



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 garantietaal.

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

Brugsvejledning

Mikrobølgeovn

Bruksanvisning

Mikrobølgeovn

Bruksanvisning

Mikrovågsugn

ATAG



CX4411T

CX4492T

NL  

Handleiding

NL 3 - NL 77

FR  

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 76

DE  

Anleitung

DE 3 - DE 74

EN  

Manual

EN 3 - EN 74

DA 

Brugsvejledning

DK 3 - DK 74

NO 

Bruksanvisning

NO 3 - NO 75

SV 

Bruksanvisning

SV 3 - SV 74

Gebuiikte 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 informasjon - Viktig informasjon - Viktig information



Tip - Conseil - Tipp - Tips



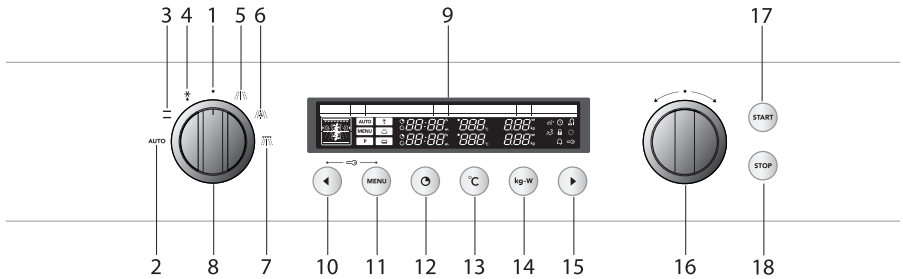
INHOUDSOPGAVE

Bedieningspaneel	5
Toestelbeschrijving	6
Accessoires	7
Vóór gebruik	8
Veiligheidsvoorschriften	8
Ingebruikname	16
Functies	17
Functies (VERVOLG)	18
Uitleg van knoppen en toetsen	19
Hoe werkt de magnetron	24
Gebruik van de magnetronfunctie	25
Magnetronfunctie instellen	25
Tabel magnetronservies	26
Gebruik van de ovenfunctie	34
Ovenfunctie instellen	34
Hete lucht	36
Kooktabel	36
Hete lucht + Bovenwarmte	37
Kooktabel	37
Bovenwarmte + Onderwarmte	38
Kooktabel	38
Grill	39
Kooktabel	39
Bovenwarmte met ventilator	40
Kooktabel	40
Hete lucht + Onderwarmte	41
Kooktabel	41
Intensief	42
Kooktabel	42
Multi level	43
Kooktabel	43
Kooktabel	44
Hete lucht + magnetronfunctie instellen	45
Kooktabel	46
Grill + magnetronfunctie instellen	47
Kooktabel	48

INHOUDSOPGAVE

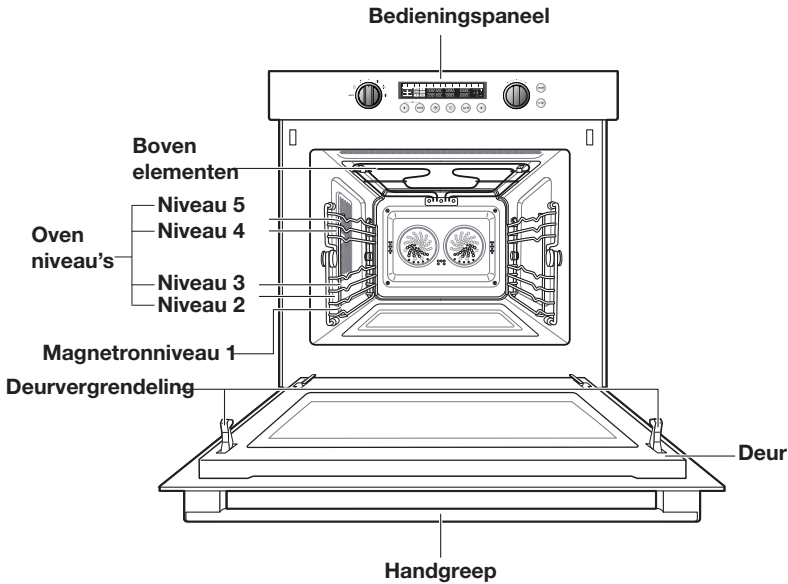
De bereidingstijd instellen	49
Uitgestelde starttijd	50
Gebruik van de functie Auto cook	51
Richtlijnen voor de automatische menuprogramma's	52
Eigen gerecht kiezen	65
Eigen gerecht verwijderen	66
Gebruik van de ontdooifunctie	67
De ontdooifunctie instellen	67
Kooktabel ontdooien	68
testgerechten	69
Gebruik van de Aqua Clean functie	70
kinderslot	72
Reinigen	73
Storingen	74
Foutcodes	75
Technische specificaties	76
Afvoeren toestel en verpakking	77

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. UIT | 11. MENU TOETS |
| 2. AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE | 12. BEREIDINGSTIJD- / UITGESTELDE STARTTIJDDOETS |
| 3. OVENFUNCTIE | 13. TEMPERATUURTOETS |
| 4. ONTDOOIFUNCTIE | 14. GEWICHT- / MAGNETRONVERMOEGENTOETS |
| 5. UIT-STAND | 15. TOETS 'VOLGENDE' |
| 6. MAGNETRONFUNCTIE | 16. SELECTIEKNOP |
| 7. MAGNETRON + HETELUCHTFUNCTIE | 17. STARTTOETS |
| 8. MAGNETRON + GRILLFUNCTIE | 18. STOP TOETS |
| 9. DISPLAY | 10+11 KINDERSLOT |
| 10. TOETS 'VORIGE' | |

TOESTELBESCHRIJVING



Let op

De inschuifniveaus zijn genummerd van beneden naar boven.

De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.

Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt voor de magnetronfunctie in combinatie met de keramische plaat.

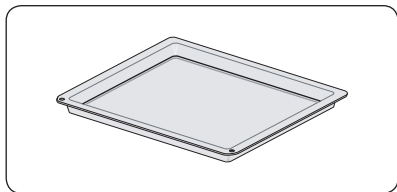
Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

Koelventilator

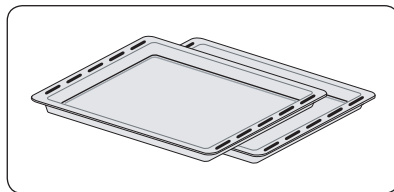
Tijdens het bakken en braden blaast de ventilator warme lucht door de ventilatieopeningen aan de voorzijde naar buiten. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilator nog draaien om de keukenkastjes te beschermen. De ventilator stopt automatisch wanneer de oven is afgekoeld tot 60 °C of na 25 minuten.

ACCESSOIRES

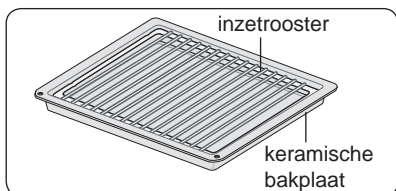
De volgende toebehoren zijn meegeleverd met uw combimagnetron:



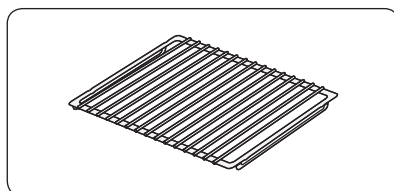
- 1** Keramische bakplaat
(handig bij de magnetronfunctie)



- 2** Twee bakplaten (NIET GEBRUIKEN bij de magnetronfunctie)



- 3** Inzetrooster voor keramische bakplaat (handig bij automatisch koken en de grillfunctie)



- 4** Ovenrooster (NIET GEBRUIKEN bij de magnetronfunctie)

Let op

Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste accessoire voor uw gerechten.

VÓÓR GEBRUIK

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG combimagnetron.

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe combimagnetron. De installatievoorschriften worden apart geleverd.

Lees de veiligheidsvoorschriften en alle informatie in deze handleiding eerst zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar haar als naslagwerk voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Dek de ventilatieopeningen nooit af.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.



- Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als het in aanraking komt met hete delen.
- Gebruik het apparaat niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Neem de gerechten en de accessoires altijd met een pannenlap of ovenwanten uit het apparaat.
- Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor apparaten waarbij het gebruik van een temperatuursensor mogelijk is).
- Verwijder alle etensresten en kookgerei uit de oven voordat u de oven reinigt met de zelfreinigende pyrolysefunctie.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de temperatuurregelaar 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:** Vermijd de kans op een elektrische schok en zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.

- **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:** In verband met brandgevaar niets in de oven bewaren of opslaan.
- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.

Kinderen

Veilig gebruik magnetron/combi-magnetron



- **WAARSCHUWING:** het is gevaarlijk voor onbevoegden om reparaties uit te voeren waarbij het nodig is dat de behuizing van het toestel geopend wordt. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van microgolf-energie.
- **WAARSCHUWING:** wanneer de deur of de afdichting beschadigd is, mag de magnetron niet gebruikt worden totdat de magnetron gerepareerd is door een hiertoe bevoegd persoon.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet geschud en geroerd worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** probeer de magnetron niet te gebruiken met geopende deur. Er kan gevaar ontstaan door magnetron straling.
- Gebruik het toestel alleen binnenshuis.
- Gebruik het toestel niet in vochtige ruimtes of in de buurt van een waterkraan.

- De magnetron is geïsoleerd. Desondanks vindt er altijd enige warmte-overdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.
- Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op met goud- of zilverkleurige randjes).
- Zet een kunststof lepeltje in het kopje als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken. Het kan namelijk gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de magnetron neemt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten, met het risico dat u zich brandt.
- Een magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit! Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de magnetron en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- Als u kleine hoeveelheden droge of poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding. Schakel de magnetron uit en maak het toestel spanningsloos indien iets in de magnetron vlam vat of wanneer er rook wordt waargenomen (stekker uit het stopcontact nemen/de (automatische) zekering(en) uitschakelen of de schakelaar in de meterkast op nul zetten). Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
- Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De magnetron kan hierdoor beschadigd raken.
- Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.

- Kijk altijd eerst op de verpakking van het gerecht hoe u het in de magnetron moet plaatsen. Vloeistoffen of etenswaren in luchtdichte verpakking mag u meestal alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.
- Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet worden verwarmd in hermetisch afgesloten verpakkingen omdat ze kunnen ontploffen.
- Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen is het aanbevolen een oog te houden op de magnetron in verband met de mogelijkheid van ontbranding.
- Verwarm nooit langer dan noodzakelijk is, houd rekening met het 'nagaren'.
- Prik met een vork of ander puntig voorwerp even in het vel van vlees, kip of vis. Hiermee voorkomt u dat deze gerechten gaan spetteren.
- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd. Tevens kan door achtergebleven voedselresten de binnenzijde beschadigd raken wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Een magnetron is niet geschikt voor:

- het inmaken van voedsel;
- het koken van eieren in de schaal en het verwarmen van hele hardgekookte eieren, deze spatten uit elkaar door de druktoename;
- het verhitten van frituurolie.

Veilig gebruik oven/stoomoven

- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt heet tijdens gebruik. Raak de elementen en het interieur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.

- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt. Ook de ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is optimaal geïsoleerd. Desondanks vindt er altijd enige warmteoverdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.
- De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen oventoebehoren op de open oven deur.
- Sluit de oven deur tijdens het bakken en braden.
- Open de oven deur voorzichtig; er komt hete stoom vrij.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen die in de bakplaat ontstaan.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) een bakblik/ bakplaat/braadslede als vangschaal.

- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken zodra de oven is afgekoeld. Let op: bij de stoomoven is het water in de stoomschaal nog heet!
- Bij gebruik van de stoomoven moeten de bakvormen hitte- en stoombestendig zijn. Siliconen bakvormen zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik van hetelucht en stoom.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. Zelfs zeer kleine vlekken kunnen tot roest in de ovenruimte leiden.

Installatie

- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.



- **WAARSCHUWING:** open nooit de behuizing van het toestel.
Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.
- Vrijstaande magnetronovens mogen niet in een kast worden geplaatst.

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

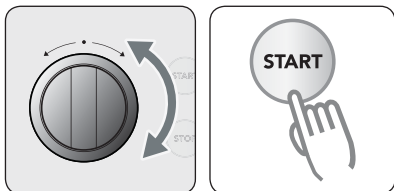


Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

INGEBRUIKNAME

Taal en tijd instellen

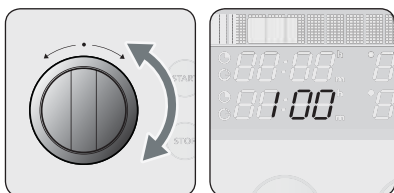
Wanneer de combimagnetron voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet dient u eerst de taal en de tijd in te stellen.



1 Draai aan de **Selectieknop** om de taal in te stellen. Druk op de **Starttoets** om te bevestigen.



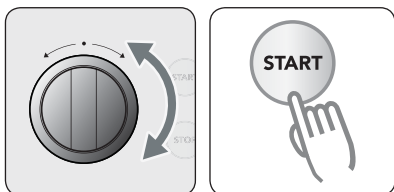
2 Stel de huidige tijd in. De '12' knippert.



3 Voorbeeld: de tijd instellen op 1:30. Draai aan de **Selectieknop** om het uur in te stellen.



4 Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. '00' knippert.



5 Draai aan de **Selectieknop** om de minuten in te stellen en druk op de **Starttoets** om het instellen van de klok af te ronden. '30' stopt met knipperen.



6 De display toont de huidige tijd. Het toestel is nu klaar voor gebruik. Indien u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen, kunt u dit doen door op de **Menutoets** te drukken en 'Tijd' te kiezen door aan de **Selectieknop** te draaien. Volg daarna stap 2-6 op deze pagina.

Automatisch uitschakelen (klok)

Wanneer de oven gedurende 30 minuten niet bediend is, schakelt de display automatisch uit. Druk op een willekeurige toets om de display weer in te schakelen. Indien gewenst kan deze functie uitgeschakeld worden (zie pagina 19, 'Automatisch uitschakelen').

FUNCTIONIES

In onderstaand overzicht staan de verschillende functies en instellingen van uw combimagnetron beschreven. Gebruik de kooktabellen in deze handleiding om de geschikte functie en instelling voor uw gerechten te vinden.

MAGNETRON



Microgolvenenergie wordt gebruikt voor het ontdooien en bereiden van gerechten. Het zorgt voor een snelle en efficiënte bereiding zonder de vorm of de kleur van het gerecht aan te tasten. Bereidingstijd en vermogen worden handmatig ingesteld.

OVENFUNCTIES



Hete lucht

Het gerecht wordt verwarmd door de heteluchtventilatoren in de achterwand van de oven. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en is ideaal voor bakken. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Hete lucht + bovenwarmte

De combinatie van hete lucht en bovenwarmte maakt deze functie ideaal voor het bereiden van gerechten die een knapperig korstje moeten krijgen. Deze functie wordt speciaal aanbevolen voor vleesgerechten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte komt van het boven- en onderelement. Deze stand is geschikt voor bakken en braden. Aanbevolen temperatuur: 200 °C



Grill

Het gerecht wordt verwarmd door het bovinelement. Aanbevolen temperatuur: 220 °C



Bovenwarmte + ventilator

De warmte van het bovinelement wordt verspreid door de ventilator. Deze stand is geschikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C



Hete lucht + onderwarmte

De combinatie van hete lucht en onderwarmte maakt deze functie geschikt voor gerechten die een knapperige bodem moeten krijgen. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Intensief

De warmte komt van alle verwarmingselementen en wordt gelijkmatig verdeeld. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel. Aanbevolen temperatuur: 180 °C



Multi level

Multi level is geschikt voor het bakken van grotere hoeveelheden voedsel op 2 niveau's. De gehele ovenruimte wordt gebruikt, bijvoorbeeld het bakken van koekjes op twee bakplaten.

FUNCTIES (VERVOLG)



Warmhouden

Voor het warmhouden van gerechten door de warmte van het onderelement. (Let op: warme gerechten bederven sneller. Houd de gerechten niet langer dan twee uur warm). Temperatuur: 70 °C



Eco Hete lucht

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. Aanbevolen temperatuur: 180 °C

Let op

ECO Hete lucht is een verwarmingsmethode waarbij is bepaald dat de energie efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

COMBI FUNCTIES



Magnetron + hete lucht

Deze functie is geschikt voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels (die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben).



Magnetron + grill

De grill zorgt dat het gerecht een knapperige bovenlaag krijgt en de microgolven zorgen dat het gerecht gaar wordt. Geschikt voor grotere stukken (geroosterd) vlees zoals halve haan, hele kip, en voor hele vis en gegratineerde schotels.

AUTO COOK

AUTO

Kies uit 65 voorgeprogrammeerde kookprogramma's om gemakkelijk uw favoriete gerechten te kunnen bereiden. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het programma en het gewicht te kiezen om het automatische kookproces te starten.

ONTDOOIEN



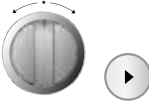



Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het programma en het gewicht te kiezen om het ontdooien te starten.

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN



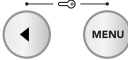
De Menutoets

Nadat u op de *Menutoets* gedrukt heeft kunt u verschillende instellingen kiezen door aan de *Selectieknop* te draaien. Kies een instelling, druk op toets 'Volgende' om te bevestigen en kies daarna opnieuw instellingen door aan de *Selectieknop* te draaien. In onderstaande tabel staat een overzicht van de verschillende instellingen.

Menu:





			
	Tijd	Uren/Minuten (zie pagina 16)	Tijd is aangepast
	Taal	Nederlands	Taal is aangepast
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
		Sueco	
		Norsk	
	Spansk		
	Geluid	Aan	Geluid is aangepast
		Uit	
	Contrast	1	Contrast is aangepast
		2	
3			
Schoonmaken	Aqua reinigen	Aqua reinigen start	
Gerechten	Toevoegen (zie pagina 63 - 65)	-	
	Verwijderen (zie pagina 66)		
Automatisch uitschakelen (klok)	Aan	Automatisch uitschakelen is aan (zie pagina 16)	
	Uit	Automatisch uitschakelen is uit (zie pagina 16)	

Kinderslot:

			
Gelijktijdig indrukken	Kinderslot is aan (slot symbool is verlicht)	Opnieuw gelijktijdig indrukken	Kinderslot is uit (slot symbool is uit)

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSSEN (VERVOLG)





Bereidingstijd:

			
Bereidingstijd knippert	Stel de bereidingstijd in	Bevestigen. De bereidingstijd stopt met knipperen	Indien de 'Temperatuur' of 'Gewicht/Vermogen' toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

Uitgestelde starttijd:

 3 seconden ingedrukt houden			
Uitgestelde starttijd knippert	Stel de uitgestelde starttijd in	Bevestigen. De uitgestelde starttijd stopt met knipperen	Indien de 'Bereidingstijd', 'Temperatuur' of 'Gewicht/Vermogen' toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

Temperatuur:

			
Temperatuur knippert	Stel de temperatuur in	Bevestigen. De temperatuur stopt met knipperen	Indien de 'Bereidingstijd', 'Uitgestelde starttijd' of 'Gewicht/Vermogen' toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

Gewicht/Magnetronvermogen:

			
Gewicht / Vermogen knippert	Stel het gewicht / vermogen in	Bevestigen. Gewicht / vermogen stopt met knipperen	Indien de 'Bereidingstijd', 'Uitgestelde starttijd' of 'Temperatuur' toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)






UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN (VERVOLG)

Nadat u een functie heeft gekozen met de **Functieknop**, kunt u verschillende instellingen kiezen en wijzigen met behulp van de **Selectieknop**.

