



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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,

wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Handleiding

Combimagnetron

Mode d'emploi

Four à micro-ondes

Bedienungsanleitung

Mikrowellenofen

Instructions for use

Microwave oven

ATAG



CX4411A

CX4411B

CX4492A

CX4492B

700005130000

NL  

Handleiding

NL 3 - NL 69

FR   

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 70

DE    

Anleitung

DE 3 - DE 69

EN  

Manual

EN 3 - EN 68

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme

Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt

Symboler som används



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information

Viktig information - Viktig informasjon - Viktig information



Tip - Conseil - Tipp - Tips

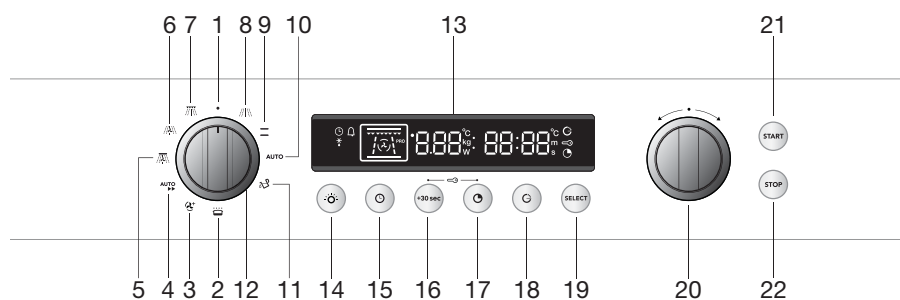
INHOUDSOPGAVE

Bedieningspaneel	5
Ovenfuncties	6
Toebehoren	7
Gebruik van deze handleiding	8
De klok instellen	15
De energiebesparingsstand instellen	16
Stand-bystand	16
Eco-stand	16
Verwarmingsmogelijkheden	17
De werking van een magnetronoven	19
De magnetronstand gebruiken	20
Magnetronstand	20
Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron	21
Richtlijnen voor magnetronkookgerei	22
Bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie	24
De ovenstand gebruiken	30
Ovenstand	30
Heteluchtstand	32
Bereidingsrichtlijnen	32
Hete lucht + bovenwarmte	33
Bereidingsrichtlijnen	33
Bovenwarmte + onderwarmte	34
Bereidingsrichtlijnen	34
Grillstand	35
Bereidingsrichtlijnen	35
Bovenwarmte + ventilator	36
Bereidingsrichtlijnen	36
Hete lucht + onderwarmte	37
Bereidingsrichtlijnen	37
Intensieve stand	38
Bereidingsrichtlijnen	38
Proroasting-stand	39
Bereidingsrichtlijnen	39
Eco-heteluchtstand	40
Bereidingsrichtlijnen	40
Bereiding op verschillende niveaus	41

INHOUDSOPGAVE

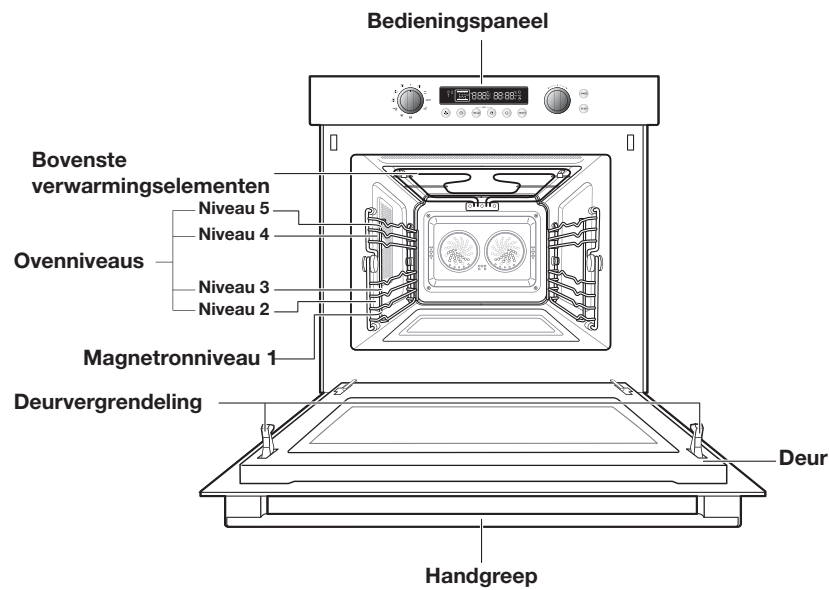
Bereiding op verschillende niveaus	41
Bereiding op verschillende niveaus (vervolg)	42
Bereidingsrichtlijnen	42
De bereidingstijd instellen.	43
De eindtijd instellen.	44
Uitstelfunctie bereidingstijd	45
Combifuncties.	46
De functie magnetron + grill selecteren	46
Bereidingsrichtlijnen	47
De functie magnetron + hete lucht selecteren	48
Bereidingsrichtlijnen	49
De functie magnetron + braden selecteren.	50
Bereidingsrichtlijnen	51
De warmhoudstand gebruiken	52
Warmhoudstand	52
De automatische menustand gebruiken	53
Automatische menustand	53
Richtlijnen voor de automatische menustand.	54
Richtlijnen voor de automatische snelle ontdooistand	58
De snelkookstand gebruiken	59
Snelkookstand	59
Richtlijnen voor het snelkookmenu	60
De aqua clean-stand gebruiken	62
De pieptoon uitschakelen	63
Kinderslot	64
De magnetronoven reinigen	65
De magnetronoven opbergen en repareren	65
Problemen oplossen	66
Foutcodes	67
Technische specificaties	68

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. UIT | 12. STANDKEUZEKNOP |
| 2. WARMHOUDSTAND | 13. DISPLAY |
| 3. BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS | 14. VERLICHTING |
| 4. SNELKOOKSTAND | 15. KLOK |
| 5. MAGNETRON + BRADEN | 16. +30 sec (snelle start) |
| 6. MAGNETRON + HETE LUCHT | 17. BEREIDINGSTIJD |
| 7. MAGNETRON + GRILL | 18. EINDTIJD |
| 8. MAGNETRONSTAND | 19. SELECT |
| 9. OVENSTAND | 20. FUNCTIEKEUZEKNOP |
| 10. AUTOMATISCHE MENUSTAND | 21. START |
| 11. AQUA CLEAN | 22. STOP/ANNULEREN |

OVENFUNCTIES

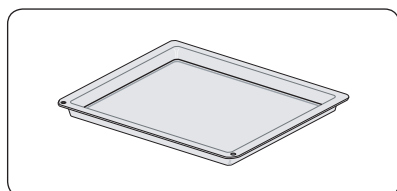


Opmerking

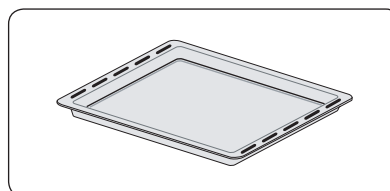
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt met name gebruikt voor de magnetronfunctie met de keramische bakplaat.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding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

TOEBEHOREN

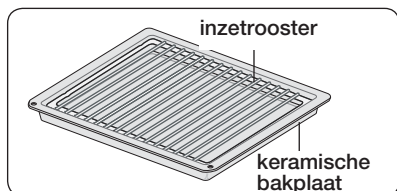
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



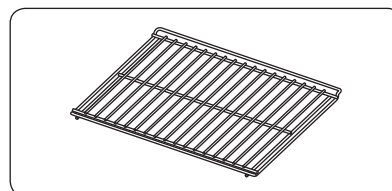
1 Keramische bakplaat
(te gebruiken voor magnetronstand)



2 Bakblik
(NIET gebruiken voor magnetronstand)



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



4 Ovenrooster
(NIET gebruiken voor magnetronstand)

Opmerking

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

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt dat u een ATAG-magnetronoven hebt gekocht.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de magnetronoven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen binnen in het apparaat heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van voedsel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit afgesloten blikken. Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij de bereiding van gerechten met alcohol kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat voedsel altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort voedsel. Eventuele bacteriën in het voedsel worden gedood als het voedsel langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het voedsel langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en toebehoren uit het apparaat te halen.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale doeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.
- **WAARSCHUWING:** Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen in de oven.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden.

Veilig gebruik van de magnetron



- **WAARSCHUWING:** reparatie door een onbevoegde persoon, waarbij de behuizing van het apparaat wordt geopend, is gevaarlijk. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van microgolven.
- **WAARSCHUWING:** gebruik de magnetron niet als de deur of de afdichting is beschadigd en laat deze door een bevoegde persoon repareren.
- **WAARSCHUWING:** schud de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding en roer deze door. Controleer de temperatuur vóór consumptie om verbrandingsgevaar te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** probeer de magnetron niet te gebruiken met de deur open. Magnetronstraling kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige ruimten of nabij kranen.
- De magnetron is geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van het apparaat oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- Gebruik uitsluitend magnetronbestendig bestek en servies (pas op met goud- en zilverkleurige randen).
- Zet een plastic lepel in een beker als u iets vloeibaars wilt koken (bijvoorbeeld water). Vloeistoffen kunnen koken zonder te gaan borrelen. Wanneer u de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof plotseling hevig gaan borrelen en uit de beker spatten, waardoor u zich kunt branden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Een magnetron kan alleen veilig worden gebruikt als de deur goed sluit. Plaats nooit voorwerpen tussen de magnetron en de deur, en zorg ervoor dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Schakel de magnetron nooit in als deze leeg is. Dit kan de magnetron beschadigen.
- Verwijder metalen strips van plastic zakken en gebruik magnetronbestendige schalen.
- Controleer altijd eerst op de verpakking hoe het voedsel in de magnetron moet worden bereid. Doorgaans moet u bij vloeistoffen of gerechten in luchtdichte verpakkingen vóór het verwarmen enkele gaatjes in de verpakking prikken. De reden hiervoor is dat er tijdens het verwarmen druk wordt opgebouwd.
- Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in luchtdichte verpakkingen worden verwarmd, omdat de producten kunnen ontploffen.
- Houd de magnetron in het oog als u gerechten in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, omdat deze vlam kunnen vatten.
- Verwarm producten nooit langer dan nodig en houd er rekening mee dat voedsel blijft koken nadat de hittebron is uitgezet.
- Prik met een vork of een ander puntig voorwerp in de huid van vlees, gevogelte of vis. Zo voorkomt u spatten.
- U dient de magnetron regelmatig te reinigen en alle voedselresten te verwijderen. Kruimels en resterend vocht absorberen microgolven en verlengen de bereidingstijd. Daarnaast kunnen voedselresten de binnenzijde beschadigen, wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Veilig gebruik van de oven

- Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig is afgekoeld.
- De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden.
Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje vervangt om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Plaats geen toebehoren op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.
- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege het grote temperatuurverschil.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere resultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan.
- Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/braadslede als lekbak.
- Gemorst voedsel met suiker of vruchtensappen, zoals rabarber of pruimensap, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven direct nadat deze is afgekoeld te reinigen.
Opmerking: het water in de stoomovenschaal is nog heet!
- Gebruik hitte- en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakvormen zijn niet geschikt voor gebruik met heteteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekjes kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Veilig gebruik van de oven

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteits snoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- **WAARSCHUWING:** U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.



Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.



Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken vanwege een fout, raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

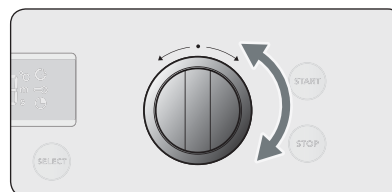
DE KLOK INSTELLEN

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



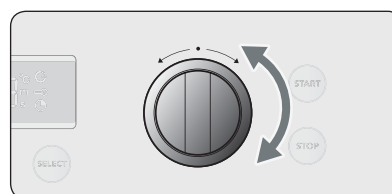
1 Druk op KLOK. '12' begint te knipperen.



2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om het uur in te stellen.



3 Druk opnieuw op KLOK. '00' begint te knipperen.



4 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de minuten in te stellen.



5 Druk opnieuw op KLOK. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

Opmerking

Als u op een knop 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 knop 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 10 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 EINDTIJD 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op het display weergegeven.

2 Open de deur of druk op een knop 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



Heteluchtstand

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterzijde van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling zorgt voor gelijkmatige verhitte en is ideaal voor bakken. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Hete lucht + bovenwarmte

Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante en gebruide gerechten. Met name aanbevolen voor vlees. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Bovenwarmte + onderwarmte

Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden. Aanbevolen temperatuur: 200 °C



Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. Aanbevolen temperatuur: 220 °C



Bovenwarmte + 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



Hete lucht + onderwarmte

De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor krokante en gebruide gerechten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Intensieve stand

In deze stand worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend 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



ProRoasting

Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus tot 220 °C. Het vlees wordt dichtgeschroeid door het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur. Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. Aanbevolen temperatuur: 100 °C

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN (VERVOLG)



ECO-hoteluchtstand

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten. De bereidingstijd duurt wat langer, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten zonder dat uw gerechten verbranden. Aanbevolen temperatuur: 180 °C. **Opmerking;** De energieklassering van de ECO-hoteluchtstand is bepaald overeenkomstig EN50304.

COMBIFUNCTIES



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).



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 + braden

In deze stand worden ventilator, grill en magnetron gecombineerd, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Geschikt voor dun vlees, vis, gevogelte en groenten, maar ook voor het braden van kleine stukken voedsel die u niet hoeft om te draaien.

STAND VOOR BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS



U kunt voor deze stand kiezen als u een grotere hoeveelheid voedsel op twee niveaus wilt bereiden. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken.

WARMHOUDSTAND



Het voedsel wordt warm gehouden door de warmte die door het onderste verwarmingselement wordt afgegeven. (Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm. Warm voedsel bederft sneller.) Temperatuur: 70 °C

AUTOMATISCHE FUNCTIES

AUTO

AUTOMATISCHE MENUSTAND

U kunt kiezen uit 36 vooraf geprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische bereiding.



AUTO

SNELKOOKSTAND

U kunt kiezen uit 4 vooraf geprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de snelle bereiding.



AQUA CLEAN

Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma neemt slechts 15 minuten in beslag.

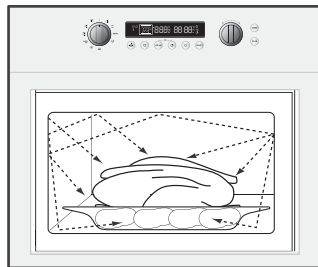
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel 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 voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het voedsel wordt vanbinnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het voedsel 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 voedsel;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

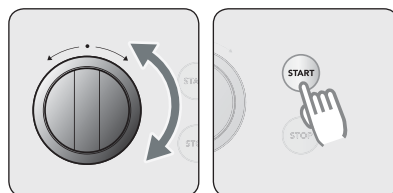
Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het voedsel. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het voedsel. Door de microgolven gaan de moleculen in het voedsel snel bewegen. De snelle beweging van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

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

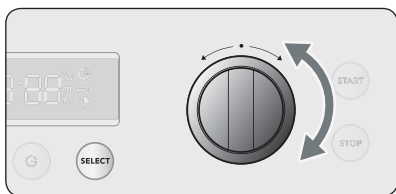
Magnetronstand



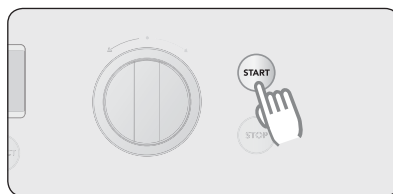
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen worden op het DISPLAY weergegeven.



- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op START om de bereiding te starten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen (pagina 24 - 29) voor richtlijnen met betrekking tot de juiste bereidingstijden en vermogens.



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

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	UITGANGSVERMOGEN (W)	OPMERKING
MAXIMUM	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG	83	750	Voor het verwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het verwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor ontdooien en doorgaren.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

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	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel 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 • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓ ✓ ✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Metaal • Schalen • Sluitstrips voor diepvrieszakjes	X X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekers, servetten en keukenpapier • Gerecycled papier	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic • Bakjes • Huishoudfolie • Diepvrieszakjes	✓ ✓ ✓X	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. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdt; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.
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 (VERVOLG)

Bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie

ALGEMENE RICHTLIJNEN

Voedsel geschikt voor bereiding in de magnetron

Verschillende soorten voedsel 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

Voedsel dient te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt voedsel 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 voedsel.

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.

Voedsel	Portie (g)	Vermogen (P)	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.
Doperwtten	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/doperwtten/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 (VERVOLG)

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 (900 W).

Voedsel	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 (5 - 6 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 beetgaar 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 (VERVOLG)

BEREIDINGSRICHTLIJNEN VOOR RIJST EN PASTA

- Rijst** Gebruik een grote, glazen pyrexsschaal 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 pyrexsschaal. 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.

Voedsel	Portie (g)	vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Witte rijst (parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (parboiled)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst+wilde rijst)	250	900	17 - 19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst+graan)	250	900	18 - 20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van voedsel 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 voedsel afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen

Voor het opwarmen van voedsel 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 voedsel 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 voedsel 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 voedsel na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

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 voedsel 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.

Voedsel	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 (VERVOLG)

Vloeistoffen en voedsel opwarmen

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

Voedsel	Portie	vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 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	900 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 voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel 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 voedsel 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 voedsel nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt. Als kleinere, dunnere stukken van het bevroren voedsel 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 verdergaat. 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: plat voedsel kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u voedsel invriest en ontdooit.

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

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

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

Voedsel	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 dunnere randjes in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Varkenslapjes	250	7 - 8		
Gevogelte	500 (2 stuks) 1200	12 - 14	15 - 60	Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kippen met het borststuk naar beneden op een keramisch bord. Pak dunnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Kipstukken		28 - 32		
Hele kip				
Vis Visfilets	200	6 - 7	10 - 25	Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dunnere 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) Geroosterd brood/tosti	2 stuks 4 stuks 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	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.

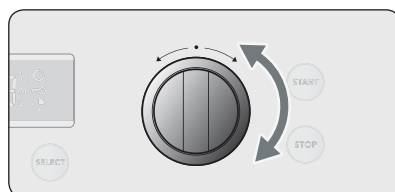
DE OVENSTAND GEBRUIKEN

Deze stand biedt negen instellingen. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen op pagina 32 - 40 om de juiste instelling te bepalen.

Ovenstand



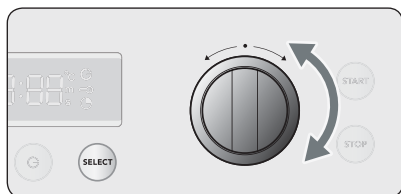
1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand OVEN.



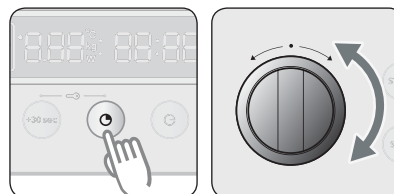
2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste ovenstand. De ovenstand en de aanbevolen temperatuur worden weergegeven (standaard: heteluchtstand).

	Hete lucht	180 °C
	Hete lucht + bovenwarmte	180 °C
	Bovenwarmte + onderwarmte	200 °C
	Grill	220 °C
	Bovenwarmte + ventilator	220 °C
	Hete lucht + onderwarmte	180 °C
	Intensief	180 °C
	ProRoasting	100 °C
	ECO hete lucht	180 °C

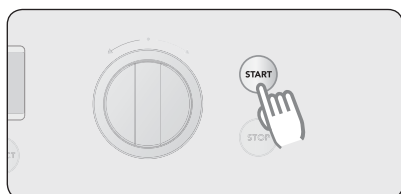
DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)



- 3** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste temperatuur.



- 4** Als u de bereidingstijd wilt instellen, drukt u op BEREIDINGSTIJD en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste bereidingstijd.



- 5** Druk op START.

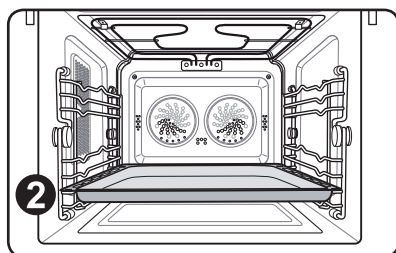
Opmerking

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

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Heteluchtstand

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van de twee ventilatoren en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling zorgt voor gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



Plaats de platen op niveau 2 of 3.
* Temperatuurstand: 40 - 250 °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. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de heteluchtstand.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Vierkante hazelnoottaart	2	160 - 170	Ovenrooster	1:00 - 1:10
Citroentaart (ringvorm of in kom)	2	150 - 160	Ovenrooster	0:50 - 1:00
Biscuitdeeg	2	150 - 160	Ovenrooster	0:25 - 0:35
Bodem voor vruchtenvlaai	2	150 - 170	Ovenrooster	0:25 - 0:35
Platte vruchtenkruimeltaart (gistdeeg)	3	150 - 170	Bakplaat	0:30 - 0:40
Croissants	2	170 - 180	Bakplaat	0:10 - 0:20
Broodjes	2	180 - 190	Bakplaat	0:10 - 0:15
Koekjes	3	160 - 180	Bakplaat	0:10 - 0:20
Bevroren ovenfrites	3	200 - 220	Bakplaat	0:15 - 0:20

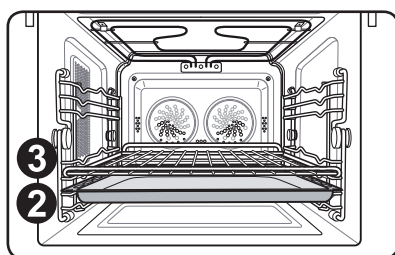
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Hete lucht + bovenwarmte

Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante en gebruide gerechten. Deze instelling wordt met name aanbevolen voor de bereiding van vlees.



Plaats vlees op het rooster op niveau 3 en schuif de bakplaat op niveau 2 in de oven om vleesnat op te vangen.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °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 braden.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand hete lucht + bovenwarmte.

Plaats vlees op het ovenrooster, volg de richtlijnen voor het niveau in de tabel en gebruik de bakplaat als olieopvangbak op niveau 2.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Runderbraadstuk/1 kg half doorbakken	3 + 2	170 - 190	Ovenrooster + bakplaat	1:00 - 1:30
Schouderkarbonade/rollade 1 kg	3 + 2	180 - 200	Ovenrooster + bakplaat	1:30 - 2:00
Gebraden lam/lamsbout 0,8 kg	3 + 2	190 - 210	Ovenrooster + bakplaat	0:50 - 1:20
Hele kip 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	Ovenrooster + bakplaat	0:50 - 1:10
Vis/hele forel 2 stuks/0,5 kg	3 + 2	180 - 200	Ovenrooster + bakplaat	0:30 - 0:40
Eendenborst 0,3 kg	3 + 2	180 - 200	Ovenrooster + bakplaat	0:25 - 0:35

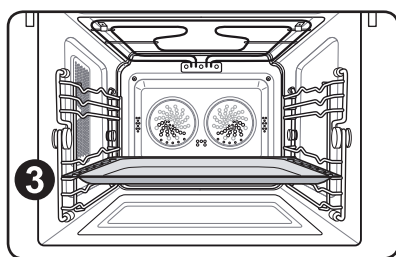
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Bovenwarmte + onderwarmte

Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 2 of 3 geplaatst.
* Temperatuurstand: 40 - 250 °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. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand bovenwarmte + onderwarmte.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Lasagne	3	200 - 220	Ovenrooster	0:20 - 0:25
Groentegratin	3	180 - 200	Ovenrooster	0:20 - 0:30
Aardappelgratin	3	180 - 200	Ovenrooster	0:40 - 1:00
Bevroren pizzabaguettes	3	160 - 180	Bakplaat	0:10 - 0:15
Marmercake	2	160 - 180	Ovenrooster	0:50 - 1:10
Rechthoekige cake	2	150 - 170	Ovenrooster	0:50 - 1:00
Muffins	2	180 - 200	Ovenrooster	0:20 - 0:30
Koekjes	3	180 - 200	Bakplaat	0:10 - 0:20

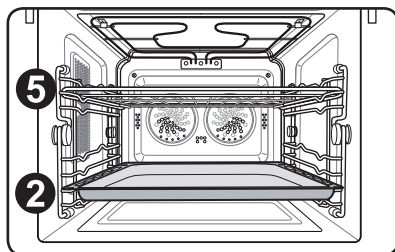
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Voor het grillen wordt het ovenrooster doorgaans op niveau 5 geplaatst, met eventueel de bakplaat op niveau 2.

* Temperatuurstand: 150 - 250 °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 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Voedsel	Niveau	Tijd (u) 1 ^e kant	Tijd (u) 2 ^e kant	Toebehoren
Kebab aan spit	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ovenrooster + bakplaat
Varkenslapjes	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ovenrooster + bakplaat
Worstjes	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ovenrooster
Kipstukken	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Zalmmoten	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ovenrooster + bakplaat
Gesneden groenten	5	0:15 - 0:20	-	Bakplaat
Geroosterd brood	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ovenrooster
Geroosterd brood met kaas	5	0:03 - 0:04	-	Ovenrooster

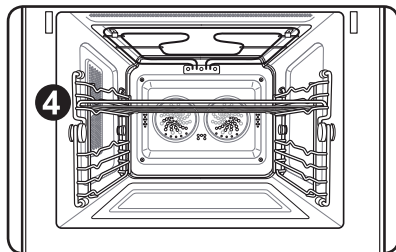
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



Voor het grillen wordt het ovenrooster of de bakplaat doorgaans op niveau 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °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 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Voedsel	Niveau	Tijd (u)	Toebehoren
Worstjes	4	0:08 - 0:10	Ovenrooster
Aardappelpartjes	4	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Bevroren ovenfrites	4	0:15 - 0:20	Bakplaat
Bevroren aardappelkroketjes	4	0:20 - 0:25	Bakplaat
Bevroren kipnuggets	4	0:15 - 0:20	Bakplaat
Zalmmoot	4 + 2	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Visfilet	4 + 2	0:12 - 0:17	Ovenrooster + bakplaat
Hele vis	4 + 2	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Kipstukken	4 + 2	0:30 - 0:40	Ovenrooster + bakplaat

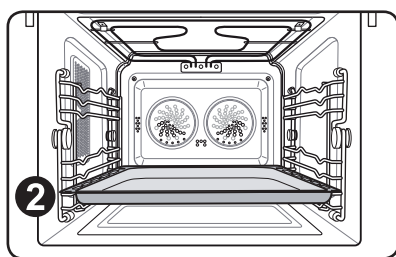
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor krokante, gebruide resultaten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °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. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand hete lucht + onderwarmte.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Eigengemaakte pizza	2	200 - 220	Bakplaat	0:20 - 0:25
Gekoelde voorgebakken quiche/taart	2	180 - 200	Ovenrooster	0:10 - 0:15
Bevroren zelfrijzende pizza	2	180 - 200	Bakplaat	0:15 - 0:20
Diepvriespizza	2	200 - 220	Ovenrooster	0:15 - 0:20
Gekoelde pizza	2	180 - 200	Bakplaat	0:08 - 0:15
Appeltaart	2	160 - 180	Ovenrooster	0:70 - 0:80
Bladerdeeg, appelvulling	2	180 - 200	Bakplaat	0:10 - 0:15

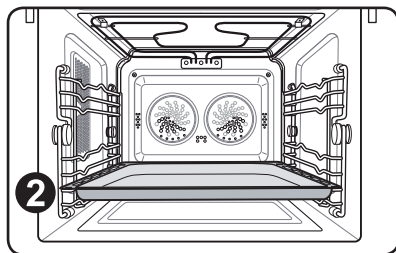
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Intensieve stand

In deze stand worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend 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 ovenrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °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. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de intensieve stand.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	Ovenrooster	0:20 - 0:30
Groentegratin 2 kg	2	160 - 180	Ovenrooster	0:40 - 0:60
Aardappelgratin 2 kg	2	160 - 180	Ovenrooster	1:00 - 1:30
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	3 + 2	160 - 180	Ovenrooster + bakplaat	1:00 - 1:30
Hele eend/2 kg	3 + 2	180 - 200	Ovenrooster + bakplaat	1:00 - 1:30
2 hele kippen/1,2 kg per stuk	3 + 2	200 - 220	Ovenrooster + bakplaat	1:00 - 1:30

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Keren is niet nodig, maar u krijgt betere resultaten als u het voedsel op de helft van de tijd omdraait.

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

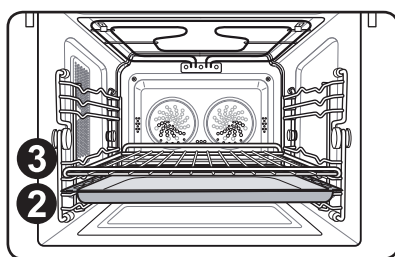
ProRoasting-stand

Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus tot 220 °C.

Het vlees wordt dichtgeschroeid door het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur.

Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen.

Deze stand is geschikt voor vlees, gevogelte en vis.



Het ovenrooster en de bakplaat worden doorgaans op niveau 3 en 2 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 150 °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.

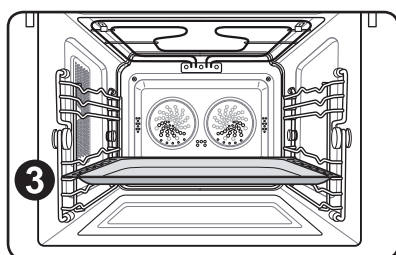
Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Rosbief	3 + 2	60 - 80	Ovenrooster + bakplaat	3:30 - 4:30
Varkensgebraad	3 + 2	70 - 90	Ovenrooster + bakplaat	3:30 - 4:00
Eendenborst	3 + 2	60 - 80	Ovenrooster + bakplaat	1:30 - 2:00
Runderfilet	3 + 2	70 - 90	Ovenrooster + bakplaat	1:30 - 2:00
Varkensfilet	3 + 2	70 - 90	Ovenrooster + bakplaat	1:30 - 2:00

DE OVENSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

ECO-heteluchtstand

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten.

De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 3 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °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.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de ECO-heteluchtstand.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Biscuitdeeg	2	150 - 160	Ovenrooster	0:30 - 0:40
Klein gebak	3	150 - 170	Bakplaat	0:20 - 0:30
Muffin	3	160 - 180	Ovenrooster	0:30 - 0:40
Runderbraadstuk/1 kg half doorbakken	3 + 2	170 - 190	Ovenrooster + bakplaat	1:00 - 1:30
Aardappelgratin	3	160 - 180	Ovenrooster	1:00 - 1:30

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

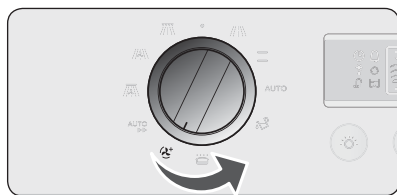
Energiebesparingstip

- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5 - 10 minuten voor het eind van de bereidingstijd uitzetten om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.
- Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de warmte in de oven te houden en energie en tijd te besparen.

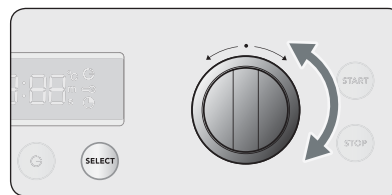
BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS

In deze stand kunt u voedsel op twee verschillende niveaus tegelijkertijd bereiden. Deze stand maakt gebruik van de circulatie van hete lucht. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken. De bereidingstijd is langer dan wanneer u niveau 1 gebruikt, maar u op deze manier kunt u meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden.

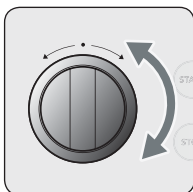
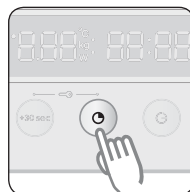
Bereiding op verschillende niveaus



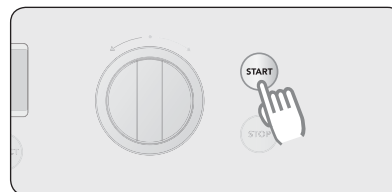
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand voor bereiding op verschillende niveaus.



- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar de gewenste temperatuur.

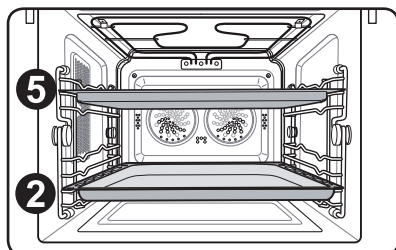


- 3** Als u de bereidingstijd wilt instellen, drukt u op BEREIDINGSTIJD en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar de gewenste bereidingstijd.



- 4** Druk op START.

BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS (VERVOLG)



Voor bereiding op verschillende niveaus worden doorgaans 2 bakplaten of 1 bakplaat en een ovenrooster op niveau 2 en 5 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °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.

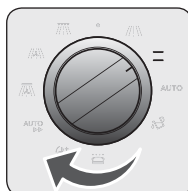
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand voor bereiding op verschillende niveaus.

Voedsel	Niveau	Temperatuur (°C)	Toebehoren	Tijd (u)
Klein gebak	2 + 5	150 - 160	2 bakplaten	0:20 - 0:30
Minitaartjes	2 + 5	160 - 180	2 bakplaten	0:20 - 0:30
Croissants	2 + 5	160 - 180	2 bakplaten	0:20 - 0:30
Bladerdeeg	2 + 5	180 - 200	2 bakplaten	0:30 - 0:40
Koekjes	2 + 5	170 - 190	2 bakplaten	0:15 - 0:20
Lasagne	2 + 5	160 - 180	Ovenrooster + bakplaat	0:30 - 0:40
Bevroren ovenfrites	2 + 5	180 - 200	2 bakplaten	0:30 - 0:40
Bevroren kipnuggets	2 + 5	180 - 200	2 bakplaten	0:20 - 0:30
Diepvriespizza	2 + 5	200 - 220	Ovenrooster + bakplaat	0:20 - 0:30

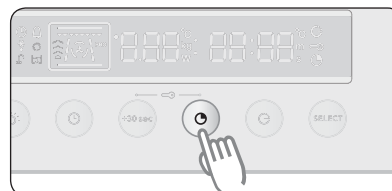
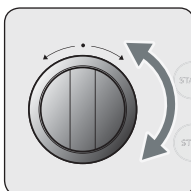
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

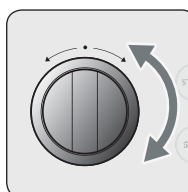
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN



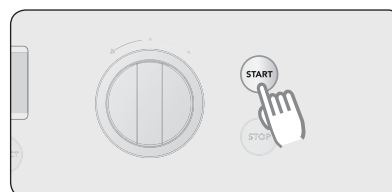
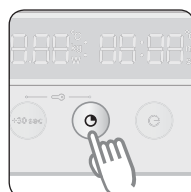
1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



2 Druk op BEREIDINGSTIJD.



3 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op BEREIDINGSTIJD om de eindtijd voor de bereiding in te stellen.



4 Druk op START. De oven begint meteen.

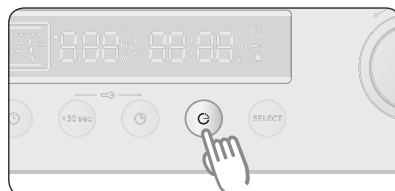
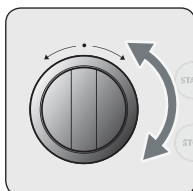
Opmerking

- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. 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 op BEREIDINGSTIJD en stelt u met de FUNCTIEKEUZEKNOP de tijd in op nul.

DE EINDTIJD INSTELLEN

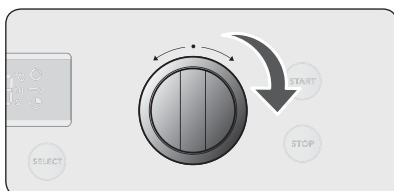


- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



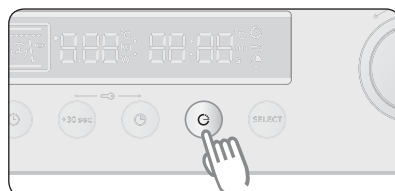
- 2** Druk op EINDTIJD.
De huidige tijd wordt knipperend op het DISPLAY weergegeven.

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

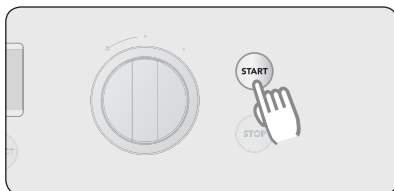


- 3** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste eindtijd (14:00) in te stellen.

Voorbeeld De gewenste tijd is 14:00.



- 4** Druk opnieuw op EINDTIJD.
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 oven begint meteen.

Opmerking

- Op het tijddisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit.
De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten. Druk op BEREIDINGSTIJD en pas de tijd aan met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
- 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.

UITSTELFUNCTIE BEREIDINGSTIJD

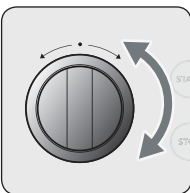
Voorbeeld met de heteluchtstand: Huidige tijd: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00 uur



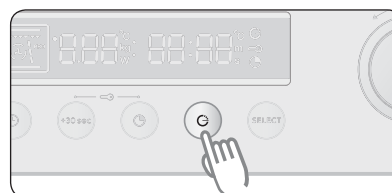
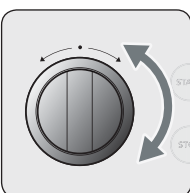
- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



- 2** Druk op BEREIDINGSTIJD en draai de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste bereidingstijd (2 uur).



- 3** Druk op EINDTIJD.
- De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven.
- Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste eindtijd (18:00) in te stellen.



- 4** Druk op EINDTIJD.
- 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.

