaneously and keep them pressed for 1 second.

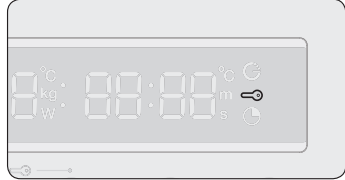
CHILDPROOF LOCK

With the childproof lock of the oven you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

Locking the oven

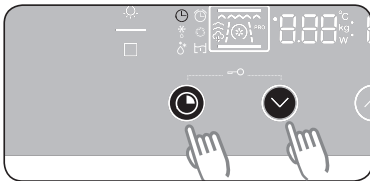


- 1** Press the settings button 'reduce' and cooking time button simultaneously for 3 seconds.



- 2** The display shows a lock symbol, which means that all functions are locked.

Unlocking the oven



- 1** Press the settings button 'reduce' and cooking time button simultaneously for 3 seconds.



- 2** The lock symbol disappears from the display, which means that all functions are unlocked.

CLEANING THE MICROWAVE OVEN

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

1. Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
2. Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
3. To remove stubborn leftover food and odours, put a mug with diluted lemon juice at the bottom of the empty oven. Heat the juice for ten minutes at maximum power.
4. Wipe the interior with a damp cloth.

Important

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

STORING AND REPAIRING THE MICROWAVE OVEN

Repairs must be performed only by a qualified service technician.

If maintenance is required, pull the plug from the socket and contact the ATAG customer service.

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number (you can find them on the inside of the oven door)
- Guarantee information
- A clear description of the problem

Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, since dust and moisture can damage the appliance.

SOLVING PROBLEMS

Try the solutions below if you have problems with your oven. You might save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to the customer service.

- ▶ The food is not cooked.
 - Check whether the timer has been set and you have pressed START.
 - Close the door properly.
 - Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

- ▶ Food is overcooked or undercooked.
 - Check whether the correct cooking time has been set.
 - Check whether the correct power has been set.

- ▶ There is arcing in the oven.
 - Make sure you use the correct cookware (without metal edges).
 - Check whether forks or other metal utensils have been placed in the oven.
 - Make sure when you use aluminium foil that it does not come too close to the walls.

- ▶ The oven causes disturbances in radios or televisions.
 - When it is operating, the oven can cause minor disturbance to televisions or radios. To limit this effect, do not install the oven in the vicinity of televisions, radios and antennas.

- ▶ If there are electronic interruptions, the DISPLAY is reset.
 - Pull the plug from the socket and put it back in again. Set the time again.

- ▶ There is condensation on the interior of the oven.
 - This is normal. Wipe the oven clean after use.

- ▶ The fan keeps working after the oven is switched off.
 - This is normal. The cooling fan can run for a maximum of three minutes after the oven has stopped.











- ▶ An air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.

- ▶ Light reflects on the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.

- ▶ Steam escapes from the door or the vents.
 - This is normal.

- ▶ When the oven is working, and particularly in the defrost setting, click sounds can be heard.
 - This is normal.

ERROR CODES

Error code	General functions
	ERROR TEMPERATURE SENSOR OPEN This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is lower than 10.
	ERROR TEMPERATURE SENSOR SHORT This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is higher than 252.
	TARGET TEMPERATURE TEMPERATURE SENSOR This error occurs if the preheating was not completed and the temperature in the oven is lower than 120 °C for 30 minutes.
	ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION This error occurs if the temperature in the oven is higher than 250 °C for 10 minutes.
	ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION MICROWAVE This error occurs if the temperature in the oven in the microwave setting is higher than 210 °C.
	ERROR BUTTON SHORT This error occurs if you press and hold a button for longer than 60 seconds. This error may occur if water gets into the control panel or if dust particles stick on the TOUCH PANEL.
	ERROR NAK SIGNAL The NAK signal is given if it takes longer than 10 seconds to switch on the appliance.
	COMMUNICATION ERROR This error occurs if there is no communication between the main PCB and the sub PCB for longer than 10 seconds.
	ERROR EEPROM OPEN This error occurs if something goes wrong in the EEPROM communication when you are setting the power.
	ERROR EEPROM READ & WRITE EEPROM is not used.

If one of these errors occurs, contact the ATAG customer service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CX14411A
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption	
Maximum power	3000 W
Microwave setting	1650 W
Grill setting	2500 W
Hot air setting	2500 W
Output power	100 W/800 W (IEC - 705)
Nominal frequency	2450 MHz
Microwave	OM75P (21)
Cooling method	Engine cooling fan
Dimensions	
Appliance dimensions:	595 x 454 x 569.4 mm (w x h x d)
Built-in dimensions:	555 x 445 x 548.8 mm (w x h x d)
Volume	50 l
Weight	
Net	38.3 kg
Shipping	45.5 kg

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of the appliance can be recycled and may be made from:

- cardboard
- paper
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)
- polypropylene tape (PP)

Dispose of these materials in a responsible manner in accordance with legal provisions.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of it separately. This prevents any potential negative impact on the environment and on health. This means that at the end of its working life, the product must be taken to a special centre for separated waste collection or to the supplier.

Separate processing ensures that the materials from which this appliance are made can be recovered, which means considerable savings in power and raw materials.



Declaration of conformity

We declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

ATAG



797855