Auto Cook:

				
AUTO	Automatische kookfunctie	Kies een categorie en druk op toets 'Volgende' om te bevestigen	Kies een gerecht en druk op toets 'Volgende' om te bevestigen	Zie pagina 51 - 66 voor meer informatie

Ovenfunctie:



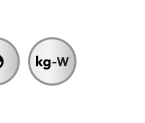
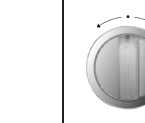


					
=	Oven	<p>Hete lucht</p> <p>Hete lucht + bovenwarmte</p> <p>Bovenwarmte + onderwarmte</p> <p>Grill</p> <p>Bovenwarmte + ventilator</p> <p>Hete lucht + onderwarmte</p> <p>Intensief</p> <p>Multi level</p> <p>Warmhouden</p> <p>ECO Hete lucht</p>	<p>Indrukken (en vasthouden) om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde starttijd toe te voegen of aan te passen 	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN (VERVOLG)



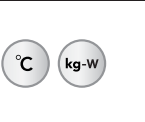
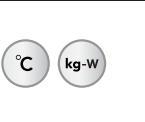
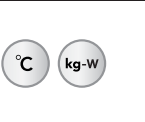
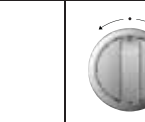


Ontdooien:

					
	Ontdooien	Vlees Kip Vis Brood / cake Fruit	Indrukken om het: • Gewicht toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen



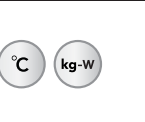
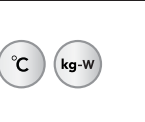
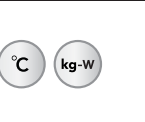
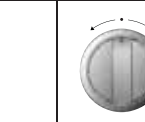


Magnetronfunctie:

				
	Magnetron	Indrukken (en vasthouden) om: • Bereidingstijd • Uitgestelde starttijd • Magnetronvermogen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen

Magnetron + hete luchtfunctie:

						
	Hetelucht + Magnetron	Indrukken (en vasthouden) om: • Bereidingstijd • Uitgestelde starttijd • Temperatuur • Magnetronvermogen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen		

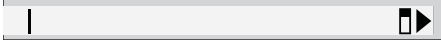


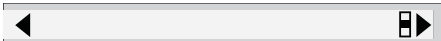



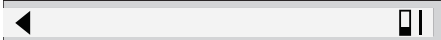


Magnetron + grillfunctie:

						
	Magnetron + grill	Indrukken (en vasthouden) om: • Bereidingstijd • Uitgestelde starttijd • Temperatuur • Magnetronvermogen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen		

UITLEG VAN KNOPPEN EN TOETSEN (VERVOLG)

Symbolen in de tekstdisplay

Wanneer u een automatisch kookprogramma kiest door aan de *Functieknop* te draaien of het menu binnengaat door op de *Menu-toets* te drukken, verschijnen er tekst en symbolen in de display. Onderstaande tabel geeft uitleg van verschillende symbolen.

Symbolen in de tekstdisplay	Toetsen / knoppen	Uitleg
		Draaien om te kiezen (door het menu 'scrollen')
		Bevestigen
		Draaien om te kiezen (door het menu 'scrollen')
		Bevestigen
		Een stap terug
		Een stap terug
		Start ('scrollen' beëindigd)

HOE WERKT DE MAGNETRON

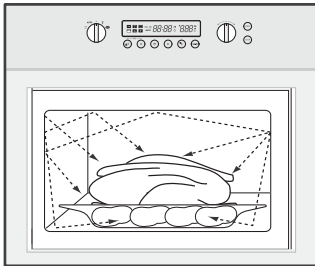
Hoe werkt de magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven. In een magnetron worden deze golven omgezet in warmte en deze warmte wordt gebruikt om voedsel te koken/verhitten zonder dat daarbij de vorm of de kleur verandert.

U kunt uw magnetron gebruiken voor:

- de magnetron functie;
- de combi-functie.

Werkingsprincipe:



1. Doordat de microgolven weerkaatsen tegen de ovenwanden worden ze gelijkmatig over het gerecht verdeeld. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven dringen ongeveer 2,5 cm door in het voedsel en worden daar omgezet in warmte. De rest van het voedsel warmt op doordat de warmte zich door het voedsel verspreid.
3. De bereidingstijd is afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van de eigenschappen van het voedsel:
 - Hoeveelheid en samenstelling
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet bevroren)

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.

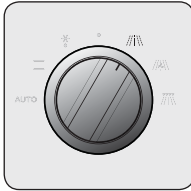
Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor

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

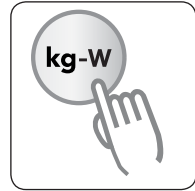
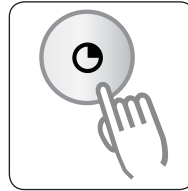
GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1!

Magnetronfunctie instellen



1 Draai de **Funcatieknop** naar de magnetron stand.



2 Pas, indien gewenst, de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen aan. Zie pagina 20 - 21.



3 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

Tabel magnetronvermogens

PERCENTAGE (%)	VERMOGEN (W)	TOELICHTING
100 83	900 750	Vloeistoffen verwarmen. Opwarmen en koken van gerechten.
67	600	Opwarmen en koken van gerechten.
50 33	450 300	Vlees koken en delicate gerechten opwarmen.
20	180	Ontdooien en langdurig koken.
11	100	Ontdooien van delicate gerechten.

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Tabel magnetronservies

Microgolven zijn hoogfrequente elektro-magnetische golven. De microgolven dringen door in het gerecht en worden geabsorbeerd door water- en vetmoleculen. Door de microgolven gaan de moleculen trillen. Tussen de moleculen ontstaat wrijving, die wordt omgezet in warmte. BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

SERVIES	MAGNETRON-BESTENDIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om delen van het voedsel te beschermen tegen uitdrogen. Er kan vonkvorming ontstaan als de aluminiumfolie zich dicht bij de ovenwand bevindt of als teveel folie is gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein en geglazuurd aardewerk is meestal geschikt, behalve als ze voorzien zijn van een metaalhoudende sierrand.
Plastic wegwerp-borden	✓	Sommige diepvriesgerechten zijn hierin verpakt.
Wegverpakking	✓	Voor het opwarmen van gerechten. Door oververhitting kan het polystyreen smelten.
<ul style="list-style-type: none"> • Piepschuim bekers en bakjes 	X	Kunnen vlam vatten.
<ul style="list-style-type: none"> • Papieren zakken, kranten 	X	Kan vonkvorming veroorzaken.
Glaswerk		
<ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen 	✓	Geschikt, behalve als ze voorzien zijn van een metaalhoudende sierrand. Voor het opwarmen van vloeistoffen en gerechten.
<ul style="list-style-type: none"> • Fijn glaswerk 	✓	Fijn glaswerk kan breken door de snelle opwarming.
<ul style="list-style-type: none"> • Glazen potten 	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
<ul style="list-style-type: none"> • Borden 	X	Kunnen vonkvorming en brand veroorzaken.
<ul style="list-style-type: none"> • Metalen sluitstrips. 	X	

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

SERVIES	MAGNETRON-BESTENDIG	OPMERKINGEN
Papier <ul style="list-style-type: none"> Borden, bekers, servetten en keukenpapier Gerecycled papier 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Alleen korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van vocht.</p> <p>Kan vonkvorming veroorzaken.</p>
Plastic <ul style="list-style-type: none"> Bakjes Folie Diepvrieszakken 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓✗</p>	<p>Vooral hittebestendig plastic is geschikt. Sommige plastics kunnen vervormen of verkleuren onder invloed van hoge temperatuur. Gebruik geen melamine.</p> <p>Voorkomt uitdrogen van het gerecht. Kijk uit bij het verwijderen, er kan stoom ontsnappen.</p> <p>Alleen ovengeschikte diepvrieszakken. Mag niet luchtdicht zijn, desnoods enkele gaatjes prikken.</p>
Vetvrij papier	✓	Voorkomt uitdrogen en spetteren.

Let op

“Vonkvorming” is het ontstaan van vonken in de ovenruimte.

✓ : Aanbevolen

✓ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Gerechten die geschikt zijn voor de magnetron

Er zijn vele gerechten die geschikt zijn voor magnetronkoken, zoals verse of bevroren groente, fruit, pasta, rijst, graansoorten, bonen, vis en vlees. Sauzen, vla, soepen, pudding, jams en chutneys kunnen ook in de magnetron bereid worden.

Afdekken tijdens het koken

Dek gerechten zoveel mogelijk af tijdens het koken, water uit het gerecht verdampst tot stoom en draagt zo bij aan het kookproces. U kunt gerechten op verschillende manieren bedekken, bijvoorbeeld met een aardewerken bord, een plastic deksel of magnetronfolie.

Standtijden

Laat het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog even staan gedurende de standtijd aangegeven in de kooktabellen. Hierdoor krijgt de warmte de kans om zich gelijkmatig door het gerecht te verspreiden.

Kooktabel voor bevroren groente

Gebruik een geschikte glazen pyrex schaal met deksel. Kook de groente met het deksel erop gedurende de minimale bereidingstijd (zie tabel). Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kunt u de groente daarna nog verder koken. Twee keer roeren tijdens het koken en een keer na afloop. Voeg zout, kruiden of boter pas na het koken toe. Laat de groente tijdens de standtijd afgedekt staan.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Bereidings-tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 tl) koud water toe.
Doperwten	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 tl) koud water toe.
Gemengde groenten (Wortels / Erwten / Mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Kooktabel voor verse groente

Gebruik een geschikte glazen pyrex schaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 tl) toe voor iedere 250 g, tenzij anders aangegeven in de tabel. Kook de groente met het deksel erop gedurende de minimale tijd (zie tabel). Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kunt u de groente daarna nog verder koken. Een keer roeren tijdens het koken en een keer na afloop. Voeg zout, kruiden of boter pas na het koken toe. Laat de groente tijdens de standtijd van 3 minuten afgedekt staan.

Tip: Snijd verse groente in gelijke stukjes. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereidingstijd.

Let op: Verse groente koken op vol magnetronvermogen (900 W).

Gerecht	Portie (g)	Bereidings-tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Roosjes even groot maken. Met stelen richting het midden leggen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 tl) water toe.
Wortels	250	5 - 6	3	Wortel in gelijke stukjes snijden.
Bloemkool	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Roosjes even groot maken. Grote stukken halveren. Met stelen richting het midden leggen.
Courgettes	250	3 - 4	3	In plakjes snijden. Voeg 30 ml (2 tl) water of een klontje boter toe. Beetgaar koken.
Aubergine	250	3 - 4	3	Aubergine in kleine plakjes snijden en besprenkelen met 1 tl citroensap.
Prei	250	3 - 4	3	Prei in dikke plakken snijden.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Grote paddestoelen in stukken snijden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met zout en peper, Voor serveren laten uitlekken.
Uien	250	4 - 5	3	Uien in stukken snijden. Voeg 15 ml (1 tl) water toe.
Pepers	250	4 - 5	3	In kleine stukken snijden.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschildte aardappels en snij ze in gelijke stukken.
Koolrabi	250	5 - 6	3	In kleine blokjes snijden.

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Kooktabel voor rijst en pasta

Rijst

Gebruik een grote glazen pyrex schaal met deksel. (Het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken). Koken met het deksel erop. Na het koken doorroeren en laten staan. Zout, kruiden en/of boter toevoegen. Let op: Het kan voorkomen dat de rijst niet al het water heeft geabsorbeerd.

Pasta

Gebruik een grote glazen pyrex schaal. Voeg kokend water en zout toe, goed roeren. Koken zonder deksel, af en toe roeren tijdens en na het koken. De schaal tijdens de standtijd afdekken, daarna grondig afgieten.

Gerecht	Portie (g)	Verm. (W)	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Witte rijst (voorgekookt)	250 375	900	16 - 18 18 - 20	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Bruine rijst (voorgekookt)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (fijne + wilde rijst)	250	900	17 - 19	5	500 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (rijst + granen)	250	900	18 - 20	5	400 ml koud water toevoegen
Pasta	250	900	10 - 11	5	1 ltr kokend water toevoegen

Opwarmen

Uw magnetron warmt gerechten op in een fractie van de tijd van een conventionele oven.

Plaatsen en bedekken

Warm liever geen grote stukken (bijvoorbeeld vlees) op, hierbij bestaat de kans dat de buitenkant te gaar wordt en uitdroogt, terwijl het binnenste nog niet goed verwarmd is. Het is beter om kleinere stukken op te warmen. Het gerecht afdekken tijdens het opwarmen voorkomt ook dat het uitdroogt.

Magnetronvermogens &

U kunt kiezen uit meerdere vermogens om voedsel op te warmen. Over het algemeen is het beter om bij grote hoeveelheden verfijnde gerechten, zoals gehakt, een lager vermogen te kiezen.

Roeren

Roer of keer het gerecht regelmatig tijdens het opwarmen, dit geeft het beste resultaat. Indien mogelijk voor het opdienen nog een keer roeren. Roeren is vooral belangrijk bij het opwarmen van vloeistoffen.

Bereidings- en standtijden

- Als u een gerecht voor de eerste keer opwarmt is het handig om de benodigde tijd te noteren voor de toekomst.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden.
- Laat het voedsel een tijdje staan, zodat de warmte zich kan verspreiden door het voedsel. De aanbevolen standtijd is 2 - 4 minuten, tenzij anders vermeld.

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Opwarmen van vloeistoffen

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Zet een plastic lepeltje in de vloeistof om plotseling overkoken te voorkomen. Tijdens en na het opwarmen altijd roeren. Houd een standtijd van minmaal 20 seconden aan nadat de magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verspreiden door de vloeistof.

Gerecht	Portie	Verm. (W)	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee en water)	250 ml (1 kop) 500 ml (2 koppen)	900	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	Giet de vloeistof in mokken. Plaats 1 mok in het midden, of twee mokken tegenover elkaar op de keramische bakplaat. Roeren voor en na de standtijd.
Soep (gekoeld)	250 g	900	3 - 4	2 - 3	Giet de soep/saus in een diep bord of een kom. Afdekken met een plastic deksel tijdens opwarmen. Voorzichtig roeren voor en na de standtijd.
Stoofpot (gekoeld)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Giet de stoofpot in een diep bord of een kom. Afdekken met een plastic deksel tijdens opwarmen. Voorzichtig roeren voor en na de standtijd.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Doe pasta op een diep bord. Afdekken met huishoudfolie. Roeren na opwarmen en voor opdienen.
Maaltijd op bord (gekoeld)	350 g 450 g	600	5 - 6 6 - 7	3	Plaats het gerecht op een bord. Afdekken met huishoudfolie.

Opwarmen van babyvoeding

Babyvoeding

Let extra op bij het verwarmen van babyvoeding. Doe de voeding in een diep aardewerken bord en dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed afdekken en 2 - 3 minuten laten staan voordat u het aan het kind geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 30 - 40 °C.

Melk

Doe de melk in een gesteriliseerde zuigfles. Niet afdekken tijdens het opwarmen. Verwarm nooit een zuigfles met de speen er nog op. De zuigfles kan exploderen als hij te heftig verwarmd wordt. Goed schudden voor de standtijd en daarna nog een keer. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen. De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

Let op: Wees extra voorzichtig met babyvoeding, dit dient extra gecontroleerd te worden op temperatuur alvorens op te dienen.

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Opwarmen van babyvoedsel en melk

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie (g)	Verm. (W)	Tijd	Standtijd (min.)	Instructies
Babyvoedsel (groente + vlees)	190 g	600	30 - 40 sec.	2 - 3	Giet babyvoedsel in een diep bord. Afgedekt koken. Roeren na het koken. 2-3 minuten laten staan. Voor het opdienen goed roeren en nauwkeurig de temperatuur controleren.
Baby pap (granen + melk + fruit)	190 g	600	20 - 30 sec.	2 - 3	Giet de pap in een diep bord. Afgedekt koken. Roeren na het koken. 2-3 minuten laten staan. Voor het opdienen goed roeren en nauwkeurig de temperatuur controleren.
Baby melk	100 ml 200 ml	300	30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2 - 3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerd flesje gieten. In het midden van het draaiplateau plaatsen. Onbedekt koken. Goed schudden en minstens 3 minuten laten staan. Voor het opdienen goed schudden en nauwkeurig de temperatuur controleren.

Ontdooien

- De magnetron is bij uitstek geschikt om gerechten te ontdooien. De microgolven ontdooien bevroren gerechten op gelijkmatige wijze in een korte tijd. Dit laatste kan een groot voordeel zijn bijvoorbeeld in geval van onverwacht bezoek.
- Bevroren gevogelte moet uitgebreid ontdooid zijn alvorens het te koken. Verwijder eventuele metalen sluitstrips en haal het uit de verpakking om ontdooid vocht weg te laten lopen.
- Zet bevroren gerechten op een schaal zonder af te dekken. Halverwege omkeren, ontdooid vocht weg laten lopen en eventuele ingewanden zo snel mogelijk verwijderen.
- Controleer af en toe of het gerecht warm aanvoelt. Indien kleine, dunnere delen van het gerecht beginnen op te warmen, dek deze dan af met kleine strookjes aluminiumfolie gedurende het ontdooiproces.
- Indien gevogelte begint op te warmen aan de buitenkant, stop dan het ontdooiproces en laat het gerecht 20 minuten staan alvorens door te gaan met ontdooien.
- Laat vis, vlees en gevogelte staan om het ontdooiproces af te ronden. De standtijd voor volledig ontdooien varieert afhankelijk van de hoeveelheid.

GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Tips:

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

Kooktabel voor bevroren groente

Gebruik onderstaande tabel als richtlijn voor het ontdooien van gerechten met een temperatuur van rond de -18 to -20 °C.

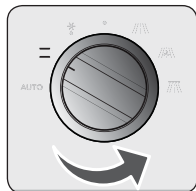
Alle bevroren gerechten moeten ontdooid worden met de ontdooistand 180 W.

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Vlees Gehakt Karbonade	250 g 500 g 250 g	6 - 7 8 - 12 7 - 8	15 - 30	Leg het vlees op de keramische bakplaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Gevogelte Kippenbouten Hele kip	500 g (2 stuks) 1200 g	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Kippenbouten met het vel naar beneden/hele kip met de borst naar beneden op de keramische bakplaat leggen. Dunne delen zoals poten afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Vis Visfilet Hele vis	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Leg de vis met het dikke deel in midden op de keramische bakplaat. Smalle delen zoals de staart afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Fruit Bessen	300 g	6 - 7	5 - 10	Fruit verdelen op een groot glazen bord.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Toast / Sandwich	2 stuks 4 stuks 250 g 500 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Leg de broodjes in een cirkel op keukenpapier op het draai-plateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren.