WAARSCHUWING

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

COMBIFUNCTIES

Magnetron + grill

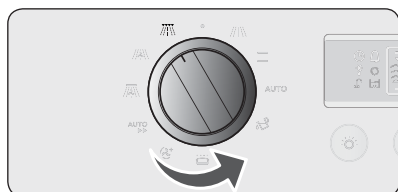
In deze stand worden stralingswarmte van de grill en de snelle bereiding door middel van de magnetron gecombineerd.

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

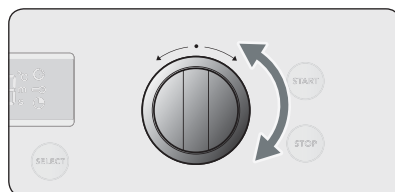
Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruind (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is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

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

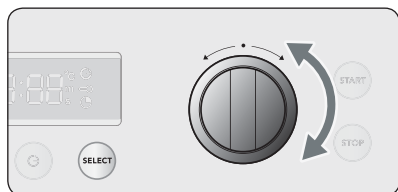
De functie magnetron + grill selecteren



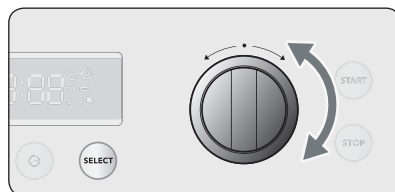
1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand magnetron + grill.



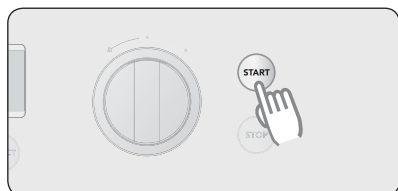
2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3 Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.

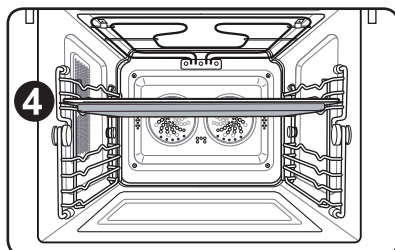


4 Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.



5 Druk op START om de bereiding te starten.

COMBIFUNCTIES (VERVOLG)



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.

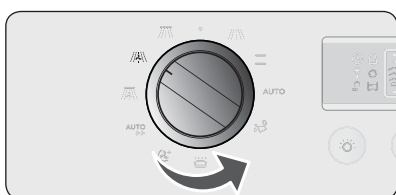
Voedsel	niveau	vermogen	Temperatuur (°C)	Tijd 1 ^e (min.)	Tijd 2 ^e (min.)	Toebehoren
Gebakken aardappelen	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Gegrilde tomaten	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Groentegratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Geroosterde vis	4	300	180 - 200	05 - 08	05 - 08	Keramische bakplaat met grillrooster
Kipstukken	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramische bakplaat met grillrooster

COMBIFUNCTIES (VERVOLG)

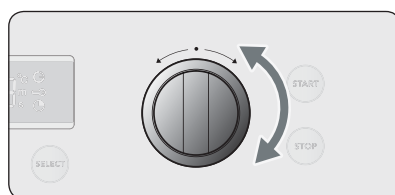
Magnetron + hete lucht

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, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

De functie magnetron + hete lucht selecteren



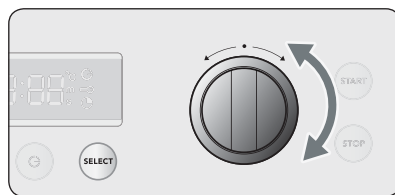
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand magnetron + hete lucht.



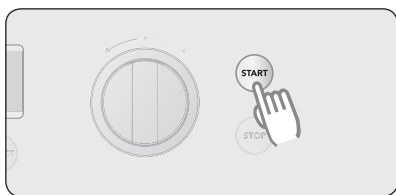
- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.

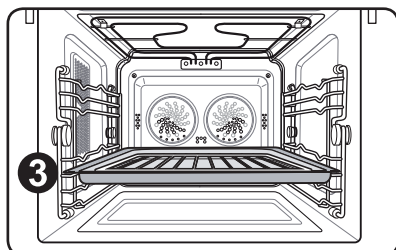


- 4** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.



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

COMBIFUNCTIES (VERVOLG)



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.

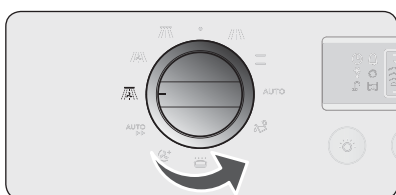
Voedsel	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1° (min.)	Tijd 2° (min.)	Toebehoren
Hele kip 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Keramische bakplaat met grillrooster
Rosbief/lam (half doorbakken)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Diepvrieslasagne/-pastagratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Aardappelgratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Verse vruchtenvlaai	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramische bakplaat

COMBIFUNCTIES (VERVOLG)

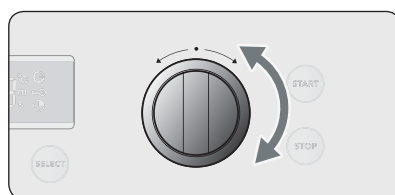
Magnetron + braden

In deze stand worden ventilator, grill en magnetron gecombineerd, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Geschikt voor dun vlees, vis, gevogelte en groenten, maar ook voor het braden van kleine stukken voedsel die u niet hoeft om te draaien.

De functie magnetron + braden selecteren



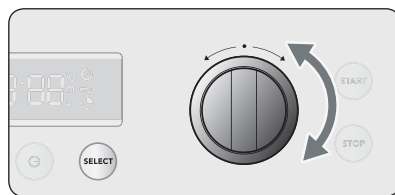
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand magnetron + braden.



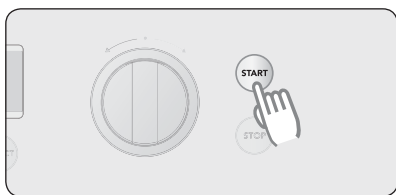
- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.

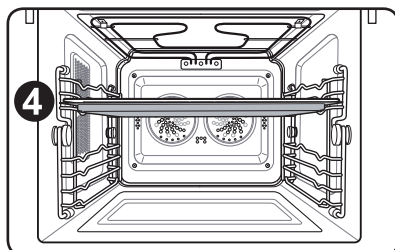


- 4** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau.



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

COMBIFUNCTIES (VERVOLG)



Voor de stand magnetron + braden 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

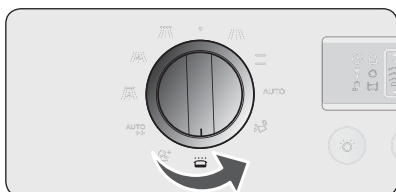
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
Voorverwarmen is niet nodig.

Voedsel	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Toebehoren
Kipstukken	4	300	180 - 200	20 - 30	Keramische bakplaat met grillrooster
Aardappelpartjes	4	300	180 - 200	15 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Hele vis	4	300	180 - 200	15 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Visfilet	4	300	180 - 200	10 - 15	Keramische bakplaat met grillrooster
Bevroren kipnuggets	4	450	180 - 200	10 - 15	Keramische bakplaat met grillrooster
Diepvriesloempia's	4	300	180 - 200	05 - 10	Keramische bakplaat met grillrooster
Bevroren vissticks	4	300	180 - 200	15 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster

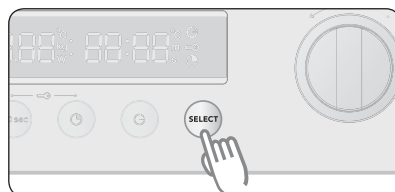
DE WARMHOUDSTAND GEBRUIKEN

Het voedsel dat u hebt bereid, kunt u warm houden in de warmhoudstand.

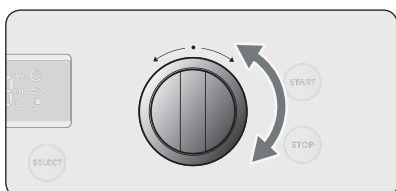
Warmhoudstand



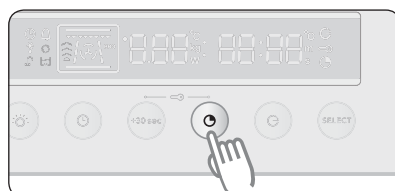
1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de warmhoudstand.



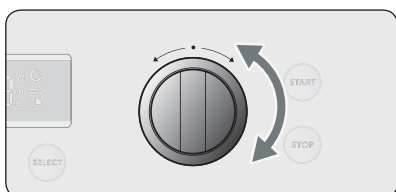
2 Druk op SELECT. De temperatuur knippert (standaard: 70 °C).



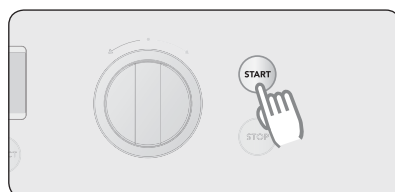
3 Draai tijdens dit knipperen de FUNCTIEKEUZEKNOOP en stel de gewenste temperatuur in.



4 Druk op BEREIDINGSTIJD. De tijd knippert.



5 Draai tijdens dit knipperen de FUNCTIEKEUZEKNOOP en stel de gewenste bereidingstijd in.

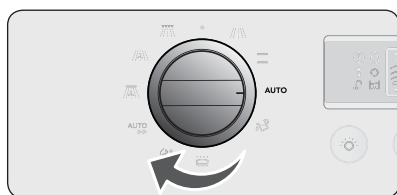


6 Druk op START.

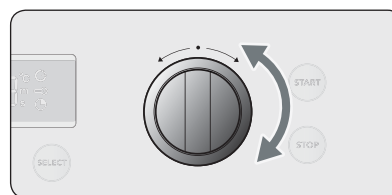
DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN

Met de automatische menustand kunt u kiezen uit 36 vooraf geprogrammeerde instellingen (31 voor automatische bereiding en 5 voor automatisch ontdooien) voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 36 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

Automatische menustand

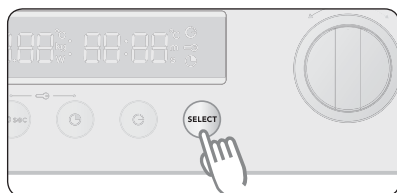


1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand AUTOMATISCH MENU.

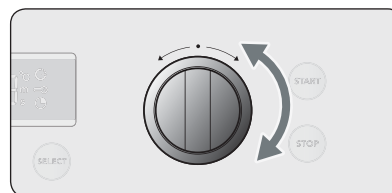


2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om een automatische bereidingsfunctie te kiezen.

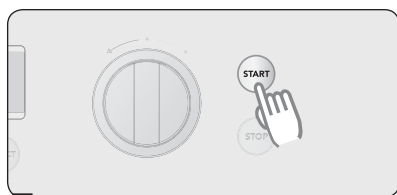
- Raadpleeg de tabel op pagina 54 - 58 voor een beschrijving van de 36 automatische menu-instellingen.



3 Druk op SELECT om het gewicht te wijzigen.



4 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om het gewenste gewicht te selecteren.



5 Druk op START.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het voedsel te worden omgedraaid. De oven piept 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 MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Richtlijnen voor de automatische menustand

In de volgende tabel ziet u 31 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.	Voedsel	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Aanbeveling
A:01	Drank	0,25 0,5	Keramische bakplaat	1	Giet de vloeistof in keramische mokken en warm deze onafgedekt op. Plaats 2 mokken naast elkaar op de keramische bakplaat. Laat ze in de magnetronoven staan. Roer de inhoud na 1-2 min. goed door. Wees voorzichtig wanneer u de mokken uit de oven haalt (zie de veiligheidsinstructies voor het opwarmen van vloeistoffen).
A:02	Complete maaltijd	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramische bakplaat	1	Schep de gerechten op een keramisch bord 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:03	Complete diepvries maaltijd	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramische bakplaat	1	Controleer of de bevroren maaltijd geschikt is voor bereiding in de magnetron. Prik gaatjes in de verpakking van de maaltijd. Zet de maaltijd in het midden. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:04	Soep	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramische bakplaat	1	Giet het gerecht in een diep keramisch bord of een kom en dek de inhoud tijdens de bereiding af met een plastic deksel. Zet het gerecht in het midden van de keramische bakplaat. Roer het gerecht voor- en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.
A:05	Stoofschotel	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramische bakplaat	1	Giet het gerecht in een diep keramisch bord of een kom en dek de inhoud tijdens de bereiding af met een plastic deksel. Zet het gerecht in het midden van de keramische bakplaat. Roer het gerecht voor- en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Aanbeveling
A:06	Bevroren visgratin	0,4-0,6	Grill + keramische bakplaat	3	Leg de bevroren visgratin in een geschikte glazen pyrexschaal of op een keramisch bord. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden met filets met een topping van groenten en saus.
A:07	Diepvries lasagne	0,4-0,6	Grill + keramische bakplaat	3	Leg de diepvrieslasagne in een geschikte glazen pyrexschaal of op een keramisch bord. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan.
A:08	Bevroren ovenfrites	0,4-0,5	Bakplaat	3	Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat.
A:09	Diepvries pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplaat	3	Leg de diepvriespizza op een bakplaat.
A:10	Bevroren aardappelkroketjes	0,4-0,6	Bakplaat	3	Verdeel bevroren aardappelkroketjes gelijkmatig over een metalen bakplaat.
A:11	Bevroren groenten	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramische bakplaat	1	Doe bevroren groenten, zoals broccoli, wortelen in schijfjes, bloemkoolrosjes en doperwten in een glazen schaal met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Zet de schaal in het midden van de keramische bakplaat. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
A:12	Appeltaart	1,2-1,4	Ovenrooster	2	Plaats de appeltaart op een rond metalen bord. Zet het op het ovenrooster. Het gewicht is inclusief de appels enz.
A:13	Bodem voor taart	0,3-0,5	Ovenrooster	3	Doe het beslag in een bakblik met metalen bodem en zet dit op het ovenrooster.
A:14	Brownies	0,5-0,7	Ovenrooster	3	Doe het deeg in een ronde glazen pyrexschaal of een keramische schaal en zet deze op het ovenrooster.
A:15	Croissants	0,2-0,4	Bakplaat	3	Gebruik bakpapier. Leg de croissants naast elkaar op de bakplaat.
A:16	Boterkoek	0,5-0,7	Ovenrooster	2	Doe het verse deeg in een rond metalen bakblik van 22 cm. Zet het op het rooster.

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Aanbeveling
A:17	Rechthoekige cake	0,7 - 0,8	Ovenrooster	3	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige, metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.
A:18	Muffins	0,5 - 0,6	Ovenrooster	3	Doe het muffindeeg in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.
A:19	Rijzend gistdeeg	0,3 - 0,6	Ovenrooster	3	Bereid gistdeeg voor pizza, cake of brood. Doe het deeg in een grote, ronde, hittebestendige schaal en bedek het met huishoudfolie.
A:20	Biscuitdeeg	0,3 - 0,6	Ovenrooster	2	Gebruik een ronde, metalen bakvorm van 18 cm voor 300 g deeg, van 24 cm voor 400 g en van 26 cm voor 500 g. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.
A:21	Witbrood	0,7 - 0,8	Ovenrooster	3	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige, metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.
A:22	Bladerdeeg met appelvulling	0,3 - 0,5	Bakplaat	2	Gebruik bakpapier. Leg de 4 stuks naast elkaar op de bakplaat.
A:23	Visfilet	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	5 + 2	Marineer de visfilets (2 cm) en leg ze naast elkaar op het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om als de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:24	Zalmfilet/-moot	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	5 + 2	Marineer de zalmmoten en leg ze naast elkaar op het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om als de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:25	Garnalen	0,2 - 0,5	Ovenrooster + bakplaat	5 + 2	Verdeel de rauwe garnalen gelijkmatig over de bakplaat.

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Aanbeveling
A:26	Biefstuk, dun	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	5 + 2	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 °C voor te verwarmen met de grillstand. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om als de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:27	Lamskarbonades	0,3 - 0,6	Ovenrooster + bakplaat	5 + 2	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het ovenrooster. Draai ze om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan.
A:28	Verse groenten	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Keramische bakplaat	1	Weeg de groenten nadat u ze hebt gewassen, schoongemaakt en gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden van de keramische bakplaat. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
A:29	Geschilde aardappelen	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramische bakplaat	1	Weeg de aardappelen nadat u ze hebt geschild, gewassen en in gelijke delen hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden van de keramische bakplaat. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
A:30	Witte rijst	0,3 - 0,4	Keramische bakplaat	1	Weeg de parboiled witte rijst en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Als u bijvoorbeeld 0,3 kg rijst kookt, voegt u 600 ml koud water toe. Gebruik een glazen pyrex-schaal met deksel. Zet de schaal in het midden van de keramische bakplaat. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Laat de schaal na de bereiding 5 minuten staan en roer de inhoud door.
A:31	Eigengemaakte pizza	0,6 - 1,0	Bakplaat	2	Leg de pizza op de plaat. Het gewicht is inclusief de topping, zoals saus, groenten, ham en kaas.

DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

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

Nr.	Voedsel	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Rusttijd (min.)	Aanbeveling
d:01	Vlees	0,2 - 2,0	Keramische bakplaat	1	20 - 90	Pak de randen in met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 2,0	Keramische bakplaat	1	20 - 90	Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken.
d:03	Vis	0,2 - 2,0	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets.
d:04	Brood/cake	0,1 - 1,0	Keramische bakplaat	1	10 - 30	Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven piept. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven piept. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, biscuit, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladel laag.
d:05	Fruit	0,1 - 0,8	Keramische bakplaat	1	5 - 15	Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.

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.

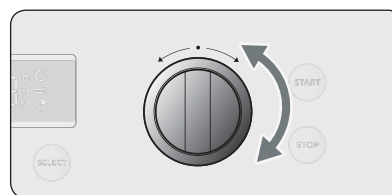
DE SNELKOOKSTAND GEBRUIKEN

Met de snelkookstand kunt u kiezen uit 4 vooraf geprogrammeerde instellingen (die gebruikmaken van microgolven) voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 4 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

Snelkookstand

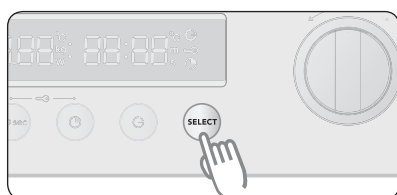


1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de snelkookstand.

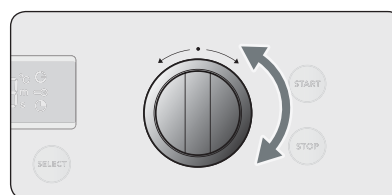


2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om een automatische bereidingsfunctie te kiezen.

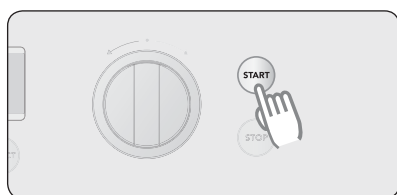
- Raadpleeg de tabel op pagina 60 voor een beschrijving van de 4 snelkookinstellingen.



3 Druk op SELECT om het gewicht te wijzigen of:



4 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om het gewenste gewicht te selecteren.



5 Druk op START.

Opmerking

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

DE SNELKOOKSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Richtlijnen voor het snelkookmenu

In de volgende tabel ziet u 4 automatische programma's voor snel koken en braden. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische programma's bevatten speciale, handige bereidingsstanden.

Nr.	Voedsel	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Aanbeveling
S:01	Gebakken aardappelhalften	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Keramische bakplaat + grillrooster	4	Snijd de aardappelen doormidden. Leg ze in een cirkel op het rooster, met de platte kant omlaag. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
S:02	Varkensgebraad	0,8 - 1,0	Keramische bakplaat + grillrooster	3	Leg het gemarineerde varkensgebraad op het grillrooster op de keramische bakplaat. Keer het om wanneer de oven piept en ga verder.
S:03	Kipstukken	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Keramische bakplaat + grillrooster	5	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kipstukken. Leg ze op het grillrooster op de keramische plaat, met de huid naar beneden. Keer ze om als de oven piept. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
S:04	Hele kip	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Keramische bakplaat + grillrooster	3	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kip. Leg de kip met het borststuk naar beneden in het midden van het grillrooster op de keramische bakplaat op niveau 2. Keer ze om als de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan. Laat na de bereiding 5 minuten staan.

Belangrijk

De snelkookstand 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 SNELKOOKSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

1. Bakken

De aanbevelingen voor het bakken zijn van toepassing op een voorverwarmde oven. Plaats de bakplaat met het schuine deel aan de kant van de deur.

Soort voedsel	Ovengerei & opmerkingen	Niveau	Bereidingsstand	Temp. °C	Bereidings-tijd in min.
Klein gebak	Bakplaat	3	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 170	20 - 30
		3	Hete lucht	150 - 170	20-25
	Bakplaat + bakplaat**	2 + 5	Bereiding op verschillende niveaus	150 - 160	20 - 30
Vetvrij biscuitdeeg	Springvorm op groot rooster (gecoat, ø 26 cm)	2	Bovenwarmte + onderwarmte	160 - 180	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 160	30 - 35
Zandtaart	Bakplaat	3	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	20 - 30
		3	Hete lucht	150 - 160	20 - 30
Plaatcake met appel	Bakplaat	3	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	40 - 50
		2	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Appeltaart	Groot rooster + 2 springvormen * (gecoat, ø 20 cm)	2 Diagonaal geplaatst	Hete lucht + onderwarmte	170 - 190	70 - 90

* Twee springvormen worden linksachter en rechtsvoor op het rooster geplaatst.

** Twee cakes worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

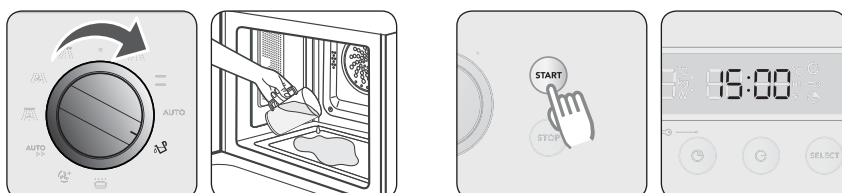
2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor in de grillstand.

Soort voedsel	Ovengerei & opmerkingen	Niveau	Bereidingsstand	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Geroosterd witbrood	Ovenrooster	5	Grill	270	1° 1 - 2 2° 1 - 2
Hamburgers (12 stuks)	Ovenrooster + bakplaat (om vleesnat op te vangen)	5	Grill	270	1° 10 - 15 2° 10 - 15

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

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

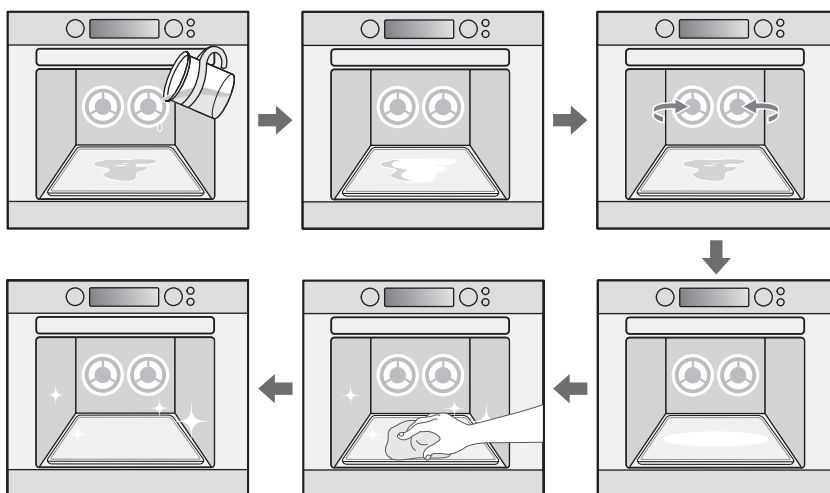


1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de Aqua Clean-stand.

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

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

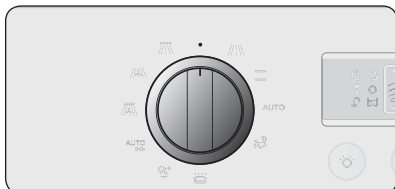
- Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



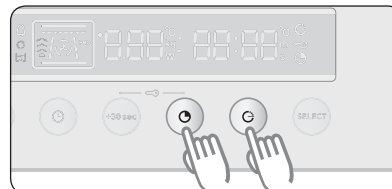
Belangrijk

- 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.

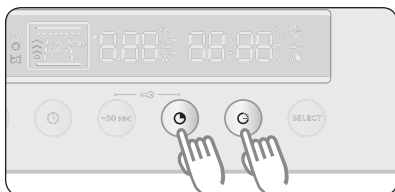
DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.



2 Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u BEREIDINGSTIJD en EINDTIJD gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

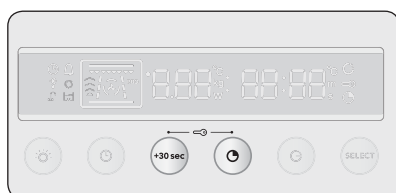


3 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u BEREIDINGSTIJD en EINDTIJD opnieuw gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

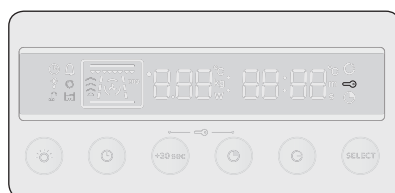
KINDERSLOT

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

De oven vergrendelen

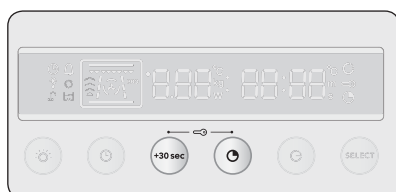


- 1** Houd +30 sec (snelle start) en BEREIDINGSTIJD tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

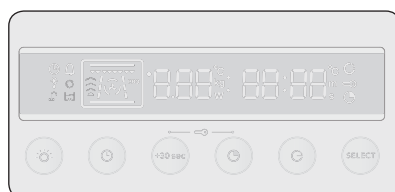


- 2** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Houd +30 sec (snelle start) en BEREIDINGSTIJD tegelijkertijd 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

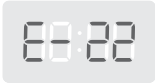
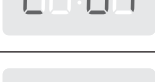
Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

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 ontdooistand, 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, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	CX4411A CX4411B CX4492A CX4492B
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetronstand Grillstand Heteluchtstand	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Uitgangsvermogen	100 W/900 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 l
Gewicht Netto Verzending	42,0 kg 46,5 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.

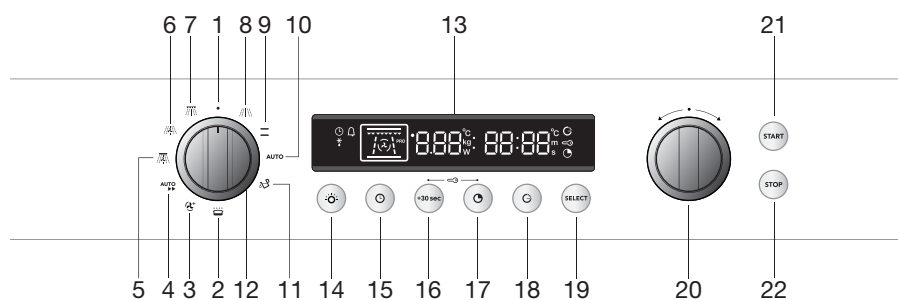
SOMMAIRE

Panneau de commande	5
Fonctions du four	6
Accessoires	7
Utilisation de ce manuel	8
Utilisation sûre	8
Réglage de l'horloge	16
Réglage du mode Économie d'énergie	17
Mode Veille	17
Mode ECO	17
Types de cuisson	18
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	20
Utilisation du mode Micro-ondes	21
Réglage du mode Micro-ondes	21
Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes	22
Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes	23
Guide de cuisson aux micro-ondes	25
Utilisation du mode Four	31
Réglage du mode Four	31
Réglage Air chaud	33
Guide de cuisson	33
Réglage Air chaud + Résistance supérieure	34
Guide de cuisson	34
Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure	35
Guide de cuisson	35
Réglage Gril	36
Guide de cuisson	36
Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante	37
Guide de cuisson	37
Réglage Air chaud + Résistance inférieure	38
Guide de cuisson	38
Réglage Intensif	39
Guide de cuisson	39
Réglage ProRoasting	40
Guide de cuisson	40
Réglage Air chaud ECO	41
Guide de cuisson	41
Utilisation du mode Cuisson sur plusieurs niveaux	42
Réglage Cuisson sur plusieurs niveaux	42

SOMMAIRE

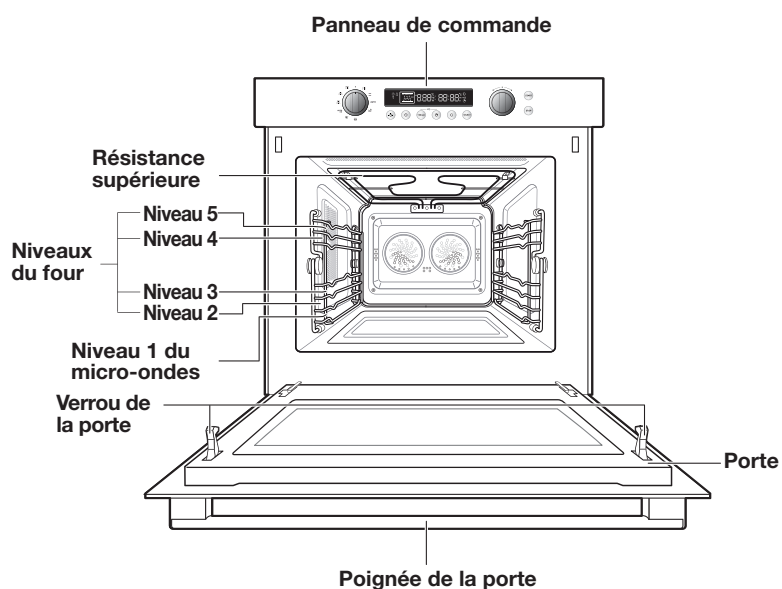
Guide de cuisson	43
Réglage de la durée de cuisson	44
Réglage de l'heure de fin	45
Fonction de programmation de la durée de cuisson	46
Fonctions combinées	47
Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril.	47
Guide de cuisson	48
Sélection de la fonction Micro-ondes + Air chaud	49
Guide de cuisson	50
Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Rôtissage	51
Guide de cuisson	52
Utilisation du mode Maintien au chaud	53
Réglage du mode Maintien au chaud.	53
Utilisation du mode Auto Menu	54
Réglage du mode Auto Menu	54
Guide de réglage des menus de cuisson automatique	55
Guide de réglage Décongélation rapide automatique	59
Utilisation du mode Cuisson rapide	60
Réglage du mode Cuisson rapide.	60
Guide de réglage du mode Cuisson rapide	61
Utilisation du mode Aqua Clean	63
Désactivation du bip.	64
Sécurité enfants	65
Nettoyage de votre four à micro-ondes	66
Entreposage et réparation de votre four à micro-ondes.	66
Pannes	67
Codes d'erreur	68
Spécifications techniques.	69

PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. ARRÊT | 12. SÉLECTEUR DE MODE |
| 2. MAINTIEN AU CHAUD | 13. AFFICHAGE |
| 3. CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX | 14. AMPOULE |
| 4. MODE CUISSON RAPIDE | 15. HORLOGE |
| 5. MICRO-ONDES + RÔTISSAGE | 16. +30s (démarrage rapide) |
| 6. MICRO-ONDES + AIR CHAUD | 17. DURÉE DE CUISSON |
| 7. MICRO-ONDES + GRIL | 18. HEURE DE FIN |
| 8. MODE MICRO-ONDES | 19. SELECT |
| 9. MODE FOUR | 20. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION |
| 10. MODE AUTO MENU | 21. DÉMARRAGE |
| 11. AQUA CLEAN | 22. ARRÊT/ANNULATION |

FONCTIONS DU FOUR

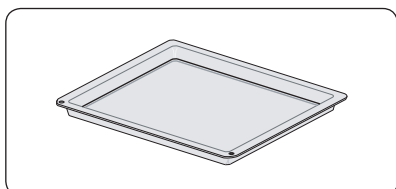


Remarque

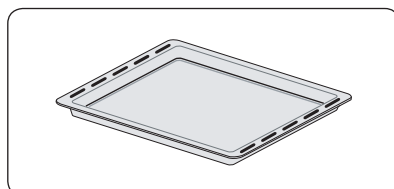
- Les niveaux sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau 1 est principalement utilisé pour la fonction Micro-ondes avec le plateau en céramique.
- Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel afin de déterminer le niveau d'insertion approprié pour vos préparations.

ACCESSOIRES

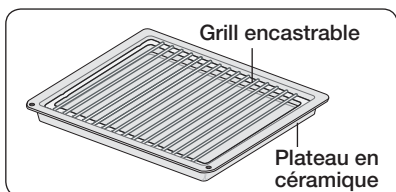
Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :



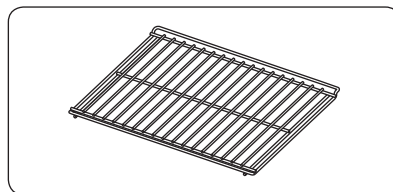
1 Plateau en céramique
(Utile pour le mode Micro-ondes)



2 Lèche-frites
(NE PAS utiliser en mode Micro-ondes)



3 Grille encastrable pour le plateau en céramique
(Utile pour le mode Cuisson rapide et Gril)



4 Grille de four
(NE PAS utiliser en mode Micro-ondes)

Remarque

Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour vos préparations.

UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté un four à micro-ondes ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et à l'entretien de votre nouveau four à micro-ondes. Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes, lisez toutes les consignes de sécurité et les informations du présent manuel et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

UTILISATION SÛRE

Utilisation sûre



- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les composants chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

UTILISATION SÛRE (SUITE)



- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci rayent la surface et pourraient briser le verre.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats et les accessoires de l'appareil.
- Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les appareils permettant d'utiliser une sonde de détection de la température).
- Enlevez les projections les plus importantes et les ustensiles avant de nettoyer le four avec la fonction d'autonettoyage par pyrolyse.
- Si, pour un nettoyage, vous devez régler les contrôles sur une position plus élevée que pour une cuisson normale (par pyrolyse), il se peut que les surfaces deviennent plus chaudes que d'habitude, et les enfants ne doivent pas rester à proximité.

UTILISATION SÛRE (SUITE)



- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Si la vitre du panneau de commande est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et laissez la porte fermée.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez aucun objet dans le four.

Enfants

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- N'entrez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus ou derrière l'appareil.

Utilisation sûre du micro-ondes/micro-ondes combiné



- **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations impliquant l'ouverture du boîtier de l'appareil. Le boîtier protège contre la libération d'énergie micro-onde.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou le joint est endommagé, le four ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT** : Il faut secouer les biberons et remuer le contenu des petits pots pour bébés. Vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- **AVERTISSEMENT** : N'essayez pas d'utiliser le four à micro-ondes en laissant la porte ouverte. Le rayonnement des micro-ondes peut être dangereux.

UTILISATION SÛRE (SUITE)

- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur de la maison.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce humide ou à proximité d'un robinet d'eau.
- Le four à micro-ondes est isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Utilisez des couverts et de la vaisselle adaptés au micro-ondes (attention aux bordures dorées ou argentées).
- Placez une cuillère en plastique dans la tasse lorsque vous voulez porter un liquide à ébullition (par exemple de l'eau). Le liquide peut en effet bouillir sans que vous ne puissiez voir de formation de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et déborder de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.
- Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien ! Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.
- Utilisez seulement le micro-ondes pour décongeler et préparer des aliments, et non pour sécher des vêtements ou du papier. Ceux-ci peuvent en effet s'enflammer.
- Si vous chauffez dans l'appareil des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (séchage d'herbes), un risque d'auto-inflammation peut se présenter.
En cas de flammes ou de fumée dans l'appareil, arrêtez l'appareil et débranchez-le (retirez la fiche de la prise/coupez le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur). Laissez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à l'état vide. Vous risquez de l'abîmer.
- Enlevez les liens de fermeture métalliques des sacs en plastique et utilisez des plats adaptés au micro-ondes.

UTILISATION SÛRE (SUITE)

- Consultez toujours les instructions figurant sur l'emballage du produit pour savoir comment le mettre dans le four à micro-ondes. En général, vous ne pouvez réchauffer des produits liquides ou des aliments qui se trouvent dans des emballages hermétiques qu'après avoir percé quelques trous dans l'emballage. Ceci en raison de l'augmentation de la pression pendant le réchauffement.
- Les produits liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des emballages hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Lors du réchauffement d'aliments qui se trouvent dans des emballages en plastique ou en papier, il est recommandé de surveiller le four à micro-ondes en raison du risque d'inflammation.
- Ne réchauffez jamais plus que nécessaire, tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après l'arrêt de l'appareil.
- Piquez avec une fourchette ou un autre objet pointu dans la peau de la viande, du poulet ou du poisson. Vous éviterez ainsi que ces produits n'éclatent.
- Le four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être ôtés. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson. Les résidus alimentaires risquent également d'endommager l'intérieur du four, ce qui peut aboutir à des situations dangereuses.

Un four à micro-ondes ne convient pas pour :

- faire des conserves ;
- cuire des œufs à la coque et réchauffer des œufs durs entiers (ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression) ;
- réchauffer de l'huile de friture.