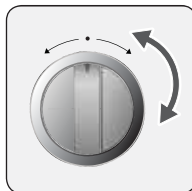
GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE

In deze functie zijn 10 instellingen beschikbaar. Zie de kooktabellen op pagina 36 - 44 voor de juiste instellingen.

Ovenfunctie instellen



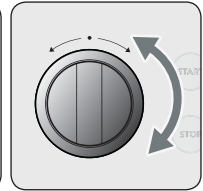
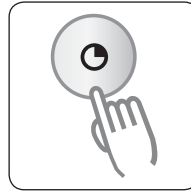
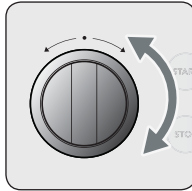
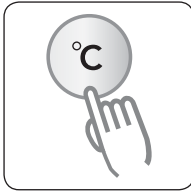
1 Draai de **Functieknop** naar de Ovenfunctie stand.



2 Draai de **Selectieknop** naar de gewenste ovenfunctie. Het symbool van de ovenfunctie en de aanbevolen temperatuur verschijnen in de display.

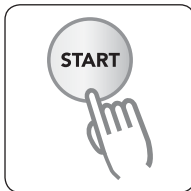
	Hete lucht	180°C
	Hete lucht + Bovenwarmte	180°C
	Bovenwarmte + Onderwarmte	200°C
	Grill	220°C
	Bovenwarmte + ventilator	220°C
	Hete lucht + Onderwarmte	180°C
	Intensief	180°C
	Multi level (bakken op meerdere niveau's)	180°C
	Warm houden	70°C
	Eco Hete lucht	180°C

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)



3 Druk op de **Temperatuurtoets** om de temperatuur aan te passen. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste temperatuur in te stellen.

4 Druk op de **Bereidingstijdtoets** om de kooktijd aan te passen. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste tijd in te stellen.



5 Druk op de **Starttoets**.

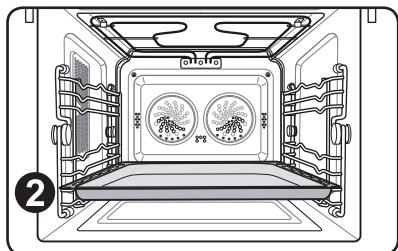
Let op

- 1) Tijdens het koken kunt u de BEREIDINGSTIJD en de TEMPERATUUR aanpassen.
- 2) Bij gebruik van de ovenfunctie worden het heteluchtelement en het grillelement continu in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Hete lucht

Het gerecht wordt verwarmd door de hetelucht ventilatoren in de achterwand van de oven. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en is ideaal voor bakken.



Plaats het ovenrooster of de bakplaat op niveau 2 of 3.

* Temperatuurinstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Kooktabel

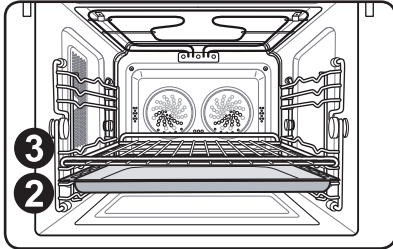
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen. Wij adviseren om de oven voor te verwarmen.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (uur)	Accessoire
Hazelnoottaart Vierkante vorm	2	160 - 170	1:00 - 1:10	Ovenrooster
Citroentaart Ronde vorm of tulband	2	150 - 160	0:50 - 1:00	Ovenrooster
Lichte cake	2	150 - 160	0:25 - 0:35	Ovenrooster
Fruitvlaai	2	150 - 170	0:25 - 0:35	Ovenrooster
Kruimelgebak (gistdeeg)	3	150 - 170	0:30 - 0:40	Bakplaat
Croissants	2	170 - 180	0:10 - 0:20	Bakplaat
Broodjes	2	180 - 190	0:10 - 0:15	Bakplaat
Koekjes	3	160 - 180	0:10 - 0:20	Bakplaat
Bevroren oven frites	3	200 - 220	0:15 - 0:20	Bakplaat

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Hete lucht + Bovenwarmte

De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie ideaal voor het bereiden van gerechten die een knapperig korstje moeten krijgen. Deze functie wordt speciaal aanbevolen voor vleesgerechten.



Plaats het rooster in niveau 3 bij het bereiden van vlees. Plaats een bakplaat op niveau 2 om het braadvet op te vangen.

* Temperatuurinstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

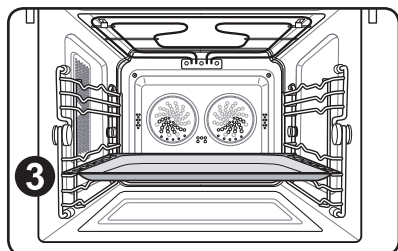
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van hetelucht + bovenwarmte. Plaats het vlees op het ovenrooster, zie de tabel voor het niveau. Plaats een bakplaat op niveau 2 om het braadvet op te vangen.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (uur)	Accessoire
Rosbief / 1 kg medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster / Bakplaat
Varkenskarbonades / 1 kg	3 + 2	180 - 200	1:30 - 2:00	Ovenrooster / Bakplaat
Lamskotelet / Lamsbout 0.8 kg	3 + 2	190 - 210	0:50 - 1:20	Ovenrooster / Bakplaat
Hele kip 1.0 kg	3 + 2	200 - 220	0:50 - 1:10	Ovenrooster / Bakplaat
Vis - hele forellen 2 stuks / 0.5 kg	3 + 2	180 - 200	0:30 - 0:40	Ovenrooster / Bakplaat
Eendeborst 0.3 kg	3 + 2	180 - 200	0:25 - 0:35	Ovenrooster / Bakplaat

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Bovenwarmte + Onderwarmte

De warmte komt van het boven- en onderelement. Deze stand is geschikt voor bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt meestal geplaatst op niveau 2 of 3.

* Temperatuurstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

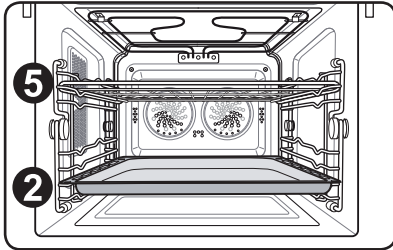
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van boven- en onderwarmte.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (uur)	Accessoire
Lasagne	3	200 - 220	0:25 - 00:35	Ovenrooster
Groenteschotel	3	180 - 200	0:20 - 00:30	Ovenrooster
Aardappelschotel	3	180 - 200	0:25 - 00:35	Ovenrooster
Bevroren pizza Baguettes	3	160 - 180	0:10 - 00:15	Bakplaat
Gemarmerde cake	2	180 - 200	0:50 - 1:10	Ovenrooster
Muffins	2	180 - 200	0:10 - 00:15	Ovenrooster
Koekjes	3	180 - 200	0:08 - 00:15	Bakplaat

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Grill

Het gerecht wordt verwarmd door het bovinelement.



Gebruik voor grillen het ovenrooster op niveau 5 en de bakplaat op niveau 2.

* Temperatuurinstelling: van 150 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

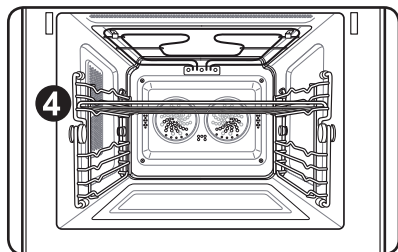
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen. De aanbevolen temperatuur voor grillen is 220 °C, voorverwarmen gedurende 5 minuten.

Gerecht	Niveau	Tijd (min.) 1° kant	Tijd (min.) 2° kant	Accessoire
Kebab spiezen	5 + 2	8 - 10	6 - 8	Ovenrooster + bakplaat
Varkenssteaks	5 + 2	7 - 9	5 - 7	Ovenrooster + bakplaat
Saucijzen	5	6 - 8	5 - 7	Bakplaat
Kippenbouten	5	20 - 25	15 - 20	Ovenrooster + bakplaat
Zalmmoten	5	8 - 12	6 - 10	Ovenrooster + bakplaat
Gesneden groente	5	15 - 20	-	Bakplaat
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ovenrooster
Tosti	5	3 - 5	-	Ovenrooster

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Bovenwarmte met ventilator

De warmte van het bovenelement wordt door de ventilator verspreid. Gebruik deze functie voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. Het voedsel hoeft niet omgekeerd te worden en het krijgt een krokante korst.



De bakplaat of het ovenrooster wordt meestal geplaatst op niveau 4.

* Temperatuurstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

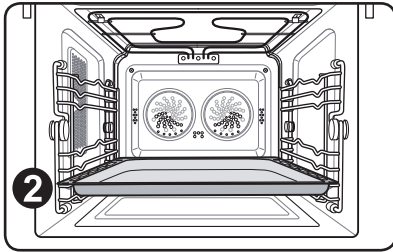
Verwarm de oven 5 minuten voor en stel de temperatuur in op 220 °C.

Gerecht	Niveau	Tijd (uur)	Accessoire
Worstjes	4	0:08 - 0:10	Ovenrooster
Bevroren oven frites	4	0:15 - 0:20	Ovenrooster
Bevroren aard-appelkroketten	4	0:20 - 0:25	Bakplaat
Bevroren nuggets	4	0:15 - 0:20	Bakplaat
Zalmmoten	4 + 2	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Vis filet	4 + 2	0:12 - 0:17	Ovenrooster + bakplaat
Hele vis	4 + 2	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Kipfilet	4 + 2	0:30 - 0:40	Ovenrooster + bakplaat

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Hete lucht + Onderwarmte

De combinatie van hetelucht en onderwarmte maakt deze functie geschikt voor gerechten die een knapperige bodem moeten krijgen.



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

* Temperatuurstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

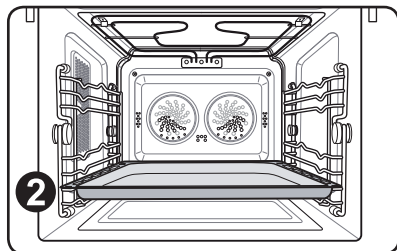
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van hetelucht en onderwarmte.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (uur)	Accessoire
Verse pizza	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Bakplaat
Gekoelde voorgebakken quiche/ taart	3	180 - 200	0:10 - 0:15	Ovenrooster
Bevroren zelfrijzende pizza	2	180 - 200	0:15 - 0:20	Bakplaat
Bevroren pizza	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Ovenrooster
Gekoelde pizza	2	180 - 200	0:08 - 0:15	Bakplaat
Appeltaart	2	160 - 180	0:70 - 0:80	Ovenrooster
Bevroren pasteitje gevuld met fruit	2	180 - 200	0:10 - 15:00	Bakplaat

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Intensief

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 meestal geplaatst op niveau 2.

* Temperatuurinstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

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

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (h)	Accessoire
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Groente Gratin 2 kg	2	160 - 180	0:40 - 0:60	Ovenrooster
Aardappel Gratin 2 kg	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	3 + 2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
Hele eend / 2 kg	3 + 2	180 - 200	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
2 hele kippen / elk 1.2 kg	3 + 2	200 - 220	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat

Let op

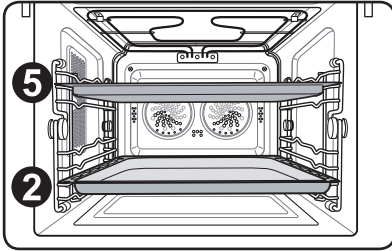
Het is niet noodzakelijk om het gerecht om te keren, maar als u dit halverwege wel doet, krijgt u een beter resultaat.

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

Multi level

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.



2 bakplaten of 1 bakplaat en een ovenrooster worden meestal geplaatst op niveau 2 en 5.

* Temperatuurinstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

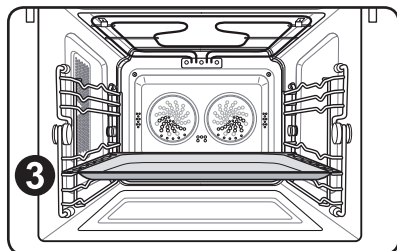
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van de multi-level functie.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (h)	Accessoire
Kleine cakejes	2 + 5	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Mini taartjes	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Croissants	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
bladerdeeg	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Koekjes	2 + 5	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bakplaten
Lasagne	2 + 5	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovenrooster + bakplaat
Bevroren oven frites	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Bevroren nuggets	2 + 5	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Bevroren pizza	2 + 5	200 - 220	0:20 - 0:30	Ovenrooster + bakplaat

GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE (VERVOLG)

ECO Hete lucht

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 meestal geplaatst op niveau 3.

* Temperatuurinstelling: van 40 - 250 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van de ECO Hete lucht functie.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (h)	Accessoire
Natte cake	2	150 - 160	0:30 - 0:40	Ovenrooster
Kleine cake	3	150 - 170	0:20 - 0:30	Bakplaat
Muffin	3	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovenrooster
Runderbraadstuk/1 kg half doorbakken	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
Aardappel Gratin	3	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster

Energiebesparingstip

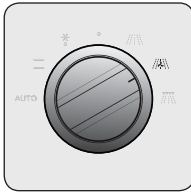
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5 - 10 minuten voor het eind van de bereidingstijd uitzetten om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.
- Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de warmte in de oven te houden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

GEbruik VAN DE HETELUCHT + MAGNETRONFUNCTIE

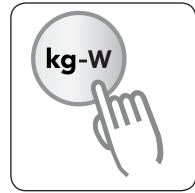
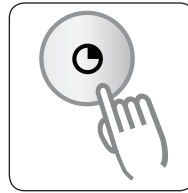
Hetelucht + magnetronfunctie

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.

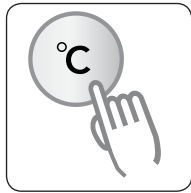
Hetelucht + magnetronfunctie instellen



- 1** Draai de **Functieknop** naar de Hetelucht + Magnetronfunctie.



- 2** Pas, indien gewenst, de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen aan. Zie pagina 20 - 21.

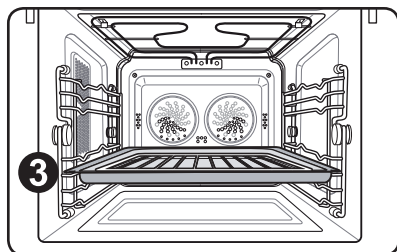


- 3** Pas, indien gewenst, de temperatuur aan. Zie pagina 20.



- 4** Druk op de **Starttoets**. De combimagnetron start direct.

GEBUIK VAN DE HETELUCHT + MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)



De keramische bakplaat met inzetrooster worden meestal geplaatst op niveau 3.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurinstelling: van 40 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temp. (°C)	Tijd 1 st (min)	Tijd 2 nd (min)	Accessoire
Hele kip 1.2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Keramische bakplaat + inzetrooster
Rosbief/ lam (half doorbakken)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramische bakplaat + inzetrooster
Bevroren Lasagne/ Pasta gratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Keramische bakplaat + inzetrooster
Aardappel gratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramische bakplaat + inzetrooster
Verse fruit flan	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramische bakplaat

GEbruik VAN DE HETELUCHT + MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)

Grill + magnetronfunctie

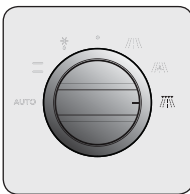
In deze stand worden stralingswarmte van de grill en de snelle bereiding door middel van de magnetron gecombineerd.

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

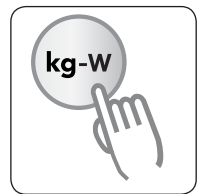
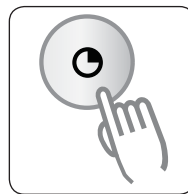
Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruind (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is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

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

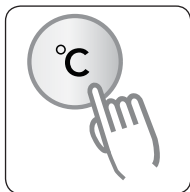
Grill + magnetronfunctie instellen



- 1** Draai de **Functieknop** naar de Grill + Magnetronfunctie stand.



- 2** Pas, indien gewenst, de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen aan. Zie pagina 20 - 21.

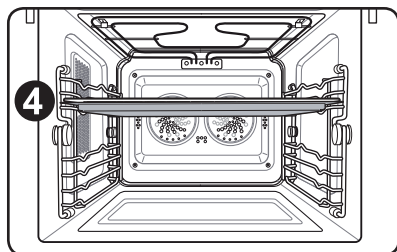


- 3** Pas, indien gewenst, de temperatuur aan. Zie pagina 20.



- 4** Druk op de **Starttoets**. De combimagnetron start direct.

GEBRUIK VAN DE HETELUCHT + MAGNETRONFUNCTIE (VERVOLG)



De keramische bakplaat met inzerooster worden meestal geplaatst op niveau 4.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurinstelling: van 40 - 200 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

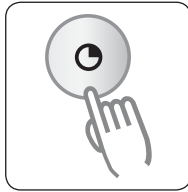
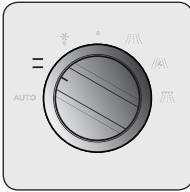
Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.
Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temp. (°C)	Tijd 1 st (min)	Tijd 2 nd (min)	Accessoire
Gebakken aardappelen	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramische bakplaat + inzerooster
Gegrilde tomaten	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramische bakplaat + inzerooster
Groente Gratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramische bakplaat + inzerooster
Gebakken vis	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Keramische bakplaat + inzerooster
Kip stukjes	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramische bakplaat + inzerooster

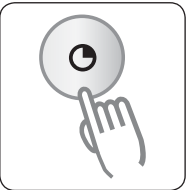
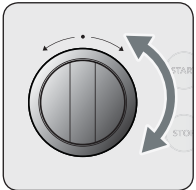
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Voorbeeld: wijzigen van de bereidingstijd tijdens de ovenfunctie



- 1** Draai de **Functieknop** naar de ovenfunctie.
Druk op de **Bereidingstijdsymbool**.

- 2** De standaard bereidingstijd en het 'bereidingstijd symbool' knipperen.

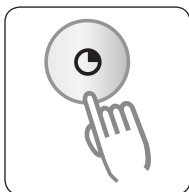
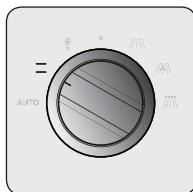


- 3** Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op de **Bereidingstijdsymbool** om het instellen van de bereidingstijd te beëindigen.

- 4** Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

UITGESTELDE STARTTIJD

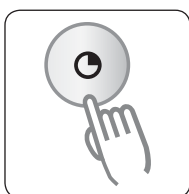
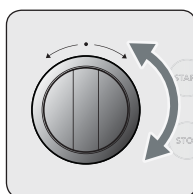
Voorbeeld: Instellen van de uitgestelde starttijd (2 uur) in de ovenfunctie



1 Draai de **Functieknop** naar de ovenfunctie. Druk op de **Bereidingstijdtoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt.



2 De huidige tijd en het 'uitgestelde starttijd symbool' knipperen.



3 Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste uitgestelde starttijd in te stellen en druk op de **Bereidingstijdtoets** om te bevestigen.

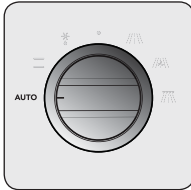


4 In de display ziet u de uitgestelde starttijd aftellen. Daarnaast staat er 'Programma begint over' in de display. De combimagnetron begint automatisch over 2 uur.

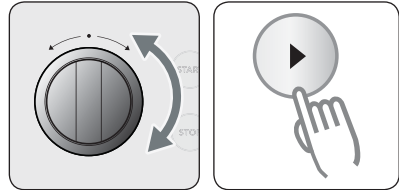
GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK

Kies uit 65 voorgeprogrammeerde kookprogramma's om gemakkelijk uw favoriete gerechten te kunnen bereiden. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het programma en het gewicht te kiezen om het koken te starten.

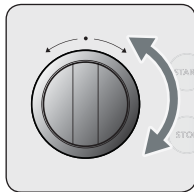
Automatisch kookprogramma instellen



1 Draai de **Functieknop** naar de "AUTO" stand.



2 Draai aan de **Selectieknop** om een categorie te kiezen (zie tabel op pagina 52 - 63).
Druk op toets 'Volgende' om de instelling te bevestigen.



3 Draai aan de **Selectieknop** om een gerecht te kiezen.



4 Druk op de **Starttoets** om de instelling te bevestigen en het automatische kookprogramma te starten.

Let op

- Bij sommige kookprogramma's hoeft u niets te doen, bij andere moet u het voedsel roeren of omkeren. De oven geeft dan een geluidssignaal.
- Tijdens de bereiding verschijnt de door het programma ingestelde temperatuur in de display.
- Tijdens automatisch koken kunt u temperaturen en bereidingstijden niet aanpassen.

GEbruik VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Richtlijnen voor de automatische menuprogramma's

In de volgende tabel ziet u 65 automatische programma's voor koken, braden en bakken. De hoeveelheden, gewichten en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Bereidingsfuncties en -tijden zijn vooraf geprogrammeerd. U kunt deze bereidingsrichtlijnen raadplegen. Zet uw voedsel altijd in een koude oven. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u voedsel uit de oven haalt.

De automatische menuprogramma's zijn onderverdeeld in 10 categorieën:

1. Opwarmen
2. Bevroren
3. Baksels
4. Gerechten
5. Vis
6. Vlees
7. Gevogelte
8. Bijgerechten
9. Snelkoken
10. Eigen gerechten

De categorieën 1-9 zijn vooraf geprogrammeerd, categorie 10 bevat gerechten die u zelf hebt geprogrammeerd (raadpleeg pagina 52 - 66).

Belangrijk

De meeste automatische menu-instellingen maken gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze modus dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

1. Opwarmen

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Drank	0,25 0,5	Keramische bakplaat	1	Giet de vloeistof in keramische mokken en warm deze onafgedekt op. Plaats één mok in het midden. Twee mokken plaatst u 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. (Raadpleeg de veiligheidsinstructies voor het opwarmen van vloeistoffen.)

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
2	Complete maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramische bakplaat	1	Doe 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.
3	Volledige diepvriesmaaltijd	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.
4	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 de soep in het midden. Roer het gerecht voor- en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.
5	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 de soep in het midden. Roer het gerecht voor- en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

2. Bevroren

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Bevroren vissticks	0,3-0,5	Bakplaat	3	Verdeel bevroren vissticks evenredig over de bakplaat. Als u het voedsel bij het piepsignaal omdraait, krijgt u betere resultaten.
2	Bevroren visgratin	0,4-0,6	Grill + keramische bakplaat	3	Zet de bevroren visgratin in een geschikte glazen Pyrex-schaal of op een keramisch bord op de keramische bakplaat. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan. Dit programma is geschikt voor bevroren visgratin, zoals lasagne, cannelloni of macaroni.
3	Diepvrieslasagne	0,4-0,6	Grill + keramische bakplaat	3	Leg de diepvrieslasagne in een geschikte glazen Pyrex-schaal of op een keramisch bord. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan.
4	Bevroren ovenfrites	0,4-0,5	Bakplaat	3	Verdeel de bevroren ovenfrites over de bakplaat.
5	Diepvries-pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplaat	3	Leg de diepvriespizza in het midden van het ovenrooster.
6	Bevroren aardappelpartjes	0,4-0,6	Bakplaat	3	Verdeel bevroren aardappelpartjes evenredig over een metalen bakplaat.
7	Bevroren aardappelkroketjes	0,4-0,6	Bakplaat	3	Verdeel bevroren aardappelkroketjes evenredig over een metalen bakplaat.
8	Bevroren groenten	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramische bakplaat	1	Doe bevroren groenten, zoals broccoli, schijfjes wortelen, bloemkoolrosjes en doperwt in een glazen schaal met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
9	Bevroren aardappelrösti	0,2-0,4	Bakplaat	3	Verdeel bevroren aardappelrösti evenredig over een metalen bakplaat.
10	Bevroren pastagratin	0,2-0,5	Grill + keramische bakplaat	3	Zet de bevroren pastagratin in een geschikte glazen Pyrex-schaal of op een keramisch bord op de keramische bakplaat. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan. Dit programma is geschikt voor bevroren pastagratin, zoals lasagne, cannelloni of macaroni.
11	Bevroren pizzasnacks	0,2-0,3	Grill + keramische bakplaat	5	Leg bevroren pizzasnacks op het grillrooster op de keramische bakplaat en begin de bereiding.
12	Kleine diepvriesloempia's	0,2-0,4	Bakplaat	3	Verdeel kleine diepvriesloempia's evenredig over een metalen bakplaat.

3. Baksels

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	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.
2	Bodem voor vruchtentaart	0,3-0,5	Ovenrooster	3	Doe het beslag in een bakblik met metalen bodem en zet het op het ovenrooster.
3	Brownies	0,5-0,7	Ovenrooster	3	Doe het deeg in een ronde glazen Pyrex-schaal of een keramische schaal en zet deze op het ovenrooster.
4	Croissants	0,2-0,4	Bakplaat	3	Gebruik bakpapier. Leg de croissants naast elkaar op de bakplaat.
5	Boterkoek	0,5-0,7	Ovenrooster	2	Doe het verse deeg in een rond metalen bakblik. Zet het op het rooster.
6	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.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
7	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.
8	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.
9	Biscuitdeeg	0,3-0,6	Ovenrooster	2	Gebruik een ronde, donkere 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.
10	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.

4. Gerechten

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Eigen-gemaakte 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.
2	Lasagne	0,8-1,1	Ovenrooster	3	Maak verse lasagne klaar of gebruik een kant-en-klaar product en doe het gerecht in een passende ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven.
3	Aardappelgratin	0,7-1,0	Ovenrooster	3	Doe de verse aardappelgratin in een glazen Pyrex-schaal. Zet de schaal op het rooster. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
4	Groentegratin	0,4-0,8	Ovenrooster	3	Bereid de groentegratin in een ronde, ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
5	Bladerdeeg met appelvulling	0,3-0,5	Bakplaat	2	Gebruik bakpapier. Leg er 4 naast elkaar op de bakplaat.
6	Bladerdeeg met visvulling	0,2-0,6	Bakplaat	2	Gebruik bakpapier. Leg er 4 naast elkaar op de bakplaat.
7	Bladerdeeg met gehaktvulling	0,2-0,6	Bakplaat	2	Gebruik bakpapier. Leg er 4 naast elkaar op de bakplaat.
8	Quiche	0,7-0,9	Ovenrooster	2	We raden u aan de oven tot 190 °C voor te verwarmen met de modus onderwarmte + convector tot u een pieptoon hoort. Gebruik het metalen bakblik. Zet het na het voorverwarmen in het midden van het ovenrooster.

5. Vis

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Visfilet, dun	0,3-0,6	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Marineer de visfilet (dun, 1 cm) en leg ze naast elkaar op het grillrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
2	Visfilet	0,3-0,6	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Marineer de visfilet (2 cm) en leg ze naast elkaar op het grillrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
3	Zalmmoot, 3 cm	0,3-0,6	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Marineer de zalmvoten en leg ze naast elkaar op het grillrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
4	Garnalen	0,2-0,5	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Verdeel de rauwe garnalen evenredig over de bakplaat.
5	Hele vis	0,4-0,8	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Bestrijk de huid van de hele vis met olie en kruiden. Leg de vis naast en achter elkaar op het rooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan. Dit programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of goudbrasem.

6. Vlees

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	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 grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
2	Biefstuk, dik	0,6-0,8	Ovenrooster + bakplaat	5+2	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 °C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
3	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.
4	Lamsbout	1,0-1,2	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Leg de lamsbout, die u hebt bestreken met olie en kruiden, met de vette kant omlaag op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.
5	Rosbief, rauw tot half doorbakken	1,1-1,3	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.
6	Rosbief - half tot goed doorbakken	1,1-1,3	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.

GEBUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
7	Rosbief, langzaam gegaard	1,1-1,3	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.
8	Varkensgebraad	0,7-0,9	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Leg het varkensgebraad, dat u hebt bestreken met olie en kruiden, met de vette kant omlaag op het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.

7. Gevogelte

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Kipstukken	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kipstukken. Leg ze met de huid omlaag op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
2	Kip aan het spit	0,6-0,8	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Bestrijk de kipstukken (max. 3 x 3 cm) met olie en kruiden. Leg ze in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
3	Kip, drumsticks	0,5-0,7	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Leg de gemarineerde kipdrumsticks naast elkaar op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
4	Kipfilet	0,4-0,6 0,6-0,8	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Leg de gemarineerde kipfilets naast elkaar op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
5	Eendenborst	0,3-0,5	Ovenrooster + bakplaat	5+2	Bereid de eendenborst en leg deze met de vette kant omhoog op het rooster.
6	Kalkoenbouten	0,8-0,9	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Leg de kalkoenbouten, die u met olie en kruiden hebt bestreken, op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.
7	Hele kip	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovenrooster + bakplaat	3+2	Bestrijk de gekoelde kip met olie en kruiden en leg met het borststuk aan de onderkant op het grillrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Laat na de bereiding 5 minuten staan.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

8. Bijgerechten

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Verse groenten	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramische bakplaat	1	Weeg de groenten nadat u ze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke delen hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
2	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. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
3	Gebakken aardappelen	0,4-0,8	Bakplaat	3	Gebruik aardappelen van middelgroot formaat. Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Bestrijk de schil met een mengsel van olijfolie, zout, peper en kruiden. Leg de aardappelen naast elkaar op de bakplaat.
4	Aardappelpartjes	0,4-0,6	Bakplaat	3	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of snijd kleine aardappelen doormidden. Bestrijk ze met olijfolie en kruiden. Verdeel ze evenredig over de bakplaat en begin de bereiding.
5	Geroosterde groenten	0,2-0,5	Bakplaat	5	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, stukjes paprika, in plakjes gesneden aubergine, champignons en kerstomaatjes, op de bakplaat. Bestrijk het voedsel met een mengsel van olijfolie en kruiden.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
6	Witte rijst	0,3-0,4	Keramische bakplaat	1	Weeg de parboiled witte rijst en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: als u 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. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Laat de schaal na de bereiding 5 minuten staan en roer de inhoud door.

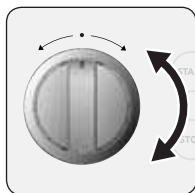
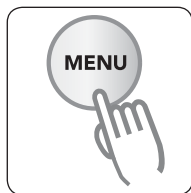
9. Snelkoken

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
1	Gebakken aardappelhelften	0,4-0,6 0,6-0,8	Keramische bakplaat + rooster	4	Snijdt de aardappelen doormidden. Leg ze in een cirkel op het rooster, met de platte kant omlaag. Laat ze na de bereiding 2-3 minuten staan.
2	Varkensgebraad	0,8-1,0	Keramische bakplaat + rooster	3	Leg het gemarineerde varkensgebraad op het grillrooster op de keramische bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept en ga verder.
3	Kipstukken	0,5-0,7 1,0-1,2	Grill + keramische bakplaat	5	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kipstukken. Leg ze op het grillrooster op de keramische plaat, met de huid aan de onderkant. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
4	Hele kip	1,0-1,1 1,2-1,3	Grill + keramische bakplaat	3	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kip. Leg de kip met het borststuk aan de onderkant in het midden van het grillrooster op de keramische bakplaat op niveau 2. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan. Laat na de bereiding 5 minuten staan.

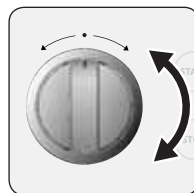
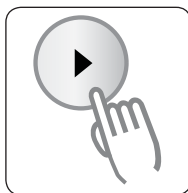
GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

Eigen gerecht toevoegen

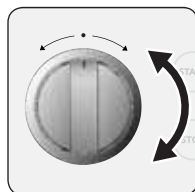
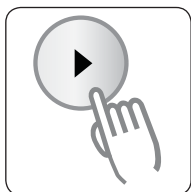
U kunt 10 eigen kookprogramma's maken en opslaan als 'eigen gerecht'.



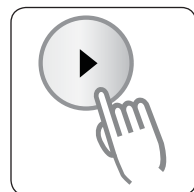
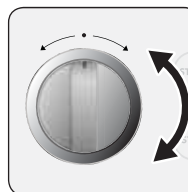
1 Druk op de **Menu**toets, draai aan de **Selectieknop** en kies 'Gerechten'.



2 Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Toevoegen'.

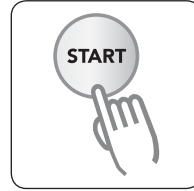
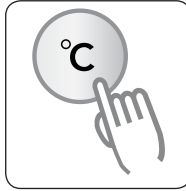
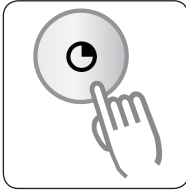


3 Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. In de display ziet u 'Kies naam'. Draai aan de **Selectieknop** om de eerste letter van de naam van uw gerecht te kiezen. Druk op toets '**Volgende**' en kies de volgende letter, etc. Wacht, nadat de hele naam van het gerecht ingevoerd is op 'twee pijltjes' in de display. Druk op toets '**Volgende**' om de instelling te bevestigen.



4 In de display ziet u 'Kies bereiding' en daarna de verschillende ovenfuncties. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen. Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE AUTO COOK (VERVOLG)

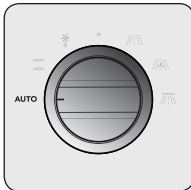


5 Indien gewenst kan de bereidingstijd en/of temperatuur aangepast worden (indien beschikbaar). Zie pagina 20.

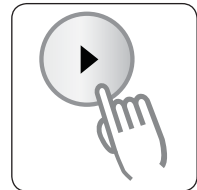
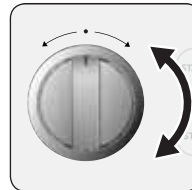
6 Wanneer alle instellingen gekozen zijn; druk op de **Starttoets** om te bevestigen. Uw gerecht is nu toegevoegd aan de automatische kookprogramma's. De display toont "Saved".

- Tijdens het instellen van uw eigen gerecht kunt u een stap terug gaan door op **toets 'Vorige'** te drukken.
- Het is niet mogelijk om de instellingen van toegevoegde gerechten te wijzigen nadat op de **Starttoets** gedrukt is. In dit geval moet u het programma verwijderen (zie pagina 66) en opnieuw toevoegen met de juiste instelling.

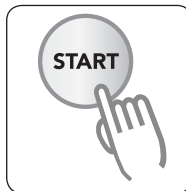
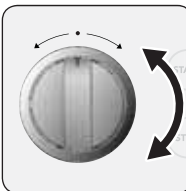
Eigen gerecht kiezen



1 Draai de **Funcatieknop** naar de "AUTO" stand.



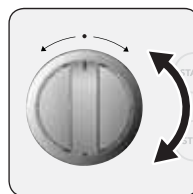
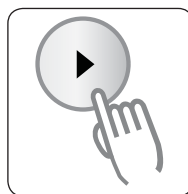
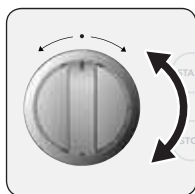
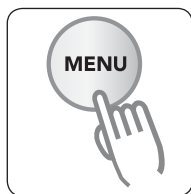
2 Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Eigen gerechten'. Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen.



3 Draai aan de **Selectieknop** om uw eigen kookprogramma te kiezen. Druk op de **Starttoets** om het koken te starten.

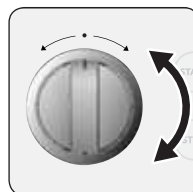
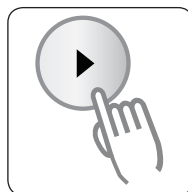
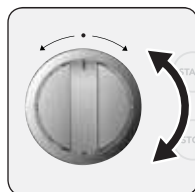
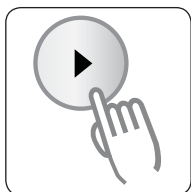
GEBRUIK VAN HET AUTOMENU (VERVOLG)

Eigen gerecht verwijderen



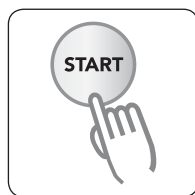
1 Druk op de **Menu**toets, draai aan de **Selectieknop** en kies 'Gerechten'.

2 Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Verwijderen'.



3 Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** om uw eigen kookprogramma te kiezen.

4 Druk op toets '**Volgende**' om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Verwijderen'.



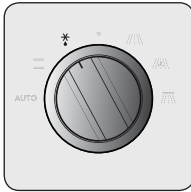
5 Druk op de **Start**toets om uw eigen kookprogramma te verwijderen.

GEBRUIK VAN DE ONTDOOIFUNCTIE

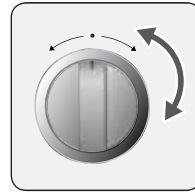
De ontdooifunctie instellen

Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen.

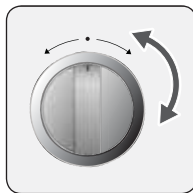
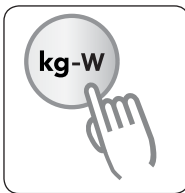
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van de keramische bakplaat. Plaats de bakplaat op niveau 1 en sluit de deur.



1 Draai de **Funcatieknop** naar de Ontdooi-stand.



2 Draai de **Selectieknop** naar het gewenste gerecht (zie de tabel op pagina 68 voor een uitleg van de 5 ontdooi-instellingen).



3 Indien gewenst kunt u het gewicht aanpassen. Zie pagina 20.



4 Druk op de **Starttoets**. De combimagnetron start direct.

Let op

- Halverwege de ontdooitijd geeft de oven een geluidssignaal, u moet het gerecht dan omdraaien.

Belangrijk

- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U kunt gerechten ook handmatig ontdooien. Kies hiervoor de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W (zie pagina 32 - 33).