Utilisation sûre du four/four à vapeur

- Les enfants doivent être tenus à distance sûre du four durant la cuisson ou le rôtissage. Le four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur avant le refroidissement complet du four.
- L'extérieur du four peut devenir chaud s'il est utilisé pendant une longue période de temps à des températures élevées. Si le four est utilisé à la température maximale pendant une longue période de temps (lorsque vous grillez des aliments par exemple), le panneau de verre dans le four peut devenir chaud.
Soyez prudent en présence d'enfants.
- Le four est complètement isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit le boîtier. Une fois le four éteint, il se peut que le ventilateur continue de tourner.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'accessoires sur la porte du four ouverte.
- Fermez la porte du four durant la cuisson.
- Ouvrez la porte avec précaution : de la vapeur chaude s'échappe.
- N'entrez pas de matériaux inflammables dans le four.
- Les produits surgelés, comme les pizzas, doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, celle-ci pourrait se déformer en raison des grandes différences de température.
- Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium. Le papier aluminium bloque le flux thermique, ce qui peut affecter le résultat de cuisson.
Ceci peut également endommager l'émail de la sole du four.

-
-
- Les petites quantités requièrent une durée de cuisson plus courte. Elles risquent de brûler si vous appliquez les durées de cuisson indiquées dans les recettes.
 - Ne versez jamais d'eau froide sur la sole chaude. Ceci risque d'endommager l'émail.
 - Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.) utilisez un moule/une plaque comme lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.
 - Les taches de sucre ou de jus de fruit (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de nettoyer le four dès qu'il est refroidi.
Remarque : l'eau contenue dans le récipient-vapeur est encore chaude !
 - Des plats résistants à la chaleur et à la vapeur doivent être utilisés dans le four à vapeur. Les moules en silicone ne conviennent pas lorsque l'on utilise la combinaison circulation d'air chaud et vapeur.
 - N'utilisez pas de moules rouillés. Même de minuscules taches peuvent rouiller l'intérieur du four.

Installation

- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Afin d'éviter toute situation dangereuse, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.



- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.
- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant toute tâche de réparation.
- Les fours à micro-ondes autonomes ne doivent pas être mis dans un meuble.

Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.



Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

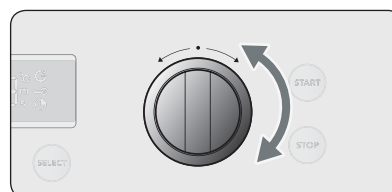
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'**AFFICHAGE** s'éclaire. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'**AFFICHAGE**.

Réglage de l'horloge



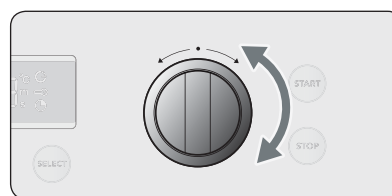
1 Appuyez sur **HORLOGE**. Le « 12 » se met à clignoter.



2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les heures.



3 Appuyez encore une fois sur **HORLOGE**. Le « 00 » se met à clignoter.



4 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.



5 Appuyez encore une fois sur **HORLOGE**. L'horloge se règle dans les 5 secondes.

Remarque

Si vous désirez modifier un réglage après avoir appuyé sur une touche, le réglage se met à clignoter. Il n'est possible de modifier ce réglage que lorsqu'il clignote. S'il ne clignote plus, appuyez sur la touche afin qu'il recommence à le faire.

RÉGLAGE DU MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

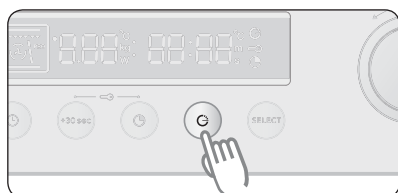
Le four est doté d'un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

Mode Veille

Le four passe automatiquement en mode veille après 10 minutes de non-utilisation (par défaut).

Mode ECO

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



1 Appuyez sur HEURE DE FIN pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l'affichage est vide.

2 Pour passer au 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.

TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant résume les différents modes de cuisson et réglages dont dispose votre four. Utilisez les guides de cuisson des pages suivantes pour déterminer le mode et le réglage appropriés pour toutes 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. Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont définis manuellement en fonction des plats.

MODE FOUR



Réglage Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.

Température suggérée : 180 °C



Réglage Air chaud + Résistance supérieure

La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage est tout particulièrement recommandé pour les viandes.

Température suggérée : 180 °C



Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage.

Température suggérée : 200 °C



Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure.

Température suggérée : 220 °C



Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson.

Température suggérée : 220 °C



Réglage Air chaud + Résistance inférieure

La combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure permet de gratiner et de dorer les aliments.

Température suggérée : 180 °C



Réglage Intensif

Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (résistances supérieure et inférieure, ventilateur de convection). La chaleur est répartie de façon homogène dans le four.

Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.

Température suggérée : 180 °C



ProRoasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique allant jusqu'à 220 °C. La résistance supérieure et le ventilateur de convection sont activés durant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, l'aliment mijotera à la température (basse) sélectionnée. Les résistances supérieure et inférieure sont activées durant ce processus. Ce mode s'utilise pour les rôtis de viande, la volaille et le poisson.

Température suggérée : 100 °C

TYPES DE CUISSON (SUITE)



Réglage Air chaud ECO

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. La durée de cuisson sera un peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson sans brûler vos plats.

Température suggérée : 180 °C

Remarque

La classe d'efficacité énergétique du mode Air chaud ECO est déterminée conformément à la norme EN50304.

FONCTIONS COMBINÉES



Micro-ondes + Gril

Cette fonction convient à toutes sortes d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi qu'aux 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).



Micro-ondes + Air chaud

Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux génoises et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles, aux rôtis de bœuf et de poulet.



Micro-ondes + Rôtissage

En combinant la chaleur tournante, le gril et les micro-ondes, ce mode réduit la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Convient pour les viandes fines, le poisson, les volailles et les légumes ainsi que les petits rôtis qu'il n'est pas nécessaire de tourner.

MODE CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX



La cuisson sur plusieurs niveaux vous permet de cuire des aliments en plus grande quantité sur deux niveaux. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plaques de biscuits.

MODE MAINTIEN AU CHAUD



La chaleur fournie par la résistance inférieure permettra de maintenir les aliments au chaud. (Ne maintenez pas des plats au chaud pendant plus de 2 heures. Les plats chauds se gâtent plus rapidement.)
Température : 70 °C

FONCTIONS AUTOMATIQUES

AUTO

MODE AUTO MENU

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 36 programmes de cuisson automatique. La durée et la température seront réglées automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson automatique.

AUTO
▶▶

MODE CUISSON RAPIDE

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 4 programmes de cuisson rapide. La durée et la température seront réglées automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson rapide.



AQUA CLEAN

La vapeur chaude ramollit les salissures adhérentes dans la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. Le programme de nettoyage Aqua Clean ne dure que 15 minutes.

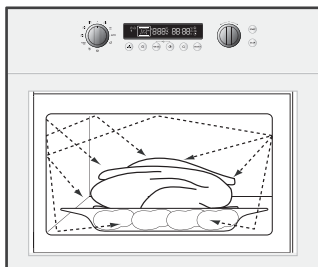
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans altérer leur forme ni leur couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- **Mode Micro-ondes**
- **Fonctions combinées**

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution par agitateur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (réfrigéré ou non)

Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four.

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

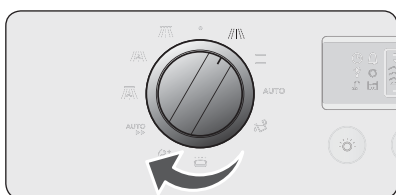
- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

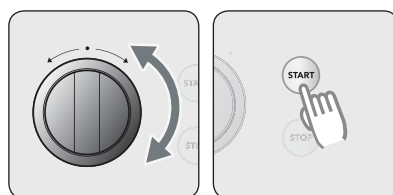
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson aux micro-ondes, elles pénètrent dans les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et les sucres contenus dans les aliments. Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement.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

IMPORTANT : utilisez le plateau en céramique inséré au niveau 1 !

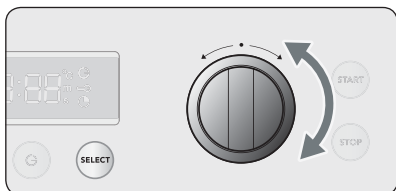
Réglage du mode Micro-ondes



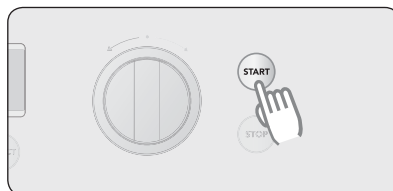
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Micro-ondes. La durée et la puissance apparaissent sur l’AFFICHAGE.



- 2** Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée. Si vous ne voulez pas modifier la puissance, appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.



- 3** Pour modifier la puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité. Consultez les guides de cuisson (pages 25 à 30) pour obtenir des conseils sur les durées de cuisson et les niveaux de puissance appropriés.



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

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes

NIVEAU DE PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DE SORTIE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	900	Pour réchauffer des liquides.
ÉLEVÉ	83	750	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYEN-ÉLEVÉ	67	600	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYEN	50	450	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
MOYEN-BAS	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
BAS	11	100	Pour décongeler des aliments délicats.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Guide des ustensiles adaptés au 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. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, le plateau en céramique inséré au niveau 1.

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un 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 poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide - Gobelets en polystyrène - Sacs en papier ou journaux - Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie - Plats allant au four et directement sur la table - 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. Enlever le couvercle. Conviennent pour réchauffer seulement.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Métal - Plats - Attaches métalliques des sacs de congélation	X X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier - Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout - Papier recyclé	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffement. Absorbe l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique - Récipients - Film alimentaire - Sacs de congélation	✓ ✓ ✓X	Surtout en cas de 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. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	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
- ✓X : À utiliser avec précaution
- X : Dangereux

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Guide de cuisson aux micro-ondes

EN GÉNÉRAL

Aliments 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.

Couvrir les aliments 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 au 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 DE CUISSON DES LÉGUMES SURGELÉS

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir 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.

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

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

GUIDE DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cs) par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir tableau). Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant et 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 : Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Aliment	Portion (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Brocoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Préparez des fleurettes de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cs) d'eau.
Carottes	250	5 - 6	3	Coupez les carottes en tranches égales.
Chou-fleur	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Préparez des fleurettes 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 cs) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergine	250	3 - 4	3	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Préparez des champignons entiers ou coupés en tranches. N'ajoutez pas d'eau. Aspergez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cs) d'eau.
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.
Navet	250	5 - 6	3	Coupez le navet en petits cubes.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

GUIDE DE CUISSON DU RIZ ET DES PÂTES

- Riz** Utilisez un grand bol en pyrex avec un couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Faites cuire à couvert. À la fin de la durée de cuisson, remuez avant de laisser reposer. 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 bol en pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert. Égouttez bien.

Aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	900	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	900	17 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + céréales)	250	900	18 - 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10 - 11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

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

Disposer et couvrir

Évitez de réchauffer des morceaux de grosse taille comme les rôtis de viande. 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 quantités importantes d'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 cuisson 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 cuisson 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. Le temps de repos conseillé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

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 également très 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 sans couvercle. 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.

Réchauffez des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	Portion	Puissance	Durée	Temps de repos (min)	Instruction
Aliments pour bébé (légume + viande)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez 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 dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez 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 avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez au centre du plateau en céramique. Faites cuire à découvert. Remuez bien et laissez reposer au moins 3 minutes. Avant de servir, secouez bien et vérifiez soigneusement la température.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Portion	Puissance	Durée	Temps de repos (min)	Instruction
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ - 2 2-3	1-2	Versez dans une tasse en céramique et réchauffez à découvert. Placez la tasse au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	3-4	2-3	Versez 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	Versez 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	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Plat préparé (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 avec du film alimentaire adapté au micro-ondes.

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

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

décongelée. Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

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

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 les aliments sur le plateau en céramique et insérez-le au niveau 1.

Aliment	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 dans une assiette en céramique. Recouvrez les bords plus fins avec du papier aluminium. Tournez à mi-décongélation.
Escalopes de porc	250	7 - 8		
Volaille Poulet morceaux	500 g (2 pièces)	12 - 14	15 - 60	D'abord, placez les morceaux de poulet (côté peau vers le bas), les poulets entiers (poitrine vers le bas) dans une assiette en céramique. Recouvrez les morceaux plus fins, comme les ailes et les extrémités, avec du papier aluminium. Tournez à 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. Tournez à 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)	2 pièces 4	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½	5 - 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain horizontalement sur du papier absorbant dans l'assiette en céramique. Tournez à mi-décongélation.
Pain grillé/sandwich	250 500	7 - 9		

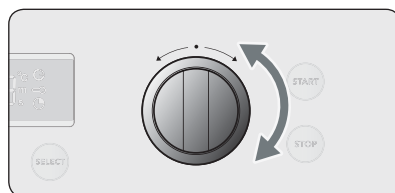
UTILISATION DU MODE FOUR

Ce mode propose neuf réglages. Consultez les guides de cuisson aux pages 33 à 41 pour déterminer le réglage approprié.

Réglage du mode Four



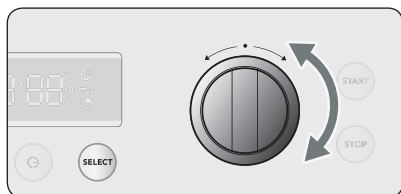
1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position FOUR.



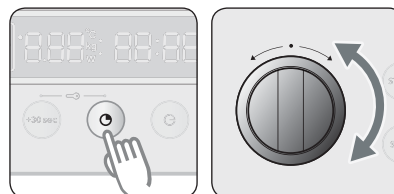
2 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le mode Four souhaité. Le mode Four et la température recommandée s'affichent (Par défaut : mode Air chaud).

	Air chaud	180°C
	Air chaud + Résistance supérieure	180°C
	Résistance supérieure + Résistance inférieure	200°C
	Gril	220°C
	Résistance supérieure + Chaleur tournante	220°C
	Air chaud + Résistance inférieure	180°C
	Intensif	180°C
	ProRoasting	100°C
	Air chaud ECO	180°C

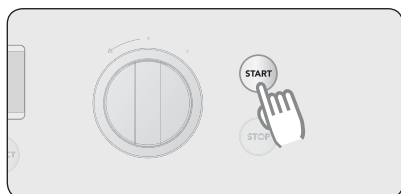
UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)



- 3** Pour modifier la température, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la température souhaitée.



- 4** Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur DURÉE DE CUISSON et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



- 5** Appuyez sur DÉMARRAGE.

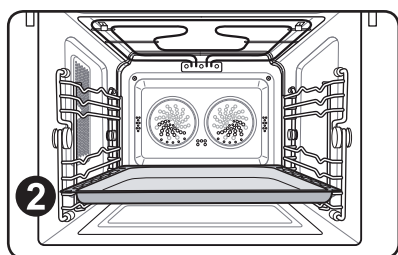
Remarque

- 1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson et la température.
- 2) Dans les réglages du mode Four, la convection et les résistances supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour régler la température.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des deux ventilateurs et de l'élément chauffant qui sont situés à l'arrière du four. La chaleur uniforme ainsi fournie convient parfaitement à la cuisson.



Insérez les lèchefrites au niveau 2 ou 3.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Gâteau aux noixettes, moule carré	2	160 - 170	Grille de four	1:00 - 1:10
Gâteau au citron, moule en anneau ou rond	2	150 - 160	Grille de four	0:50 - 1:00
Génoise	2	150 - 160	Grille de four	0:25 - 0:35
Base de flan aux fruits	2	150 - 170	Grille de four	0:25 - 0:35
Tarte aux fruits au streusel (pâte levée)	3	150 - 170	Lèchefrite	0:30 - 0:40
Croissants	2	170 - 180	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Petits pains	2	180 - 190	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Cookies	3	160 - 180	Lèchefrite	0:10 - 0:20
Frites au four surgelées	3	200 - 220	Lèchefrite	0:15 - 0:20

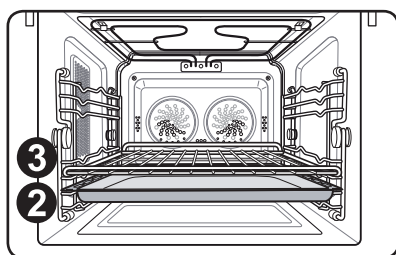
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Air chaud + Résistance supérieure

La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage se prête particulièrement à la cuisson des viandes.



Placez la viande sur la grille insérée au niveau 3 et utilisez la lèchefrite, insérée au niveau 2, pour recueillir les graisses.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

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

Guide de cuisson

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

Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Air chaud + Résistance supérieure.

Placez la viande sur la grille et insérez-la au niveau recommandé dans le tableau, puis insérez la lèchefrite au niveau 2.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Bœuf Rôti de bœuf/1 kg à point	3 + 2	170 - 190	Grille de four + lèchefrite	1:00 - 1:30
Porc épaule rôti/rouleau 1 kg	3 + 2	180 - 200	Grille de four + lèchefrite	1:30 - 2:00
Agneau rôti d'agneau/gigot d'agneau 0,8 kg	3 + 2	190 - 210	Grille de four + lèchefrite	0:50 - 1:20
Poulet entier Poulet 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	Grille de four + lèchefrite	0:50 - 1:10
Poisson Truite entière 2 pièces/ 0,5 kg	3 + 2	180 - 200	Grille de four + lèchefrite	0:30 - 0:40
Magret de canard 0,3 kg	3 + 2	180 - 200	Grille de four + lèchefrite	0:25 - 0:35

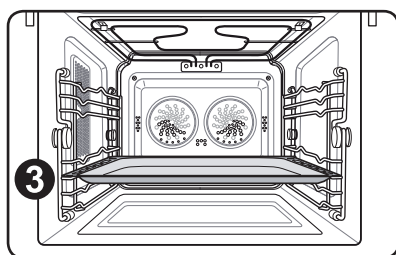
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.



La lèchefrite ou la grille de four est normalement insérée au niveau 2 ou 3.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Résistance supérieure + Résistance inférieure.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Lasagnes	3	200 - 220	Grille de four	0:20 - 0:25
Gratin de légumes	3	180 - 200	Grille de four	0:20 - 0:30
Gratin dauphinois	3	180 - 200	Grille de four	0:40 - 1:00
Pizza surgelée Baguettes	3	160 - 180	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Gâteau marbré	2	160 - 180	Grille de four	0:50 - 1:10
Pain de viande	2	150 - 170	Grille de four	0:50 - 1:00
Muffins	2	180 - 200	Grille de four	0:20 - 0:30
Cookies	3	180 - 200	Lèchefrite	0:10 - 0:20

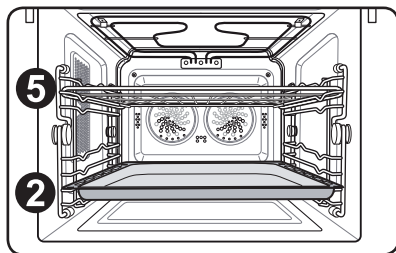
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 5 ou la grille et la lèchefrite sont insérées respectivement au niveau 5 et 2.

* Réglage des températures : 150 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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 du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

Aliment	Niveau de grille	Durée (h) 1 ^{ère} face	Durée (h) 2 ^e face	Accessoire
Brochettes de kébabs	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Grille de four + lèchefrite
Escalopes de porc	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Grille de four + lèchefrite
Saucisses	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Grille de four
Morceaux de poulet	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Grille de four + lèchefrite
Pavés de saumon	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Grille de four + lèchefrite
Légumes émincés	5	0:15 - 0:20	-	Lèchefrite
Pain grillé	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Grille de four
Pain grillé au fromage	5	0:03 - 0:04	-	Grille de four

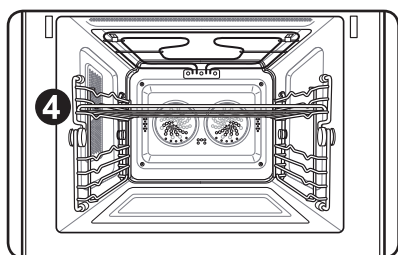
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments qui obtiendront néanmoins une texture croustillante.



Pour griller des aliments, la grille ou la lèchefrite est normalement insérée au niveau 4.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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 du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

Aliment	Niveau de grille	Durée (h)	Accessoire
Saucisses	4	0:08 - 0:10	Grille de four
Quartiers de pommes de terre (wedges)	4	0:20 - 0:25	Grille de four
Frites au four surgelées	4	0:15 - 0:20	Lèchefrite
Croquettes surgelées	4	0:20 - 0:25	Lèchefrite
Nuggets surgelés	4	0:15 - 0:20	Lèchefrite
Pavé de saumon	4 + 2	0:15 - 0:20	Grille de four + lèchefrite
Filet de poisson	4 + 2	0:12 - 0:17	Grille de four + lèchefrite
Poisson entier	4 + 2	0:15 - 0:20	Grille de four + lèchefrite
Morceaux de poulet	4 + 2	0:30 - 0:40	Grille de four + lèchefrite

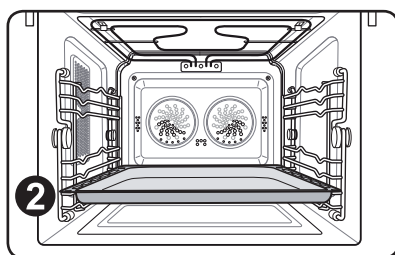
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Air chaud + Résistance inférieure

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud + Résistance inférieure.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Pizza maison	2	200 - 220	Lèchefrite	0:20 - 0:25
Quiche/gâteau précuit(e) réfrigéré(e)	2	180 - 200	Grille de four	0:10 - 0:15
Pizza autolevante surgelée	2	180 - 200	Lèchefrite	0:15 - 0:20
Pizza surgelée	2	200 - 220	Grille de four	0:15 - 0:20
Pizza réfrigérée	2	180 - 200	Lèchefrite	0:08 - 0:15
Tarte aux pommes	2	160 - 180	Grille de four	0:70 - 0:80
Chausson aux pommes	2	180 - 200	Lèchefrite	0:10 - 0:15

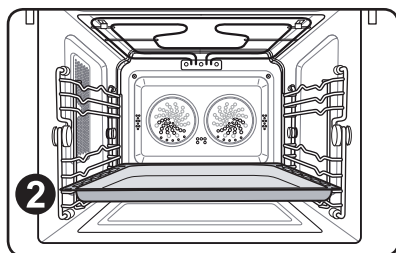
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Intensif

Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (supérieur, inférieur et ventilateur de convection). La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Intensif.

Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Lasagnes 2 kg	2	180 - 200	Grille de four	0:20 - 0:30
Gratin de légumes 2 kg	2	160 - 180	Grille de four	0:40 - 0:60
Gratin dauphinois 2 kg	2	160 - 180	Grille de four	1:00 - 1:30
Bœuf Rôti de bœuf / 2 kg à point	3 + 2	160 - 180	Grille de four + lèchefrite	1:00 - 1:30
Canard entier / 2 kg	3 + 2	180 - 200	Grille de four + lèchefrite	1:00 - 1:30
2 poulets entiers / 1,2 kg par pièce	3 + 2	200 - 220	Grille de four + lèchefrite	1:00 - 1:30

Remarque

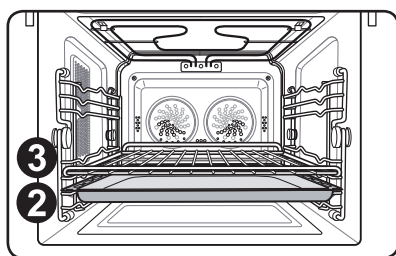
Il est conseillé de préchauffer le four.

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

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage ProRoasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique allant jusqu'à 220 °C.
La résistance supérieure et le ventilateur de convection sont activés durant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, l'aliment mijotera à la température (basse) sélectionnée.
Les résistances supérieure et inférieure sont activées durant ce processus.
Ce mode convient aux rôtis de viande, à la volaille et au poisson.



La grille ou la lèchefrite est souvent insérée au niveau 3 et 2.

* Réglage des températures : 40 - 150 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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.

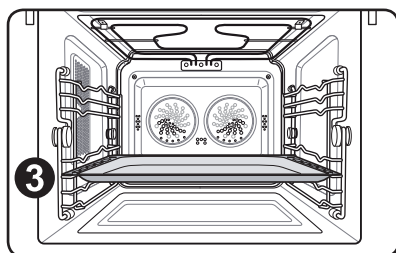
Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Rôti de bœuf	3 + 2	60 - 80	Grille de four + lèchefrite	3:30 - 4:30
Rôti de porc	3 + 2	70 - 90	Grille de four + lèchefrite	3:30 - 4:00
Magret de canard	3 + 2	60 - 80	Grille de four + lèchefrite	1:30 - 2:00
Filet de bœuf	3 + 2	70 - 90	Grille de four + lèchefrite	1:30 - 2:00
Filet de porc	3 + 2	70 - 90	Grille de four + lèchefrite	1:30 - 2:00

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage Air chaud ECO

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats.

La durée de cuisson sera quelque peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 3.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud ECO.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Génoise	2	150 - 160	Grille de four	0:30 - 0:40
Petit gâteau	3	150 - 170	Lèchefrite	0:20 - 0:30
Muffin	3	160 - 180	Grille de four	0:30 - 0:40
Bœuf Rôti de bœuf / 1 kg à point	3 + 2	170 - 190	Grille de four + lèchefrite	1:00 - 1:30
Gratin dauphinois	3	160 - 180	Grille de four	1:00 - 1:30

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Conseil pour économiser de l'énergie

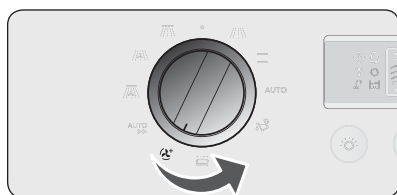
- Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle.
- Évitez d'ouvrir la porte trop souvent durant la cuisson pour conserver la température dans la cavité et économiser de l'énergie et du temps.

UTILISATION DU MODE CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX

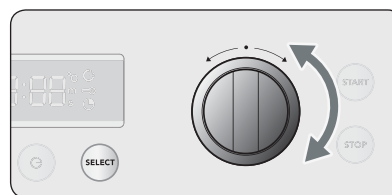
Ce mode s'utilise pour cuire simultanément des aliments sur deux niveaux différents. Il fonctionne grâce à la circulation d'air chaud. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits.

La durée de cuisson sera allongée par rapport à la cuisson sur un seul niveau, mais vous pouvez cuire plus de plats en même temps.

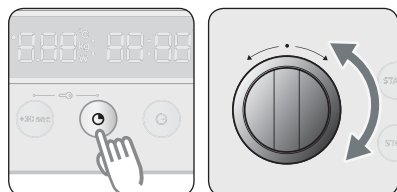
Réglage Cuisson sur plusieurs niveaux



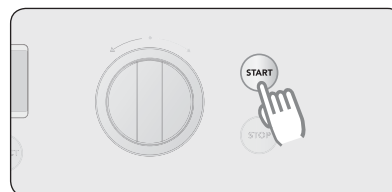
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Cuisson sur plusieurs niveaux.



- 2** Pour modifier la température, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la température souhaitée.

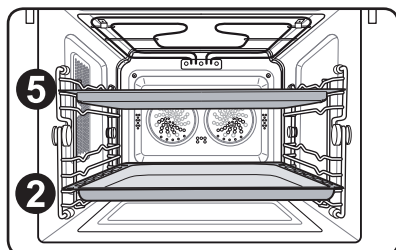


- 3** Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur DURÉE DE CUISSON et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE.

UTILISATION DU MODE CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX (SUITE)



En mode Cuisson sur plusieurs niveaux, 2 lèchefrites ou 1 lèchefrite et 1 grille sont normalement insérées au niveau 2 et 5.
* Réglage des températures : 40 - 250 °C

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson 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.

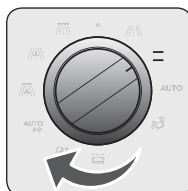
Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Cuisson sur plusieurs niveaux.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Petits gâteaux	2 + 5	150 - 160	2 lèchefrites	0:20 - 0:30
Mini tourtes	2 + 5	160 - 180	2 lèchefrites	0:20 - 0:30
Croissants	2 + 5	160 - 180	2 lèchefrites	0:20 - 0:30
Pâte feuilletée	2 + 5	180 - 200	2 lèchefrites	0:30 - 0:40
Cookies	2 + 5	170 - 190	2 lèchefrites	0:15 - 0:20
Lasagnes	2 + 5	160 - 180	Grille de four + lèchefrite	0:30 - 0:40
Frites au four surgelées	2 + 5	180 - 200	2 lèchefrites	0:30 - 0:40
Nuggets surgelés	2 + 5	180 - 200	2 lèchefrites	0:20 - 0:30
Pizza surgelée	2 + 5	200 - 220	Grille de four + lèchefrite	0:20 - 0:30

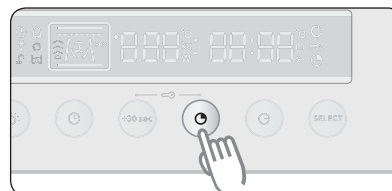
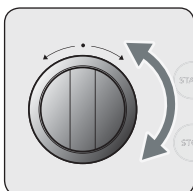
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

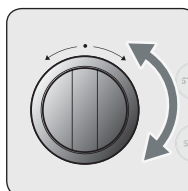
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON



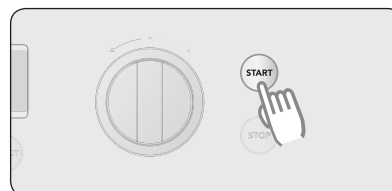
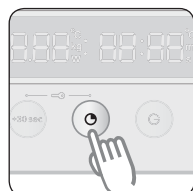
1 Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).



2 Appuyez sur DURÉE DE CUISSON.



3 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur DURÉE DE CUISSON pour terminer le réglage de la durée de cuisson.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE. Le four s'enclenche aussitôt.

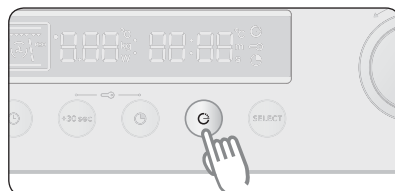
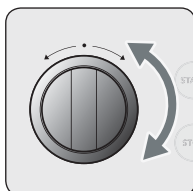
Remarque

- 1) À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.
- 2) Il est possible de réinitialiser la durée de cuisson programmée en procédant dans le même ordre que ci-dessus.
- 3) Pour annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur DURÉE DE CUISSON et remettez la durée à zéro avec le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION.

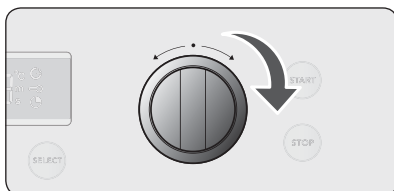
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN



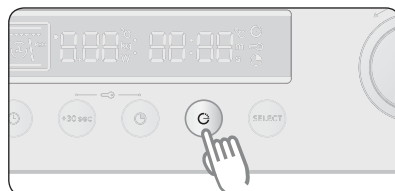
- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).



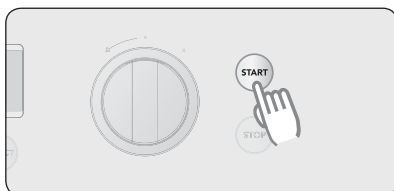
- 2** Appuyez sur HEURE DE FIN. L'heure actuelle clignote sur l'AFFICHAGE.
Exemple L'heure actuelle est 13:00. Les chiffres de l'heure actuelle (13:00) clignent.



- 3** Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler l'heure de fin souhaitée (14:00).
Exemple L'heure souhaitée est 14:00.



- 4** Appuyez encore une fois sur **HEURE DE FIN**.
Exemple L'heure actuelle est 13:00. L'heure de fin souhaitée est 14:00.



- 5** Appuyez sur DÉMARRAGE pour enclencher le four. La durée de cuisson (1:00) s'affiche. Le four s'enclenche aussitôt.

Remarque

- 1) Le décompte de la durée de cuisson s'affiche. À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote dans l'affichage et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.
- 2) Durant la cuisson, vous pouvez adapter la durée de cuisson programmée pour obtenir une meilleure performance de cuisson. Appuyez sur DURÉE DE CUISSON et modifiez la durée à l'aide du SÉLECTEUR MULTI-FONCTION.
- 3) L'heure de fin peut être réinitialisée en suivant dans le même ordre les étapes ci-dessus. Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur HEURE DE FIN et réglez l'heure sur l'heure actuelle.

FONCTION DE PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON

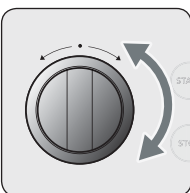
Exemple en utilisant le mode Air chaud : Heure actuelle : 12:00

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin : vous voulez terminer la cuisson à 18:00



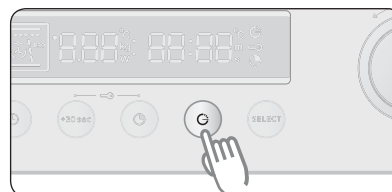
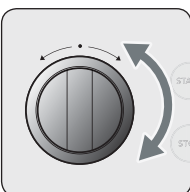
- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).



- 2** Appuyez sur DURÉE DE CUISSON et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée (2 heures).



- 3** Appuyez sur HEURE DE FIN.
- La durée de cuisson est ajoutée à l'heure actuelle et « 14:00 » s'affiche.
- Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler l'heure de fin souhaitée (18:00).



- 4** Appuyez sur HEURE DE FIN.
- Vous apercevez une image sur l'affichage indiquant qu'une programmation a été effectuée.
 - Le four démarre automatiquement à 16:00, l'heure programmée, et la durée de cuisson s'affiche.

Remarque

- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin avant la durée programmée.

AVERTISSEMENT

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

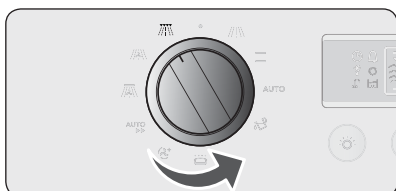
FONCTIONS COMBINÉES

Micro-ondes + Gril

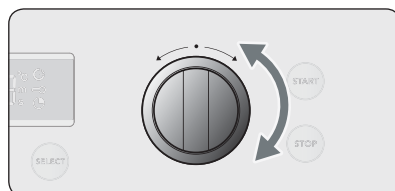
Ce mode combine la chaleur radiante du gril avec la vitesse de la cuisson aux micro-ondes. La durée de cuisson sera raccourcie, tandis que les aliments seront dorés et croustillants. Cette fonction s'utilise pour toutes sortes d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi 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.

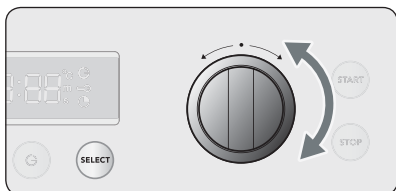
Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril



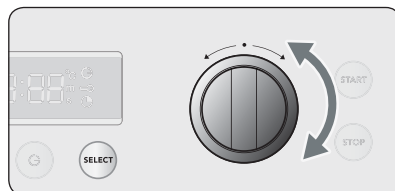
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Micro-ondes + Gril.



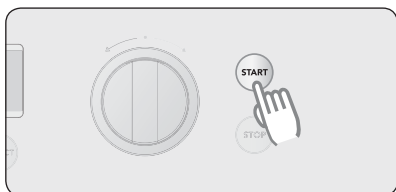
- 2** Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



- 3** Pour modifier la puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité.

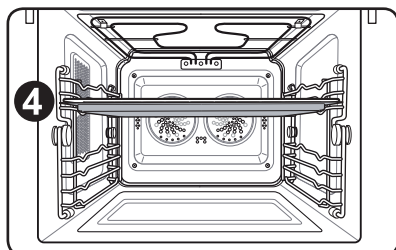


- 4** Pour modifier la température, appuyez à nouveau sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité.



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

FONCTIONS COMBINÉES (SUITE)



En mode Gril + Micro-ondes, le plateau en céramique avec la grille encastrable est normalement inséré au niveau 4.

* Réglage de la puissance des micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage des températures : 40 - 200 °C

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

Guide de cuisson

Utilisez les niveaux de puissance, les températures et les durées de cuisson de ce tableau à titre de référence.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

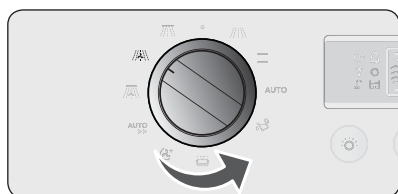
Aliment	Niveau de grille	Niveau de puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^{ère} (min)	Durée 2 ^e (min)	Accessoire
Pommes de terre au four	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Plateau en céramique avec grille encastrable
Tomates grillées	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Plateau en céramique avec grille encastrable
Gratin de légumes	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Plateau en céramique avec grille encastrable
Rôti de poisson	4	300	180 - 200	05 - 08	05 - 08	Plateau en céramique avec grille encastrable
Morceaux de poulet	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Plateau en céramique avec grille encastrable

FONCTIONS COMBINÉES (SUITE)

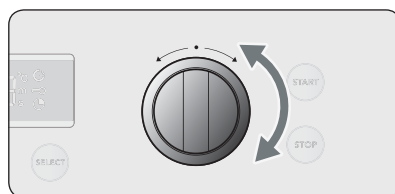
Micro-ondes + Air chaud

En combinant l'air chaud et les micro-ondes, ce mode réduit la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Il s'utilise pour toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les gâteaux et gâteaux aux fruits légers, les tourtes et crumbles, les rôtis de bœuf et de poulet.