GEBRUIK VAN DE ONTDOOIFUNCTIE (VERVOLG)

Kooktabel ontdoeien

In de volgende tabellen vindt u de 5 automatische ontdooiprogramma's voor bakken, braden en grillen. In de tabel staan hoeveelheden, standtijden en aanbevelingen. De automatische ontdooiprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie. Verwijder de verpakking voor het ontdoeien. Plaats het gerecht op de keramische bakplaat.

Nr	Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
1	Vlees		0.2-2.0	20 -120
		Plaats het vlees op de keramische bakplaat. Randen afdekken met aluminiumfolie. Voedsel omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is geschikt voor rund-, lams-, varkensvlees, steaks en gehakt.		
2	Gevogelte		0.2-2.0	20 -120
		Plaats het gevogelte op de keramische bakplaat. Dunnere delen zoals poten afdekken met aluminiumfolie. Gevogelte omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is zowel geschikt voor hele kip als voor kipdelen.		
3	Vis		0.2-2.0	20-110
		Plaats de vis op de keramische bakplaat. De staart afdekken met aluminiumfolie. Vis omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is zowel geschikt voor hele vis als voor visfilet.		
4	Brood / Cake		0.1-1.0	10-60
		Brood op een stuk keukenpapier leggen op de keramische bakplaat en omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Plaats taart op de keramische bakplaat en draai de taart (indien mogelijk) om als de oven een geluidssignaal geeft. (De oven blijft werken, maar stopt tijdelijk als u de deur opent). Dit programma is geschikt voor allerlei soorten brood, geheel of gesneden, broodjes en baguettes. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten taart, koekjes en pasteitjes. Het is niet geschikt voor fruittaart, slagroomtaart en taarten met een chocoladelaag.		
5	Fruit		0.1-0.8	5-30
		Het fruit gelijkmatig verdelen over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.		

Belangrijk

De automatische ontdooiprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie. Volg daarom de richtlijnen en veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de magnetronfunctie.

TESTGERECHTEN

Volgens norm EN 60350

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	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/plaat	Bereidingsmodus	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Madeleines	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 (donker, 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
Appelgistgebak	Bakplaat	3	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	40 - 50
		2	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Appeltaart	Groot rooster + 2 springvormen* (donker, 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.

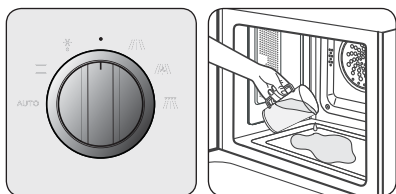
2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor in de grillstand.

Soort voedsel	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/plaat	Bereidingsmodus	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

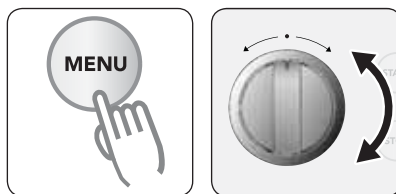
GEBRUIK VAN DE AQUA CLEAN FUNCTIE

Met de Aqua Clean functie wordt de oven in 15 minuten automatisch gereinigd.

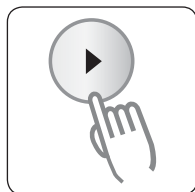


1 Draai de **Functieknop** naar de **UIT**-stand.

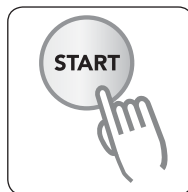
Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege ovenruimte.



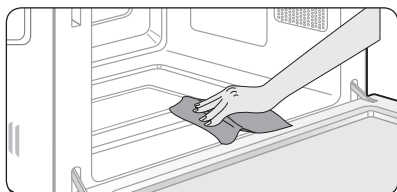
2 Druk op de **Menu-toets** en draai de **Selectieknop** naar 'Schoonmaken'.



3 Druk op **toets 'Volgende'** om 'Aqua clean' te kiezen.



4 Druk op de **Starttoets**. De combimagnetron start automatisch.

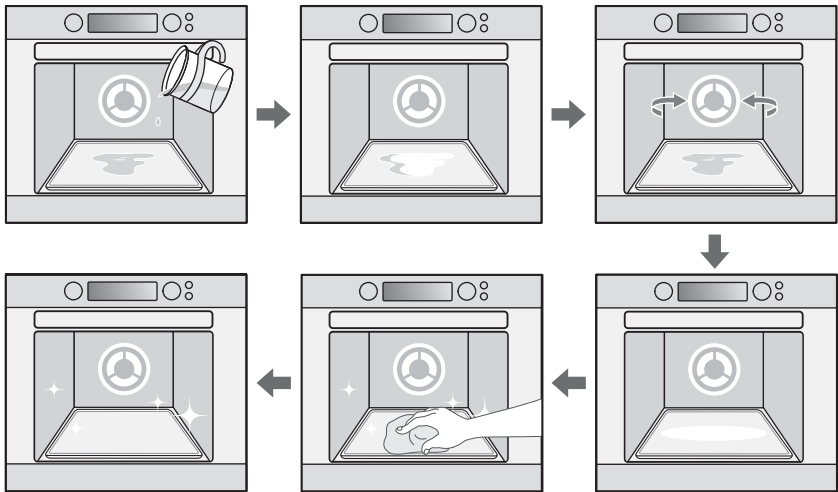


5 Wanneer het proces afgelopen is kunt u de deur openen en de ovenruimte afnemen met een droge doek.

Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- GEBRUIK GEEN gedistilleerd water.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreinigers om de combimagnetron te reinigen.

GEBRUIK VAN DE AQUA CLEAN FUNCTIE (VERVOLG)



Aandachtspunten bij het aquareinigen

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur voordat het aqua-reinigingsproces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.

Open de ovendeur en veeg het overtollige water op met een spons.

Laat overtollig water nooit voor een langere periode (bijvoorbeeld een nacht) in de oven staan.

Maak de oven schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een nylon spons.

Afzetting van kalk kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.

Gebruikt een zachte doek en schoon water om het interieur te reinigen. Vergeet de achterzijde van de deurafdichtingen niet.

Als de oven sterk vervuild is kunt u, na afkoeling van de oven, de procedure herhalen.

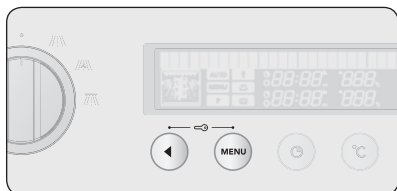
Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het braden of grillen, kunt u de vlekken eerst instrijken met onverdund schoonmaakmiddel voordat u aquareinigen kiest.

Na aquareiniging kunt u de ovendeur het beste op een kier van 15° laten staan om het interieur volledig te laten drogen.

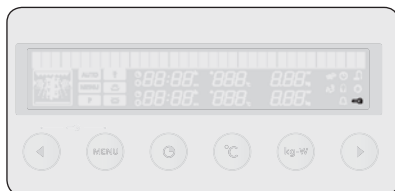
KINDERSLOT

U kunt het kinderslot activeren om onbedoeld inschakelen van de combi-magnetron te voorkomen.

Kinderslot inschakelen

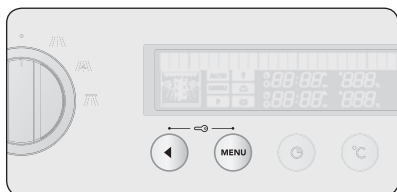


1 Druk tegelijkertijd op de toetsen **Menu** en **Vorige** en hou deze 3 seconden in gedrukt.

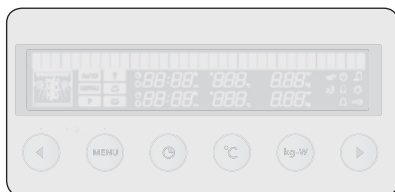


2 Er verschijnt een sleutelsymbool in de display om aan te geven dat het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen



1 Druk tegelijkertijd op de toetsen **Menu** en **Vorige** en hou deze 3 seconden in gedrukt.



2 Het sleutelsymbool verdwijnt; het kinderslot is uitgeschakeld.

REINIGEN

Reinig uw magnetron regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, let hierbij vooral op de ovenruimte, de deur en de deurafdichting.

1. Reinig de buitenzijde met een zachte doek en een sopje van afwasmiddel. Met een droge doek goed nadrogen.
2. Vlekken en voedselresten aan de binnenzijde verwijderen met water en zeep. Goed naspoelen en drogen.
3. Om aangekoekte voedselresten en geurtjes in de ovenruimte te verwijderen: zet een glas water met citroensap in de ovenruimte en schakel de magnetron 10 minuten in op maximaal vermogen.
4. Reinig de binnenkant van de magnetron.

Belangrijk

- Let op dat er GEEN water in ventilatie-openingen terecht komt.
- Gebruik GEEN agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Zorg dat de deurafdichting ALTIJD schoon is, zodat de deur goed sluit.

OPSLAG EN REPARATIE

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd. Maak het toestel spanningsloos en neem contact op met de ATAG servicedienst.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand heeft als u contact opneemt met de servicedienst.

- Het typenummer en het serienummer (te vinden op de binnenkant van de deur)
- Garantiedetails
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Als de magnetron tijdelijk ergens moet worden opgeslagen, kies dan een schone en droge plaats, omdat stof en vocht schade kunnen veroorzaken.

STORINGEN

Probeer bij problemen eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Het voedsel wordt niet gaar.

- Stel de timer goed in en druk op START.
- Zorg dat de deur goed gesloten is.
- Controleer of er een zekering in meterkast defect is.

Het voedsel is niet gaar genoeg of te gaar.

- Zorg dat de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Zorg dat het juiste vermogen is ingesteld.

Er ontstaan vonken in de ovenruimte.

- Zorg dat u geschikt magnetronservies gebruikt zonder metaalhoudende randen.
- Zorg dat er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de magnetron liggen.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat dit niet in aanraking komt met de ovenwanden.

De magnetron stoort de ontvangst van radio en tv.

- Enige interferentie op radio's en tv's kan optreden als de magnetron in werking is. Dit is te voorkomen door de magnetron zover mogelijk uit de buurt van radio en tv te installeren.

Door elektronische interferentie wordt de display gereset.

- Trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact en stel de tijd opnieuw in.

Condensvorming in de magnetron.

- Dit is normaal, wegvegen met een doek na het koken.

De koelventilator draait door nadat de magnetron uitgeschakeld is.

- Dit is normaal, nadat de magnetron is uitgeschakeld draait de ventilator nog maximaal 3 minuten door, om de elektronische onderdelen in de magnetron te koelen.

Langs de deur en de behuizing is een luchtstroom voelbaar.

- Dit is normaal.

In de deur en de behuizing reflecteert licht.

- Dit is normaal.

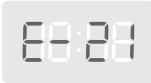









Langs de deur en de ventilatie-openingen ontsnapt stoom.

- Dit is normaal.

De magnetron maakt een klikkend geluid, vooral tijdens ontdooien.

- 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

Type	CX4411T / CX4492T
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz
Ansluitwaarden	
Maximaal vermogen	3200 W
Magnetron	1650 W
Grill	2500 W
Hetelucht	2400 W
Magnetron output	100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koeling	Koelventilator
Afmetingen (B x H x D)	
Toestel	595 x 454 x 569.4 mm
Inbouwmaten	555 x 445 x 548.8 mm
Inhoud	50 liter
Gewicht	
Netto	ca. 42 kg
Inclusief verpakking	ca. 46.5 kg

AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

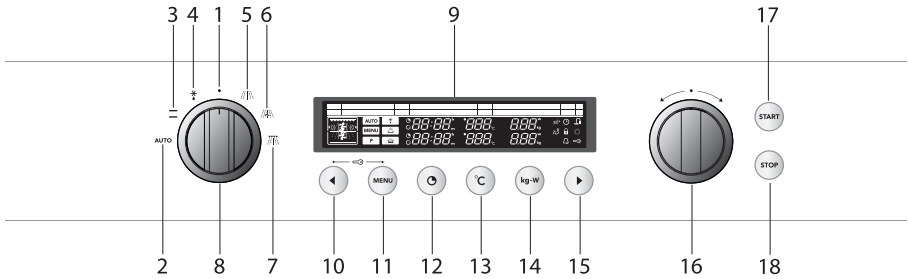
SOMMAIRE

Panneau de commande	5
Fonctions du four	6
Accessoires.	7
Utilisation de ce manuel	8
Utilisation sûr	8
Avant de commencer	16
Réglage de la langue et de l'horloge	16
Arrêt automatique (horloge)	16
Types de cuisson	17
Présentation des touches et boutons.	19
La touche Menu	19
Symboles apparaissant à l'écran d'affichage	23
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	24
Utilisation du mode Micro-ondes	25
Réglage du mode Micro-ondes	25
Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes	26
Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes	27
Guide de cuisson aux micro-ondes	29
Utilisation du mode Four.	35
Réglage du mode Four	35
Réglage Air chaud.	37
Guide de cuisson	37
Réglage Air chaud + Résistance supérieure	38
Guide de cuisson	38
Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure.	39
Guide de cuisson	39
Réglage Gril	40
Guide de cuisson	40
Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante	41
Guide de cuisson	41
Réglage Air chaud + Résistance inférieure.	42
Guide de cuisson	42
Réglage Intensif	43
Guide de cuisson	43
Réglage cuisson sur plusieurs niveaux.	44
Guide de cuisson	44
Réglage Air chaud ECO	45
Guide de cuisson	45

SOMMAIRE

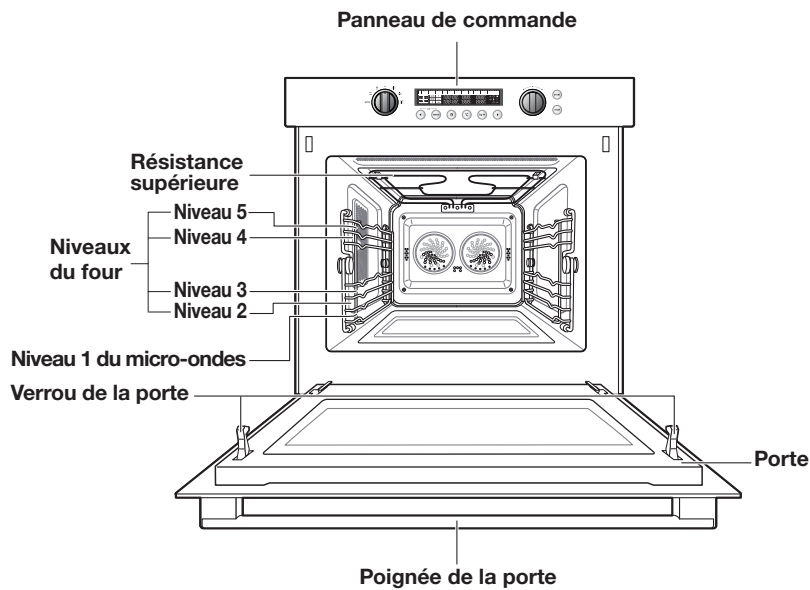
Utilisation du mode Micro-ondes + Air chaud	46
Sélection du mode Micro-ondes + Air chaud	46
Guide de cuisson	47
Utilisation du mode Micro-ondes + Gril	48
Sélection du mode Micro-ondes + Gril	48
Guide de cuisson	49
Réglage de la durée de cuisson	50
Réglage du démarrage différé	51
Utilisation du mode Auto-Menu	52
Réglage du mode Auto-Menu	52
Guide des programmes auto-menu	53
Utilisation du mode décongélation	66
Guide des programmes décongélation	67
plats tests	68
Utilisation de la fonction Aqua Clean	69
Sécurité enfants	71
Nettoyage de votre four à micro-ondes	72
Entreposage et réparation de votre four à micro-ondes	72
Pannes	73
Codes d'erreur	74
Spécifications techniques	75

PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. ARRÊT | 11. RÉGLAGE MENU |
| 2. AUTO-MENU (MENU AUTOMATIQUE) | 12. DURÉE DE CUISSON |
| 3. FOUR | 13. RÉGLAGE TEMPÉRATURE |
| 4. DÉCONGÉLATION | 14. RÉGLAGE POIDS |
| 5. MODE MICRO-ONDES | 15. SUIVANT |
| 6. MICRO-ONDES + AIR CHAUD | 16. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION |
| 7. MICRO-ONDES + GRIL | 17. DÉMARRAGE |
| 8. SÉLECTEUR DE MODE | 18. ARRÊT / ANNULATION |
| 9. AFFICHAGE | 10+11. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS |
| 10. REVENIR EN ARRIÈRE | |

FONCTIONS DU FOUR

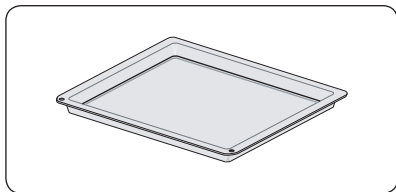


Remarque

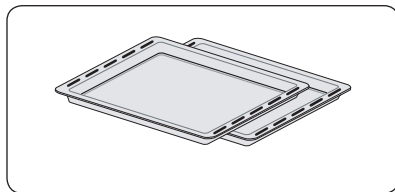
- Les niveaux sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau 1 est principalement utilisé pour la fonction Micro-ondes avec le plateau en céramique.
- Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel afin de déterminer le niveau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

ACCESSOIRES

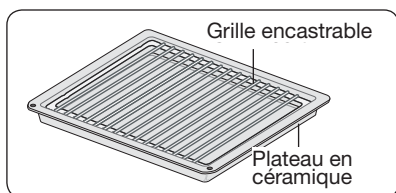
Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :



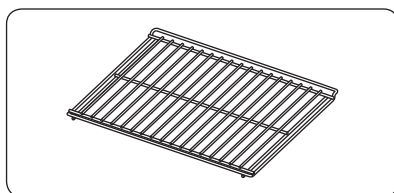
- 1** Plateau en céramique
(Utile pour le mode Micro-ondes)



- 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 SÛR

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.
- **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.
- **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'entreposez 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'entreposez 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.
- 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.
- 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'entreposez 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.

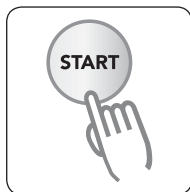
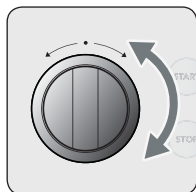


Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

AVANT DE COMMENCER

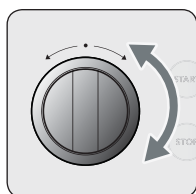
Réglage de la langue et de l'horloge

Lorsque vous branchez le four pour la première fois, réglez la langue et l'heure.



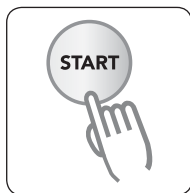
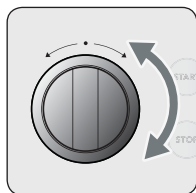
1 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la langue. Appuyez sur **Démarrage** pour valider.

2 À présent, vous avez réglé l'heure exacte. Le « 12 » clignote.