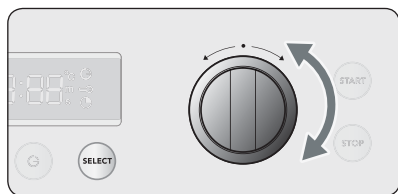
Sélection de la fonction Micro-ondes + Air chaud



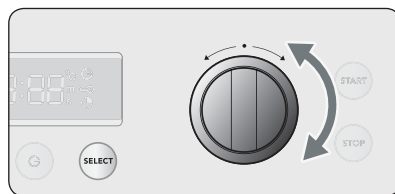
1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Micro-ondes + Air chaud.



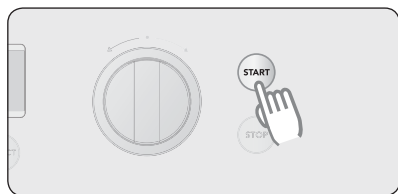
2 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3 Pour modifier la puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité.

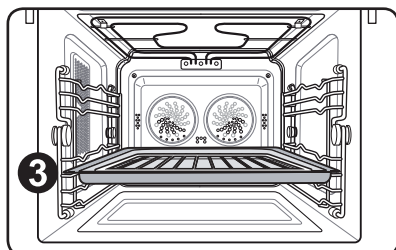


4 Pour modifier la température, appuyez à nouveau sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

FONCTIONS COMBINÉES (SUITE)



En mode Micro-ondes + Air chaud, le plateau en céramique avec la grille encastrable est normalement inséré au niveau 3.

* Réglage de la puissance des micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage des températures : 40 - 200 °C

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

Guide de cuisson

Utilisez les niveaux de puissance, les températures et les durées de cuisson de ce tableau à titre de référence.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

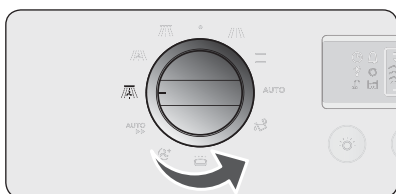
Aliment	Niveau de grille	Niveau de puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^{ère} (min)	Durée 2 ^e (min)	Accessoire
Poulet entier 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Plateau en céramique avec grille encastrable
Rôti de bœuf/d'agneau (à point)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Plateau en céramique avec grille encastrable
Lasagnes/gratin de pâtes surgelé(es)	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Plateau en céramique avec grille encastrable
Gratin dauphinois	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Plateau en céramique avec grille encastrable
Flan aux fruits frais	3	100	160 - 180	40 - 50		Plateau en céramique

FONCTIONS COMBINÉES (SUITE)

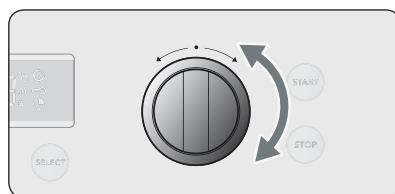
Micro-ondes + Rôtissage

En combinant la chaleur tournante, le gril et les micro-ondes, ce mode réduit la durée de cuisson tout dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Il s'utilise pour les viandes fines, le poisson, les volailles et les légumes ainsi que les petits rôtis qu'il n'est pas nécessaire de tourner.

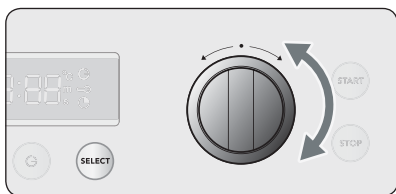
Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Rôtissage



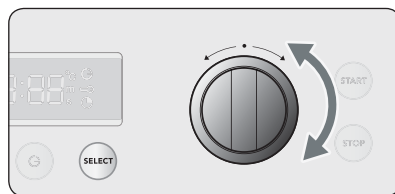
1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Micro-ondes + Rôtissage.



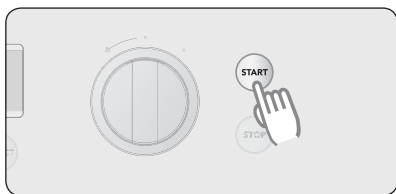
2 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3 Pour modifier la puissance, appuyez sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité.

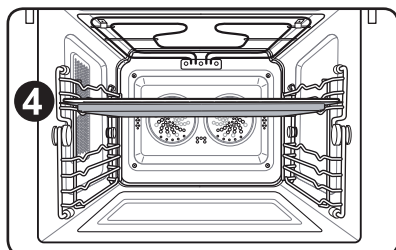


4 Pour modifier la température, appuyez à nouveau sur SELECT et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION sur le niveau souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

FONCTIONS COMBINÉES (SUITE)



En mode Micro-ondes + Rôtissage, le plateau en céramique avec la grille encastrable est normalement insérée au niveau 4.

* Réglage de la puissance des micro-ondes : 100 - 600 W

* Réglage des températures : 40 - 200 °C

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

Guide de cuisson

Utilisez les niveaux de puissance, les températures et les durées de cuisson de ce tableau à titre de référence.

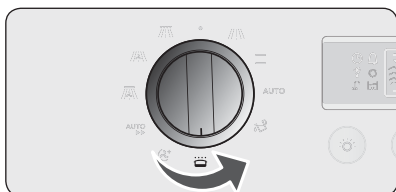
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Aliment	Niveau de grille	Niveau de puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoire
Morceaux de poulet	4	300	180 - 200	20 - 30	Plateau en céramique avec grille encastrable
Quartiers de pommes de terre (wedges)	4	300	180 - 200	15 - 20	Plateau en céramique avec grille encastrable
Poisson entier	4	300	180 - 200	15 - 20	Plateau en céramique avec grille encastrable
Filet de poisson	4	300	180 - 200	10 - 15	Plateau en céramique avec grille encastrable
Nuggets surgelés	4	450	180 - 200	10 - 15	Plateau en céramique avec grille encastrable
Rouleaux de printemps surgelés	4	300	180 - 200	05 - 10	Plateau en céramique avec grille encastrable
Bâtonnets de poisson surgelés	4	300	180 - 200	15 - 20	Plateau en céramique avec grille encastrable

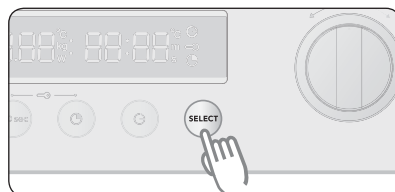
UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

Le mode Maintien au chaud permet de maintenir des aliments cuisinés au chaud.

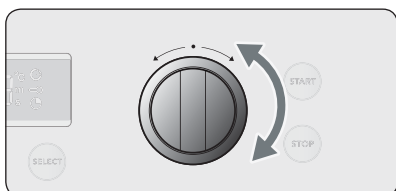
Réglage du mode Maintien au chaud



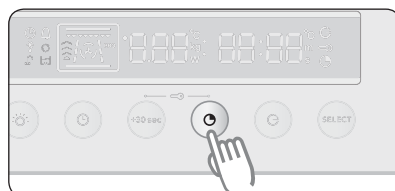
- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Maintien au chaud.



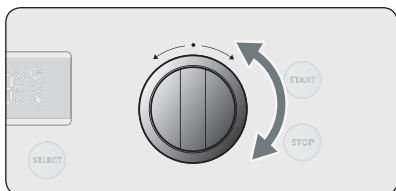
- 2** Appuyez sur SELECT. La température clignote (Par défaut : 70 °C).



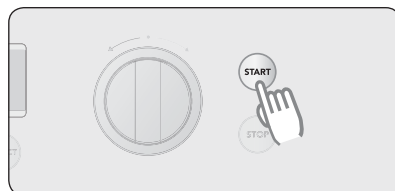
- 3** Pendant qu'elle clignote, tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION et réglez la température souhaitée.



- 4** Appuyez sur DURÉE DE CUISSON. L'horloge clignote.



- 5** Alors que l'horloge clignote, tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION et réglez la durée de cuisson souhaitée.

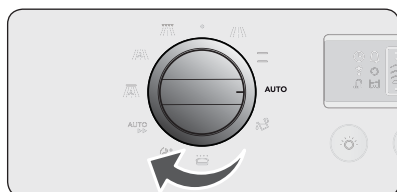


- 6** Appuyez sur DÉMARRAGE.

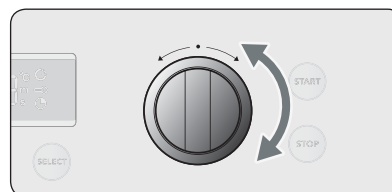
UTILISATION DU MODE AUTO MENU

Le mode Auto Menu vous propose 36 programmes (31 programmes de cuisson automatique et 5 programmes de décongélation automatique) vous permettant de préparer vos plats préférés en toute commodité. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 36 programmes et de régler le poids avant de lancer la cuisson.

Réglage du mode Auto Menu

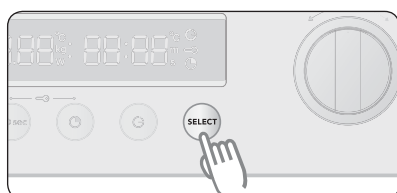


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position AUTO MENU.

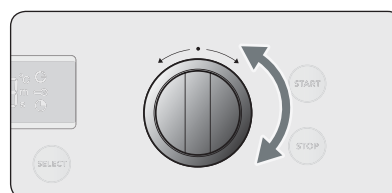


2 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour choisir un programme de cuisson automatique.

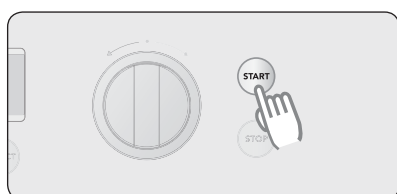
- Consultez le tableau aux pages 55 à 59 pour obtenir une description des 36 programmes Auto Menu.



3 Appuyez sur SELECT pour modifier le poids.



4 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE.

Remarque

- Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un bip pour vous inviter à le faire.
- La température du four définie et la durée de cuisson sont affichées pendant le fonctionnement de l'Auto menu.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

Guide de réglage des menus de cuisson automatique

Le tableau suivant présente 31 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°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:01	Boisson	0,25 0,5	Plateau en céramique	1	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez à découvert. Placez 2 tasses côte à côte sur le plateau en céramique. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez bien après un temps de repos de 1 à 2 min. Soyez prudent en sortant les tasses (voir les consignes de sécurité pour le réchauffage des liquides).
A:02	Plat préparé	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Plateau en céramique	1	Mettez sur une assiette en céramique et recouvrez avec du film alimentaire adapté au micro-ondes. Ce programme convient aux repas composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes et, en accompagnement, des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:03	Plat préparé surgelé	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Plateau en céramique	1	Vérifiez que le récipient dans lequel se trouve le plat préparé surgelé est adapté au four à micro-ondes. Percez le film du plat préparé. Placez le plat préparé surgelé au centre. Ce programme convient aux repas préparés surgelés composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes et, en accompagnement, des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:04	Soupe	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Plateau en céramique	1	Versez dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez avec un couvercle en plastique pendant la cuisson. Mettez la soupe au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos de 2 à 3 min.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:05	Ragoût	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Plateau en céramique	1	Versez dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez avec un couvercle en plastique pendant la cuisson. Mettez la soupe au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos de 2 à 3 min.
A:06	Gratin de poisson surgelé	0,4 - 0,6	Gril + Plateau en céramique	3	Mettez le gratin de poisson surgelé dans un plat en pyrex ou en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes. Ce programme convient aux plats préparés surgelés composés de filets recouverts de légumes et de sauce.
A:07	Lasagnes surgelées	0,4 - 0,6	Gril + Plateau en céramique	3	Mettez les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou en céramique. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A:08	Frites au four surgelées	0,4 - 0,5	Lèche-frite	3	Répartissez les frites surgelées sur une lèchefrite métallique.
A:09	Pizza surgelée	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Lèche-frite	3	Mettez la pizza surgelée sur la lèchefrite.
A:10	Croquettes surgelées	0,4 - 0,6	Lèche-frite	3	Répartissez les croquettes régulièrement sur une lèchefrite métallique.
A:11	Légumes surgelés	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Plateau en céramique	1	Mettez les légumes surgelés (brocoli, carottes en tranches, fleurettes de chou-fleur et petits poix, par exemple) dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cs d'eau. Mettez le bol au centre du plateau en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
A:12	Tarte aux pommes	1,2 - 1,4	Grille de four	2	Mettez la tarte aux pommes dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille de four. Les différents poids prennent en compte les pommes, etc.
A:13	Fond de tarte aux fruits	0,3 - 0,5	Grille de four	3	Mettez la pâte dans un moule en métal et placez-le sur la grille du four.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:14	Brownies	0,5 - 0,7	Grille de four	3	Mettez la pâte dans un plat en pyrex ou en céramique rond et placez-le sur la grille du four.
A:15	Croissants	0,2 - 0,4	Lèche-frite	3	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez les croissants côte à côte sur la lèchefrite.
A:16	Boterkoek néerlandais	0,5 - 0,7	Grille de four	2	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rond de 22 cm. Placez-le sur la grille.
A:17	Pain de viande	0,7 - 0,8	Grille de four	3	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d'une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille de four (longueur parallèle à la porte).
A:18	Muffins	0,5 - 0,6	Grille de four	3	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal (12 pièces). Placez le moule au milieu de la grille de four.
A:19	Pâtes levées	0,3 - 0,6	Grille de four	3	Préparez la pâte levée (pour une pizza, un gâteau ou du pain). Mettez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur et recouvrez avec du film alimentaire.
A:20	Génoise	0,3 - 0,6	Grille de four	2	Mettez 300 g de pâte dans un moule en métal noir rond de 18 cm de diamètre, 400 g dans un moule de 24 cm et 500 g dans un moule de 26 cm. Placez le moule au milieu de la grille de four.
A:21	Pain blanc	0,7 - 0,8	Grille de four	3	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d'une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille de four (longueur parallèle à la porte).
A:22	Chausson aux pommes	0,3 - 0,5	Lèche-frite	2	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lèchefrite.
A:23	Filet de poisson	0,3 - 0,6	Grille de four + lèchefrite	5 + 2	Laissez mariner les filets de poisson (2 cm), puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:24	Filet/pavé de saumon	0,3 - 0,6	Grille de four + lèchefrite	5 + 2	Laissez mariner les pavés de saumon, puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:25	Crevettes	0,2 - 0,5	Grille de four + lèchefrite	5 + 2	Répartissez les crevettes crues régulièrement sur la lèchefrite.
A:26	Bifteck mince	0,3 - 0,6	Grille de four + lèchefrite	5 + 2	Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:27	Côtelettes d'agneau	0,3 - 0,6	Grille de four + lèchefrite	5 + 2	Côtelettes d'agneau marinées. Mettez les côtelettes sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip, puis appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:28	Légumes frais	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Plateau en céramique	1	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Mettez-les dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cs). Placez le bol au centre du plateau en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
A:29	Pommes de terre épluchées	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Plateau en céramique	1	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille égale. Mettez-les dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cs) d'eau. Placez le bol au centre du plateau en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
A:30	Riz blanc	0,3 - 0,4	Plateau en céramique	1	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez la double quantité d'eau froide. Par exemple : si vous cuisez 0,3 kg de riz, ajoutez 600 ml d'eau froide. Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Placez le bol au centre du plateau en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après la cuisson.
A:31	Pizza maison	0,6 - 1,0	Lèchefrite	2	Mettez la pizza sur la lèchefrite. Les différents poids prennent en compte des garnitures, telles que sauce, légumes, jambon et fromage.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

Guide de réglage Décongélation rapide automatique

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes. Retirez tous les matériaux d'emballage avant la décongélation. Mettez la viande, la volaille et le poisson sur le plateau en céramique.

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de grille	Temps de repos Durée (min)	Recommandation
d:01	Viande	0,2 - 2,0	Plateau en céramique	1	20 - 90	Recouvrez les bords avec du papier aluminium. Tournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les steaks, les côtelettes, la viande hachée.
d:02	Volaille	0,2 - 2,0	Plateau en céramique	1	20 - 90	Recouvrez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Tournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour les poulets entiers ou en morceaux.
d:03	Poisson	0,2 - 2,0	Plateau en céramique	1	20 - 60	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson.
d:04	Pain/gâteau	0,1 - 1,0	Plateau en céramique	1	10 - 30	Mettez le pain sur du papier absorbant et tournez-le dès que le four émet un bip. Placez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, tournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner. Il s'arrête lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains, en tranches ou entiers, ainsi que pour les petits pains et baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de gâteaux à pâte levée, biscuits, tartes au fromage et chaussons. 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 - 0,8	Plateau en céramique	1	5 - 15	Répartissez les fruits surgelés régulièrement sur le plateau en céramique. Ce programme s'utilise pour des fruits comme les framboises, les mélanges de baies et les fruits tropicaux.

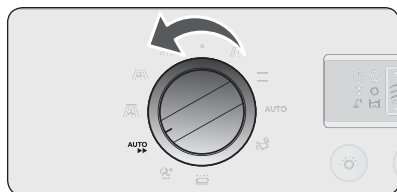
Important

Le mode 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.

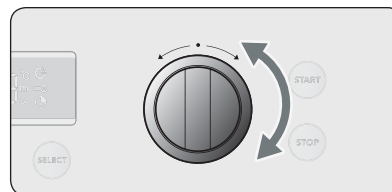
UTILISATION DU MODE CUISSON RAPIDE

Le mode Cuisson rapide vous propose 4 programmes vous permettant de préparer vos plats préférés en toute commodité (au moyen des micro-ondes). La durée de cuisson et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 4 programmes et de régler le poids avant de lancer la cuisson.

Réglage du mode Cuisson rapide

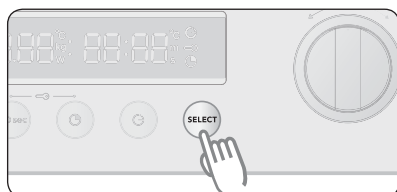


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Cuisson rapide.

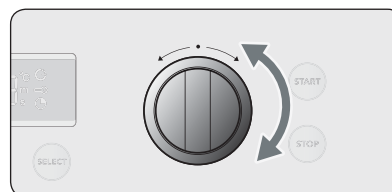


2 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour choisir un programme de cuisson.

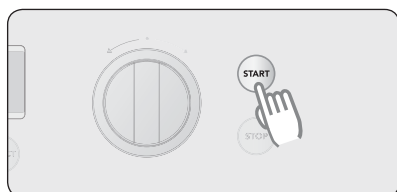
- Consultez le tableau de la page 61 pour obtenir une description des 4 programmes de cuisson rapide.



3 Appuyez sur Select pour modifier le poids ou



4 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE.

Remarque

- Certains menus de cuisson rapide se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un bip pour vous inviter à le faire.
- La température du four définie pendant l'opération du menu de Cuisson rapide est affichée.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DU MODE CUISSON RAPIDE (SUITE)

Guide de réglage du mode Cuisson rapide

Le tableau suivant présente les 4 programmes de cuisson et rôtissage rapides. 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°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
S:01	Pommes de terre au four (moitiés)	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Plateau en céramique + grille encastrable	4	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, le côté coupé dirigé vers le gril. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
S:02	Rôti de porc	0,8 - 1,0	Plateau en céramique + grille encastrable	3	Mettez le rôti de porc mariné sur la grille encastrée dans le plateau en céramique. Lorsque le four émet un bip, tournez le rôti et poursuivez la cuisson.
S:03	Morceaux de poulet	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Plateau en céramique + grille encastrable	5	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les morceaux de poulet froid. Mettez-les sur la grille encastrée dans le plateau en céramique (côté peau vers le bas). Tournez dès que le four émet un bip. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
S:04	Poulet entier	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Plateau en céramique + grille encastrable	3	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poulet froid. Posez le poulet (poitrine vers le bas) au milieu de la grille encastrée dans le plateau en céramique et insérez ce dernier au niveau 2. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Important

Le mode Cuisson 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 DU MODE CUISSON RAPIDE (SUITE)

1. Cuire

Les recommandations de cuisson s'appliquent à un four préchauffé. Enfournez la lèchefrite, côté oblique situé vers la porte du four.

Type d'aliment	Plat et notes	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Petits gâteaux	Lèchefrite	3	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 170	20 - 30
		3	Air chaud	150 - 170	20-25
	Lèchefrite + lèchefrite**	2 + 5	Cuisson sur plusieurs niveaux	150 - 160	20 - 30
Génoise (sans graisse)	Moule à charnière sur grande grille (revêtement foncé, ø 26 cm)	2	Résistance supérieure + Résistance inférieure	160 - 180	20 - 30
		2	Air chaud	150 - 160	30 - 35
Sablés	Lèchefrite	3	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 160	20 - 30
		3	Air chaud	150 - 160	20 - 30
Tarte aux pommes sur plaque (pâte levée)	Lèchefrite	3	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 160	40 - 50
		2	Air chaud	150 - 160	45 - 55
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à charnière* (revêtement foncé, ø 20 cm)	2 Placés en diagonale	Air chaud + Résistance inférieure	170 - 190	70 - 90

* Deux moules à charnière sont disposés sur la grille, au fond à gauche et devant à droite.

** Deux gâteaux sont placés l'un sur l'autre au centre.

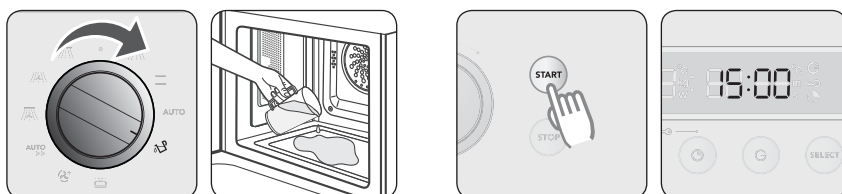
2. Griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en fonction Gril.

Type d'aliment	Plat et notes	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Pain blanc grillé	Grille de four	5	Gril	270	1 ^{er} 1 - 2 2 nd 1 - 2
Hamburgers de bœuf (12 pièces)	Grille de four + lèchefrite (pour recueillir les graisses)	5	Gril	270	1 ^{er} 10 - 15 2 nd 10 - 15

UTILISATION DU MODE AQUA CLEAN

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

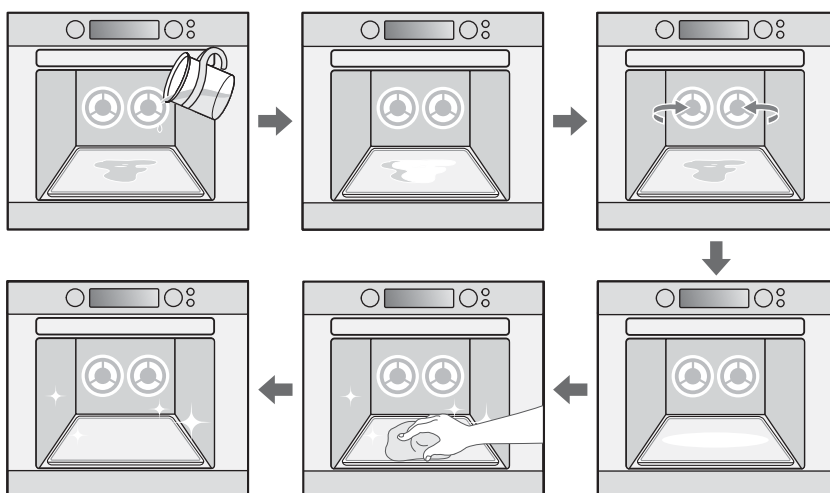


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Aqua Clean.

- Versez environ 100 ml d'eau dans la sole du four vide.

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

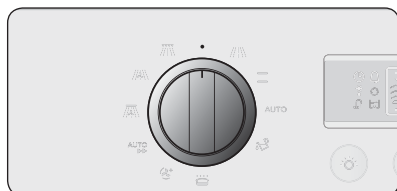
- Après 15 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez-le avec un chiffon sec.



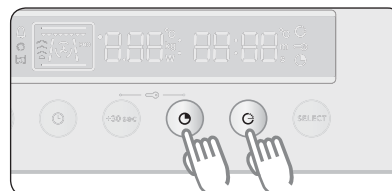
Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est 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.

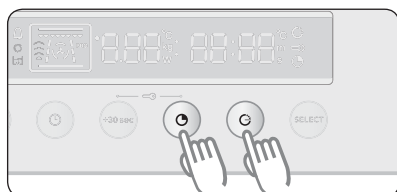
DÉSACTIVATION DU BIP



1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position « ARRÊT ».



2 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur DURÉE DE CUISSON et HEURE DE FIN en maintenant la pression 3 secondes.

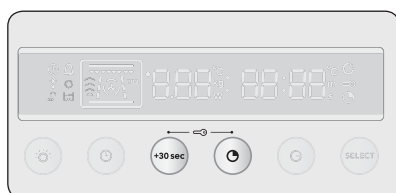


3 Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur DURÉE DE CUISSON et HEURE DE FIN en maintenant la pression 3 secondes.

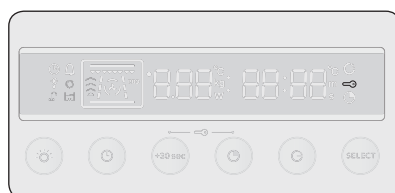
SÉCURITÉ ENFANTS

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

Verrouillage du four

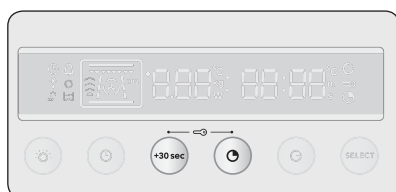


- 1** Appuyez simultanément sur +30s (démarrage rapide) et DURÉE DE CUISSON en maintenant la pression 3 secondes.

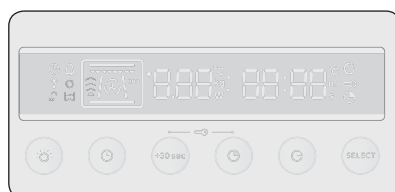


- 2** Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



- 1** Appuyez simultanément sur +30s (démarrage rapide) et DURÉE DE CUISSON en maintenant la pression 3 secondes.



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

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez et séchez.
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. Lavez l'intérieur.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

**Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente ATAG.**

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

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

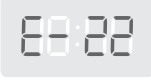
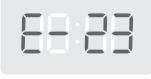
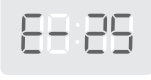
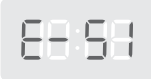
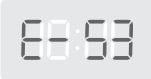
Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

PANNES

En cas de problème avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler le service d'assistance inutilement.

- ▶ Les aliments ne sont pas cuits.
 - Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur la touche DÉMARRAGE.
 - Fermez bien la porte.
 - Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.
- ▶ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
 - Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.
- ▶ Des étincelles et 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 placé trop près des parois.
- ▶ Le four cause des interférences avec la radio ou la télévision.
 - De légères interférences peuvent se produire avec la télévision et la radio lorsque le four fonctionne.
Pour limiter ces effets, essayez d'éloigner le four de la télévision, de la radio et de l'antenne.
- ▶ L'AFFICHAGE doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.
 - Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- ▶ Formation de condensation dans le four.
 - Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.
- ▶ Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.
 - Ce phénomène est normal. Le ventilateur continue de tourner pendant trois minutes au maximum après l'arrêt du four.
- ▶ Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.
 - Ce phénomène est normal.
- ▶ Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.
 - Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	CAPTEUR TEMP OUVERT ERREUR Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 10.
	CAPTEUR TEMP COURT ERREUR Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 252.
	CAPTEUR TEMP CIBLE TEMP Se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et que la température dans la cavité est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.
	DÉTECTION TEMP ANORMALE ERREUR Se produit lorsque la température dans la cavité est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
	DÉTECTION TEMP ANORMALE MICRO-ONDES ERREUR Se produit lorsque la température dans la cavité est supérieure à 210 °C en mode Micro-ondes.
	TOUCHE COURT ERREUR Se produit lorsque l'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 Se produit en cas d'absence de communication entre le PCB principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
	ERREUR EEPROM OUVERT Se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance initial.
	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE Eeprom ne fonctionne pas.

Si l'une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CX4411A CX4411B CX4492A CX4492B
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Puissance maximale Mode Micro-ondes Mode Gril Mode Air chaud	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Puissance de sortie	100 W/900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Micro-ondes	OM75P (21)
Méthode de refroidissement	Ventilateur de refroidissement
Dimensions Extérieur : Intérieur :	l 595 x H 454 x P 569,4 mm l 555 x H 445 x P 548,8 mm
Volume	50 l
Poids Net Transport	42,0 kg 46,5 kg

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

L'emballage de cet appareil est recyclable et composé de :

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

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



L'appareil est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers pour éviter les retombées négatives, pour l'environnement et la santé, découlant d'un traitement incorrect. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l'administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement distinctif permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

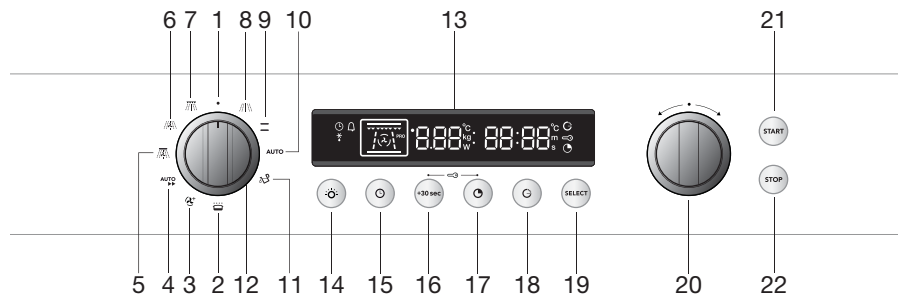
INHALT

Bedienleiste	5
Eigenschaften des Ofens	6
Zubehör	7
Verwendung dieser Anleitung	7
sicherheit	8
Einstellen der Uhr	15
Einstellen des Energiesparmodus	16
Stand-by-Modus	16
Spar-Modus	16
Erhitzungsarten	17
Funktionsweise eines Mikrowellenofens	19
Verwenden des Mikrowellen-Modus	20
Einstellen des Mikrowellen-Modus	20
Anleitung zu den Mikrowellen-Garstufen	21
Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus	22
Anleitung zum Kochen mit Mikrowellen	24
Verwenden des Ofen-Modus	30
Einstellen des Ofen-Modus	30
Umluft-Einstellung	32
Kochanleitung	32
Umluft- und OberhitzeEinstellung	33
Kochanleitung	33
Ober- und UnterhitzeEinstellung	34
Kochanleitung	34
Grill-Einstellung	35
Kochanleitung	35
Oberhitze- und Lüfter-Einstellung	36
Kochanleitung	36
Umluft- und Unterhitze-Einstellung	37
Kochanleitung	37
Intensiv-Einstellung	38
Kochanleitung	38
ProRoasting-Einstellung	39
Kochanleitung	39
Spar-Umluft-Einstellung	40
Kochanleitung	40

INHALT

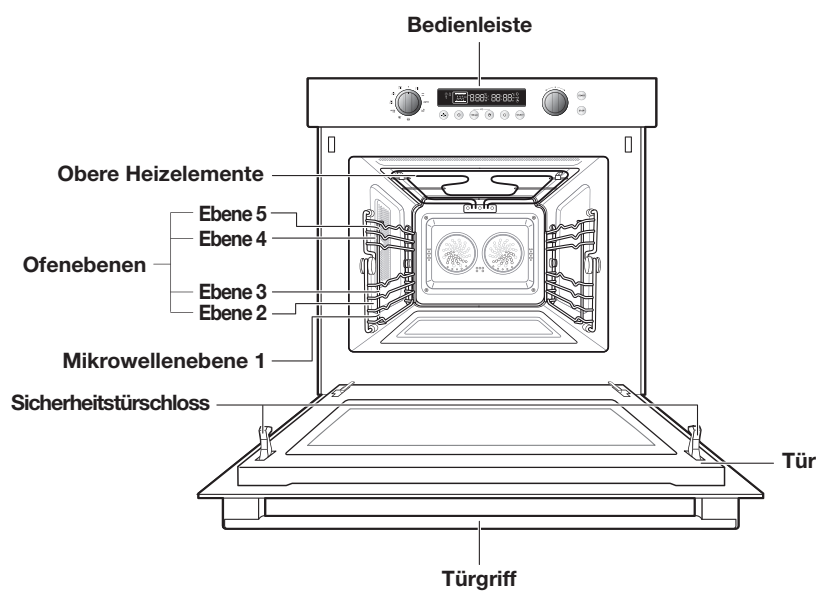
Verwenden des Mehrebenen-Kochmodus	41
Mehrebenen-Kocheinstellung	41
Kochanleitung	42
Einstellen der Garzeit	43
Einstellen der Endzeit	44
Garzeitreservierungsfunktion	45
Kombi-Funktionen	46
Auswahl der Mikrowellen- und Grill-Funktion	46
Kochanleitung	47
Auswahl der Mikrowellen- und Umluft-Funktion	48
Kochanleitung	49
Auswahl der Mikrowellen- und Braten-Funktion	50
Kochanleitung	51
Verwenden des Warmhaltemodus	52
Einstellen des Warmhaltemodus	52
Einstellen des Auto-Menü-Modus	53
Verwenden des Auto-Menü-Modus	53
Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch kochen“	54
Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch auftauen“	58
Verwenden des Schnellkochmodus	59
Einstellen des Schnellkochmodus	59
Anleitung zur Schnellkoch-Menüeinstellung	60
Verwenden des Aqua-Clean-Modus	62
Ausschalten des akustischen Signals	63
Kindersicherungsschloss	64
Reinigung Ihres Mikrowellenofens	65
Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellenofens	65
Fehlerbehebung	66
Fehlercodes	67
Technische Daten	68

BEDIENLEISTE



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. AUS | 12. MODUSAUSWAHL |
| 2. WARM HALTEN | 13. DISPLAY |
| 3. MEHRSTUFEN-UHR | 14. LEUCHTE |
| 4. SCHNELLKOCHMODUS | 15. UHR |
| 5. MIKROWELLE + BRATEN | 16. +30 sec (Schnellstart) |
| 6. MIKROWELLE + UMLUFT | 17. GARZEIT |
| 7. MIKROWELLE + GRILL | 18. ENDZEIT |
| 8. MIKROWELLENMODUS | 19. SELECT (AUSWAHL) |
| 9. OFENMODUS | 20. MULTIFUNKTIONSAUSWAHL |
| 10. AUTO-MENÜ-MODUS | 21. START |
| 11. AQUA CLEAN | 22. STOPP/ABBRECHEN |

EIGENSCHAFTEN DES OFENS

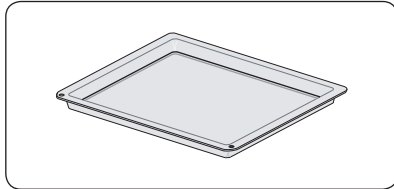


Anmerkung

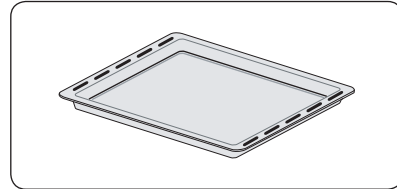
- Die Ebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Ebene 1 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet, in Kombination mit dem Keramikbackblech.
- In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welche Ebenen für Ihre Speisen geeignet sind.

ZUBEHÖR

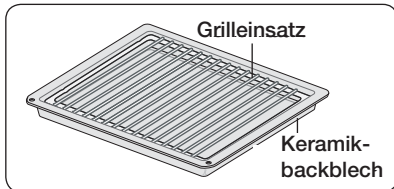
Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Mikrowellenofens:



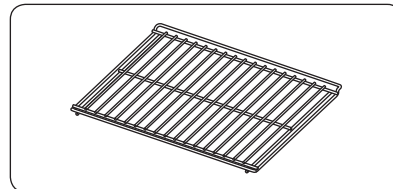
1 Keramickbackblech
(Für den Mikrowellenmodus)



2 Backbleche
(NICHT für den Mikrowellenmodus)



3 Grilleinsatz für Keramickbackblech
(Für Schnellmenü- und Grillmodus)



4 Ofengestell
(NICHT für den Mikrowellenmodus)

Anmerkung

In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welches Zubehör für Ihre Speisen geeignet ist.

VERWENDUNG DIESER ANLEITUNG

Vielen Dank für den Erwerb eines Mikrowellenofens von ATAG.

Ihre Benutzeranleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Mikrowellenofens. Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Mikrowellenofens die Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

SICHERHEIT

Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender/m Erfahrung/Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Belüftungsöffnungen ab.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern gereinigt werden.



- **WARNUNG:** Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Der Druckaufbau kann dazu führen, dass die Dosen explodieren.
- Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Lebensmittel können die hohen Temperaturen dazu führen, dass der Alkohol verdampft. Der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Aufbewahrung entflammbarer oder leicht verformbarer Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel stets gründlich erhitzt werden. Die dazu erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter von der Menge und der Art der Lebensmittel. In den Lebensmitteln enthaltene Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn die Speisen länger als 10 Minuten über 70 °C erhitzt werden. Erhitzen Sie die Lebensmittel länger, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie vollständig gegart sind.

SICHERHEIT (FORTSETZUNG)



- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aus Metall bestehende Kratzinstrumente für die Reinigung der Glastür. Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen Topfhalter, um Geschirr oder Zubehörteile aus dem Gerät zu nehmen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor (für Geräte, bei denen eine Temperaturmesssonde verwendet werden kann).
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und Geräte, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion verwenden.
- Wenn für die Reinigung die Steuerelemente auf eine höhere Position als für das normale Garen eingestellt werden müssen (Pyrolyse), können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn das (gläserne) Bedienfeld Risse zeigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und halten Sie die Tür geschlossen.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen auf.

Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein könnten.

Sicherer Gebrauch der Mikrowelle/Kombi-Mikrowelle



- **WARNUNG:** Die Durchführung von Reparaturmaßnahmen, bei denen das Gehäuse des Geräts geöffnet wird, durch nicht dazu qualifizierte Personen ist gefährlich. Das Gehäuse bietet Schutz gegen die Emission von Mikrowellenenergie.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder die Versiegelung beschädigt ist; lassen Sie das Gerät erst von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- **WARNUNG:** Der Inhalt von Babyflaschen und Behältern mit Babynahrung muss geschüttelt und umgerührt werden. Prüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrühungen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, die Mikrowellenfunktion bei geöffneter Tür zu verwenden. Mikrowellenstrahlen können gefährlich sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Bereichen oder in der Nähe von Wasserhähnen.
- Die Mikrowelle ist isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung statt, wodurch sich die Außenseite des Geräts aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Besteck und Geschirr (Vorsicht bei gold- oder silberfarbenen Rändern).
- Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten (z.B. Wasser) einen Plastiklöffel in das Gefäß. Eine Flüssigkeit kann kochen, ohne dass sich Blasen bilden. Sobald Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen, kann die Flüssigkeit plötzlich heftig aufkochen und Sie verbrühen.
- Ein Mikrowellengerät ist nur dann sicher, wenn die Tür korrekt schließt! Platzieren Sie niemals Gegenstände im Türraum des Mikrowellengeräts, und achten Sie darauf, dass die Tür und die Versiegelung stets sauber sind.
- Verwenden Sie das Mikrowellengerät ausschließlich zum Auftauen, Zubereiten und Erhitzen von Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke, etwa zum Trocknen von Stoff oder Papier. Diese Materialien können Feuer fangen.

SICHERHEIT (FORTSETZUNG)

- Selbstentzündungen können vorkommen, wenn Sie kleine Mengen trockener oder pulverförmiger Produkte in dem Mikrowellengerät erhitzen (etwa beim Trocknen von Kräutern).
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Objekte darin Feuer fangen, oder wenn Sie Rauch wahrnehmen (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie die automatische(n) Sicherung(en) aus, oder stellen Sie den Sicherungskasten auf Null). Halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist; dies kann zu Beschädigungen des Geräts führen.
- Entfernen Sie die Metallstreifen von Kunststoffbeuteln, und verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Informieren Sie sich stets zuerst auf der Packung darüber, wie Lebensmittel in das Mikrowellengerät gelegt werden sollen. Allgemein gilt, dass Flüssigkeiten oder Lebensmittel in luftdichten Verpackungen erst erhitzt werden dürfen, nachdem Sie einige Löcher in die Verpackung gestochen haben. Der Grund dafür ist der Druckaufbau in der Verpackung während des Erhitzungsvorgangs.
- Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in luftdichten Verpackungen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Achten Sie beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern auf das Mikrowellengerät, da sich die Behälter entzünden könnten.
- Erhitzen Sie die Lebensmittel niemals länger als nötig, und denken Sie daran, dass sich der Kochvorgang nach dem Herausnehmen aus dem Gerät noch fortsetzt.
- Durchstechen Sie die Haut von Geflügel oder Fisch mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand. Dadurch vermeiden Sie Spritzer.

SICHERHEIT (FORTSETZUNG)

- Das Mikrowellengerät muss regelmäßig gereinigt werden; entfernen Sie dabei alle Speisereste. Krümel und Feuchtigkeitsreste absorbieren Mikrowellen und führen so zu längeren Garzeiten. Speisereste können auch den Innenraum beschädigen und so zu gefährlichen Situationen führen.

Ein Mikrowellengerät ist nicht geeignet für:

- die Aufbewahrung von Lebensmitteln;
- das Garen von Eiern in der Schale oder das Aufwärmen hartgekochter Eier, da diese durch den inneren Druckaufbau explodieren können;
- das Erhitzen von Speiseöl.

Sicherer Gebrauch des Ofens/Dampfofens

- Halten Sie Kinder beim Backen oder Braten von dem Gerät fern. Der Ofen wird im Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente oder den Innenraum, bevor der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn er für längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben wird. Wenn der Ofen für längere Zeit bei maximaler Temperatur betrieben wird (etwa beim Grillen), kann die Glasscheibe in der Ofentür heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
- Der Ofen ist vollständig isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung von innen nach außen statt, wodurch sich die Außenseite des Ofens aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Der Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse kühlt. Der Lüfter kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.
- Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Legen Sie keine Zubehöerteile auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Bewahren Sie keine entflammenden Materialien in dem Ofen auf.

SICHERHEIT (FORTSETZUNG)

- Tiefgefrorene Produkte, wie etwa Pizzen, sollten auf der Gitterebene gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich durch große Temperaturunterschiede verformen.
- Bedecken Sie niemals den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie. Die Folie blockiert den Wärmefluss, was zu schlechten Garergebnissen führen kann. Auch der Emailleüberzug des Ofenbodens kann dadurch beschädigt werden.
- Geringere Mengen benötigen kürzere Garzeiten. Wenn Sie die in Rezepten angegebenen Garzeiten verwenden, können Sie die Speisen dadurch verbrennen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dies kann die Emaillebeschichtung beschädigen.
- Fruchtsäfte können auf dem Ofenboden Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie beim Garen feuchter Backwaren (etwa bei Apfelkuchen) ein Backblech/Gitter oder einen Bratbehälter als Tropfenfang.
- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Der Ofen sollte sofort nach dem Abkühlen gereinigt werden.
Hinweis: Das Wasser im Dampfofeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampfofen sollten hitze- und dampffeste Backgefäße verwendet werden. Backgefäße aus Silikon sind für die Kombination aus Umluft und Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit Roststellen. Selbst kleine Roststellen können zur Rostbildung im Ofeninnenraum führen.

Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!

SICHERHEIT (FORTSETZUNG)



- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Verbindungskabel nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation des Herstellers oder von ausreichend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteiler oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- **WARNUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen.
- Freistehende Mikrowellenöfen dürfen nicht in einen Schrank platziert werden.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.



Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

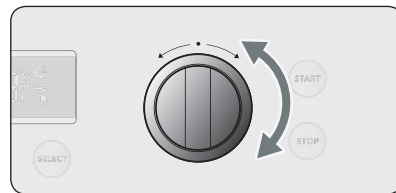
EINSTELLEN DER UHR

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das **DISPLAY** auf. Nach drei Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem **DISPLAY**.

Einstellen der Uhr



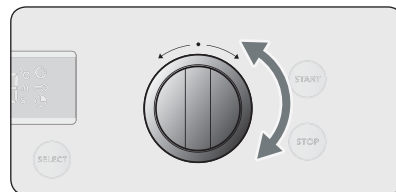
- 1** Drücken Sie auf die UHR-Taste. Die „12“ beginnt zu blinken.



- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die Stunde einzustellen.



- 3** Drücken Sie erneut auf die UHR-Taste. Die „00“ beginnt zu blinken.



- 4** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die Minuten einzustellen.



- 5** Drücken Sie erneut auf die UHR-Taste. Die Uhr stellt sich innerhalb von fünf Sekunden ein.

Anmerkung

Wenn Sie eine Einstellung ändern möchten, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können diese Einstellung nur ändern, so lange sie blinkt. Wenn die Einstellung nicht mehr blinkt, müssen Sie die Taste erneut drücken, bis die Einstellung wieder blinkt.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

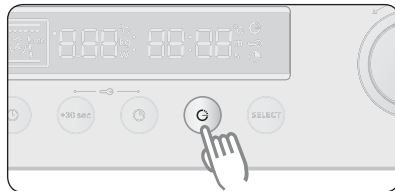
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

Stand-by-Modus

Der Ofen wechselt automatisch in den Stand-by-Modus, wenn er 10 Minuten lang nicht bedient wird (Standard).

Spar-Modus

Im Spar-Modus wird die aktuelle Zeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.



- 1** Drücken Sie drei Sekunden lang auf die ENDZEIT-Taste. Der Ofen wechselt zum Spar-Modus, und das Display zeigt nichts an.
- 2** Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, und der Ofen ist gebrauchsbereit.

ERHITZUNGSARTEN

Das nachfolgende Diagramm führt die verschiedenen Erhitzungsmodi und Einstellungen Ihres Ofens auf. Verwenden Sie die Kochanleitungen auf den folgenden Seiten, um den richtigen Modus und die korrekten Einstellungen für Ihre Speisen zu bestimmen.

MIKROWELLEN-MODUS



Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt.

OFENMODUS



Umluft-Einstellung

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



Umluft- und Oberhitze-Einstellung

Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Besonders empfohlen für Fleisch.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



Ober- und Unterhitze-Einstellung

Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.

Empfohlene Temperatur: 200 °C



Grilleinstellung

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.

Empfohlene Temperatur: 220 °C



Oberhitze- und Lüfter-Einstellung

Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet.

Empfohlene Temperatur: 220 °C



Umluft- und Unterhitze-Einstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, so dass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



Intensiv-Einstellung

In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd 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



ProRoasting

Zu diesem Modus gehört ein automatischer Aufheizzyklus über 220 °C.

Das obere Heizelement und der Konvektionslüfter sind während des Anbratens des Fleisches in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen sanft mit der voreingestellten niedrigen Temperatur weitergegart. Dabei sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus ist für Bratengerichte, Geflügel und Fisch geeignet.

Empfohlene Temperatur: 100 °C

ERHITZUNGSARTEN (FORTSETZUNG)



Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, so dass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können. Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse, ohne dass Ihre Speisen verbrennen.

Empfohlene Temperatur: 180 °C

Anmerkung

Die Energieeffizienzklasse des Spar-Umluft-Modus wird im Einklang mit EN50304 bestimmt.

KOMBI-FUNKTIONEN



Mikrowelle + Grill

Diese Funktion ist für alle Lebensmittel geeignet, die wieder erhitzt und gebräunt werden müssen (etwa gebackene Pasta), sowie für Lebensmittel, die eine kurze Garzeit zur Bräunung der Oberfläche erfordern.

Dieser Modus kann auch für dicke Lebensmittelportionen genutzt werden, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche gewünscht ist (etwa Geflügelstücke).



Mikrowelle + Umluft

Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.



Mikrowelle + Braten

Dieser Modus kombiniert Lüfter, Grill und Mikrowelle, wodurch die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel eine braune und knusprige Oberfläche erhalten.

Geeignet für dünne Fleischstücke, Fisch, Geflügel und Gemüse, wie auch für kleine Braten, die nicht gewendet werden müssen.

MEHREBENEN-KOCHMODUS



Der Mehrebenen-Kochmodus ist für größere Mengen von Lebensmitteln geeignet, die auf zwei Ebenen zubereitet werden. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden.

Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen.

WARMHALTEMODUS



Die Lebensmittel werden durch das untere Heizelement warm gehalten. (Halten Sie Lebensmittel nicht länger als zwei Stunden lang warm. Warme Lebensmittel verderben schneller.)

Temperatur: 70 °C

AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

AUTO

AUTO-MENÜ-MODUS

Sie haben die Wahl zwischen 36 vorprogrammierten automatischen Kocheinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

Sie wählen einfach das Programm, wiegen Ihre Speisen und starten den automatischen Kochvorgang.

AUTO

SCHNELLKOCHMODUS

Sie haben die Wahl zwischen 4 vorprogrammierten automatischen Kocheinstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

Sie wählen einfach das Programm, wiegen Ihre Speisen und starten den Schnellkochvorgang.



AQUA CLEAN

Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua Clean-Programm benötigt nur 15 Minuten.

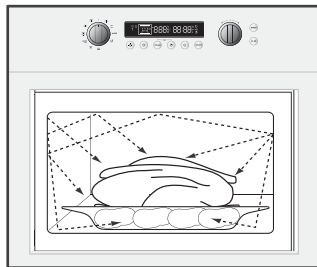
FUNKTIONSWEISE EINES MIKROWELLENOFENS

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz; die freigesetzte Energie ermöglicht das Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Sie können Ihren Mikrowellenofen wie folgt verwenden:

- Mikrowellen-Modus
- Kombi-Funktionen

Kochprinzip



1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein rührwerkähnliches System gleichmäßig verteilt. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Hitzedispersion erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort.

Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachten, um

- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperatur aller Teile der Lebensmittel sicherzustellen.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS

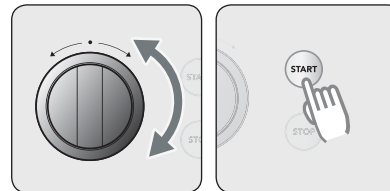
Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz. Beim Kochen mit Mikrowellen durchdringt die Mikrowellenenergie die Lebensmittel, angezogen und absorbiert von dem enthaltenen Wasser, Zucker und Fett. Die Mikrowellen verursachen eine schnelle Bewegung der Moleküle in den Lebensmitteln. Diese schnelle Bewegung der Moleküle erzeugt Reibung und dadurch die Hitze, die die Lebensmittel gart.

WICHTIG: Verwenden Sie auf Ebene 1 das Keramikbackblech.

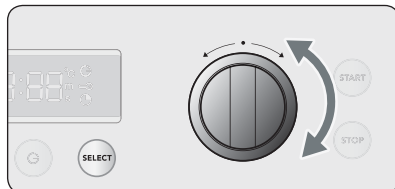
Einstellen des Mikrowellen-Modus



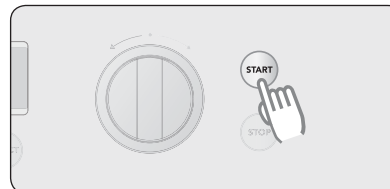
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position des Mikrowellen-Modus. Im DISPLAY werden Zeit und Garstufe angezeigt.



- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Wenn Sie die Garstufe nicht ändern möchten, drücken Sie auf START, um den Garzeit zu starten.



- 3** Drücken Sie zum Ändern der Garstufe auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe. In den Kochanleitungen (Seite 24 bis 29) finden Sie Informationen zu den geeigneten Garzeiten und Leistungstufen.



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

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zu den Mikrowellen-Garstufen

KOCHSTUFE	PROZENTSATZ (%)	AUSGABELEISTUNG (W)	ANMERKUNG
HOCH	100	900	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
HOCH NIEDRIG	83	750	Zum Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.
MITTEL HOCH	67	600	Zum Erhitzen und Garen von Lebensmitteln.
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.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus

Das Geschirr für den Mikrowellen-Modus muss die Mikrowellen durchlassen, so dass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als „mikrowellengeeignet“ bezeichnetes Geschirr kann immer sicher verwendet werden. Weitere Informationen zum geeigneten Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer das Keramikbackblech auf Ebene 1, wenn Sie den Mikrowellen-Modus nutzen.

GESCHIRR	MIKROWELLENGEEIGNET	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche 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 Keramik	✓	Porzellan, Keramik, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einwegbehälter aus Polyester Pappe	✓	Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.
Fastfood-Verpackungen		
• Polystyren-Behälter	✓	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrens führen. Kann Feuer fangen.
• Papierbeutel oder Zeitungspapier	✗	
• Recycling-Papier oder Metallränder	✗	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr		
• Feuerfestes Geschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
• Empfindliches Glasgeschirr	✓	
• Dickwandige Glasgefäße	✓	

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

GESCHIRR	MIKROWELLENGEEIGNET	BEMERKUNGEN
Metall • Teller • Drahtbinder von Tiefkühlbeuteln	X X	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier • Teller, Tassen, Servietten oder Küchenpapier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recycling-Papier	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff • Behälter	✓	Insbesondere bei hitzebeständigem Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Halten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.
• Frischhaltefolie	✓	
Tiefkühlbeutel	✓X	
Wachs- oder fettfestes Papier	✓	Kann zum Halten von Flüssigkeit und zum Vermeiden von Spritzern verwendet werden.

Anmerkung

„Lichtbogenbildung“ ist ein anderer Ausdruck für Funken im Ofen.

- ✓ : Empfohlen
- ✓X : Vorsicht
- X : Nicht sicher

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zum Kochen mit Mikrowellen

ALLGEMEINE PRINZIPIEN

Für die Mikrowelle geeignete Lebensmittel

Viele Lebensmittel sind für das Kochen mit Mikrowellen geeignet, darunter frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Pasta, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Auch Saucen, Cremes, Suppen, Puddings, Konserven und Chutneys können in einem Mikrowellenofen gegart werden.

Abdeckung während des Kochvorgangs

Lebensmittel sollten während des Kochvorgangs abgedeckt werden, da das Wasser in Form von Dampf aufsteigt und zum Kochvorgang beiträgt. Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, etwa mit einer Keramikplatte, einer Kunststoffabdeckung oder mit einer mikrowellengeeigneten Folie.

Standzeiten

Es ist wichtig, die Lebensmittel nach dem Garen für den empfohlenen Zeitraum stehen zu lassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig in den Speisen ausbreiten kann.

KOCHANLEITUNG FÜR TIEFGEFRORENES GEMÜSE

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. Garen Sie das Gemüse abgedeckt für die minimale Garzeit (vgl. Tabelle).

Setzen Sie den Garvorgang bis zum gewünschten Ergebnis fort. Rühren Sie Speisen während des Garvorgangs zweimal und anschließend noch einmal um. Fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach dem Garvorgang hinzu. Halten Sie die Speisen während der Standzeit bedeckt.

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

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

KOCHANLEITUNG FÜR FRISCHES GEMÜSE

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. Fügen Sie 30 - 45 ml (2 - 3 Esslöffel) kaltes Wasser pro 250 g Gemüse hinzu, sofern nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (vgl. Tabelle). Garen Sie das Gemüse abgedeckt für die minimale Garzeit (vgl. Tabelle). Setzen Sie den Garvorgang bis zum gewünschten Ergebnis fort. Rühren Sie die Speisen jeweils einmal während des Garvorgangs und danach um. Fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach dem Garvorgang hinzu. Halten Sie die Speisen während der dreiminütigen Standzeit bedeckt.

Hinweis: Schneiden Sie frisches Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Je kleiner die Stücke, umso kürzer die Garzeit.

Anmerkung: Alle frischen Gemüsesorten sollten bei höchster Mikrowellenleistung (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Etwa gleich große Röschen vorbereiten. Die Stiele zur Mitte ausrichten.
Rosenkohl	250	5 - 6	3	60 - 75 ml (5 - 5 Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Möhren	250	5 - 6	3	Die Möhren in etwa gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Etwa gleich große Röschen vorbereiten. Große Röschen halbieren. Die Stiele zur Mitte ausrichten.
Zucchini	250	3 - 4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser und einen Stich Butter hinzufügen. Der Vorgang durchführen, bis das Gargut gerade zart ist.
Auberginen	250	3 - 4	3	Auberginen in kleine Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3 - 4	3	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Kleine ganze oder in Scheiben geschnittene Pilze vorbereiten. Kein Wasser hinzufügen. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren das Wasser abgießen.
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Paprika	250	4 - 5	3	Paprikaschote in kleine Scheiben schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und in etwa gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5 - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

KOCHANLEITUNG 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.) Decken Sie das Gefäß ab. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um, bevor Sie ihn stehen lassen. Fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Denken Sie daran, dass der Reis nach Ablauf der Garzeit 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 gut um. Decken Sie das Gefäß beim Garen nicht ab. Rühren Sie die Speisen während des Garvorgangs und danach gelegentlich um. Halten Sie die Speisen während der Standzeit bedeckt, und gießen Sie anschließend das Wasser gründlich ab..

Lebensmittel	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischter Reis (Weißer und Wildreis)	250	900	17 - 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18 - 20	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Pasta	250	900	10 - 11	5	1000 ml heißes Wasser hinzufügen.

AUFWÄRMEN

Ihr Mikrowellenofen wärmt Lebensmittel in einem Bruchteil der Zeit auf, die ein normaler Ofen dafür benötigt.

Vorbereiten und Abdecken

Vermeiden Sie es, große Stücke wie etwa Fleischkeulen, aufzuwärmen, da diese zur Überhitzung neigen und außen trocken werden, bevor das Innere ausreichend erwärmt ist. Mit kleineren Stücken erzielen Sie bessere Ergebnisse. Halten Sie die Speisen beim Erhitzen bedeckt, damit sie nicht trocken werden.

Garstufen

Zum Aufwärmen von Lebensmitteln können verschiedene Garstufen verwendet werden. Allgemein ist es für große Mengen empfindlicher Lebensmittel, die schnell Hitze annehmen (etwa Hackfleisch), besser, eine niedrigere Garstufe zu wählen.

Rühren

Rühren Sie die Speisen während des Aufwärmvorgangs gut durch oder wenden Sie sie, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie sie vor dem Servieren nach Möglichkeit erneut durch. Das Rühren ist besonders wichtig, wenn Flüssigkeiten erhitzt werden.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Erhitzungs- und Standzeiten

Wenn Sie Lebensmittel zum ersten Mal wieder aufwärmen, sollten Sie sich die Zeit für die Zukunft notieren. Vermeiden Sie, die Speisen zu überhitzen. Im Zweifel sollten Sie lieber eine zu geringe Garzeit wählen. Sie können dann jederzeit bei Bedarf zusätzliche Zeit anhängen. Achten Sie immer darauf, dass aufgewärmte Speisen durchgehend vollständig heiß sind. Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßig ausbreiten kann. Die empfohlene Standzeit nach dem Aufwärmen liegt zwischen zwei und vier Minuten.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Gehen Sie beim Aufwärmen von Flüssigkeiten besonders vorsichtig vor. Stellen Sie einen Löffel oder einen Glasstab in den Behälter, um plötzliches Aufkochen und Verbrühungen zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit während des Aufwärmvorgangs und immer danach durch. Achten Sie auf eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach dem Ausschalten des Ofens, damit sich die Temperatur gleichmäßig ausbreiten kann.

AUFWÄRMEN VON BABYNÄHRUNG

Babynahrung

Auch beim Aufwärmen von Babynahrung sollten Sie besonders vorsichtig vorgehen. Füllen Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren.. Lassen Sie das Gericht vor dem Füttern zwei bis drei Minuten lang stehen. Rühren Sie erneut und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Serviertemperatur liegt zwischen 30 und 40 °C.

Babymilch

Geben Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Decken Sie das Gefäß beim Aufwärmen nicht ab. Erhitzen Sie niemals eine Babyflasche mit aufgesetztem Flaschensauger, da die Flasche bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie Flasche vor der Standzeit und erneut vor dem Füttern gut durch. Prüfen Sie vor dem Füttern immer sorgfältig die Temperatur der Lebensmittel oder der Milch. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 37 °C.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die Garstufen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Aufwärmen.

Lebensmittel	Portion	Leistung	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 - 40 Sek.	2 - 3	Auf tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt auftauen. Anschließend durchrühren. 2 - 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut durchrühren und die Temperatur sorgfältig prüfen.
Babymüsli (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 - 30 Sek.	2 - 3	Auf tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt auftauen. Anschließend durchrühren. 2 - 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut durchrühren und die Temperatur sorgfältig prüfen.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2 - 3	Durchrühren oder schütteln und in sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Beim Auftauen nicht abdecken. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang stehen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig prüfen.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln

Verwenden Sie die Garstufen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Aufwärmen.

Lebensmittel	Portion	Leistung	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Getränk	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900 W	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	In Keramikasse füllen und ohne Abdeckung erwärmen. Tasse in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	3 - 4	2 - 3	In in einen tiefen Keramikeller geben. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Vor dem Servieren erneut durchrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	In in einen tiefen Keramikeller geben. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Vor dem Servieren erneut durchrühren.
Pasta mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	In in einen tiefen Keramikeller geben. Mit Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut durchrühren. Vor dem Servieren erneut durchrühren.
Mahlzeit auf Teller (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Eine Mahlzeit aus 2 - 3 gekühlten Bestandteilen auf einen Keramikeller legen. Mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken.

AUFTAUEN

Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf. Dies ist besonders nützlich, wenn unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen gründlich aufgetaut sein. Entfernen Sie alle Metallbinder und Einwickelmaterialien, damit die Tauflüssigkeit abfließen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Stück halb um, lassen Sie die Flüssigkeit ablaufen, und entfernen Sie so bald wie möglich alle Innereien.

Prüfen Sie das Stück gelegentlich, um sicherzugehen, dass es sich nicht warm anfühlt. Wenn kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel warm werden, können sie durch kleine Streifen Aluminiumfolie während des Auftauvorgangs geschützt werden.

Wenn Geflügel an der Oberfläche warm wird, drücken Sie auf STOP/ABBRECHEN, und warten Sie 20 Minuten, bis Sie den Vorgang fortsetzen.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel stehen, damit es vollständig auftaut.

Die Standzeit für ein vollständiges Auftauen hängt von der Menge ab. Die Tabelle auf der nächsten Seite bietet weitere Informationen.

Hinweis: Dünne/flache Stücke lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und geringere Mengen brauchen weniger Zeit zum Auftauen als größere Mengen. Denken Sie beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln an diesen Hinweis.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Verwenden Sie zur Orientierung beim Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel mit einer Temperatur von etwa - 18 bis -20 °C die folgende Tabelle.

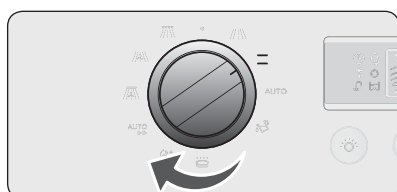
Tiefgefrorene Lebensmittel sollten mit der Auftau-Stufe (180 W) aufgetaut werden. Legen Sie die Lebensmittel auf das Keramikbackblech und setzen Sie dieses auf Ebene 1.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Fleisch Kleingeschnittenes Rindfleisch	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Fleisch auf einen Keramikteller legen. Dünnere Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250	7 - 8		
Geflügel Huhn Stücke	500 (2 Stck.)	12 - 14	15 - 60	Zuerst die Hühnchenstücke mit der Hautseite nach unten – ein ganzes Huhn mit der Brustseite nach unten – auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile (Flügel und Enden) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Huhn	1200	28 - 32		
Fisch Fischfilets	200	6 - 7	10 - 25	Gefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter den dickeren Teilen anordnen. Schmale Enden von Filets bzw. Schwänze ganzer Fische mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400	11 - 13		
Obst Beeren	300	6 - 7	5 - 10	Obst auf einem flachen, runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (Je ca. 50 g)	2 Stck. 4 Stck.	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Brötchen kreisförmig/Brot horizontal auf Küchenpapier auf einem Keramikteller anordnen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 500	4 - 4½ 7 - 9		

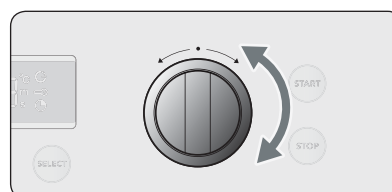
VERWENDEN DES OFEN-MODUS

In diesem Modus stehen neun Einstellungen zur Verfügung. Die jeweils korrekte Einstellungen finden Sie in den Kochanleitungen auf den Seiten 32 - 40.

Einstellen des Ofen-Modus



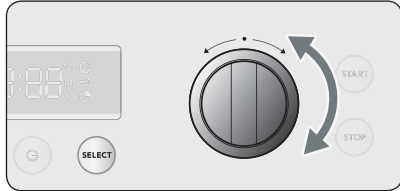
1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position des Ofen-Modus.



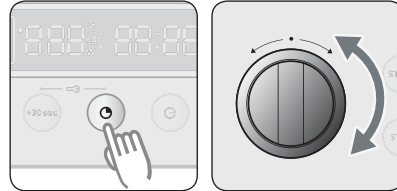
2 Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um den gewünschten Ofen-Modus einzustellen. Der Ofen-Modus und die empfohlene Temperatur werden angezeigt (Standard: Umluft-Einstellung).

	Umluft	180°C
	Umluft und Oberhitze	180°C
	Oberhitze und Unterhitze	200°C
	Grill	220°C
	Oberhitze und Lüfter	220°C
	Umluft und Unterhitze	180°C
	Intensiv	180°C
	ProRoasting	100°C
	Spar-Umluft	180°C

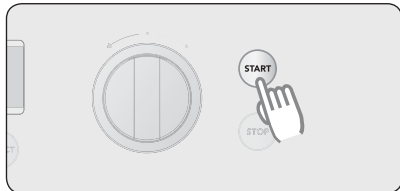
VERWENDEN DES OFEN-MODUS



- 3** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Temperatur.



- 4** Drücken Sie auf die GARZEIT-Taste, und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 5** Drücken Sie auf START.

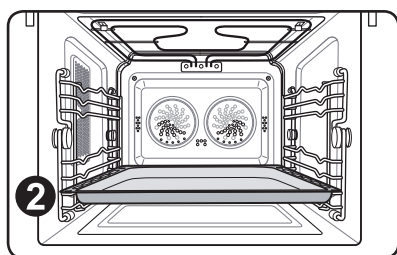
Anmerkung

- 1) Während des Garvorgangs können die Einstellungen für Garzeit und Gartemperatur geändert werden.
- 2) In den Einstellungen des Ofen-Modus werden die Konvektionsfunktion und das obere und das untere Heizelement während des Garvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Umluft-Einstellung

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von den beiden Lüftern und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.



Setzen Sie die Bleche auf Ebene 2 oder 3.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft-Modus vorzuheizen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Nusskuchen Kastenform	2	160 - 170	Ofengestell	1:00 - 1:10
Zitronenkuchen Ring- oder Schüsselform	2	150 - 160	Ofengestell	0:50 - 1:00
Biskuitkuchen	2	150 - 160	Ofengestell	0:25 - 0:35
Obstkuchenboden	2	150 - 170	Ofengestell	0:25 - 0:35
Flacher Streuselobstkuchen (Hefeteig)	3	150 - 170	Backblech	0:30 - 0:40
Croissants	2	170 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Brötchen	2	180 - 190	Backblech	0:10 - 0:15
Kekse	3	160 - 180	Backblech	0:10 - 0:20
Tiefgefrorene Pommes Frites	3	200 - 220	Backblech	0:15 - 0:20

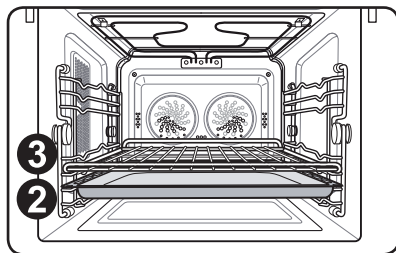
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Umluft- und OberhitzeEinstellung

Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Diese Einstellung ist speziell für die Zubereitung von Fleisch empfohlen.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch das Gestell auf Ebene 3, und setzen Sie das Backblech auf Ebene 2, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Braten. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + Oberhitze-Modus vorzuheizen.

Setzen Sie das Fleisch auf das Ofengestell, befolgen Sie die Empfehlungen in der Tabelle zur Einschubleiste, und verwenden Sie das Backblech als Fettauffangbehälter auf Ebene 2.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Rindfleisch, Rinderbraten/1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	Ofengestell + Backblech	1:00 - 1:30
Schweineschulter / Rolle 1 kg	3 + 2	180 - 200	Ofengestell + Backblech	1:30 - 2:00
Lamm, Lammbraten/ Lammkeule 0,8 kg	3 + 2	190 - 210	Ofengestell + Backblech	0:50 - 1:20
Huhn, Ganzes Huhn 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	Ofengestell + Backblech	0:50 - 1:10
Fisch, Ganze Forellen 2 Stck./0,5 kg	3 + 2	180 - 200	Ofengestell + Backblech	0:30 - 0:40
Hähnchenbrust 0,3 kg	3 + 2	180 - 200	Ofengestell + Backblech	0:25 - 0:35

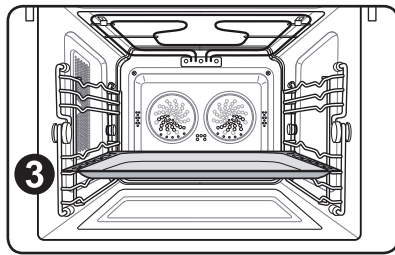
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Ober- und UnterhitzeEinstellung

Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 oder 3 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Ober- + Unterhitze-Modus vorzuheizen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Lasagne	3	200 - 220	Ofengestell	0:20 - 0:25
Gemüsegratin	3	180 - 200	Ofengestell	0:20 - 0:30
Kartoffelgratin	3	180 - 200	Ofengestell	0:40 - 1:00
Tiefkühl-Pizzabaguettes	3	160 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Marmorkuchen	2	160 - 180	Ofengestell	0:50 - 1:10
Kastenkuchen	2	150 - 170	Ofengestell	0:50 - 1:00
Muffins	2	180 - 200	Ofengestell	0:20 - 0:30
Kekse	3	180 - 200	Backblech	0:10 - 0:20

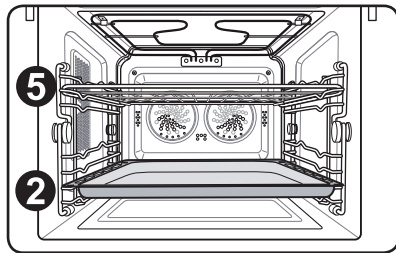
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Grill-Einstellung

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.



Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 5 oder das Backblech und das Ofengestell auf Ebene 5 und 2 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 150 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

Lebensmittel	Einschubleiste	Zeit (Std.) 1. Seite	Zeit (Std.) 2. Seite	Zubehör
Kebabspieße	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ofengestell + Backblech
Schweinesteaks	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ofengestell + Backblech
Würstchen	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ofengestell
Hühnchenstücke	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Lachssteaks	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ofengestell + Backblech
Gemüse in Scheiben	5	0:15 - 0:20	-	Backblech
Toastbrot	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ofengestell
Käsetoast	5	0:03 - 0:04	-	Ofengestell

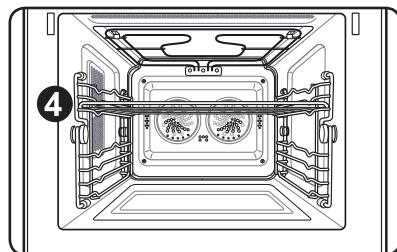
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Oberhitze- und Lüfter-Einstellung

Die vom oberen Heizelement kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse geeignet. Die Lebensmittel erhalten ohne Wenden ein knusprige Struktur.



Beim Grillen wird das Backblech oder das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

Lebensmittel	Einschubleiste	Zeit (Std.)	Zubehör
Würstchen	4	0:08 - 0:10	Ofengestell
Kartoffelecken	4	0:20 - 0:25	Ofengestell
Tiefgefrorene Pommes Frites	4	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefgefrorene Kroketten	4	0:20 - 0:25	Backblech
Gefrorene Nuggets	4	0:15 - 0:20	Backblech
Lachssteak	4 + 2	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Fischfilet	4 + 2	0:12 - 0:17	Ofengestell + Backblech
Ganzer Fisch	4 + 2	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Hühnchenstücke	4 + 2	0:30 - 0:40	Ofengestell + Backblech

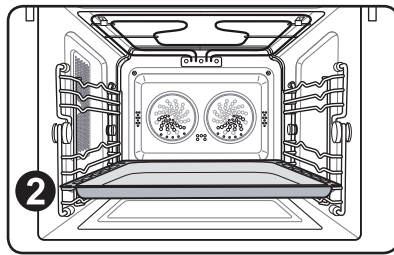
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Umluft- und Unterhitze-Einstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, um die Lebensmittel zu erhitzen. Diese Einstellung ist gut geeignet, um Lebensmittel knusprig zu garen und zu bräunen.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + und Unterhitze-Modus vorzuheizen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Selbst gemachte Pizza	2	200 - 220	Backblech	0:20 - 0:25
Gekühlte vorher gebackene Quiche oder Pastete	2	180 - 200	Ofengestell	0:10 - 0:15
Tiefkühlpizza („Hochgehend“)	2	180 - 200	Backblech	0:15 - 0:20
Tiefkühlpizza	2	200 - 220	Ofengestell	0:15 - 0:20
Gekühlte Pizza	2	180 - 200	Backblech	0:08 - 0:15
Apfelkuchen	2	160 - 180	Ofengestell	0:70 - 0:80
Blätterteig mit Apfelfüllung	2	180 - 200	Backblech	0:10 - 0:15

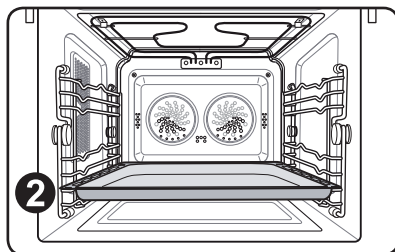
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Intensiv-Einstellung

In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd 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 das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Im Intensiv-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	Ofengestell	0:20 - 0:30
Gemüsegratin 2 kg	2	160 - 180	Ofengestell	0:40 - 0:60
Kartoffelgratin 2 kg	2	160 - 180	Ofengestell	1:00 - 1:30
Rindfleisch, Rinderbraten/2 kg Medium	3 + 2	160 - 180	Ofengestell + Backblech	1:00 - 1:30
Ente, ganz/2 kg	3 + 2	180 - 200	Ofengestell + Backblech	1:00 - 1:30
2 ganze Hühnchen/ je 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	Ofengestell + Backblech	1:00 - 1:30

Anmerkung

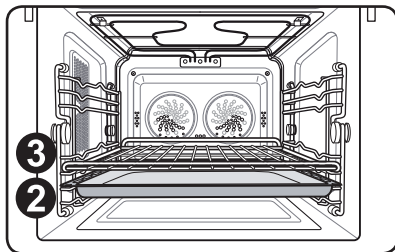
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Wenden ist nicht erforderlich, Sie erzielen jedoch bessere Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit wenden.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

ProRoasting-Einstellung

Zu diesem Modus gehört ein automatischer Aufheizzyklus über 220 °C.
 Das obere Heizelement und der Konvektionslüfter sind während des Anbratens des Fleisches in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen sanft mit der voreingestellten niedrigen Temperatur weitergegart.
 Dabei sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb.
 Dieser Modus ist für Bratengerichte, Geflügel und Fisch geeignet.