3 Exemple : pour afficher 1:30. Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure.

4 Pressez **Suivant** pour valider. Le « 00 » clignote.



5 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes. Appuyez sur **Démarrage** pour terminer le réglage de l'horloge. Le « 30 » s'arrêtera de clignoter.

6 L'affichage revient à l'heure de la journée. Votre appareil est maintenant opérationnel. Pour modifier l'heure plus tard, appuyez sur **Menu** et choisissez « Heure » en tournant le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** puis appuyez sur la touche **Suivant**. Ensuite, franchissez les étapes 2-6 décrites à cette page.

Arrêt automatique (horloge)

Si vous n'utilisez pas les boutons du four pendant plus de 30 minutes, l'écran d'affichage s'éteindra automatiquement pour des raisons économiques. En appuyant sur une fonction quelconque, l'écran d'affichage se rallume. Si vous le souhaitez, cette fonction peut être éteinte (voir page 19 ; « Arrêt automatique »).

TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant fournit un aperçu des différents modes de cuisson et des 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



Réglage 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 plateaux de biscuits.

TYPES DE CUISSON (SUITE)



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



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



Réglage Micro-ondes + Air chaud

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



Réglage Micro-ondes + Gril

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).

MODE AUTO-MENU

AUTO

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre les 65 programmes du menu 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.

MODE DÉCONGÉLATION



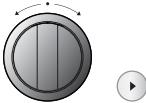



Choisissez entre 5 programmes de décongélation pour la décongélation. La durée de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer la décongélation.

PRÉSENTATION DES TOUCHES ET BOUTONS

La touche Menu




Après avoir appuyé sur **Menu**, vous pouvez choisir différents programmes en tournant le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**. Choisissez un réglage, appuyez sur **Suivant** pour valider et choisissez à nouveau différents réglages en tournant le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**. Le tableau suivant indique l'ensemble des réglages de cuisson et les temps de préchauffage parmi lesquels vous pouvez choisir.

MENU :





			
	Heure (Durée)	Heures/Minutes (voir page 16)	L'heure est réglée
	Langue	Néerlandais	La langue est définie
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
		Sueco	
		Norsk	
	fonction son	Marche	La fonction son est réglée
		Arrêt	
	Contraste	1	Le contraste est réglé
		2	
		3	
	Nettoyage	Aqua clean	Aqua clean
	Plats	Ajouter (voir pages 63 - 64)	-
Supprimer (voir page 65)			
Arrêt automatique (horloge)	Oui	L'arrêt automatique est allumé (voir page 16)	
	N°	L'arrêt automatique est éteint (voir page 16)	

PRÉSENTATION DES TOUCHES ET BOUTONS (SUITE)





VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS :

			
Appuyez simultanément	Le verrouillage de sécurité est activé (la veilleuse indiquant le verrouillage est allumée)	Rappuyez simultanément	Le verrouillage de sécurité enfants est désactivé (la veilleuse indiquant le verrouillage est éteinte)





DURÉE DE CUISSON :

			
La durée de cuisson clignote	Réglez la durée de cuisson	Validez. La durée de cuisson cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Température » ou « Poids », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les régler (si disponibles)

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ :





			
Appuyez pendant trois secondes	Réglage du démarrage différé	Validez. Le démarrage différé cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Durée de cuisson », « Température » ou « Poids », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les régler (si disponibles)
Le démarrage différé clignote			

TEMPÉRATURE :

			
La température clignote	Modifiez la température	Validez. La température cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Durée de cuisson », « Démarrage différé » ou « Poids », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les régler (si disponibles)





PRÉSENTATION DES TOUCHES ET BOUTONS (SUITE)

POIDS/WATTS :


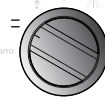




			
Poids/Watts clignote	Modifiez le poids/les watts	Validez. Poids/Watts cesse de clignoter	Si vous appuyez sur « Durée de cuisson » ou « Température », ces fonctions se mettent à clignoter et vous pouvez les régler (si disponibles)

MODE AUTO-MENU :

Si vous avez choisi un certain mode au moyen du **Sélecteur de mode**, vous pouvez choisir et modifier différents réglages en tournant le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

				
AUTO	Mode Auto-Menu	Choisissez une catégorie et appuyez sur « Suivant » pour valider	Choisissez un aliment	Voir pages 52 - 65 pour d'autres informations

MODE FOUR :

					
	Four	Réglage Air chaud	Appuyez (et maintenez) pour régler ou ajouter : <ul style="list-style-type: none"> • La durée de cuisson • La température • Le démarrage différé 	Tournez pour modifier	Pressez pour valider
		Réglage Air chaud + Résistance supérieure			
		Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure			
		Réglage du gril			
		Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante			
		Réglage Air chaud + Résistance inférieure			
		Réglage intensif			
		Réglage cuisson sur plusieurs niveaux			
		Maintien au chaud			
	Réglage Air chaud ECO				

PRÉSENTATION DES TOUCHES ET BOUTONS (SUITE)

MODE DÉCONGÉLATION :

	Décongélation	Viande Volaille Poisson Pain/gâteau Fruits	Appuyez pour régler ou ajouter : • Le poids	Tournez pour modifier	Pressez pour valider

MODE MICRO-ONDES :

	Micro-ondes	Appuyez pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • Le démarrage différé • Les watts	Tournez pour modifier	Pressez pour valider

MODE MICRO-ONDES + AIR CHAUD :

	Micro-ondes + Air chaud	Appuyez pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • Le démarrage différé • La température • Les watts	Tournez pour modifier	Pressez pour valider

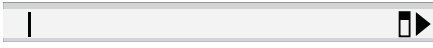


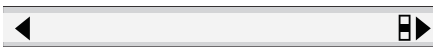



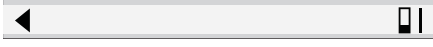


MODE MICRO-ONDES + GRIL :

	Micro-ondes + Gril	Appuyez pour régler ou ajouter : • La durée de cuisson • Le démarrage différé • La température • Les watts	Tournez pour modifier	Pressez pour valider

PRÉSENTATION DES TOUCHES ET BOUTONS (SUITE)

Symboles apparaissant à l'écran d'affichage

Lorsque vous choisissez le Mode Auto-Menu en tournant le **Sélecteur de mode** ou lorsque vous pressez **Menu** pour le réglage, un texte et des symboles apparaissent à l'écran d'affichage. Les différents symboles sont expliqués dans le tableau ci-dessous.

Symboles apparaissant à l'écran d'affichage	Boutons/ touches	Explications
		Tournez pour sélectionner (« faire défiler » les différentes fonctions)
		Validez
		Tournez pour sélectionner (« faire défiler » les différentes fonctions)
		Validez
		Revenir à l'étape précédente
		Revenir à l'étape précédente
		Démarrage (Les fonctions cessent de « défiler »)

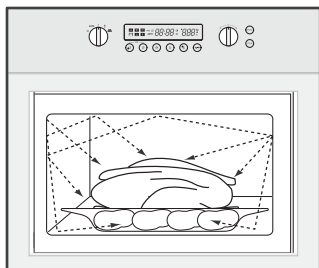
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

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.

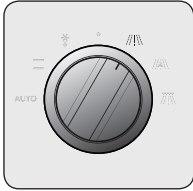
Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

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

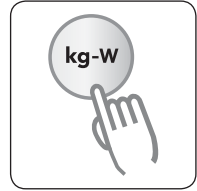
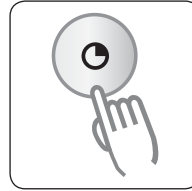
UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

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.

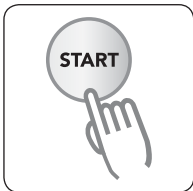
Réglage du mode Micro-ondes



- 1** Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Micro-ondes.



- 2** Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson et/ou le niveau de puissance. Voir pages 20 - 21.



- 3** Appuyez sur **Démarrage**. Le micro-ondes combiné s'enclenche.

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.
BAS-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		
<ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène 	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
<ul style="list-style-type: none"> • Sacs en papier ou journaux 	X	Peuvent prendre feu.
<ul style="list-style-type: none"> • Papier recyclé ou ornements métalliques 	X	Risque d'arcs électriques.
Verrerie		
<ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four et directement sur la table 	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques.
<ul style="list-style-type: none"> • Verrerie fine 	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement.
<ul style="list-style-type: none"> • Bocaux en verre 	✓	Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer seulement.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Métal <ul style="list-style-type: none"> • Plats • Attaches métalliques des sacs de congélation 	<p style="text-align: center;">X</p> <p style="text-align: center;">X</p>	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout • Papier recyclé 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">X</p>	<p>Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffement. Absorbe l'excédent d'humidité.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Plastique <ul style="list-style-type: none"> • Récipients • Film alimentaire • Sacs de congélation 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓X</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.</p>
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 250 g à moins qu'une autre quantité d'eau soit préconisée (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	16 - 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 et des aliments

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.

Aliment	Portion (g, ml)	Puissance (W)	Heure (Durée)	Temps de repos (min)	Instructions
Boisson	250 ml (1 grande tasse)	900	1½ - 2	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.
	500 ml (2 grandes tasses)		2 - 3		
Soupe (réfrigérée)	250 g	900	3 - 4	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.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600	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.
Pâtes avec sauce (réfrigérées)	350 g	600	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	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.

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.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Pour le réchauffement, consultez les niveaux de puissance et les durées de réchauffage figurant dans ce tableau.

Aliment	Portion (g, ml)	Puissance (W)	Heure (Min, Sec)	Temps de repos (min)	Instructions
Aliments pour bébé (légume + viande)	190 g	600	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	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	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.

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.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Si la surface extérieure de la volaille commence à chauffer, appuyez sur ARRÊT / ANNULATION et laissez-la reposer 20 minutes avant de continuer.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin d'achever le processus de décongélation. Le temps de repos nécessaire pour une décongélation complète varie en fonction de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

Conseil : Les aliments fins décongelent 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.

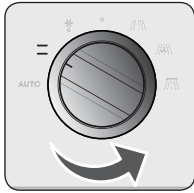
Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W).

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) 1200	12 - 14	15 - 60	D'abord, placez les morceaux de poulet (côté peau vers le bas) et 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		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) Pain grillé/sandwich	2 pièces 4 pièces 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain horizontalement sur du papier absorbant dans l'assiette en céramique. Tournez à mi-décongélation.

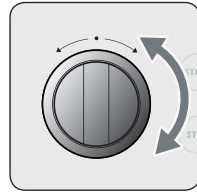
UTILISATION DU MODE FOUR

Ce mode propose dix réglages. Consultez les guides de cuisson aux pages 37 à 45 pour déterminer le réglage approprié.

Réglage du mode Four



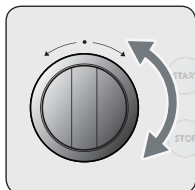
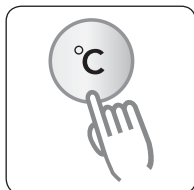
1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position **FOUR**.



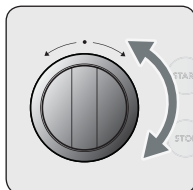
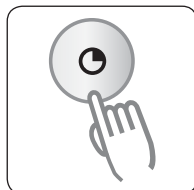
2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** sur le mode four souhaité. Le mode four et la température recommandée s'affichent (Par défaut : Mode air chaud).

	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
	Réglage cuisson sur plusieurs niveaux	180°C
	Maintien au chaud	70°C
	Air chaud ECO	180°C

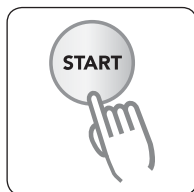
UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)



- 3** Pour modifier la température, appuyez sur **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE** 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**.

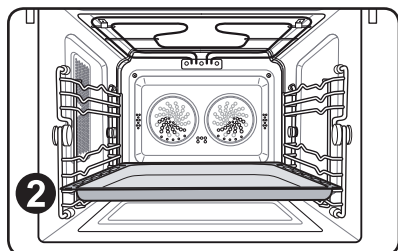
Remarque

- 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. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et 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)	Durée (h)	Accessoire
Gâteau aux noisettes, moule carré	2	160 - 170	1:00 - 1:10	Grille de four
Gâteau au citron, moule en anneau ou rond	2	150 - 160	0:50 - 1:00	Grille de four
Génoise	2	150 - 160	0:25 - 0:35	Grille de four
Base de flan aux fruits	2	150 - 170	0:25 - 0:35	Grille de four
Tarte aux fruits au streusel (pâte levée)	3	150 - 170	0:30 - 0:40	Lèchefrite
Croissants	2	170 - 180	0:10 - 0:20	Lèchefrite
Petits pains	2	180 - 190	0:10 - 0:15	Lèchefrite
Cookies	3	160 - 180	0:10 - 0:20	Lèchefrite
Frites au four surgelées	3	200 - 220	0:15 - 0:20	Lèchefrite

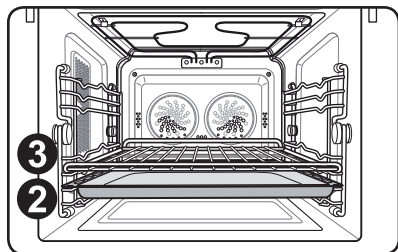
Remarque

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

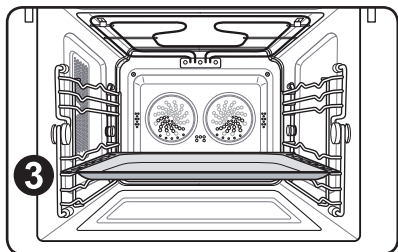
Remarque

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

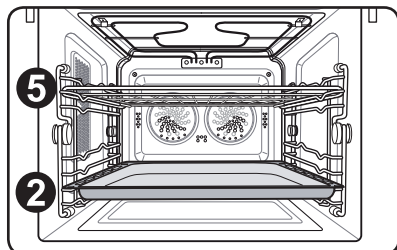
Remarque

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 ^{re} face	Durée (h) 2 ^e face	Accessoire
Brochettes de kébab	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 - 0:05	-	Grille de four

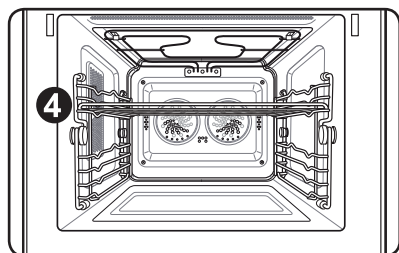
Remarque

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 retourner 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

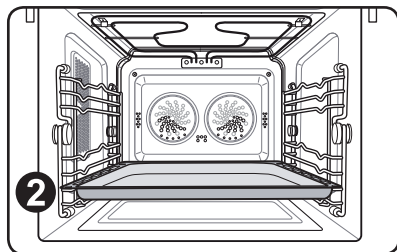
Remarque

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

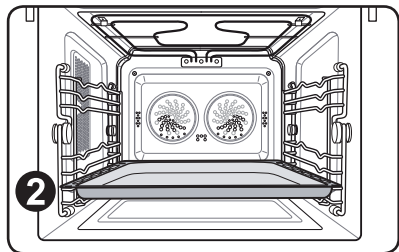
Remarque

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

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

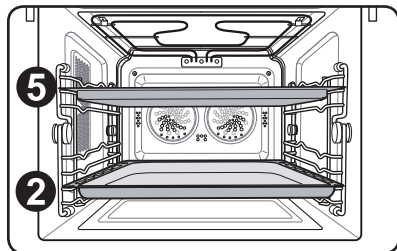
Il n'est pas nécessaire de retourner l'aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

Réglage 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 deux plats en même temps.



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 en mode Cuisson sur plusieurs niveaux.

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

Remarque

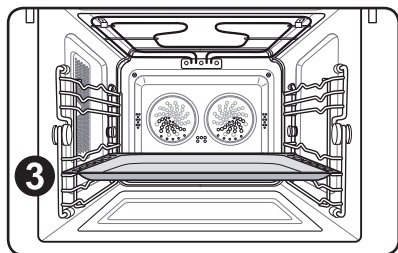
Il est conseillé de préchauffer le four.

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

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Conseil pour économiser de l'énergie

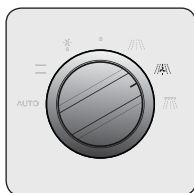
- Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle.
- Évitez d'ouvrir la porte trop souvent durant la cuisson pour conserver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

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES + AIR CHAUD

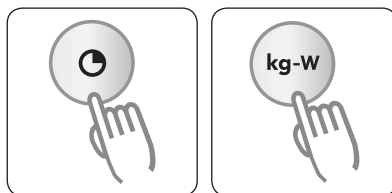
Micro-ondes + Air chaud

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. Les aliments convenant au mode combiné comprennent toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi que des ragoûts et gratins, gâteaux et pains.

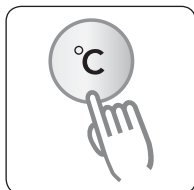
Sélection du mode Micro-ondes + Air chaud



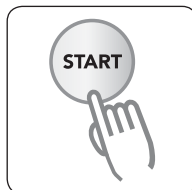
- 1** Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Micro-ondes + Air chaud.



- 2** Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson et/ou le niveau de puissance. Voir pages 20 - 21.

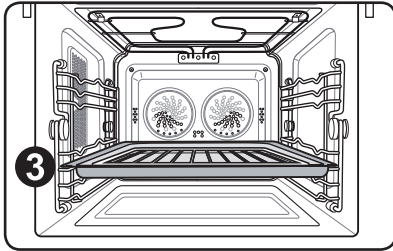


- 3** Si vous le souhaitez, réglez la température. Voir page 20



- 4** Appuyez sur **Démarrage**. Le micro-ondes combiné s'enclenche.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES + AIR CHAUD (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 - 230 °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.

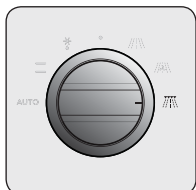
Aliment	Niveau de grille	Niveau de puissance (W)	Température (°C)	Durée 1 ^{ère} (min)	Durée 2 ^e (min)	Accessoire
Poulet entier 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Plateau en céramique + grille encastrable
Rôti de bœuf/ d'agneau (à point)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Plateau en céramique + grille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

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES + GRIL

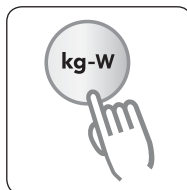
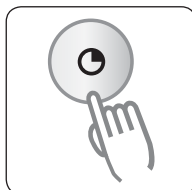
Micro-ondes + Gril

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.

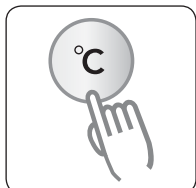
Sélection du mode Micro-ondes + Gril



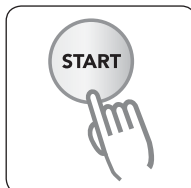
1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Micro-ondes + Gril.



2 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson et/ou le niveau de puissance. Voir pages 20 - 21.

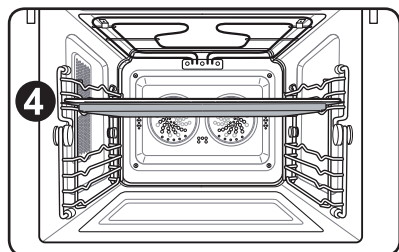


3 Si vous le souhaitez, réglez la température. Voir page 20.



4 Appuyez sur **Démarrage**. Le micro-ondes combiné s'enclenche.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES + GRIL (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.

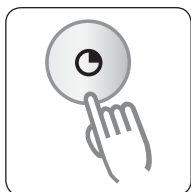
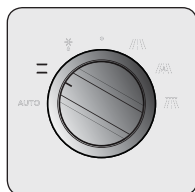
Guide de cuisson

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

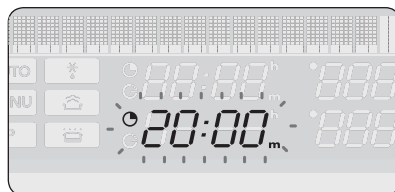
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

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 + grille encastrable
Tomates grillées	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Plateau en céramique + grille encastrable
Gratin de légumes	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Plateau en céramique + grille encastrable
Rôti de poisson	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Plateau en céramique + grille encastrable
Morceaux de poulet	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Plateau en céramique + grille encastrable

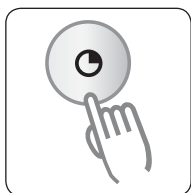
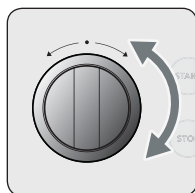
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON



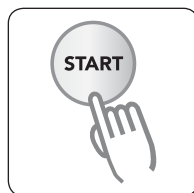
- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences). Appuyez sur **Durée de cuisson**.



- 2** La durée de cuisson et le « symbole de durée de cuisson » par défaut clignotent.



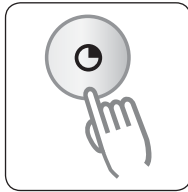
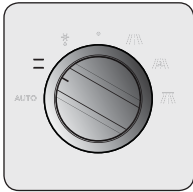
- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur **Durée de cuisson** pour terminer le réglage de la durée de cuisson.



- 4** Appuyez sur le bouton **Démarrage**. Le four s'enclenche aussitôt.

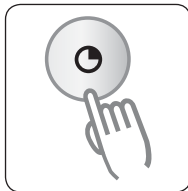
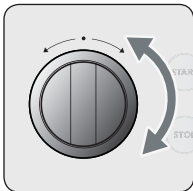
RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Exemple : Réglage du démarrage différé (de 2 heures) en mode Four



1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Four. Pressez et maintenez la touche **Durée de cuisson** pendant 3 secondes.

2 L'heure actuelle et le « symbole du démarrage différé » clignotent.



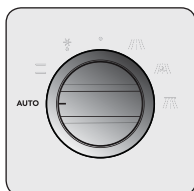
3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure de démarrage différé souhaitée (2 heures dans cet exemple) et appuyez sur **Durée de cuisson** pour valider.

4 Le compte à rebours de l'heure de démarrage différé apparaît sur l'affichage. « Le programme commence » apparaît aussi sur l'affichage. Le micro-ondes combiné s'enclenche automatiquement après deux heures.

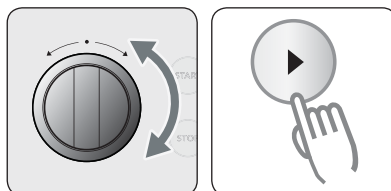
UTILISATION DU MODE AUTO-MENU

Le mode Auto-Menu vous propose 65 menus préprogrammés afin de pouvoir cuire ou décongeler 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 65 programmes ainsi que le poids pour lancer la cuisson.

Réglage du mode Auto-Menu

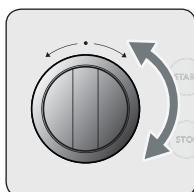


- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **AUTO-MENU**.

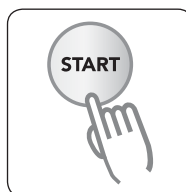


- 2** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir une fonctionnalité du menu automatique. Pressez **Suivant** pour valider le réglage.

- Consultez le tableau aux pages 53 à 62 pour obtenir une description des 65 programmes Auto-Menu.



- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir un aliment.



- 4** Appuyez sur **Démarrage** pour valider le réglage et entamer le programme du menu automatique.

Remarque

- Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un bip pour vous signaler qu'il est temps de le faire.
- La température du four réglée pendant l'opération du menu automatique est affichée.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

Guide des programmes auto-menu

Le tableau suivant présente 65 programmes automatiques de cuisson et de rôtissage. Il contient les quantités, les poids et des conseils appropriés. Pour vous faciliter la tâche, les Modes Cuisson et les durées ont été programmés. Vous pouvez suivre ces conseils pour la cuisson. Placez toujours les aliments dans un four froid. Utilisez des maniques pour retirer les aliments du four.

Les Programmes Auto-Menu sont répartis sur 10 catégories :

1. Réchauffement
2. Surgelés
3. Boulangerie
4. Plats
5. Poissons
6. Viande
7. Volaille
8. Entremets
9. Cuisson rapide
10. Plats utilisateur

Les catégories 1-9 sont préprogrammées, et la catégorie 10 contient vos propres plats programmés (voir page 53 - 65).

Important

La plupart des fonctions Auto-Menu utilisent l'énergie micro-onde 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.

1. Réchauffement

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Boisson	0,25 0,5	Plateau en céramique	1	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez à découvert. Placez une tasse au centre et 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).
2	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.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
3	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.
4	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. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos de 2 à 3 min.
5	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. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos de 2 à 3 min.

2. Surgelés

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Bâtonnets de poisson surgelés	0.3-0.5	Lèche-frite	3	Répartissez régulièrement les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèche-frite. Pour obtenir les meilleurs résultats, tournez les aliments dès que le four émet un bip.
2	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 sur le plateau en céramique. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes. Ce programme convient aux gratins de poissons surgelés comme les lasagnes, cannelloni ou macaroni.
3	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.
4	Frites au four surgelées	0.4-0.5	Lèche-frite	3	Répartissez les frites surgelées sur une lèche-frite.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
5	Pizza surgelée	0.3-0.4 0.4-0.5	Lèche-frite	3	Placez la pizza surgelée au milieu de la grille du four.
6	Quartiers de pommes de terre (wedges) surgelés	0.4-0.6	Lèche-frite	3	Répartissez les quartiers de pommes de terre surgelés régulièrement sur une lèche-frite métallique.
7	Croquettes surgelées	0.4-0.6	Lèche-frite	3	Répartissez les croquettes régulièrement sur une lèche-frite métallique.
8	Légumes surgelés	0.3-0.4 0.4-0.5	Plateau en céramique	1	Mettez les légumes surgelés (brocolis, carottes en tranches, fleurettes de chou-fleur et petits pois, par exemple) dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cs d'eau. Placez le bol au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
9	Röstis de pomme de terre surgelés	0.2-0.4	Lèche-frite	3	Répartissez les röstis surgelés régulièrement sur une lèche-frite métallique.
10	Gratin de pâtes surgelé	0.2-0.5	Gril + Plateau en céramique	3	Mettez le gratin de pâtes surgelé dans un plat en pyrex ou en céramique sur le plateau en céramique. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes. Ce programme convient aux gratins de pâtes surgelés comme les lasagnes, cannelloni ou macaroni.
11	Mini pizza surgelée	0.2-0.3	Gril + Plateau en céramique	5	Mettez les mini pizzas surgelées sur la grille encastrée dans le plateau en céramique et lancez la cuisson.
12	Mini petits pains surgelés	0.2-0.4	Lèche-frite	3	Répartissez les mini petits pains surgelés régulièrement sur une lèche-frite métallique.

3. Boulangerie

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	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.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
2	Fond de tarte aux fruits	0.3-0.5	Grille de four	3	Mettez la pâte dans un moule métallique et placez-le sur la grille du four.
3	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.
4	Croissants	0.2-0.4	Lèche-frite	3	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez les croissants côte à côte sur la lèche-frite.
5	Boterkoek néerlandais	0.5-0.7	Grille de four	2	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille.
6	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) approprié. Placez le moule sur la grille du four (longueur parallèle à la porte).
7	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.
8	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.
9	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 du four.
10	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) approprié. Placez le moule sur la grille du four (longueur parallèle à la porte).

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

4. Plats

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Pizza maison	0.6-1.0	Lêchefrite	2	Mettez la pizza sur la lêchefrite. Les différents poids prennent en compte des garnitures, telles que sauce, légumes, jambon et fromage.
2	Lasagnes	0.8-1.1	Grille de four	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes préparées et mettez-les dans un plat allant au four. Placez le plat au centre du four.
3	Gratin dauphinois	0.7-1.0	Grille de four	3	Placez le gratin dauphinois frais dans un plat en pyrex. Posez le plat sur la grille. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
4	Gratin de légumes	0.4-0.8	Grille de four	3	Préparez un gratin de légumes en utilisant un plat rond à mettre au four. Placez le plat au centre du four. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
5	Chausson aux pommes	0.3-0.5	Lêchefrite	2	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lêchefrite.
6	Pâte feuilletée farcie de poisson	0.2-0.6	Lêchefrite	2	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lêchefrite.
7	Pâte feuilletée farcie de viande	0.2-0.6	Lêchefrite	2	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 pièces côte à côte sur la lêchefrite.
8	Quiche	0.7-0.9	Grille de four	2	Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection inférieure à 190 °C jusqu'à ce que le four émette un bip. Utilisez le moule en métal. Après le préchauffage, placez le plat au centre de la grille du four.

5. Poisson

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Filet de poisson, mince	0.3-0.6	Grille de four+Lêchefrite.	5+2	Laissez mariner les filets de poisson (minces, 1 cm), puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lêchefrite. 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	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
2	Filet de poisson	0.3-0.6	Grille de four+Lèche-frite	5+2	Laissez mariner les filets de poisson (2 cm), puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lèche-frite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
3	Darne de saumon de 3 cm	0.3-0.6	Grille de four+Lèche-frite	5+2	Laissez mariner les darnes de saumon, puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lèche-frite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
4	Crevettes	0.2-0.5	Grille de four+Lèche-frite	5+2	Répartissez les crevettes crues régulièrement sur la lèche-frite.
5	Poisson entier	0.4-0.8	Grille de four+Lèche-frite	3+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poisson entier. Placez les poissons côte à côte, de la tête à la queue, sur la grille de four et la lèche-frite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers tels que la truite, la sandre ou la dorade.

6. Viande

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Bifteck mince	0.3-0.6	Grille de four+Lèche-frite	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.
2	Bifteck épais	0.6-0.8	Grille de four+Lèche-frite	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.
3	Côtelettes d'agneau	0.3-0.6	Grille de four+Lèche-frite	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.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
4	Gigot d'agneau	1.0-1.2	Grille de four+Lèche-frite	3+2	Mettez le gigot d'agneau côté épais vers le bas, badigeonné d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche démarrage pour continuer la cuisson.
5	Rôti de bœuf, saignant - à point	1.1-1.3	Grille de four+Lèche-frite	3+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, le côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtiage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
6	Rôti de bœuf, à point - bien cuit	1.1-1.3	Grille de four+Lèche-frite	3+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, le côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtiage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
7	Rôti de bœuf, cuisson lente	1.1-1.3	Grille de four+Lèche-frite	3+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, le côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtiage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
8	Rôti de porc	0.7-0.9	Grille de four+Lèche-frite	3+2	Mettez le rôti de porc, côté épais vers le bas, badigeonné d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche démarrage pour continuer la cuisson.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

7. Volaille

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	Morceaux de poulet	0.5-0.7 1.0-1.2	Grille de four+Lêchefrite	5+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les morceaux de poulet froid. Mettez-les sur la grille et la lêchefrite, côté peau vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
2	Brochettes de poulet	0.6-0.8	Grille de four+Lêchefrite	5+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les brochettes de poulet (taille maximum des carrés de poulet 3x3 cm). Placez au milieu de la grille de four avec lêchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
3	Cuisses de poulet	0.5-0.7	Grille de four+Lêchefrite	5+2	Mettez les cuisses de poulets marinées côte à côte sur la grille de four avec lêchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
4	Blancs de poulet	0.4-0.6 0.6-0.8	Grille de four+Lêchefrite	5+2	Mettez les blancs de poulets marinés côte à côte sur la grille de four avec lêchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
5	Magrets de canard	0.3-0.5	Grille de four+Lêchefrite	5+2	Préparez le magret de canard, mettez-le sur la grille à insérer, le côté épais vers le haut.
6	Cuisses de dinde	0.8-0.9	Grille de four+Lêchefrite	3+2	Mettez les cuisses de dinde, badigeonnées d'huile et d'épices, sur la grille et la lêchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche démarrage pour continuer la cuisson.
7	Poulet entier	1.0-1.1 1.2-1.3	Grille de four+Lêchefrite	3+2	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poulet froid et posez-le (poitrine vers le bas) sur la grille de four avec lêchefrite. Tournez dès que le four émet un bip, puis appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

8. Entremets

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	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. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
2	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. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
3	Pommes de terre cuites au four	0.4-0.8	Lèche-frite	3	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'herbes. Mettez les pommes de terre côte à côte sur la lèche-frite.
4	Quartiers de pommes de terre (wedges)	0.4-0.6	Lèche-frite	3	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou coupez les petites pommes de terre en deux. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Répartissez-les régulièrement sur la lèche-frite et entamez la cuisson.
5	Légumes grillés	0.2-0.5	Lèche-frite	5	Mettez des légumes, comme des courgettes émincées, morceaux de poivrons, aubergines, champignons et tomates-cerises émincés dans la lèche-frite. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.
6	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. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après la cuisson.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

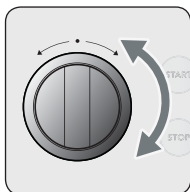
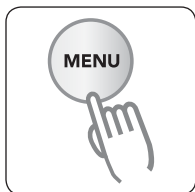
9. Cuisson rapide

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
1	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.
2	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.
3	Morceaux de poulet	0.5-0.7 1.0-1.2	Gril + Plateau en céramique	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.
4	Poulet entier	1.0-1.1 1.2-1.3	Gril + Plateau en céramique	3	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poulet froid. Mettez 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.

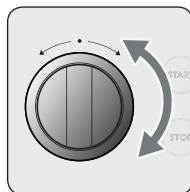
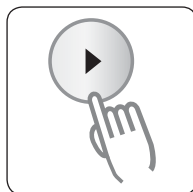
UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

Ajoutez vos propres plats

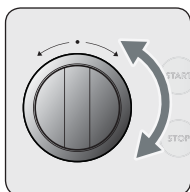
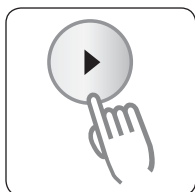
Vous pouvez programmer 10 de vos propres plats et les enregistrer sous « Plats utilisateur ».



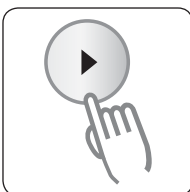
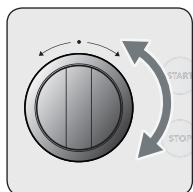
- 1** Appuyez sur **Menu** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Plats ».



- 2** Pressez **Suivant** pour valider. Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Ajouter ».

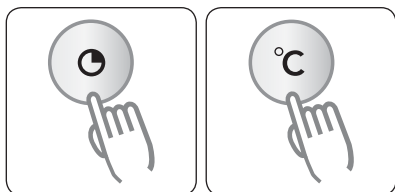


- 3** Pressez **Suivant** pour valider. Les mots « Choisissez nom » apparaissent sur l'écran d'affichage. Entrez le premier caractère du nom de votre plat en tournant le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**. Appuyez sur **Suivant** et entrez le deuxième caractère, etc. Dès que vous avez entré le nom entier, attendez que « deux flèches » apparaissent derrière le nom, puis appuyez sur **Suivant** pour valider le réglage.

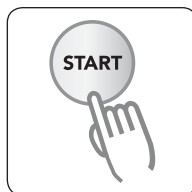


- 4** Les mots « Choisissez fonction », puis les différents modes four, apparaissent sur l'écran d'affichage. Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir le mode four que vous souhaitez.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)



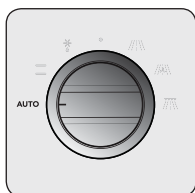
5 Si vous le souhaitez, réglez la durée de cuisson et/ou la température (si disponible). Voir page 20.



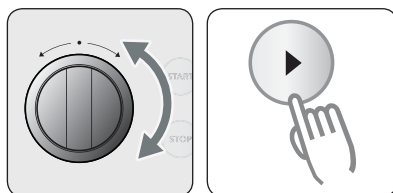
6 Lorsque le réglage est terminé et qu'il apparaît à l'affichage, appuyez sur **Démarrage** pour valider. Le mot « Enregistré » apparaît alors sur l'écran d'affichage.

- Durant la programmation de vos propres plats, vous pouvez revenir en arrière en appuyant sur **Revenir en arrière**.
- Il n'est pas possible de modifier le réglage des plats ajoutés après avoir pressé la touche **Démarrage**. Vous devrez supprimer vos propres plats (voir page 65) et les ajouter à nouveau en procédant à un nouveau réglage.

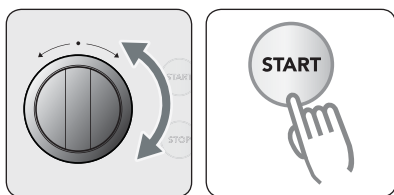
Choisissez vos propres plats programmés



1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position «**AUTO**».



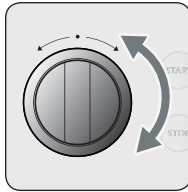
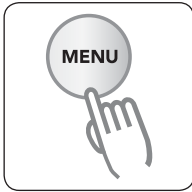
2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Plats utilisateur ». Pressez **Suivant** pour valider le réglage.



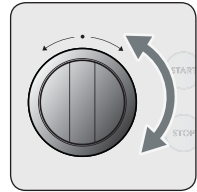
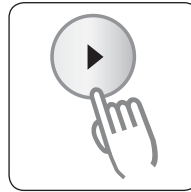
3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir vos propres plats programmés. Appuyez sur **Démarrage** pour lancer la cuisson de vos plats.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

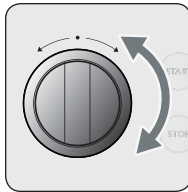
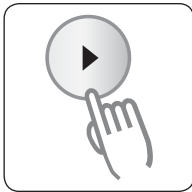
Supprimez vos propres plats programmés



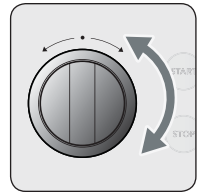
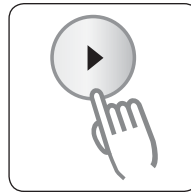
- 1** Appuyez sur **Menu** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Plats ».



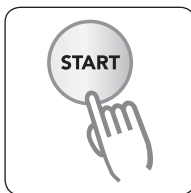
- 2** Pressez **Suivant** pour valider. Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Supprimer ».