Das Backblech und das Ofengestell werden normalerweise auf Ebene 3 und 2 gesetzt.
 * Temperatur-Einstellung: 40 - 150 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.

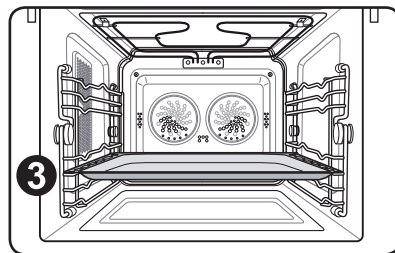
Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Rinderbraten	3 + 2	60 - 80	Ofengestell + Backblech	3:30 - 4:30
Schweinebraten	3 + 2	70 - 90	Ofengestell + Backblech	3:30 - 4:00
Entenbrust	3 + 2	60 - 80	Ofengestell + Backblech	1:30 - 2:00
Rinderfilet	3 + 2	70 - 90	Ofengestell + Backblech	1:30 - 2:00
Schweinefilet	3 + 2	70 - 90	Ofengestell + Backblech	1:30 - 2:00

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, so dass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können.

Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 3 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Spar-Umluft-Modus vorzuheizen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Biskuitkuchen	2	150 - 160	Ofengestell	0:30 - 0:40
Kleine Kuchen	3	150 - 170	Backblech	0:20 - 0:30
Muffins	3	160 - 180	Ofengestell	0:30 - 0:40
Rindfleisch, Rinderbraten/1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	Ofengestell + Backblech	1:00 - 1:30
Kartoffelgratin	3	160 - 180	Ofengestell	1:00 - 1:30

Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

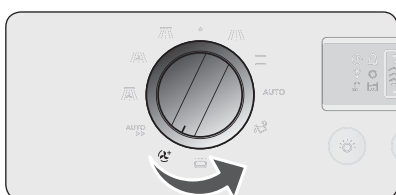
Energiespartipp

- Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs oft zu öffnen, damit die Temperatur im Innenraum bleibt und Sie so Energie und Zeit sparen können.

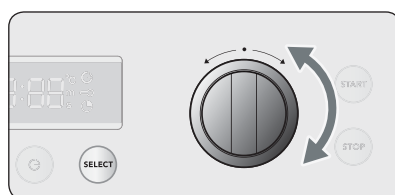
VERWENDEN DES MEHREBENEN-KOCHMODUS

Dieser Modus eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf zwei verschiedenen Ebenen. Dabei werden die Speisen durch zirkulierende heiße Luft gegart. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen. Die Garzeit ist länger als beim Garen auf einer Ebene, Sie können jedoch mehr Gerichte gleichzeitig zubereiten.

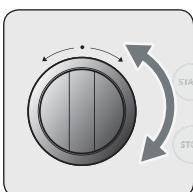
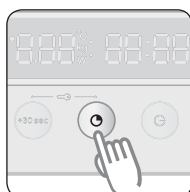
Mehrebenen-Kocheinstellung



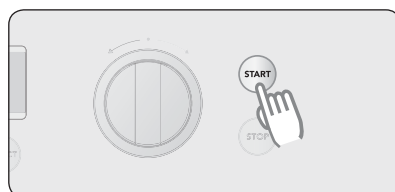
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position des Mehrebenen-Kochmodus.



- 2** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Temperatur.

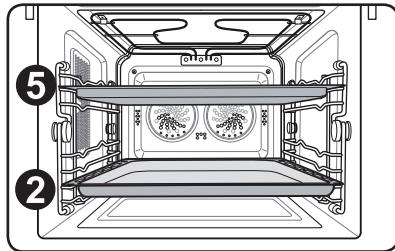


- 3** Drücken Sie auf die GARZEIT-Taste, und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 4** Drücken Sie auf START.

VERWENDEN DES MEHREBENEN-KOCHMODUS (FORTSETZUNG)



In diesem Modus werden normalerweise zwei Backbleche oder ein Backblech und das Ofengestell auf die Ebenen 2 und 5 gesetzt.
* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Im Mehrebenen-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Kleine Kuchen	2 + 5	150 - 160	Zwei Backbleche	0:20 - 0:30
Mini-Pies	2 + 5	160 - 180	Zwei Backbleche	0:20 - 0:30
Croissants	2 + 5	160 - 180	Zwei Backbleche	0:20 - 0:30
Blätterteig	2 + 5	180 - 200	Zwei Backbleche	0:30 - 0:40
Kekse	2 + 5	170 - 190	Zwei Backbleche	0:15 - 0:20
Lasagne	2 + 5	160 - 180	Ofengestell + Backblech	0:30 - 0:40
Tiefgefrorene Pommes Frites	2 + 5	180 - 200	Zwei Backbleche	0:30 - 0:40
Gefrorene Nuggets	2 + 5	180 - 200	Zwei Backbleche	0:20 - 0:30
Tiefkühlpizza	2 + 5	200 - 220	Ofengestell + Backblech	0:20 - 0:30

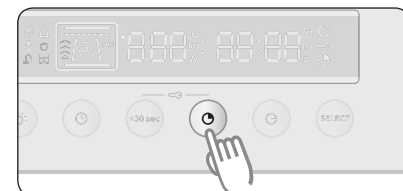
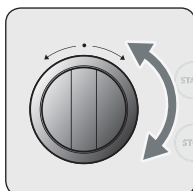
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

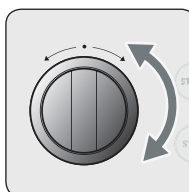
EINSTELLEN DER GARZEIT



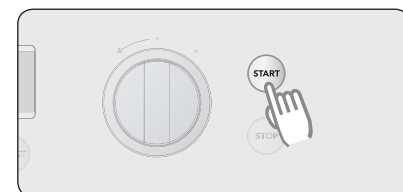
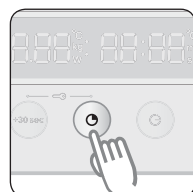
- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



- 2** Drücken Sie auf die GARZEIT-Taste.



- 3** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie auf die GARZEIT-Taste, um die Einstellung der Garzeit abzuschließen..



- 4** Drücken Sie auf START. Der Ofen startet sofort.

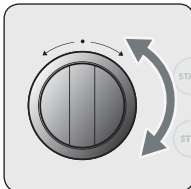
Anmerkung

- 1) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können die programmierte Garzeit in der oben angegebenen Reihenfolge erneut einstellen.
- 3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die GARZEIT-Taste, und stellen Sie die Zeit mit der MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf Null.

EINSTELLEN DER ENDZEIT

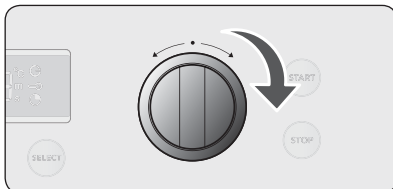


- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



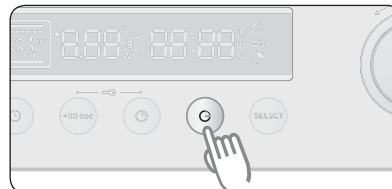
- 2** Drücken Sie auf die ENDZEIT-Taste. Auf dem DISPLAY wird die aktuelle Uhrzeit blinkend angezeigt.

Beispiel Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00. Die Anzeige „13:00“ blinkt auf dem Display.



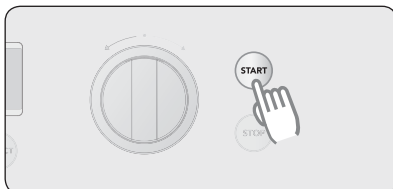
- 3** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Endzeit (14:00) einzustellen.

Beispiel Die gewünschte Zeit ist 14:00.



- 4** Drücken Sie erneut auf die ENDZEIT-Taste.

Beispiel Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00. Die gewünschte Endzeit ist 14:00.



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

Anmerkung

- 1) Die Garzeit wird auf dem Display abwärts gezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können während des Garvorgangs die eingestellte Garzeit ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Drücken Sie auf die GARZEIT-Taste, und ändern Sie die Zeit mit der MULTIFUNKTIONSAUSWAHL.
- 3) Der Ende-Timer kann in der gleichen Reihenfolge wie oben erneut eingestellt werden. Drücken Sie zum Löschen der programmierten Endzeit auf die ENDZEIT-Taste, und stellen Sie die Zeit auf die aktuelle Uhrzeit ein.

GARZEITRESERVIERUNGSFUNKTION

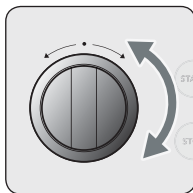
Beispiel im Umluft-Modus: Aktuelle Uhrzeit: 12:00

Garzeit: 2 Stunden

Endzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 beendet sein.



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



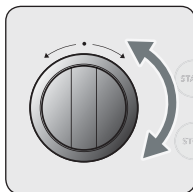
- 2** Drücken Sie auf die GARZEIT-Taste, und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit (2 Stunden) einzustellen.



- 3** Drücken Sie auf die ENDZEIT-Taste.

- Die Garzeit wird der aktuellen Uhrzeit hinzugerechnet, und „14:00“ wird angezeigt.

Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Endzeit (18:00) einzustellen.



- 4** Drücken Sie auf die ENDZEIT-Taste.

- Auf dem Display sehen Sie die Anzeige, dass eine Reservierung vorgenommen wurde.
- Der Ofen startet automatisch zur reservierten Zeit 16:00, und die Garzeit wird angezeigt.

Anmerkung

- Garzeit und Endzeit können vor der reservierten Zeit geändert werden.

WARNUNG

Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Ofen, da sie sonst verderben könnten.

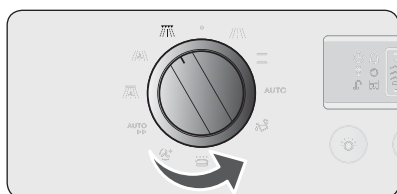
KOMBI-FUNKTIONEN

Mikrowelle + Grill

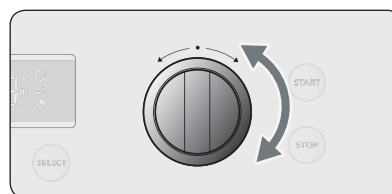
Dieser Modus kombiniert die Hitze des Grills mit der Schnelligkeit der Mikrowellenzubereitung. Die Garzeit verkürzt sich, und die Speisen haben eine gebräunte und knusprige Oberseite. Diese Funktion ist für alle Lebensmittel geeignet, die wieder erhitzt und gebräunt werden müssen (etwa gebackene Pasta), sowie für Lebensmittel, die eine kurze Garzeit zur Bräunung der Oberfläche erfordern. Dieser Modus kann auch für dicke Lebensmittelportionen genutzt werden, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche gewünscht ist (etwa Geflügelstücke).

Wenden Sie das Gericht nach halber Garzeit um, um beide Seiten zu bräunen.

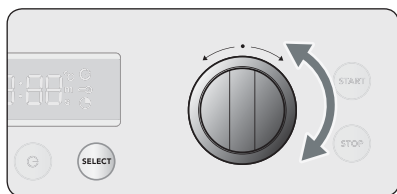
Auswahl der Mikrowellen- und Grill-Funktion



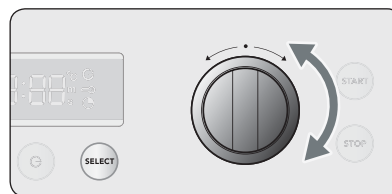
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für Mikrowelle + Grill.



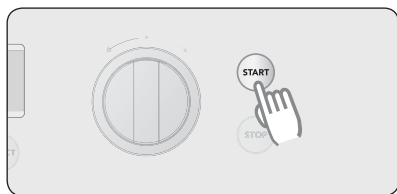
- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Drücken Sie zum Ändern der Garstufe auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe.

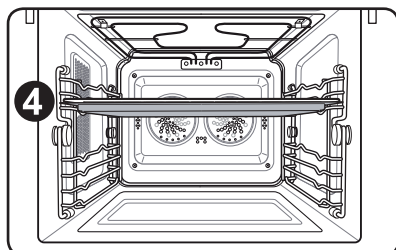


- 4** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe.



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

KOMBI-FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)



Bei Verwendung der Grill- + Mikrowellenfunktion wird das Keramikbackblech mit Grilleinsatz normalerweise auf Ebene 4 gesetzt.

* Mikrowellen-Leistungseinstellung: 100 - 600 W

* Temperatur-Einstellung: 40 - 200 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Garen. Vorheizen ist nicht erforderlich.

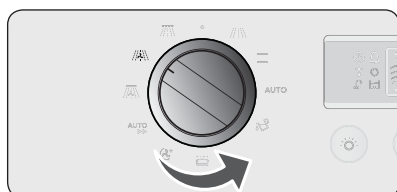
Lebensmittel	Einschub- leiste	Garstu- fe (W)	Tempera- tur (°C)	1. Zeit (Min.)	2. Zeit (Min.)	Zubehör
Gebackene Kartoffeln	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramickback- blech mit Grilleinsatz
Gegrillter To- maten	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramickback- blech mit Grilleinsatz
Gemüsegratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramickback- blech mit Grilleinsatz
Gebratener Fisch	4	300	180 - 200	05 - 08	05 - 08	Keramickback- blech mit Grilleinsatz
Hühnchenstücke	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramickback- blech mit Grilleinsatz

KOMBI-FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)

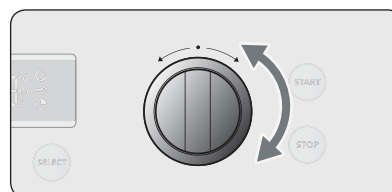
Mikrowelle + Umluft

Dieser Modus kombiniert Umluft und Mikrowelle, wodurch die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel eine braune und knusprige Oberfläche erhalten. Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.

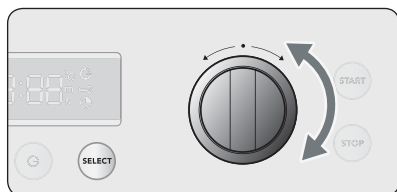
Auswahl der Mikrowellen- und Umluft-Funktion



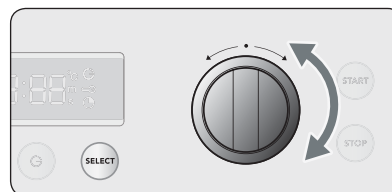
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für Mikrowelle + Umluft.



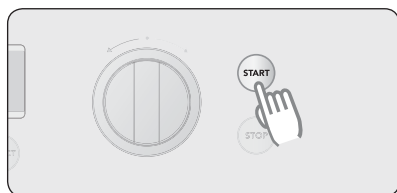
- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Drücken Sie zum Ändern der Garstufe auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe.

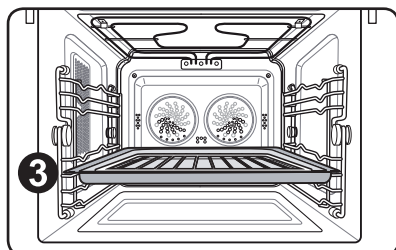


- 4** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe.



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

KOMBI-FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Umluftfunktion wird das Keramikbackblech mit Grilleinsatz normalerweise auf Ebene 3 gesetzt.

* Mikrowellen-Leistungseinstellung: 100 - 600 W

* Temperatur-Einstellung: 40 - 200 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Garen. Vorheizen ist nicht erforderlich.

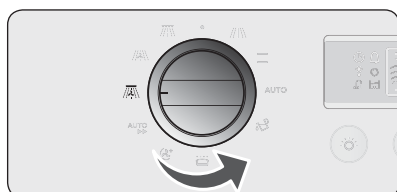
Lebensmittel	Einschub- leiste	Garstu- fe (W)	Tempera- tur (°C)	1. Zeit (Min.)	2. Zeit (Min.)	Zubehör
Ganzes Huhn 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Keramikback- blech mit Grilleinsatz
Rinderbraten/ Lamm (Medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramikback- blech mit Grilleinsatz
Tiefgefrorene Lasagne/Pasta- gratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Keramikback- blech mit Grilleinsatz
Kartoffelgratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramikback- blech mit Grilleinsatz
Obstkuchen	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramikback- blech

KOMBI-FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)

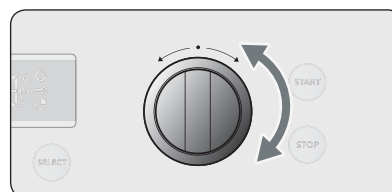
Mikrowelle + Braten

Dieser Modus kombiniert Lüfter, Grill und Mikrowelle, wodurch die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel eine braune und knusprige Oberfläche erhalten. Geeignet für dünne Fleischstücke, Fisch, Geflügel und Gemüse, wie auch für kleine Braten, die nicht gewendet werden müssen.

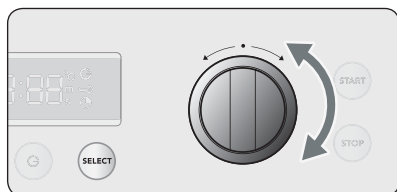
Auswahl der Mikrowellen- und Braten-Funktion



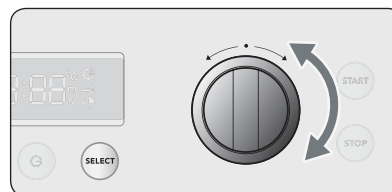
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für Mikrowelle + Braten.



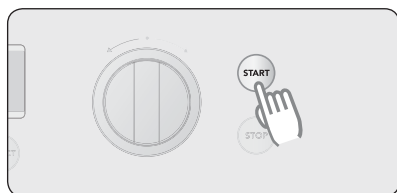
- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Drücken Sie zum Ändern der Garstufe auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe.

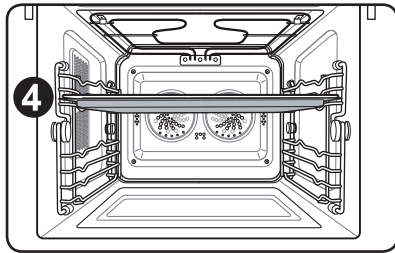


- 4** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur erneut auf SELECT (AUSWAHL), und drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL auf die gewünschte Stufe.



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

KOMBI-FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Braten-Funktion wird das Keramikbackblech mit Grilleinsatz normalerweise auf Ebene 4 gesetzt.

* Mikrowellen-Leistungseinstellung: 100 - 600 W

* Temperatur-Einstellung: 40 - 200 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

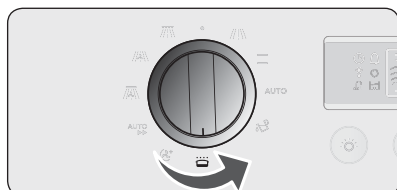
Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Garen. Vorheizen ist nicht erforderlich.

Lebensmittel	Einschub- leiste	Gar- stufe (W)	Tempera- tur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hühnchenstü- cke	4	300	180 - 200	20 - 30	Keramikbackblech mit Grilleinsatz
Kartoffelecken	4	300	180 - 200	15 - 20	Keramikbackblech mit Grilleinsatz
Ganzer Fisch	4	300	180 - 200	15 - 20	Keramikbackblech mit Grilleinsatz
Fischfilet	4	300	180 - 200	10 - 15	Keramikbackblech mit Grilleinsatz
Gefrorene Nuggets	4	450	180 - 200	10 - 15	Keramikbackblech mit Grilleinsatz
Tiefgefrorene Frühlingsrollen	4	300	180 - 200	05 - 10	Keramikbackblech mit Grilleinsatz
Tiefgefrorene Fischstäbchen	4	300	180 - 200	15 - 20	Keramikbackblech mit Grilleinsatz

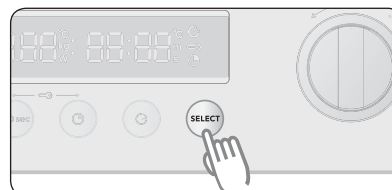
VERWENDEN DES WARMHALTEMODUS

In diesem Modus können Sie Ihre zubereiteten Speisen warm halten.

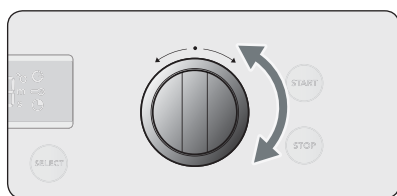
Einstellen des Warmhaltemodus



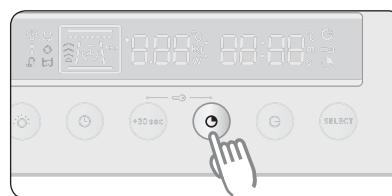
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position des Warmhaltemodus.



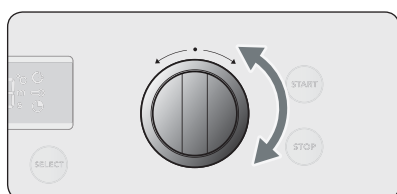
- 2** Drücken Sie auf SELECT (AUSWAHL). Die Temperatur blinkt (Standard: 70 °C).



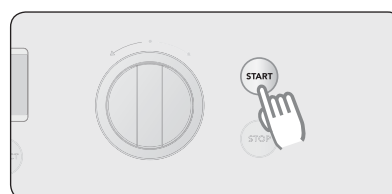
- 3** Drehen Sie während des Blinkens die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



- 4** Drücken Sie auf die GARZEIT-Taste. Die Zeit blinkt.



- 5** Drehen Sie während des Blinkens die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

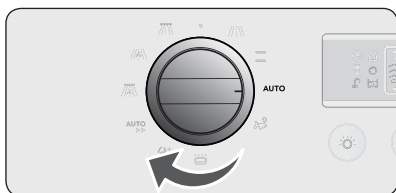


- 6** Drücken Sie auf START.

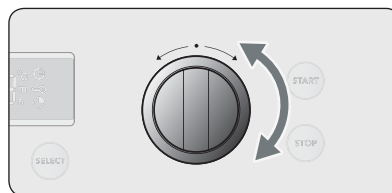
VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS

Der Auto-Menü-Modus ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen 36 vorprogrammierten Einstellungen (31 für automatisches Kochen und 5 für automatisches Auftauen), um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen, zu braten oder zu backen. Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 36 Einstellungen und stellen Sie das Gewicht ein, um den Kochvorgang zu starten.

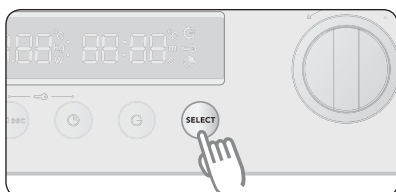
Einstellen des Auto-Menü-Modus



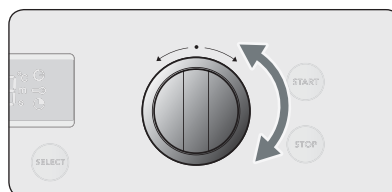
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für den Auto-Menü-Modus.



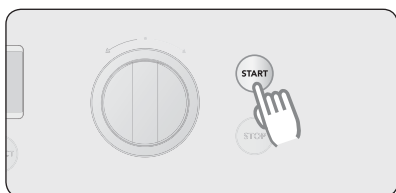
- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um eine automatische Kochfunktion auszuwählen.
- Auf den Seiten 54 - 58 finden Sie Beschreibungen der 36 Auto-Menü-Einstellungen.



- 3** Drücken Sie auf SELECT (AUSWAHL), um das Gewicht zu ändern.



- 4** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.



- 5** Drücken Sie auf START.

Anmerkung

- Einige der Auto-Menüs sind kontinuierliche Programme. Bei anderen müssen die Lebensmittel gewendet werden. Der Ofen erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran.
- Die eingestellte Ofentemperatur und die Garzeit werden während des Betriebs des Auto-Menüs angezeigt.
- Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch kochen“

Die folgende Tabelle erläutert 31 automatische Programme zum Aufwärmen, Kochen, Braten und Backen.

Sie gibt die Mengen und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen. Diese automatischen Programme enthalten bestimmte Kochmodi, die speziell zu Ihrem Nutzen entwickelt wurden.

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-leiste	Empfehlung
A:01	Getränk	0,25 0,5	Keramik-backblech	1	Geben Sie die Flüssigkeit in Keramikbecher und wärmen Sie sie ohne Abdeckung wieder auf. Platzieren Sie zwei Becher nebeneinander auf dem Keramikbackblech. Lassen Sie sie im Mikrowellenofen stehen. Nach 1 - 2 Min. Standzeit gut durchrühren. Nehmen Sie die Gefäße vorsichtig heraus (vgl. die Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten).
A:02	Mahlzeit auf Teller	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramik-backblech	1	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. Dieses Programm ist für Mahlzeiten aus drei Bestandteilen geeignet (z.B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Pasta). Nach dem Garen 3 Minuten stehen lassen.
A:03	Tiefgefrorene Mahlzeit auf Teller	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramik-backblech	1	Nehmen Sie die tiefgefrorene Fertigmahlzeit aus der Packung und prüfen Sie, ob sie für die Mikrowelle geeignet ist. Stechen Sie Löcher in die Folie der Fertigmahlzeit. Setzen Sie die tiefgefrorene Fertigmahlzeit in die Mitte. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertigmahlzeiten aus drei Bestandteilen geeignet (z.B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Pasta). Nach dem Garen 3 Minuten stehen lassen.
A:04	Suppe	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramik-backblech	1	In in einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Vor und nach der Standzeit (2 - 3 Min.) vorsichtig umrühren.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-leiste	Empfehlung
A:05	Eintopf	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramik-backblech	1	In in einen tiefen Keramikeller oder eine Schüssel geben und während des Garens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Vor und nach der Standzeit (2 - 3 Min.) vorsichtig umrühren.
A:06	Tiefgefrorenes Fischgratin	0,4 - 0,6	Grill + Keramik-backblech	3	Tiefgefrorenes Fischgratin in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder Keramik geben. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertigprodukte geeignet, die aus Fischfilets mit einer Auflage aus Gemüse und Sauce bestehen.
A:07	Tiefgefrorene Lasagne	0,4 - 0,6	Grill + Keramik-backblech	3	Tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder Keramik geben. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
A:08	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,4 - 0,5	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Metall-Backblech verteilen.
A:09	Tiefkühlpizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Backblech	3	Die tiefgefrorene Pizza auf das Backblech legen.
A:10	Tiefgefrorene Kroketten	0,4 - 0,6	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.
A:11	Tiefgefrorenes Gemüse	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramik-backblech	1	Das tiefgefrorene Gemüse (etwa Brokkoli, Möhrenscheiben, Blumenkohlrischen oder Erbsen) in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1 - 2 Esslöffel Wasser hinzufügen. Die Schüssel in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Abgedeckt garen. 2 - 3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:12	Apfelkuchen	1,2 - 1,4	Ofengestell	2	Den Apfelkuchen in ein rundes Metallgefäß geben. Auf das Ofengestell setzen. Der Gewichtsbereich schließt Äpfel u. dgl. ein.
A:13	Boden für Obstkuchen	0,3 - 0,5	Ofengestell	3	Den Teig in einer Metall-Bodenform auf das Ofengestell setzen.
A:14	Brownies	0,5 - 0,7	Ofengestell	3	Den Teig in eine runde Schüssel aus Jenaer Glas geben und auf einem Keramikeller auf das Ofengestell setzen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-leiste	Empfehlung
A:15	Croissants	0,2 - 0,4	Backblech	3	Backpapier verwenden. Die Croissants nebeneinander auf das Backblech legen.
A:16	Holländischer Butterkuchen	0,5 - 0,7	Ofengestell	2	Den frischen Teig in eine runde Metall-Backform mit 22 cm Durchmesser geben. Auf das Gestell setzen.
A:17	Kastenkuchen	0,7 - 0,8	Ofengestell	3	Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.
A:18	Muffins	0,5 - 0,6	Ofengestell	3	Den Muffinteig in eine Metall-Muffinform für 12 Muffins geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.
A:19	Aufgehender Hefeteig	0,3 - 0,6	Ofengestell	3	Den Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot vorbereiten. Den Teig in ein großes, rundes, hitzebeständiges Gefäß geben und mit Folie abdecken.
A:20	Biskuitkuchen	0,3 - 0,6	Ofengestell	2	Den Teig in eine runde, schwarze Backform (300 g: 18 cm, 400 g: 24 cm, 500 g: 26 cm Durchmesser) geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.
A:21	Weißbrot	0,7 - 0,8	Ofengestell	3	Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.
A:22	Blätterteig, Apfelfüllung	0,3 - 0,5	Backblech	2	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.
A:23	Fischfilet	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	5 + 2	Fischfilets (2 cm) marinieren und nebeneinander auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:24	Lachsfilet/-steak	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	5 + 2	Die Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:25	Garnelen	0,2 - 0,5	Ofengestell + Backblech	5 + 2	Die rohen Garnelen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-leiste	Empfehlung
A:26	Beefsteak, dünn	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	5 + 2	Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 °C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:27	Lammkoteletts	0,3 - 0,6	Ofengestell + Backblech	5 + 2	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:28	Frisches Gemüse	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Keramikbackblech	1	Das Gemüse waschen, säubern und in etwa gleich große Stücke schneiden, dann wiegen. Die Stücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml Wasser (drei Esslöffel) hinzufügen. Die Schüssel in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Abgedeckt garen. 2 - 3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:29	Geschälte Kartoffeln	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramikbackblech	1	Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa gleich große Stücke schneiden, dann wiegen. Die Stücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 - 60 ml (3 - 4 Esslöffel) Wasser hinzufügen. Die Schüssel in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. 2 - 3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:30	Weißer Reis	0,3 - 0,4	Keramikbackblech	1	Den weißen Reis (Parboiled) wiegen und die doppelte Menge kaltes Wasser hinzufügen. Zum Beispiel: Beim Garen von 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzufügen. Verwenden Sie eine Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. Die Schüssel in die Mitte des Keramikbackblechs setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
A:31	Selbst gemachte Pizza	0,6 - 1,0	Backblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Der Gewichtsbereich schließt Beläge wie Sauce, Gemüse, Schinken und Käse ein.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zur Menüeinstellung „Automatisch auftauen“

Die nachfolgende Tabelle erläutert die verschiedenen Programme zum automatischen Auftauen. Sie gibt die Mengen und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen. Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellenenergie. Entfernen Sie vor dem Auftauen alle Verpackungsmaterialien. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf das Keramikbackblech.

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-leiste	Stand-Zeit (Min.)	Empfehlung
d:01	Fleisch	0,2 - 2,0	Keramikback-blech	1	20 - 90	Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch wenden, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und geschnitztes Fleisch geeignet.
d:02	Geflügel	0,2 - 2,0	Keramikback-blech	1	20 - 90	Keulen- und Flügelspitzen mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel wenden, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Hühner und für Stücke von Geflügelfleisch geeignet.
d:03	Fisch	0,2 - 2,0	Keramikback-blech	1	20 - 60	Den Schwanz eines ganzen Fisches mit Aluminiumfolie abdecken. Den Fisch wenden, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Fische und für Fischfilets geeignet.
d:04	Brot/Ku-chen	0,1 - 1,0	Keramikback-blech	1	10 - 30	Das Brot auf Küchenpapier legen und wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Kuchen auf das Keramikbackblech legen und, wenn möglich, wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. (Der Ofen bleibt in Betrieb und hält an, wenn Sie die Tür öffnen.) Dieses Programm ist für alle Arten von Brot, geschnitten oder am Stück, sowie für Brötchen und Baguettes geeignet. Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm ist für alle Arten von Hefekuchen, Biskuits, Käsekuchen und Blätterteig geeignet. Es ist nicht für Kaffeeteilchen, Krustengebäck, Obst- und Sahnetorten oder für Kuchen mit Schokoladenglasur geeignet.
d:05	Obst	0,1 - 0,8	Keramikback-blech	1	5 - 15	Gefrorenes Obst gleichmäßig auf dem Keramikbackblech verteilen. Dieses Programm ist für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beeren und tropische Früchte geeignet.

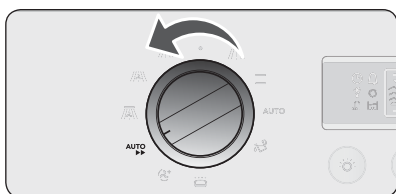
Wichtig

Der Schnellaufmodus erhitzt die Lebensmittel mit Mikrowellenenergie. Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

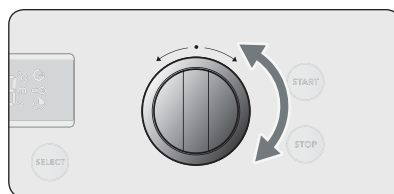
VERWENDEN DES SCHNELLKOCHEMODUS

Der Schnellkochmodus ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen 4 vorprogrammierten Einstellungen, um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen, zu braten oder zu backen (mit Mikrowellenenergie). Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 4 Einstellungen und stellen Sie das Gewicht ein, um den Kochvorgang zu starten.

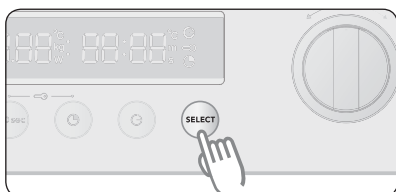
Einstellen des Schnellkochmodus



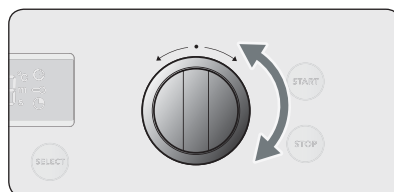
- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für den Schnellkoch-Modus.



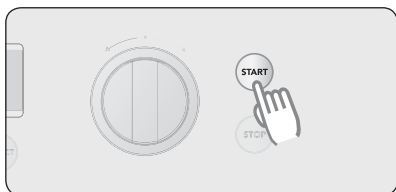
- 2** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um eine automatische Kochfunktion auszuwählen.
- Auf Seite 60 finden Sie Beschreibungen der 4 Schnellkoch-Einstellungen.



- 3** Drücken Sie auf SELECT (AUSWAHL), um das Gewicht zu ändern, oder:



- 4** Drehen Sie die MULTIFUNKTIONSAUSWAHL, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.



- 5** Drücken Sie auf START.

Anmerkung

- Einige der Schnellkoch-Menüs sind kontinuierliche Programme. Bei anderen müssen die Lebensmittel gewendet werden. Der Ofen erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran.
- Die eingestellte Ofentemperatur wird während des Betriebs des Schnellkoch-Menüs angezeigt.
- Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

VERWENDEN DES SCHNELLKOCHMODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zur Schnellkoch-Menüeinstellung

Die folgende Tabelle erläutert die 4 automatischen Programme zum schnellen Kochen und Braten.

Sie gibt die Mengen und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen. Diese automatischen Programme enthalten bestimmte Kochmodi, die speziell zu Ihrem Nutzen entwickelt wurden.

Nein	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-leiste	Empfehlung
S:01	Gebackene Kartoffelhälften	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Keramickbackblech + Grilleinsatz	4	Die Kartoffeln halbieren. Die Kartoffeln auf dem Gestell kreisförmig anordnen, mit der Schnittseite zum Grill. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
S:02	Schweinebraten	0,8 - 1,0	Keramickbackblech + Grilleinsatz	3	Den marinierten Schweinebraten auf das Grilleinsatzgestell mit dem Keramickbackblech legen. Wenn das akustische Signal ertönt, wenden und den Vorgang erneut starten.
S:03	Hähnchenstücke	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Keramickbackblech + Grilleinsatz	5	Gekühlte Hähnchenstücke mit Öl und Gewürzen bestreichen. Auf den Grilleinsatz mit dem Keramickbackblech legen, mit der Hautseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
S:04	Ganzes Huhn	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Keramickbackblech + Grilleinsatz	3	Das gekühlte Huhn mit Öl und Gewürzen bestreichen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des Grilleinsatzgestells mit dem Keramickbackblech auf Ebene 2 setzen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

Wichtig

Der Schnellkochmodus verwendet Mikrowellenenergie zum Erhitzen von Lebensmitteln.

Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

VERWENDEN DES SCHNELLKOCHMODUS (FORTSETZUNG)

1. Backen

Die Empfehlungen zum Backen beziehen sich auf einen vorgeheizten Ofen. Das Backblech mit der abgeschrägten Seite zur Vorderseite (Tür) einsetzen.

Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Kleine Kuchen	Backblech	3	Oberhitze und Unterhitze	150 - 170	20 - 30
		3	Umluft	150 - 170	20 - 25
	Ofengestell + Backblech**	2 + 5	Mehrebenen-Kocheinstellung	150 - 160	20 - 30
Fettfreier Biskuitkuchen	Springform auf großem Gitter (dunkel beschichtet, 26 cm Durchmesser)	2	Oberhitze und Unterhitze	160 - 180	20 - 30
		2	Umluft	150 - 160	30 - 35
Buttergebäck	Backblech	3	Oberhitze und Unterhitze	150 - 160	20 - 30
		3	Umluft	150 - 160	20 - 30
Hefe-Apfelblechkuchen	Backblech	3	Oberhitze und Unterhitze	150 - 160	40 - 50
		2	Umluft	150 - 160	45 - 55
Apfelkuchen	Großes Gitter und 2 Springformen * (dunkel beschichtet, 20 cm Durchmesser)	2 Diagonal platziert	Umluft und Unterhitze	170 - 190	70 - 90

* Zwei Springformen befinden sich auf dem Gitter hinten links und vorn rechts.

** Zwei Kuchen in der Mitte übereinander angeordnet.

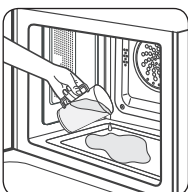
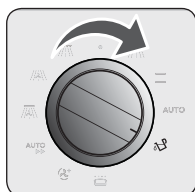
2. Grillen

Den Ofen mit der Grillfunktion 5 Minuten lang vorheizen.

Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Toastbrot	Ofengestell	5	Grill	270	1. 1 - 2 2. 1 - 2
Rindfleischburger (12 Stck.)	Ofengestell + Backblech (zum Auffangen von Fett)	5	Grill	270	1. 10 - 15 2. 10 - 15

VERWENDEN DES AQUA-CLEAN-MODUS

Der Aqua-Clean-Modus ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 15 Minuten.

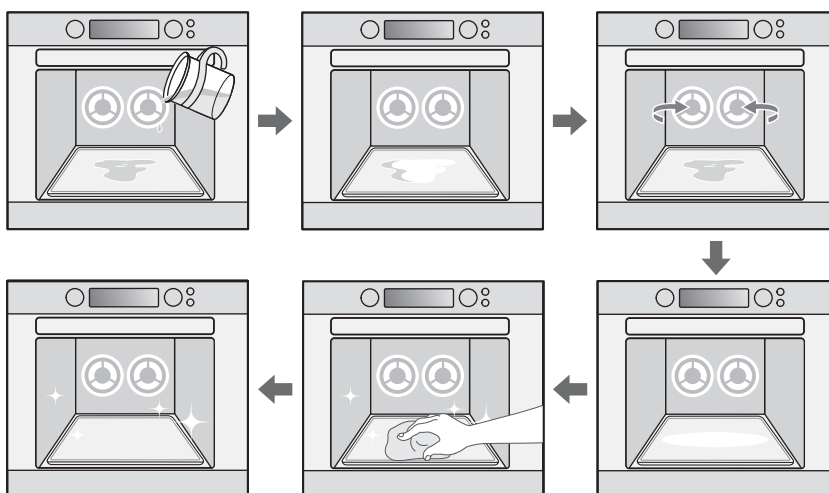


1 Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position für den Aqua-Clean-Modus.

- Geben Sie etwa 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Ofens.

2 Drücken Sie auf START. Der Ofen startet automatisch.

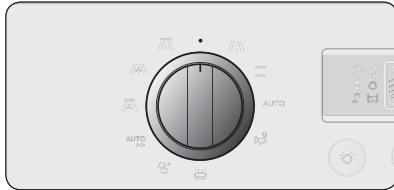
- Nach 15 Minuten wird der Ofen automatisch angehalten. Wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus.



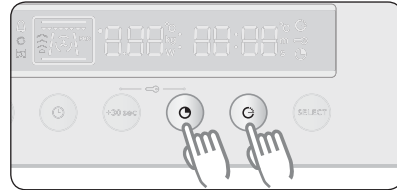
Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser!
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Wasser- oder Düsenreiniger zum Reinigen des Mikrowellenofens.

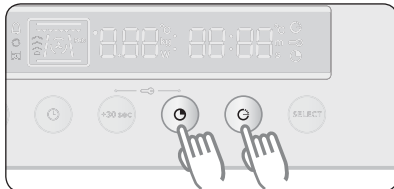
AUSSCHALTEN DES AKUSTISCHEN SIGNALS



- 1** Drehen Sie die MODUSAUSWAHL in die Position „AUS“.



- 2** Drücken Sie zum Ausschalten des akustischen Signals gleichzeitig auf die GARZEIT- und die ENDZEIT-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

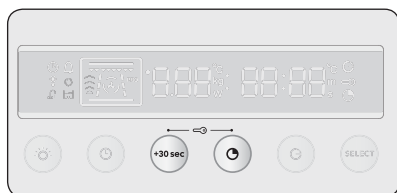


- 3** Drücken Sie zum erneuten Einschalten des akustischen Signals nochmals gleichzeitig auf die GARZEIT- und die ENDZEIT-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

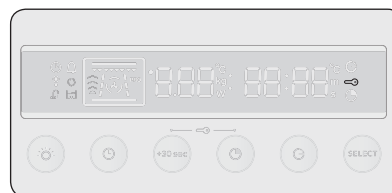
KINDERSICHERUNGSSCHLOSS

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, so dass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

Sperren des Ofens:

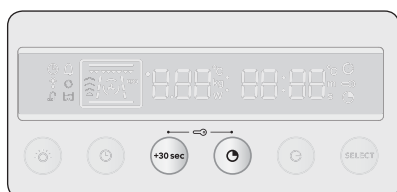


- 1** Die Taste „+30 sec“ (Schnellstart) und die GARZEIT-Taste gleichzeitig drücken und drei Sekunden lang gedrückt halten.



- 2** Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens:



- 1** Die Taste „+30 sec“ (Schnellstart) und die GARZEIT-Taste gleichzeitig drücken und drei Sekunden lang gedrückt halten.



- 2** Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

REINIGUNG IHRES MIKROWELLENOFENS

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie alle Spritzer und Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
3. Um hart gewordene Speisereste zu lösen oder Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Boden des leeren Ofens, und heizen Sie das Gerät mit maximaler Energie für 10 Minuten.
4. Waschen Sie den Innenraum aus.

Wichtig

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikel ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.

LAGERUNG UND REPARATUR IHRES MIKROWELLENOFENS

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn der Ofen einer Reparatur bedarf, trennen Sie ihn von der Stromversorgung, und wenden Sie sich an den Kundenservice von ATAG.

Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür)
- Einzelheiten zur Garantie
- Klare Problembeschreibung

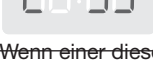
Wenn der Ofen vorübergehend gelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen und trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit den Ofen beschädigen können.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Diese können Ihnen Zeit und unnötige Anrufe beim Kundendienst ersparen.

- ▶ Die Lebensmittel werden nicht gegart.
 - Prüfen Sie, ob der Timer korrekt eingestellt ist, und drücken Sie auf START.
 - Schließen Sie die Tür fest.
 - Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ob ein Stromkreisunterbrecher ausgelöst wurde.
- ▶ Die Lebensmittel werden zu stark oder zu wenig gegart.
 - Prüfen Sie, ob die korrekte Garzeit verwendet wurde.
 - Prüfen Sie, ob die korrekte Garstufe verwendet wurde.
- ▶ Innerhalb des Ofens bilden sich Funken und/oder Lichtbögen.
 - Prüfen Sie, ob Sie das korrekte Geschirr, ohne Metallringe, verwenden.
 - Achten Sie darauf, dass keine Gabeln oder andere Metallgegenstände im Ofen vergessen wurden.
 - Achten Sie bei der Verwendung von Aluminiumfolie darauf, dass diese den Innenwänden nicht zu nahe kommt.
- ▶ Der Ofen verursacht Interferenzen mit Radio- oder Fernsehgeräten.
 - Wenn der Ofen in Betrieb ist, können leichte Interferenzen mit Fernseh- oder Radiogeräten auftreten.
Um dies zu minimieren, sollten Sie den Ofen von solchen Geräten entfernt aufstellen.
- ▶ Elektronische Interferenzen führen zum Zurücksetzen des DISPLAYs.
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein. Stellen Sie die Zeit erneut ein.
- ▶ Im Ofeninneren bildet sich Kondenswasser.
 - Dies ist normal. Wischen Sie es nach dem Garvorgang einfach weg.
- ▶ Der Lüfter läuft weiter, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.
 - Dies ist normal. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Ofens bis zu drei Minuten lang weiter laufen.
- ▶ Rund um die Tür und das Gehäuse wird Zugluft wahrgenommen.
 - Dies ist normal.
- ▶ Lichtreflexionen rund um die Tür und das Gehäuse.
 - Dies ist normal.
- ▶ Rund um die Tür und aus den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.
 - Dies ist normal.
- ▶ Im Betrieb, besonders beim Auftauen, ist ein klickendes Geräusch zu hören.
 - Dies ist normal.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
	TEMP SENSOR OPEN ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, unter 10 fällt.
	TEMP SENSOR SHORT ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, über 252 steigt.
	TEMP SENSOR TARGET TEMP Tritt auf, wenn das Vorheizen nicht abgeschlossen ist und die Temperatur des Innenraums 30 Minuten lang unter 120 °C liegt.
	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Tritt auf, wenn die Temperatur des Innenraums 10 Minuten lang über 250 °C liegt.
	MICROWAVE ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Tritt auf, wenn die Temperatur des Innenraums im Mikrowellen-Modus über 210 °C liegt.
	KEY SHORT ERROR Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste gedrückt und mehr als 60 Sekunden lang gehalten wird. Er kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eindringt oder sich Staubteilchen auf dem TOUCHPAD befinden.
	NAK SIGNAL ERROR Das Nak-Signal tritt auf, wenn der erste Startvorgang mehr als 10 Sekunden dauert.
	COMMUNICATION ERROR Tritt auf, wenn zwischen Haupt- und Unter-PCB mehr als 10 Sekunden lang keine Kommunikation stattfindet.
	EEPROM OPEN ERROR Tritt auf, wenn die EEPROM-Kommunikation während des ersten Startvorgangs fehlschlägt.
	EEPROM READ & WRITE ERROR Eeprom wird nicht verwendet.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ATAG.

TECHNISCHE DATEN

Modell	CX4411A CX4411B CX4492A CX4492B
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Max. Leistung Mikrowellen-Modus Grill-Modus Umluft-Modus	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Ausgabeleistung	100 W / 900 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen Größe des Geräts: Einbaugröße:	B 595 x H 454 x T 569,4 mm B 555 x H 445 x T 548,8 mm
Volumen	50 l
Gewicht Netto Versand	42,0 kg 46,5 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Gerätes kann dem Recycling zugeführt werden und besteht möglicherweise aus den folgenden Materialien:

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

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Gerät ist mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter markiert. Dies bedeutet, dass die getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden. Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, müssen Sie es einer speziellen Entsorgungseinrichtung bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler übergeben.

Die getrennte Entsorgung ermöglicht darüber hinaus die Wiedergewinnung von Materialien, die bei der Fertigung dieses Geräts verwendet wurden; dies spart Rohmaterialien und Energie.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

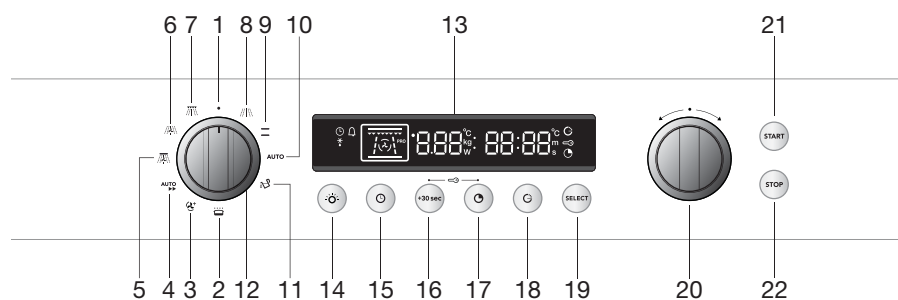
CONTENTS

Control panel	5
Oven features	6
Accessories	7
Using this manual	7
Safety	8
Setting the clock	14
Setting the energy save mode	15
Standby mode	15
ECO mode	15
Types of heating	16
How a microwave oven works	18
Using the microwave mode	19
Microwave mode setting	19
Guide to microwave power levels	20
Microwave cookware guide	21
Microwave cooking guide	23
Using the oven mode	29
Oven mode setting	29
Hot Air setting	31
Cooking guide	31
Hot Air + Top heat setting	32
Cooking guide	32
Top Heat + Bottom heat setting	33
Cooking guide	33
Grill setting	34
Cooking guide	34
Top heat + Fan setting	35
Cooking guide	35
Hot Air + Bottom heat setting	36
Cooking guide	36
Intensive setting	37
Cooking guide	37
ProRoasting setting	38
Cooking guide	38
ECO Hot Air setting	39
Cooking guide	39

CONTENTS

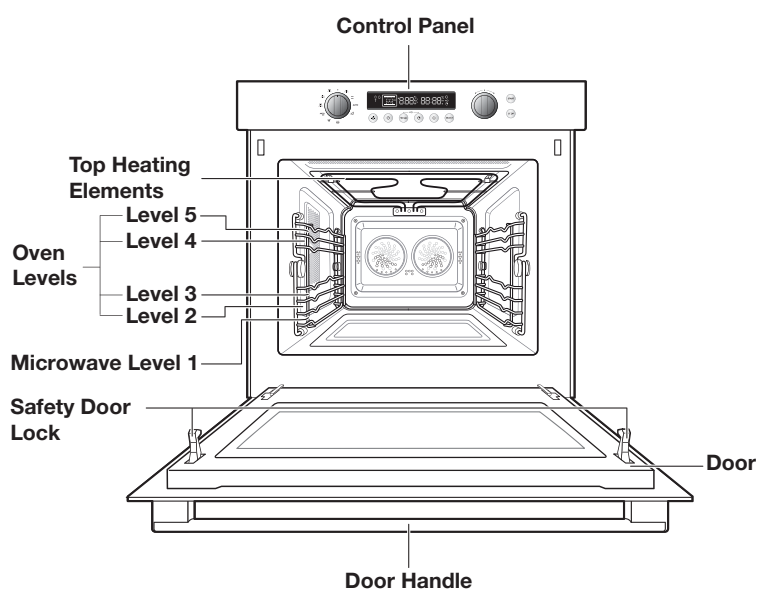
Using the Multi-level cook mode	40
Multi-level cook setting	40
Cooking guide	41
Setting the cook time	42
Setting the end time	43
Cooking time reservation function	44
Combi-functions	45
Select Microwave + Grill function	45
Cooking guide	46
Select Microwave + Hot Air function	47
Cooking guide	48
Select Microwave + Roast function	49
Cooking guide	50
Using the keep warm mode	51
Keep warm mode setting	51
Using the auto menu mode	52
Auto menu mode setting	52
Guide to auto cook menu setting	53
Guide to auto speed defrost setting	57
Using the speed cook mode	58
Speed cook mode setting	58
Guide to speed cook menu setting	59
Using the aqua clean mode	61
Switching off the beeper	62
Child safety lock	63
Cleaning your microwave oven	64
Storing and repairing your microwave oven	64
Troubleshooting	65
Error codes	66
Technical specifications	67

CONTROL PANEL



- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. OFF | 12. MODE SELECTOR |
| 2. KEEP WARM | 13. DISPLAY |
| 3. MULTI LEVEL COOK | 14. LAMP |
| 4. SPEED COOK MODE | 15. CLOCK |
| 5. MICROWAVE + ROAST | 16. +30s (quick start) |
| 6. MICROWAVE + HOT AIR | 17. COOK TIME |
| 7. MICROWAVE + GRILL | 18. END TIME |
| 8. MICROWAVE MODE | 19. SELECT |
| 9. OVEN MODE | 20. MULTI-FUNCTION SELECTOR |
| 10. AUTO MENU MODE | 21. START |
| 11. AQUA CLEAN | 22. STOP / CANCEL |

OVEN FEATURES

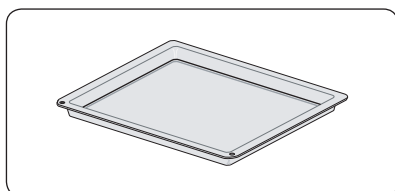


Note

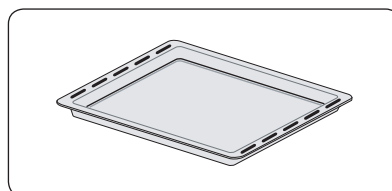
- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 4 and 5 are mainly used for grill function.
- The level 1 is mainly used for microwave function with the ceramic tray.
- Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate shelf level for your dishes.

ACCESSORIES

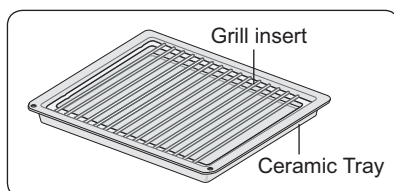
The following accessories are provided with your microwave oven:



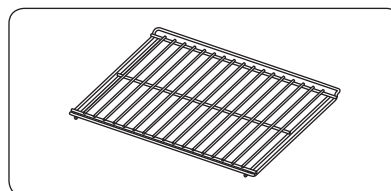
1 Ceramic Tray
(Useful for Microwave Mode)



2 Baking Trays
(DO NOT use for Microwave Mode.)



3 Grill Insert for Ceramic Tray
(Useful for Speed Menu and Grill Mode)



4 Oven Rack
(DO NOT use for Microwave Mode.)

Note

Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate accessory for your dishes.

USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing a ATAG Microwave oven.

Your Owner's Manual contains essential information on using and caring for your new Microwave oven. The installation instructions are included separate.

Before using your microwave oven, please read the safety instructions and all the information in this manual first and keep it for future reference.

SAFETY

Safe use



- **WARNING:** this appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.



- **WARNING:** never heat sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance for storing flammable materials or materials that warp easily.
- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.

SAFETY



- Use oven gloves or a pot-holder to remove dishes and accessories from the appliance.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- Remove all excess spillage and utensils before cleaning with pyrolytic self cleaning function.
- If, for cleaning, the controls have to be set to a position higher than for normal cooking purposes (pyrolytic), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items in the oven.

Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not store anything of interest to children in cabinets above or behind the appliance.

Safe use of microwave / Combi-microwave



- **WARNING:** it is dangerous for unqualified people to carry out repairs involving opening the appliance casing. The casing protects against the release of micro-energy.
- **WARNING:** if the door or the seal is damaged, do not use the microwave until it has been repaired by a qualified person.

SAFETY

- **WARNING:** the contents of baby's bottles and jars of baby food should be shaken and stirred. Check the temperature prior to consumption to prevent scalding.
- **WARNING:** do not try to use the microwave with the door open. Microwave radiation can be dangerous.
- Only use the appliance inside the home.
- Do not use the appliance in damp areas or near taps.
- The microwave is insulated. Nevertheless, heat transfer always occurs, with the outer casing of the appliance heating up. This heating up falls well within the norm.
- Use only cutlery and tableware suitable for microwave use (take care with gold or silver-coloured edging).
- Place a plastic spoon in a cup if you want to boil a liquid (for example water). It is possible for a liquid to boil without bubbling. As soon as you take the cup out of the microwave, the liquid can suddenly start to boil furiously and spit out of the cup, which may scald you.
- A microwave is only safe if the door closes properly! Never place an object between the door of the microwave and ensure that the door and the door seal are always clean.
- Only use the microwave for defrosting, preparing and heating food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- Self-combustion is possible if you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave (such as when drying herbs).
Switch off and disconnect the appliance if something in the microwave catches fire or if smoke is observed (take the plug out of the plug socket/switch off the automatic fuse(s) or set the switch in the fuse box to zero). Keep the door closed to smother any flames.
- Never switch the microwave on if it is empty as this may damage the microwave.
- Remove metal strips from plastic bags and use bowls and dishes that are microwave safe.

A microwave is not suitable for:

- preserving foods;
- cooking eggs in the shell or warming up hard-boiled eggs, as they shatter through pressure build-up;
- heating of frying oil.

SAFETY

Safe use of oven / Steam oven

- Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Do not touch the elements and the interior until the oven has cooled completely.
- The outside of the oven may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot.
Please be careful if children are around.
- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating up falls well within the norm.
- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Close the oven door during cooking.
- Open the oven door carefully; hot steam will escape.
- Do not store flammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the grid shelf. If the baking tray is used, it may become deformed due to the large differences in temperature.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks heat flow, which may result in inferior cooking results.
This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. When the cooking times given in recipes are used, you might burn them.
- Never pour cold water on the hot oven floor. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist pastries (such as apple pie), use a baking tin/griddle/roasting tin as a drip tray.

SAFETY

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. It is advisable to clean the oven immediately after it has cooled down.
Note: the water in the steam oven insert pan is still hot!
- Heat and steam resistant baking tins should be used in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking tins that have areas of rust. Even tiny patches can lead to rust in the oven interior.

Installation

- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- This appliance should only be connected by a registered installer!
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations, a damaged connecting cable should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING:** Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Freestanding micro wave ovens shall not be placed in a cabinet.



SAFETY

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.



If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

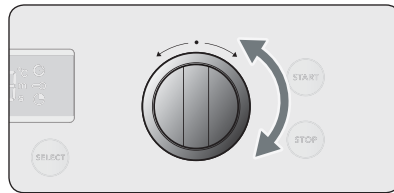
SETTING THE CLOCK

When the appliance is first plugged in, the **DISPLAY** lights up. After three seconds, the Clock symbol and “12:00” blink on the **DISPLAY**.

Setting the Clock



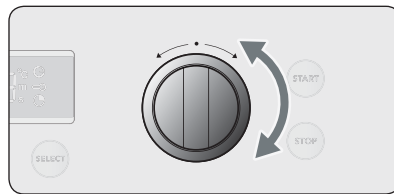
- 1** Press **CLOCK**. The “12” starts blinking.



- 2** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the hour.



- 3** Press **CLOCK** again. The “00” starts blinking.



- 4** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the minutes.



- 5** Press **CLOCK** again. The clock sets by itself within 5 seconds.

Note

If you want to change a setting after you have pressed a button, the setting starts blinking. You can only change this setting during blinking. If it has stopped blinking, you have to press the button so it will start blinking again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

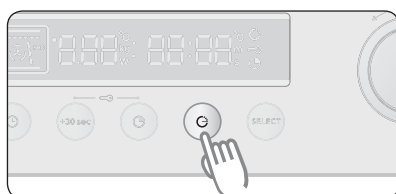
The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Standby mode

The oven will automatically go to Standby mode after 10 minutes if not operated (default).

ECO mode

In ECO mode, the current time is not displayed. You cannot use the oven.



1 Press END TIME for 3 seconds. The oven switches to ECO mode and the display shows nothing.

2 To go to Standby mode, open the door or press any button. The display will show the current time and the oven is ready for use.

TYPES OF HEATING

The following chart summarizes the various heating modes and settings available on your oven. Use the Cooking Guides in the pages that follow to determine the appropriate mode and setting for all your recipes.

MICROWAVE MODE



Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.

OVEN MODE



Hot Air Setting

Food is heated by hot air from the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking. Suggested temperature: 180 °C



Hot Air + Top Heat Setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. Especially recommended for meats. Suggested temperature: 180 °C



Top Heat + Bottom Heat Setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting. Suggested temperature: 200 °C



Grill Setting

Food is heated by the top heating element. Suggested temperature: 220 °C



Top heat + Fan setting

The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature: 220 °C



Hot Air + Bottom Heat Setting

Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned. Suggested temperature: 180 °C



Intensive Setting

This mode activates all heating elements such as top, bottom and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies. Suggested temperature: 180 °C



ProRoasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish. Suggested temperature: 100 °C

TYPES OF HEATING (CONTINUED)



ECO Hot Air Setting

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The cooking time will be increased a little but you can achieve the even baking results without the burning on your dishes. Suggested temperature: 180 °C

Note

The energy efficiency class of the ECO Hot Air mode of heating shall be determined in accordance with EN50304.

COMBI-FUNCTIONS



Microwave + Grill

This function is suitable for all kind of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which required a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces).



Microwave + Hot Air

This function is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast beef and chicken.



Microwave + Roast

This mode combines fan, grill and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Suitable for thin meat, fish, poultry and vegetables, as well as small roasts which are not necessary to turnover.

MULTI-LEVEL COOK MODE



Multi-level cook is available for when you wish to cook a larger quantity of food on two levels. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.

KEEP WARM MODE



The food will be kept warm by help of the heat, provided by the bottom heating element. (Do not keep food warm for longer than 2 hours. Warm food spoils more quickly.)
Temperature: 70 °C

AUTOMATIC FUNCTIONS

AUTO

AUTO MENU MODE

36 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto cooking process.



SPEED COOK MODE

4 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme and the weight off your dish and start the speed cooking process.



AQUA CLEAN

By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The aqua clean programme takes only 15 minutes time.

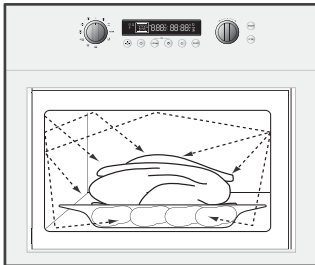
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- Microwave mode
- Combi-functions

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure

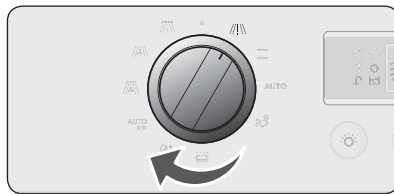
- Even cooking of the food right to the centre;
- The same temperature throughout the food.

USING THE MICROWAVE MODE

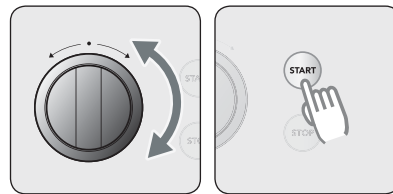
Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

IMPORTANT: use the ceramic tray on level 1.

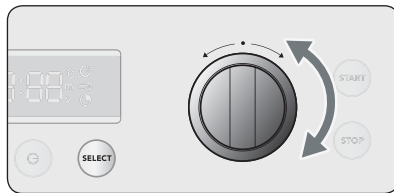
Microwave mode setting



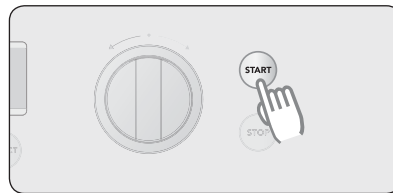
- 1** Turn the MODE SELECTOR to microwave mode position. Time and power level will appear on the DISPLAY.



- 2** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time. If you do not wish to change power level, press START to start cooking.



- 3** To change the power level, press SELECT and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level. Refer to the Cooking Guides (pages 23 to 28) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.



- 4** Press START to start cooking.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the ceramic tray on shelf Level 1 when using microwave mode.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	COMMENTS
Aluminium Foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast - Food Packaging - Polystyrene cups containers - Paper bags or newspaper - Recycled paper or metal trims	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware - Oven-to-table ware - Fine glassware - Glass jars	✓ ✓ ✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal - Dishes - Freezer bag twist ties	X X	May cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, napkins and Kitchen paper - Recycled paper	✓ X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	COMMENTS
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Note

“Arcing” is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended

✓X : Use Caution

X : Unsafe

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

Microwave cooking guide

GENERAL GUIDELINES

Food Suitable for Microwave Cooking

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

Covering During Cooking

Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing Times

After cooking, it is important to let food stand for the recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

COOKING GUIDE FOR FROZEN VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots / Peas / Corn)	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30 - 45 ml cold water (2 - 3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table). Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

Hint : Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

Note : All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (Min.)	Standing Time (Min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Prepare even sized florets. Arrange stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	5 - 6	3	Add 60 - 75 ml (5 - 6 tbsp) water.
Carrots	250	5 - 6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3 - 4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3 - 4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water.
Pepper	250	4 - 5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5 - 6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

COOKING GUIDE FOR RICE AND PASTA

- Rice** Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta** Use a large glass Pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17 - 19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	18 - 20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

Arranging and Covering

Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

Power Levels

Different power levels can be used for reheating foods.

In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

Stirring

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

Heating and Standing Times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2 - 4 minutes.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

REHEATING LIQUIDS

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating. Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

REHEATING BABY FOOD

Baby Food

Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2 - 3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30 - 40 °C.

Baby Milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with the nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving. Recommended serving temperature is 37 °C.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min)	Instruction
Baby food (vegetable + meat)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well 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 well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min)	Instruction
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½ - 2 2-3	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.
Soup (Chilled)	250 g	900 W	3-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, press STOP / CANCEL and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.

The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted.

Please refer to the table on the next page.

Hint: Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about - 18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

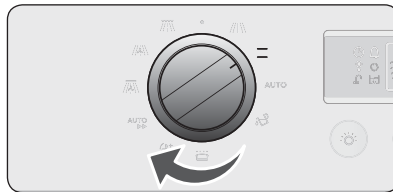
Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).
Place food on ceramic tray, insert ceramic tray in shelf level 1.

Food	Portion (g)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
Meat				
Minced Beef	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil.
Pork Steaks	250	7 - 8		Turn over after half of defrosting time.
Poultry				
Chicken Pieces	500 (2 pcs)	12 - 14	15 - 60	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Whole Chicken	1200	28 - 32		
Fish				
Fish Fillets	200	6 - 7	10 - 25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Whole Fish	400	11 - 13		
Fruit				
Berries	300	6 - 7	5 - 10	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.
Bread				
Bread Rolls	2 pcs	1 - 1½	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.
(Each ca. 50 g)	4 pcs	2½ - 3		
Toast /	250	4 - 4½		
Sandwich	500	7 - 9		

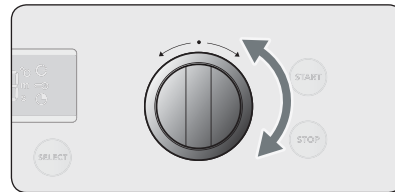
USING THE OVEN MODE

Nine settings are available under this mode. Check Cooking Guides on pages 31 - 39 to determine appropriate setting.

Oven mode setting



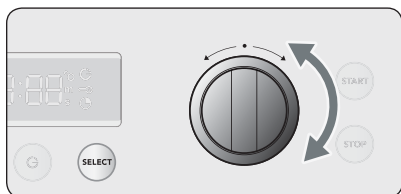
1 Turn the MODE SELECTOR to OVEN mode position.



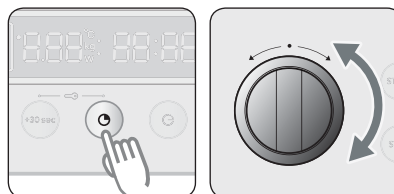
2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed (Default: Hot Air mode).

	Hot Air	180°C
	Hot Air + Top Heat	180°C
	Top Heat + Bottom Heat	200°C
	Grill	220°C
	Top heat + Fan	220°C
	Hot air + Bottom Heat	180°C
	Intensive	180°C
	ProRoasting	100°C
	ECO Hot Air	180°C

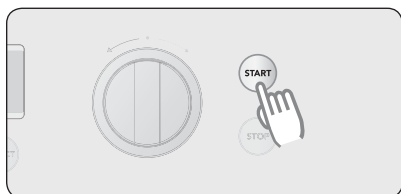
USING THE OVEN MODE (CONTINUED)



- 3** To change the temperature, press SELECT and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired temperature.



- 4** To set the cooking time, press COOK TIME and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time.



- 5** Press START.

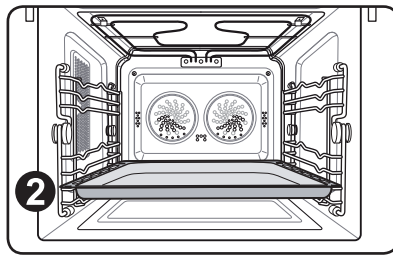
Note

- 1) During cooking, cook time and temperature are available to change the setting.
- 2) In Oven Mode settings, the convection heater and top and bottom heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Hot Air setting

Food is heated by hot air from the two fans and heating element, which are located in the rear back side of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



Place the trays on level 2 or 3.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Hot Air mode.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Hazelnut Cake Square Mould	2	160 - 170	Oven rack	1:00 - 1:10
Lemon Cake Ring-Shaped or Bowl Mould	2	150 - 160	Oven rack	0:50 - 1:00
Sponge Cake	2	150 - 160	Oven rack	0:25 - 0:35
Fruit Flan Base	2	150 - 170	Oven rack	0:25 - 0:35
Flat Streusel Fruit Cake (Yeast Dough)	3	150 - 170	Baking tray	0:30 - 0:40
Croissants	2	170 - 180	Baking tray	0:10 - 0:15
Bread Rolls	2	180 - 190	Baking tray	0:10 - 0:15
Cookies	3	160 - 180	Baking tray	0:10 - 0:20
Frozen Oven Chips	3	200 - 220	Baking tray	0:15 - 0:20

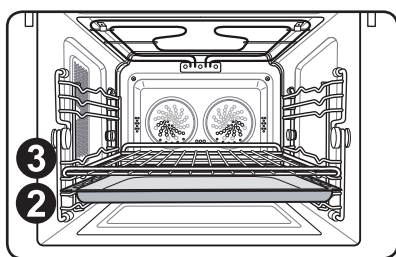
Note

Preheating is recommended.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Hot Air + Top heat setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. This setting is especially recommended for cooking meats.



When cooking meat, place on rack on Level 3 and set baking tray on Level 2 to catch drippings.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Hot Air + Top Heat mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Beef Roast Beef / 1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	Oven rack + Baking tray	1:00 - 1:30
Pork Shoulder Joint / Roll 1 kg	3 + 2	180 - 200	Oven rack + Baking tray	1:30 - 2:00
Lamb Roast Lamb / Leg of Lamb 0.8 kg	3 + 2	190 - 210	Oven rack + Baking tray	0:50 - 1:20
Chicken Whole Chicken 1.2 kg	3 + 2	200 - 220	Oven rack + Baking tray	0:50 - 1:10
Fish Whole Trouts 2 pcs / 0.5 kg	3 + 2	180 - 200	Oven rack + Baking tray	0:30 - 0:40
Duck Breast 0.3 kg	3 + 2	180 - 200	Oven rack + Baking tray	0:25 - 0:35

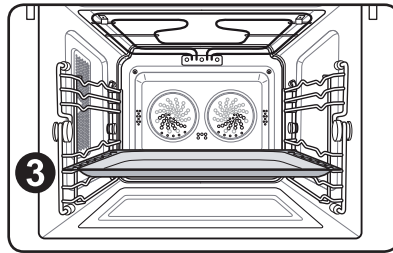
Note

Preheating is recommended.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Top Heat + Bottom heat setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



Baking tray or oven rack is usually placed on Level 2 or 3.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Top Heat + Bottom Heat mode.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Lasagne	3	200 - 220	Oven rack	0:20 - 0:25
Vegetables Gratin	3	180 - 200	Oven rack	0:20 - 0:30
Potato Gratin	3	180 - 200	Oven rack	0:40 - 1:00
Frozen Pizza Baguettes	3	160 - 180	Baking tray	0:10 - 0:15
Marble Cake	2	160 - 180	Oven rack	0:50 - 1:10
Loaf Cake	2	150 - 170	Oven rack	0:50 - 1:00
Muffins	2	180 - 200	Oven rack	0:20 - 0:30
Cookies	3	180 - 200	Baking tray	0:10 - 0:20

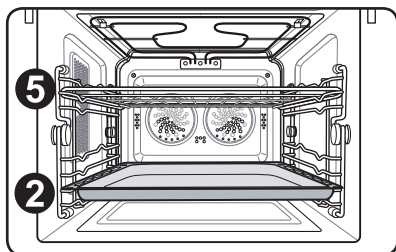
Note

Preheating is recommended.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Grill setting

Food is heated by the top heating elements.



For grilling, Oven rack is usually placed on Level 5 or Oven rack with baking tray on level 5 and level 2.

* Temperatures Setting: 150 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Shelf Level	Time (h) 1 st side	Time (h) 2 nd side	Accessory
Kebab Spits	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Oven rack + baking tray
Pork Steaks	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Oven rack + baking tray
Sausages	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Oven rack
Chicken Pieces	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Oven rack + baking tray
Salmon Steaks	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Oven rack + baking tray
Sliced Vegetables	5	0:15 - 0:20	-	Baking tray
Toast	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Oven rack
Cheese Toasts	5	0:03 - 0:04	-	Oven rack

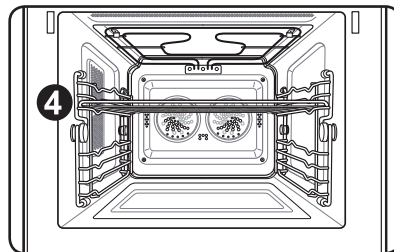
Note

Preheating is recommended.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Top heat + Fan setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn over food and it will get the crispy texture.



For grilling, oven rack or baking tray are usually placed on Level 4.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Shelf Level	Time (h)	Accessory
Sausages	4	0:08 - 0:10	Oven rack
Potato wedges	4	0:20 - 0:25	Oven rack
Frozen oven chips	4	0:15 - 0:20	Baking tray
Frozen Croquettes	4	0:20 - 0:25	Baking tray
Frozen Nuggets	4	0:15 - 0:20	Baking tray
Salmon Steak	4 + 2	0:15 - 0:20	Oven rack + baking tray
Fish fillet	4 + 2	0:12 - 0:17	Oven rack + baking tray
Whole fish	4 + 2	0:15 - 0:20	Oven rack + baking tray
Chicken pieces	4 + 2	0:30 - 0:40	Oven rack + baking tray

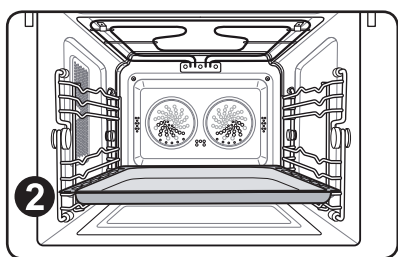
Note

Preheating is recommended.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Hot Air + Bottom heat setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



Baking tray or oven rack is often used on Level 2.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Hot Air + Bottom Heat mode.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Homemade Pizza	2	200 - 220	Baking tray	0:20 - 0:25
Chilled Pre-baked Quiche / Pie	2	180 - 200	Oven rack	0:10 - 0:15
Frozen Self Rising Pizza	2	180 - 200	Baking tray	0:15 - 0:20
Frozen Pizza	2	200 - 220	Oven rack	0:15 - 0:20
Chilled Pizza	2	180 - 200	Baking tray	0:08 - 0:15
Apple pie	2	160 - 180	Oven rack	0:70 - 0:80
Puff Pastry, apple filling	2	180 - 200	Baking tray	0:10 - 0:15

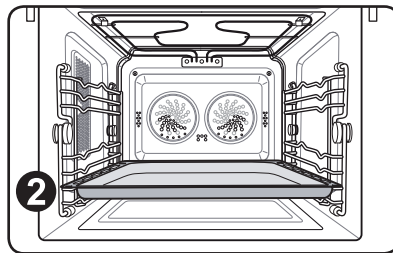
Note

Preheating is recommended.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Intensive setting

This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.



Baking tray or oven rack is often used on Level 2.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Intensive mode.

Food item	Shelf level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	Oven rack	0:20 - 0:30
Vegetables Gratin 2 kg	2	160 - 180	Oven rack	0:40 - 0:60
Potato Gratin 2 kg	2	160 - 180	Oven rack	1:00 - 1:30
Beef Roast Beef / 2 kg Medium	3 + 2	160 - 180	Oven rack + Baking tray	1:00 - 1:30
Duck Whole / 2 kg	3 + 2	180 - 200	Oven rack + Baking tray	1:00 - 1:30
2 Chickens Whole / 1.2 kg each	3 + 2	200 - 220	Oven rack + Baking tray	1:00 - 1:30

Note

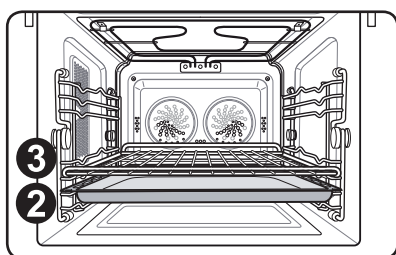
Preheating is recommended.

Turnover is not necessary but you can get the better results if you turnover at half time.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

ProRoasting setting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C.
The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat.
After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection.
This process is done while the top and the bottom heaters are operating.
This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.



Oven rack and baking tray is often used on Level 3 and 2.

* Temperatures Setting: 40 - 150 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

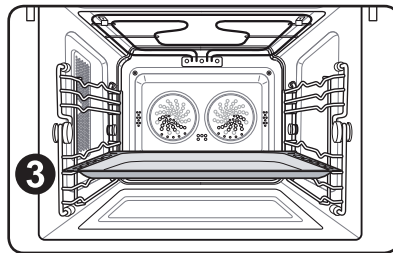
Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Roast beef	3 + 2	60 - 80	Oven rack + baking tray	3:30 - 4:30
Pork roast	3 + 2	70 - 90	Oven rack + baking tray	3:30 - 4:00
Duck breast	3 + 2	60 - 80	Oven rack + baking tray	1:30 - 2:00
Fillet of beef	3 + 2	70 - 90	Oven rack + baking tray	1:30 - 2:00
Pork fillet	3 + 2	70 - 90	Oven rack + baking tray	1:30 - 2:00

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

ECO Hot Air setting

This mode uses the optimized heating system so that you save energy during cooking your dishes.

The cooking time will be increased a little but you can achieve even baking results on your dishes.



Baking tray or oven rack is often used on Level 3.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with ECO Hot Air mode.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Sponge cake	2	150 - 160	Oven rack	0:30 - 0:40
Small cake	3	150 - 170	Baking tray	0:20 - 0:30
Muffin	3	160 - 180	Oven rack	0:30 - 0:40
Beef Roast Beef /1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	Oven rack + Baking tray	1:00 - 1:30
Potato Gratin	3	160 - 180	Oven rack	1:00 - 1:30

Note

Preheating is recommended.

Energy saving tip

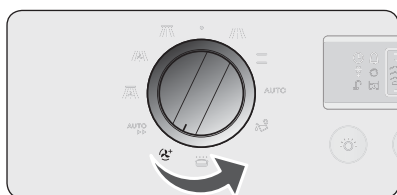
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in the cavity and to save energy and time.

USING THE MULTI-LEVEL COOK MODE

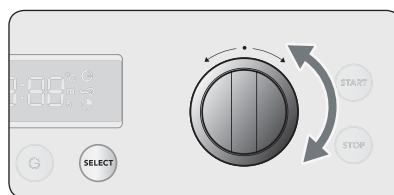
This mode is suitable for cooking with two different levels at the same time. This mode works by the circulation of heated air. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.

The cooking time will be increased compared to 1 level cooking, but you can cook more dishes at the same time.

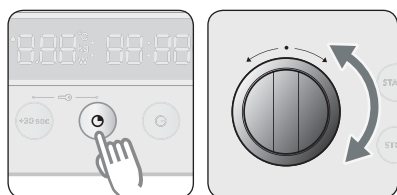
Multi-level cook setting



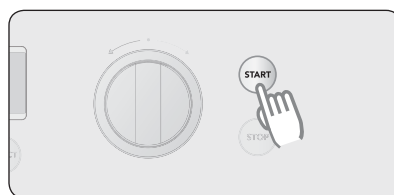
- 1** Turn the MODE SELECTOR to multi-level cook mode position.



- 2** To change the temperature, press SELECT and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired temperature.

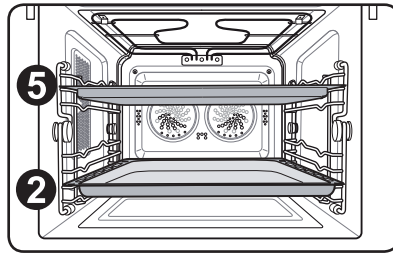


- 3** To set the cooking time, press COOK TIME and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time.



- 4** Press START.

USING THE MULTI-LEVEL COOK MODE (CONTINUED)



For Multi-Level Cook, 2 Baking trays or 1 baking tray and oven rack are usually placed on Level 2 and 5.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi-Level Cook mode.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Small cakes	2 + 5	150 - 160	2 baking trays	0:20 - 0:30
Mini pies	2 + 5	160 - 180	2 baking trays	0:20 - 0:30
Croissants	2 + 5	160 - 180	2 baking trays	0:20 - 0:30
Puff pastry	2 + 5	180 - 200	2 baking trays	0:30 - 0:40
Cookies	2 + 5	170 - 190	2 baking trays	0:15 - 0:20
Lasagne	2 + 5	160 - 180	Oven rack + Baking Tray	0:30 - 0:40
Frozen oven chips	2 + 5	180 - 200	2 baking trays	0:30 - 0:40
Frozen Nuggets	2 + 5	180 - 200	2 baking trays	0:20 - 0:30
Frozen pizza	2 + 5	200 - 220	Oven rack + Baking Tray	0:20 - 0:30

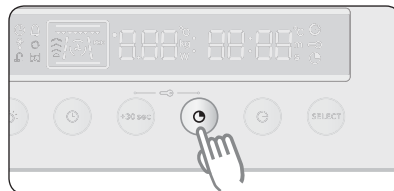
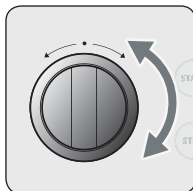
Note

Preheating is recommended.

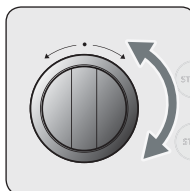
SETTING THE COOK TIME



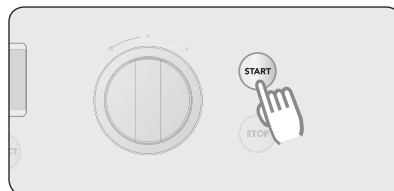
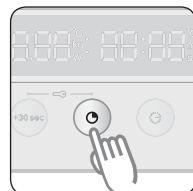
1 Choose the desired mode and function (and set the temperature if preferred).



2 Press COOK TIME.



3 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired Cook Time and press COOK TIME to end the setting of the cook time.



4 Press START. The oven will start promptly.

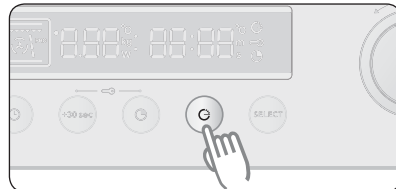
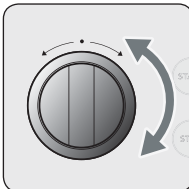
Note

- 1) When the set time has elapsed, an audible signal sounds, "0:00" will blink in the display and the oven switches itself off. The current time is shown in the display.
- 2) You can reset the programmed cook time in the same order as above.
- 3) To cancel the programmed cook time, press COOK TIME and set the time to zero with the MULTI-FUNCTION SELECTOR.

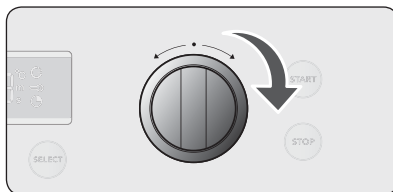
SETTING THE END TIME



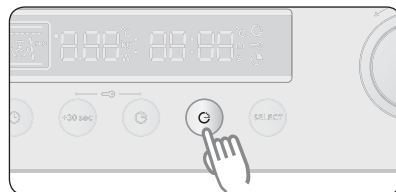
- 1** Choose the desired mode and function (and set the temperature if preferred).



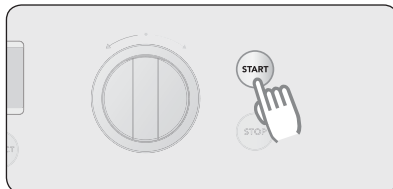
- 2** Press END TIME.
The current time will be shown blinking on the DISPLAY.
Example Current time is 13:00.
The current time's digit "13:00" will blink.



- 3** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired End Time (14:00).
Example Desired time is 14:00.



- 4** Press END TIME again.
Example Current time is 13:00.
Desired end time is 14:00.



- 5** Press START to start the oven.
Cooking time "1:00" is displayed.
The oven will start promptly.

Note

- 1) The cooking time will count down in the time display. When the setting time has elapsed, an audible signal sounds, "0:00" will blink in the display and the oven switches itself off. The current time is shown in the display.
- 2) During cooking, you can adjust the preset cooking time for better cooking performance. Press COOK TIME and change the time with the MULTI-FUNCTION SELECTOR.
- 3) The end timer can be reset in the same order as above. To cancel the programmed end time, press END TIME and set the time to the current time.

COOKING TIME RESERVATION FUNCTION

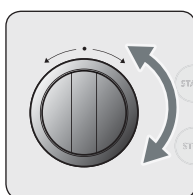
Example by using the Hot Air mode: Current time: 12:00

Cook time: 2 hours

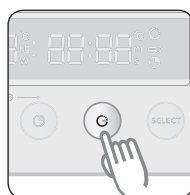
End time: you wish to end cooking at 18:00



- 1** Choose the desired mode and function (and set the temperature if preferred).

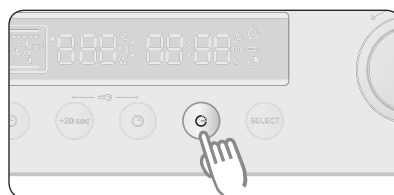
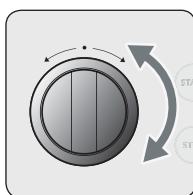


- 2** Press COOK TIME and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time (2 hours).



- 3** Press END TIME.
- The Cook Time is added to the current time and "14:00" is displayed.

Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired End Time (18:00).



- 4** Press END TIME.
- You see a figure in the display, indicating that a reservation has been made.
 - The oven automatically starts at the reserved time of 16:00 and the Cook Time is displayed.

Note

- Cook Time and End Time can be changed before the reserved time.

WARNING

Do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.

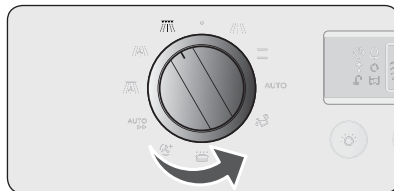
COMBI-FUNCTIONS

Microwave + Grill

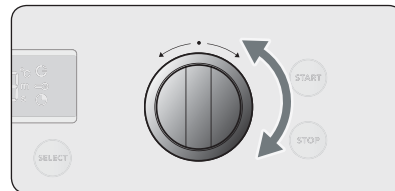
This mode combines radiant heat coming from the grill with the speed of microwave cooking. The cooking time will be decreased and the results will have a browned and crispy top. This function is suitable for all kind of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which required a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces).

To brown both sides of the food, turn it over half way through cooking.

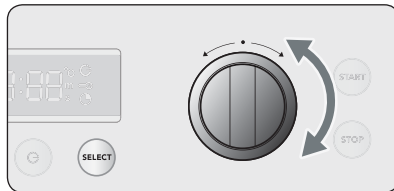
Select Microwave + Grill function



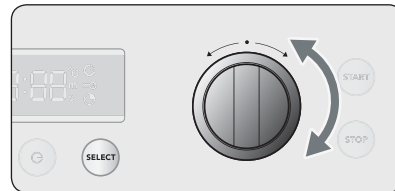
- 1** Turn the MODE SELECTOR to the Microwave + Grill position.



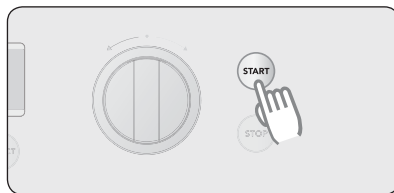
- 2** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time.



- 3** To change the power level, press SELECT and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level.

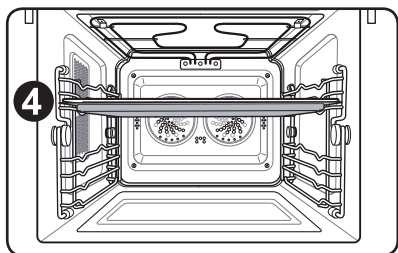


- 4** To change the temperature, press SELECT again and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level.



- 5** Press START to start cooking.

COMBI-FUNCTIONS (CONTINUED)



For Grill + Microwave, ceramic tray with grill insert is usually placed on Level 4.

* Microwave Power Setting: 100 - 600 W

* Temperatures Setting: 40 - 200 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

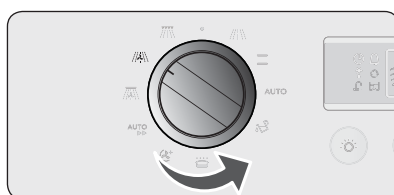
Food Item	Shelf Level	Power level (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min)	Time 2 nd (min)	Accessory
Baked Potatoes	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Ceramic tray with grill insert
Grilled Tomatoes	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Ceramic tray with grill insert
Vegetable Gratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Ceramic tray with grill insert
Roast Fish	4	300	180 - 200	05 - 08	05 - 08	Ceramic tray with grill insert
Chicken Pieces	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Ceramic tray with grill insert

COMBI-FUNCTIONS (CONTINUED)

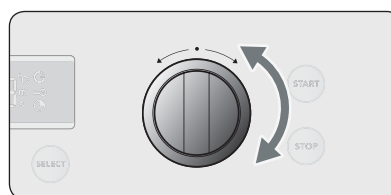
Microwave + Hot Air

This mode combines hot air and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. This function is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast beef and chicken.

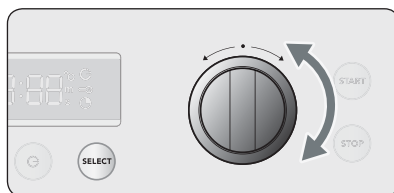
Select Microwave + Hot Air function



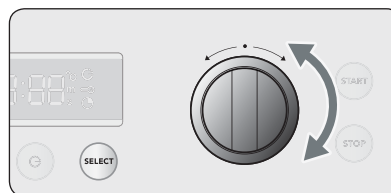
- 1** Turn the MODE SELECTOR to the Microwave + Hot Air position.



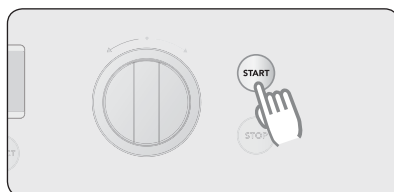
- 2** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time.



- 3** To change the power level, press SELECT and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level.

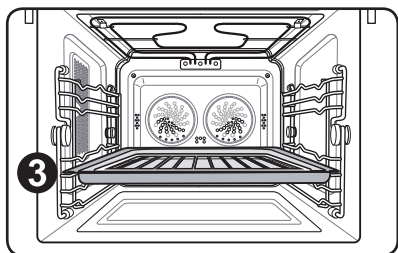


- 4** To change the temperature, press SELECT again and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level.



- 5** Press START to start cooking.

COMBI-FUNCTIONS (CONTINUED)



For Microwave + Hot Air, ceramic tray with grill insert is usually placed on Level 3.

* Microwave Power Setting: 100 - 600 W

* Temperatures Setting: 40 - 200 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

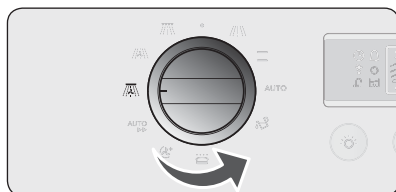
Food Item	Shelf Level	Power level (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min)	Time 2 nd (min)	Accessory
Whole chicken 1.2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Ceramic tray with grill insert
Roast Beef/ Lamb(medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Ceramic tray with grill insert
Frozen Lasagne/Pasta gratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Ceramic tray with grill insert
Potato gratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Ceramic tray with grill insert
Fresh fruit flan	3	100	160 - 180	40 - 50		Ceramic tray

COMBI-FUNCTIONS (CONTINUED)

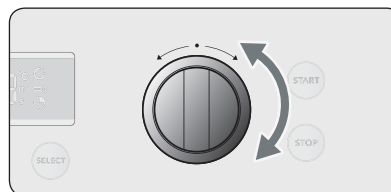
Microwave + Roast

This mode combines fan, grill and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Suitable for thin meat, fish, poultry and vegetables, as well as small roasts which are not necessary to turnover.

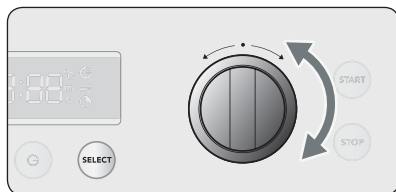
Select Microwave + Roast function



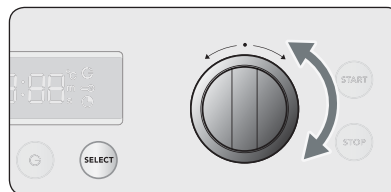
- 1** Turn the MODE SELECTOR to the Microwave + Roast position.



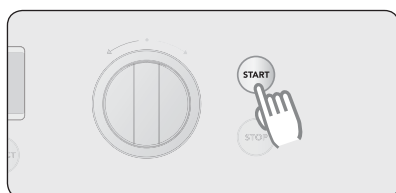
- 2** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time.



- 3** To change the power level, press SELECT and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level.

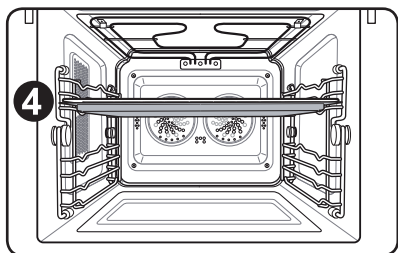


- 4** To change temperature, press SELECT again and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level.



- 5** Press START to start cooking.

COMBI-FUNCTIONS (CONTINUED)



For Microwave + Roast, ceramic tray with grill insert is usually placed on Level 4.

* Microwave Power Setting: 100 - 600 W

* Temperatures Setting: 40 - 200 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

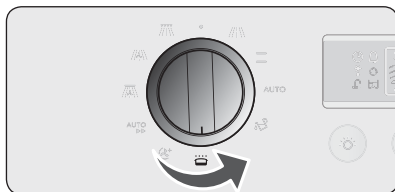
Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food Item	Shelf Level	Power level (W)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessory
Chicken Pieces	4	300	180 - 200	20 - 30	Ceramic tray with grill insert
Potato wedges	4	300	180 - 200	15 - 20	Ceramic tray with grill insert
Whole Fish	4	300	180 - 200	15 - 20	Ceramic tray with grill insert
Fish fillet	4	300	180 - 200	10 - 15	Ceramic tray with grill insert
Frozen Nuggets	4	450	180 - 200	10 - 15	Ceramic tray with grill insert
Frozen Spring rolls	4	300	180 - 200	05 - 10	Ceramic tray with grill insert
Frozen Fish finger	4	300	180 - 200	15 - 20	Ceramic tray with grill insert

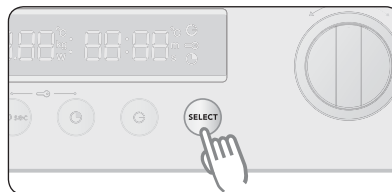
USING THE KEEP WARM MODE

In the Keep warm setting, the food that you have cooked can be kept warm.

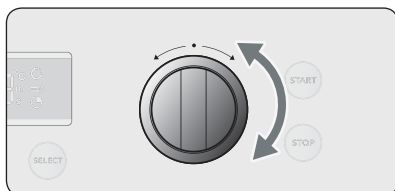
Keep warm mode setting



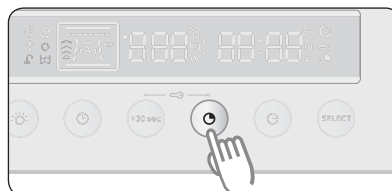
1 Turn the MODE SELECTOR to the Keep Warm mode position.



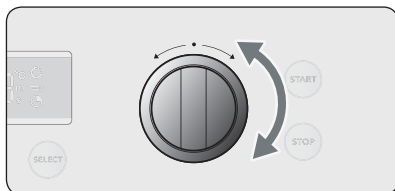
2 Press SELECT. The temperature is blinking (Default : 70 °C).



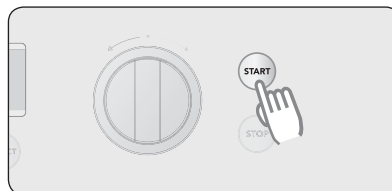
3 During blinking, turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR and set the desired temperature.



4 Press COOK TIME. The time is blinking.



5 During blinking, turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR and set the desired cooking time.

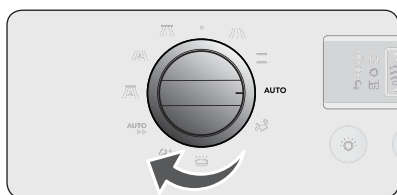


6 Press START.

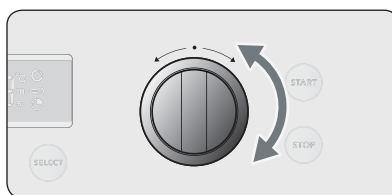
USING THE AUTO MENU MODE

Auto Menu Mode allows you to choose from 36 pre-programmed settings (31 Auto Cook and 5 Auto Defrost) to conveniently cook, roast or bake your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 36 settings and set the weight to start cooking.

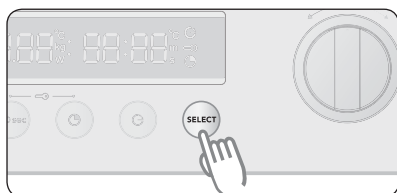
Auto menu mode setting



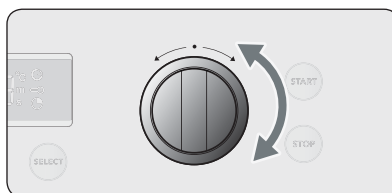
- 1** Turn the MODE SELECTOR to AUTO MENU position.



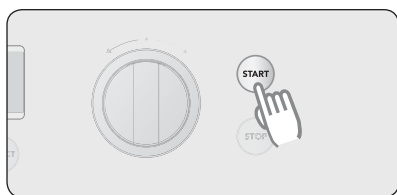
- 2** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to choose an auto cook feature.
- Refer to the table on pages 53 - 57 for a description of the 36 Auto Menu settings.



- 3** Press SELECT to change the weight.



- 4** Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to select the desired weight.



- 5** Press START.

Note

- Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The oven temperature set and the cook time during the operation of the Auto menu are displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

Guide to auto cook menu setting

The following table presents 31 Auto Programmes Reheating, Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

No	Food Item	Weight (Kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:01	Drink	0.25 0.5	Ceramic tray	1	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for reheating liquids).
A:02	Plated meal	0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Ceramic tray	1	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
A:03	Frozen Plated meal	0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Ceramic tray	1	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
A:04	Soup	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	Ceramic tray	1	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
A:05	Stew	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	Ceramic tray	1	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight (Kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:06	Frozen fish gratin	0.4 - 0.6	Grill + Ceramic tray	3	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fillets topped with vegetables and sauce.
A:07	Frozen lasagne	0.4 - 0.6	Grill + Ceramic tray	3	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.
A:08	Frozen oven chips	0.4 - 0.5	Baking tray	3	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.
A:09	Frozen pizza	0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Baking tray	3	Put frozen pizza on baking tray.
A:10	Frozen Croquettes	0.4 - 0.6	Baking tray	3	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.
A:11	Frozen vegetables	0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Ceramic tray	1	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:12	Apple pie	1.2 - 1.4	Oven rack	2	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.
A:13	Base for fruit pie	0.3 - 0.5	Oven rack	3	Put batter into metal base dish on the oven rack.
A:14	Brownies	0.5 - 0.7	Oven rack	3	Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.
A:15	Croissants	0.2 - 0.4	Baking tray	3	Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray.
A:16	Dutch butter pie	0.5 - 0.7	Oven rack	2	Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight (Kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:17	Dutch loaf Cake	0.7 - 0.8	Oven rack	3	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.
A:18	Muffins	0.5 - 0.6	Oven rack	3	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.
A:19	Rising yeast dough	0.3 - 0.6	Oven rack	3	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.
A:20	Sponge cake	0.3 - 0.6	Oven rack	2	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.
A:21	White bread	0.7 - 0.8	Oven rack	3	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.
A:22	Puff pastry, filled apple	0.3 - 0.5	Baking tray	2	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.
A:23	Fish fillet	0.3 - 0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2	Marinate fish fillet(2 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:24	Salmon fillet / steak	0.3 - 0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2	Marinate salmon steaks and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:25	Prawns	0.2 - 0.5	Oven rack + Baking tray	5 + 2	Put the raw prawns on the baking tray evenly.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight (Kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:26	Beef steak, thin	0.3 - 0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2	We recommend to preheat the oven to 250 °C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:27	Lamb chops	0.3 - 0.6	oven rack + Baking tray	5 + 2	Marinate lamb chops. Put lamb chops on oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and push the start button to continue process.
A:28	Fresh vegetables	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6	Ceramic tray	1	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:29	Peeled Potato	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Ceramic tray	1	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:30	White rice	0.3 - 0.4	Ceramic tray	1	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.
A:31	Homemade pizza	0.6 - 1.0	Baking tray	2	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

Guide to auto speed defrost setting

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the ceramic tray.

No	Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf Level	Standing Time (min)	Recommendation
d:01	Meat	0.2 - 2.0	Ceramic tray	1	20 - 90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
d:02	Poultry	0.2 - 2.0	Ceramic tray	1	20 - 90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
d:03	Fish	0.2 - 2.0	Ceramic tray	1	20 - 60	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
d:04	Bread/ Cake	0.1 - 1.0	Ceramic tray	1	10 - 30	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
d:05	Fruit	0.1 - 0.8	Ceramic tray	1	5 - 15	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.

Important

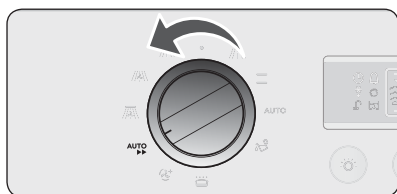
The Speed Defrost Mode uses microwave energy to heat food.

Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

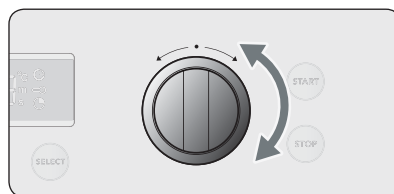
USING THE SPEED COOK MODE

Speed Cook Mode allows you to choose from 4 pre-programmed settings to conveniently cook, roast or bake your favorite foods (using microwave energy). Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 4 settings and set the weight to start cooking.

Speed cook mode setting

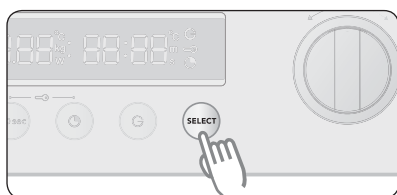


1 Turn the MODE SELECTOR to Speed Cook position.

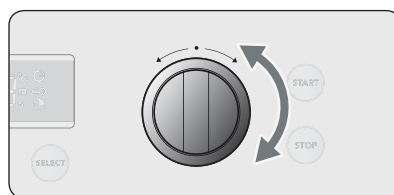


2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to choose an auto cook feature.

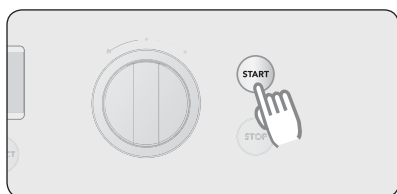
- Refer to the table on page 59 for a description of the 4 Speed Cook settings.



3 Press SELECT to change the weight or:



4 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to select the desired weight.



5 Press START.

Note

- Some of the Speed Cook menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The oven temperature set during the operation of the Speed Cook menu is displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.

USING THE SPEED COOK MODE (CONTINUED)

Guide to speed cook menu setting

The following table presents 4 Auto Programmes for Speed Cooking and Roasting. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

No	Food Item	Weight (Kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
S:01	Baked potato halves	0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	Ceramic tray + Grill insert	4	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.
S:02	Roast Pork	0.8 - 1.0	Ceramic tray + Grill insert	3	Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.
S:03	Chicken Pieces	0.5 - 0.7 1.0 - 1.2	Ceramic tray + Grill insert	5	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.
S:04	Whole Chicken	1.0 - 1.1 1.2 - 1.3	Ceramic tray + Grill insert	3	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray in shelf level 2. Turnover, as soon as the oven beeps. Put start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.

Important

The Speed Cook Mode uses microwave energy to heat food.

Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

USING THE SPEED COOK MODE (CONTINUED)

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
Small Cakes	Baking tray	3	Top Heat + Bottom	150 - 170	20 - 30
		3	Hot Air	150 - 170	20-25
	Baking tray + Baking tray**	2 + 5	Multi-Level Cook	150 - 160	20 - 30
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	2	Top Heat + Bottom	160 - 180	20 - 30
		2	Hot Air	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Baking tray	3	Top Heat + Bottom	150 - 160	20 - 30
		3	Hot Air	150 - 160	20 - 30
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	3	Top Heat + Bottom	150 - 160	40 - 50
		2	Hot Air	150 - 160	45 - 55
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	2 Placed diagonally	Hot Air + Bottom Heat	170 - 190	70 - 90

* Two springform cake tins are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

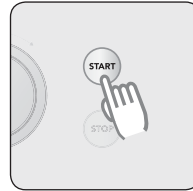
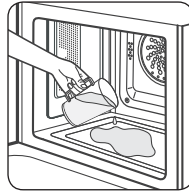
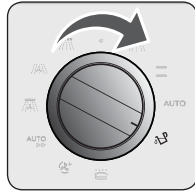
2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
White Bread Toasts	Oven rack	5	Grill	270	1 st 1 - 2 2 nd 1 - 2
Beef Burgers (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	5	Grill	270	1 st 10 - 15 2 nd 10 - 15

USING THE AQUA CLEAN MODE

The Aqua Clean allows you to sanitize your oven in just 15 minutes.

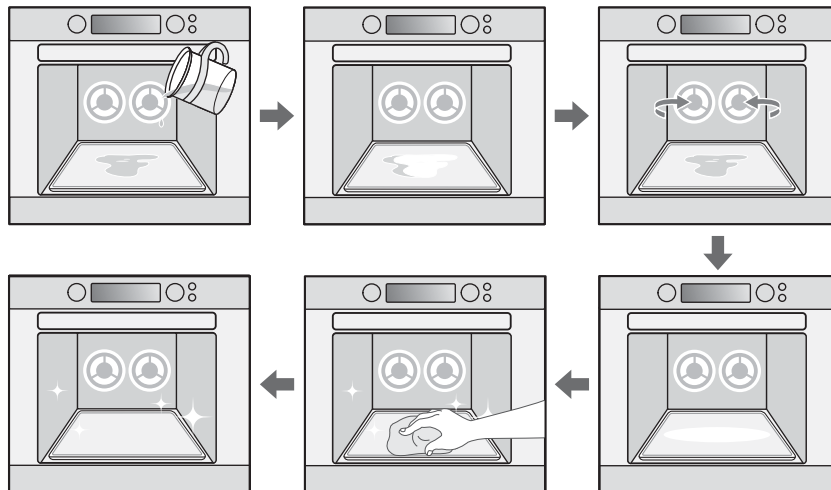


1 Turn the MODE SELECTOR to Aqua Clean position.

- Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

2 Press START. The oven will start automatically.

- After 15 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.



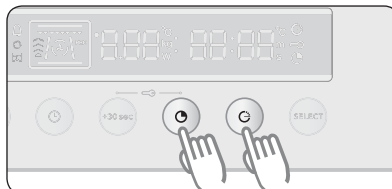
Important

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.

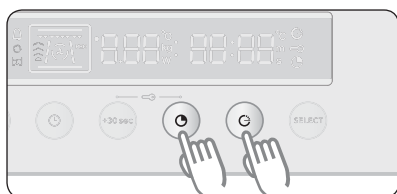
SWITCHING OFF THE BEEPER



1 Turn the MODE SELECTOR to “OFF” position.



2 To switch the beeper off, press COOK TIME and END TIME at the same time and hold for 3 seconds.

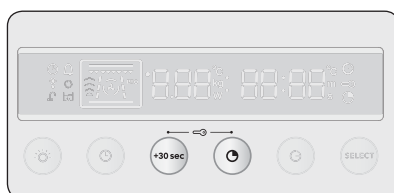


3 To switch the beeper back on, press COOK TIME and END TIME again at the same time and hold for 3 seconds.

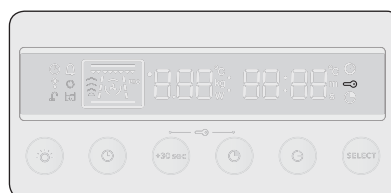
CHILD SAFETY LOCK

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

To Lock the Oven

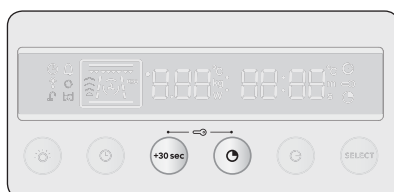


- 1** Press +30s (quick start) and COOK TIME at the same time and hold for 3 seconds.

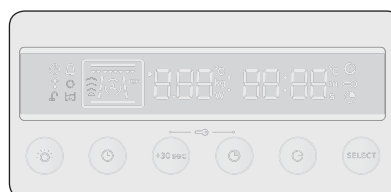


- 2** A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

To Unlock the Oven



- 1** Press +30s (quick start) and COOK TIME at the same time and hold for 3 seconds.



- 2** The lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

**Repairs should only be made by a qualified service technician.
If oven requires servicing, unplug the oven and contact ATAG Customer Service.**

When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (can be found inside the oven door)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

- ▶ Food remains uncooked.
 - Ensure timer has been set correctly and START pressed.
 - Firmly close door.
 - Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.
- ▶ Food is either overcooked or undercooked.
 - Make sure appropriate cook time was used.
 - Make sure appropriate power level was used.
- ▶ Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.
 - Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
 - Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
 - If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.
- ▶ The oven causes interference with radios or televisions.
 - Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.
- ▶ Electronic interference causes DISPLAY to be reset.
 - Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.
- ▶ Condensation appears inside the oven.
 - This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.
- ▶ The fan continues to operate after the oven has been turned off.
 - This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.
- ▶ Air flow is detected around the door and outer casing.
 - This is a normal occurrence.
- ▶ Light reflection around the door and outer casing.
 - This is a normal occurrence.
- ▶ Steam escapes from around the door or vents.
 - This is a normal occurrence.
- ▶ A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.
 - This is a normal occurrence.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
	TEMP SENSOR OPEN ERROR It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses falls under 10.
	TEMP SENSOR SHORT ERROR It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses rises over 252.
	TEMP SENSOR TARGET TEMP It occurs when the preheating is not completed and the temperature of cavity inside is under 120 °C for 30 minutes.
	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR It occurs when the tmperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes.
	MICROWAVE ABNORMAL TEMP SENSING ERROR It occurs when the tmperature of cavity inside is over 210 °C in the Microwave Mode.
	KEY SHORT ERROR This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds. It may occur when water soaks through the inside of the control panel or dust particles are stuck to TOUCH PAD.
	NAK SIGNAL ERROR Nak signal occurs if initial power-up for more than 10 seconds.
	COMMUNICATION ERROR It occurs when not communicating between main and sub PCB for more than 10 seconds.
	EEPROM OPEN ERROR It occurs when EEPROM communication is error during initial power setting.
	EEPROM READ & WRITE ERROR Eeprom use does not occur.

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CX4411A CX4411B CX4492A CX4492B
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power Consumption Maximum power Microwave Mode Grill Mode Hot Air Mode	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Output Power	100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Cooling Method	Cooling fan motor
Dimensions Set size: Built in size:	W 595 x H 454 x D 569.4 mm W 555 x H 445 x D 548.8 mm
Volume	50 L
Weight Net Shipping	42.0 Kg 46.5 Kg

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.