- 3** Pressez **Suivant** pour valider. Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir vos propres plats programmés.



- 4** Pressez **Suivant** pour valider. Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Supprimer ».



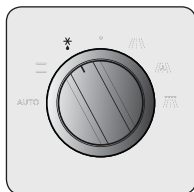
- 5** Appuyez sur **Démarrage** pour supprimer vos propres plats programmés.

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

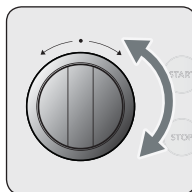
Réglage du Mode Décongélation

Vous pouvez choisir entre cinq programmes Micro-ondes pour la décongélation. La durée de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement.

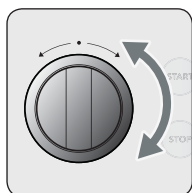
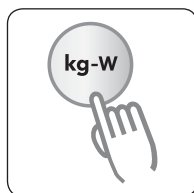
Ouvrez la porte du four. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en céramique. Enfourez au niveau 1. Refermez la porte du four.



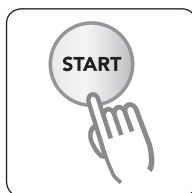
1 Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position Décongélation.



2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir l'aliment que vous désirez décongeler (consultez le tableau de la page 67 pour obtenir une description des 5 programmes de décongélation).



3 If desired, adjust the Poids.
See Page 21.



4 Appuyez sur **Démarrage**. Le micro-ondes combiné s'enclenche.

Remarque

- Le four émet un bip à mi-décongélation pour vous rappeler de retourner la viande.

Important

- N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.
- Vous pouvez également décongeler les aliments manuellement. Pour ce faire, choisissez la fonction Micro-ondes à un niveau de puissance de 180 W (voir pages 33 - 34).

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION (SUITE)

Guide des programmes décongélation

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation, 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.

Important

Le programme Décongélation 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.

N°	Aliment	Taille de la portion (kg)	Accessoire	Temps de repos (min)	Recommandation
1	Viande	0.2-2.0	Plateau en céramique	20 -120	Recouvrez toujours les bords de papier aluminium. Retournez la viande dès que 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.
2	Volaille	0.2-2.0	Plateau en céramique	20 -120	Recouvrez toujours les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Retournez la volaille dès que le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour les poulets entiers ou en morceaux.
3	Poisson	0.2-2.0	Plateau en céramique	20-110	Recouvrez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Retournez le poisson dès que le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson.
4	Pain/ gâteau	0.1-1.0	Plateau en céramique	10-60	Mettez le pain horizontalement, la longueur parallèle à la porte, sur du papier absorbant sur un plateau en céramique. Retournez-le dès que le four émet un bip. Placez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-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. Posez les petits pains côte à côte. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de gâteaux à pâte levée, biscuits, tartes au fromage et chaussons. Ce programme ne s'utilise pas pour toutes les sortes de gâteaux à pâte levée, biscuits, tartes au fromage et chaussons. Il ne s'utilise pas pour les garnitures au chocolat.
5	Fruits	0.1-0.8	Plateau en céramique	5-30	Répartissez les fruits régulièrement sur le plateau en céramique. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de fruits.

PLATS TESTS

Conformément à la norme EN 60350

1. Cuire

Les recommandations de cuisson s'appliquent à un four préchauffé. Enfourez 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.

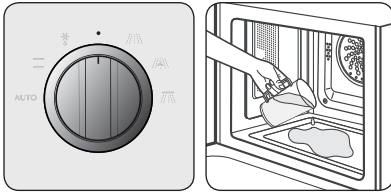
2. Griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en fonction Gril.

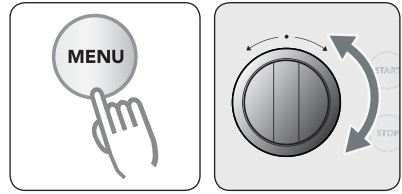
Type d'aliment	Plat et notes	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Pain blanc grillé	Grille de four	5	Gril	270	1 ^{er} 1 - 2 2 ^{ème} 1 - 2
Hamburgers de bœuf (12 pièces)	Grille de four + lèchefrite (pour recueillir les graisses)	5	Gril	270	1 ^{er} 10 - 15 2 ^{ème} 10 - 15

UTILISATION DE LA FONCTION AQUA CLEAN

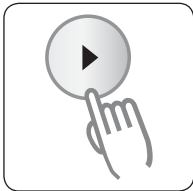
La fonction Aqua Clean vous permet de désinfecter votre four en seulement 15 minutes.



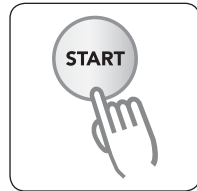
- 1** Tournez le **Sélecteur de mode sur la position « Arrêt »**. Versez environ 100 ml d'eau dans la sole du four vide.



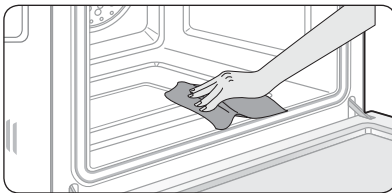
- 2** Appuyez sur **Menu** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir « Nettoyage ».



- 3** Pressez **Suivant** pour sélectionner « Aqua clean ».



- 4** Appuyez sur **Démarrage**. Le micro-ondes combiné s'enclenche automatiquement.

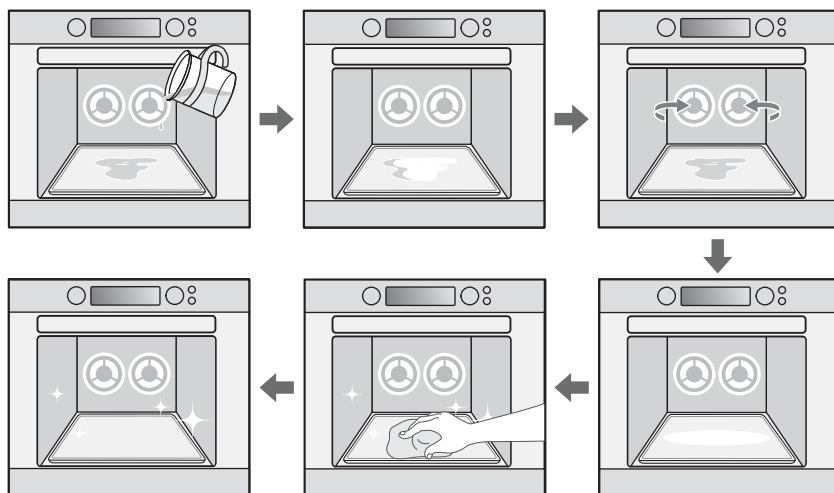


- 5** Lorsque le processus est terminé : ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon sec.

Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le micro-ondes 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.

UTILISATION DE LA FONCTION AQUA CLEAN (AUTONETTOYANTE) (SUITE)



Après la désactivation de la fonction Aqua Cleaning

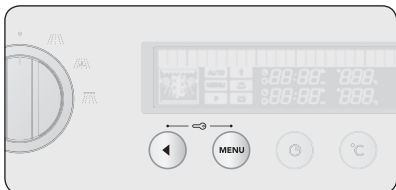
Conseils

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin de la procédure d'aqua cleaning ; l'eau qui se trouve sur le fond est chaude.
- Ne laissez jamais l'eau résiduelle dans le four pendant une durée prolongée, comme, par exemple, toute une nuit.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge.
- À l'aide d'un détergent - une éponge mouillée, une brosse douce ou un tampon à récurer en nylon, nettoyez l'intérieur du four. Les taches incrustées s'enlèvent au moyen d'un tampon à récurer en nylon.
- Les dépôts de calcaire s'enlèvent au moyen d'un chiffon imprégné de vinaigre.
- Nettoyez avec de l'eau propre et un chiffon sec doux (nettoyez aussi sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez ces étapes après que le four s'est refroidi.
- Si le four est imprégné de graisse, par exemple, après un processus de rôtissage ou de gril, il est recommandé de frotter les taches tenaces avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte selon un angle de 15 °, afin que la surface intérieure en émail sèche complètement.

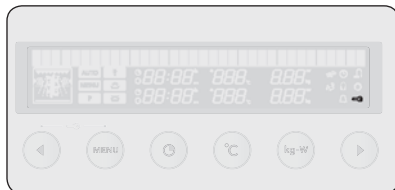
SÉCURITÉ ENFANTS

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

Verrouillage du four

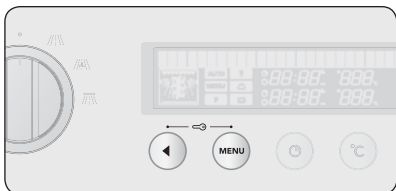


1 Appuyez simultanément sur REVENIR EN ARRIÈRE et MENU pendant 3 secondes.

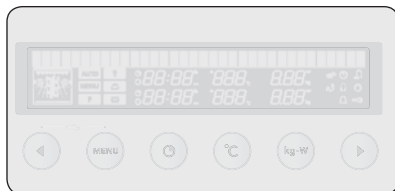


2 Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



1 Appuyez simultanément sur REVENIR EN ARRIÈRE et MENU pendant 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.


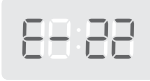
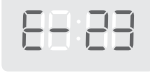


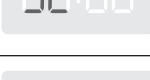
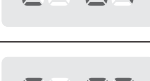


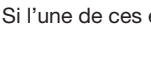
- ▶ Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ 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 DE TEMPÉRATURE 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 en 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 10 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	CX4411T CX4492T
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 L 555 x H 445 x P 548,8
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.

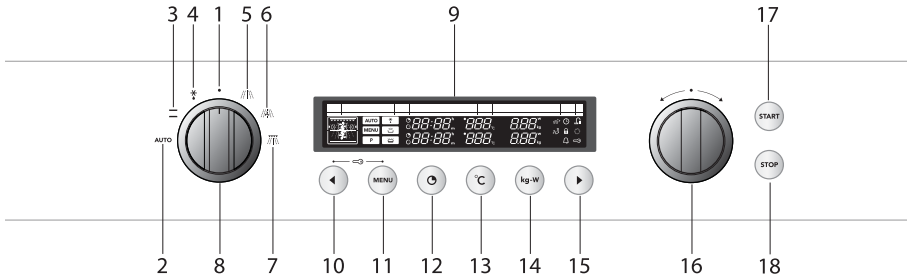
INHALT

Bedienleiste	5
Eigenschaften des Ofens	6
Zubehör	7
Verwendung dieser Anleitung	8
sicherheit	8
Bevor Sie beginnen	14
Einstellung der Sprache und der Uhr	14
Automatische Abschaltung (Uhr)	14
Erhitzungsarten	15
Erklärung der Knöpfe und Tasten	17
Die Menütaste	17
Symbole in der Textanzeige	21
Funktionsweise eines Mikrowellenofens	22
Verwenden des Mikrowellen-Modus	23
Einstellen des Mikrowellen-Modus	23
Anleitung zu den Mikrowellen-Garstufen	24
Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus	25
Anleitung zum Kochen mit Mikrowellen	27
Verwenden des Ofen-Modus	33
Einstellen des Ofen-Modus	33
Umluft-Einstellung	35
Kochanleitung	35
Umluft- und OberhitzeEinstellung	36
Kochanleitung	36
Ober- und UnterhitzeEinstellung	37
Kochanleitung	37
Grill-Einstellung	38
Kochanleitung	38
Oberhitze- und Lüfter-Einstellung	39
Kochanleitung	39
Umluft- und Unterhitze-Einstellung	40
Kochanleitung	40
Intensiv-Einstellung	41
Kochanleitung	41
Mehrebenen-Kocheinstellung	42
Kochanleitung	42
Spar-Umluft-Einstellung	43
Kochanleitung	43

INHALT

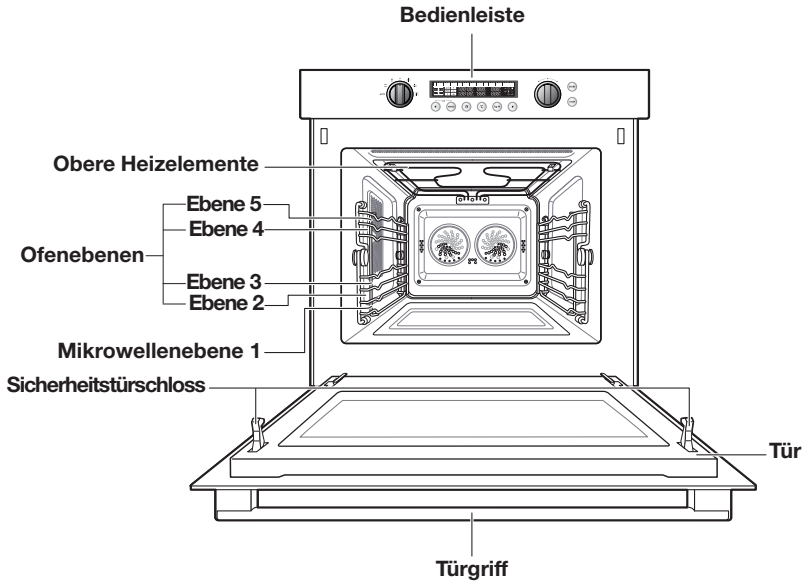
Verwenden des Mikrowellen- und Umluft-Modus	44
Auswahl des Mikrowellen- und Umluft-Modus	44
Kochanleitung	45
Verwenden des Mikrowellen- und Grill-Modus	46
Auswahl des Mikrowellen- und Grill-Modus	46
Kochanleitung	47
Einstellen der Garzeit	48
Einstellen des verzögerten Starts	49
Verwenden des Auto-Menü-Modus	50
Einstellen des Auto-Menü-Modus	50
Anleitung zu den Auto-Menü-Programmen	51
Verwenden des Auftaumodus	64
Anleitung zu Auftauprogrammen	65
Testgerichte	66
Verwenden der Aqua-Clean-Funktion	67
Kindersicherungsschloss	69
Reinigung Ihres Mikrowellenofens	70
Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellenofens	70
Fehlerbehebung	71
Fehlercodes	72
Technische Daten	73

BEDIENLEISTE



- 1. AUS
- 2. AUTO-MENÜ-MODUS
- 3. OFEN
- 4. AUFTAUEN
- 5. MIKROWELLENMODUS
- 6. MIKROWELLE + UMLUFT
- 7. MIKROWELLE + GRILL
- 8. MODUSAUSWAHL
- 9. DISPLAY
- 10. ZURÜCK
- 11. MENÜ-EINSTELLUNGEN
- 12. GARZEIT
- 13. TEMP EINSTELLUNGEN
- 14. GEWICHT EINSTELLUNGEN
- 15. WEITER
- 16. MULTIFUNKTIONSAUSWAHL
- 17. START
- 18. STOPP/ABBRECHEN
- 10+11. KINDERSICHERUNG

EIGENSCHAFTEN DES OFENS

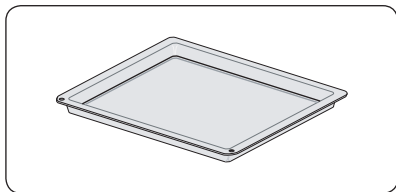


Anmerkung

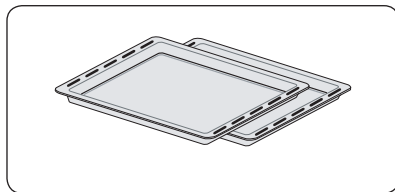
- Die Ebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Ebene 1 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet, in Kombination mit dem Keramikbackblech.
- In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen,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

ZUBEHÖR

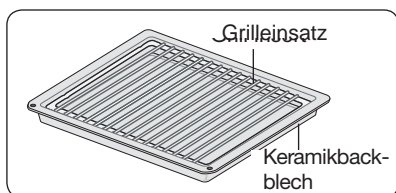
Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Mikrowellenofens:



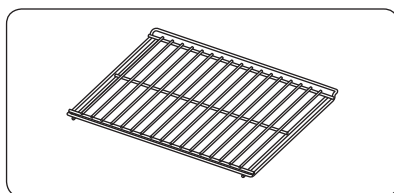
1 Keramikbackblech
(Für den Mikrowellenmodus)



2 Backbleche
(NICHT für den Mikrowellenmodus)



3 Grilleinsatz für Keramikbackblech
(Für Schnellmenü- und Grillmodus)



4 Ofengestell
(NICHT für den Mikrowellenmodus)

Bemerkung

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.
- 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.

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 Zubehörteile auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.

SICHERHEIT (FORTSETZUNG)

- Bewahren Sie keine entflammabaren Materialien in dem Ofen auf.
- 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 Dampfeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampföfen 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!
- 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.

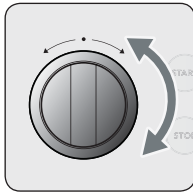


Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

BEVOR SIE BEGINNEN

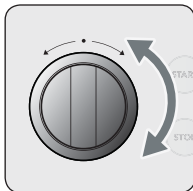
Einstellung der Sprache und der Uhr

Nach dem Anschließen des Ofens an das Stromnetz müssen Sie die Sprache und die Uhrzeit einstellen.



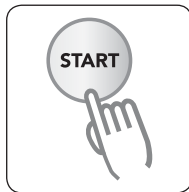
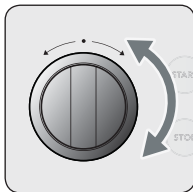
1 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Sprache einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf **Start**.

2 Jetzt müssen Sie die richtige Uhrzeit einstellen. Die „12“ blinkt.



3 Beispiel: Die Uhrzeit ist 1:30. Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Stunde einzustellen.

4 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**. Die „00“ blinkt.



5 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie auf **Start**, um das Einstellen der Uhr abzuschließen. „30“ hört auf zu blinken.

6 Das Display zeigt die Uhrzeit an. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Wenn Sie die Zeit später ändern wollen, können Sie dies tun, indem Sie auf **Menü** drücken und „Zeit“ wählen, indem Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen und auf **Weiter** drücken. Führen Sie anschließend die Schritte 2-6 wie auf dieser Seite beschrieben aus.

Automatische Abschaltung (Uhr)

Wenn die Knöpfe des Ofens länger als 30 Minuten nicht bedient worden sind, schaltet sich das Display aus Energiespargründen automatisch ab. Wenn eine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Display wieder ein.

Wenn gewünscht, kann diese Funktion abgeschaltet werden (siehe Seite 17; „Automatische Abschaltung“).

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 OberhitzeEinstellung

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 UnterhitzeEinstellung

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

Empfohlene Temperatur: 200 °C



Grill-Einstellung

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, sodass 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

ERHITZUNGSARTEN (FORTSETZUNG)



Mehrebenen-Kocheinstellung

Der Mehrebenen-Kochmodus ist für größere Mengen von Lebensmitteln geeignet. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden.

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



Warmhalte-Einstellung

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



Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass 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

Bemerkung

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

KOMBI-FUNKTIONEN



Mikrowellen- und Umluft-Einstellung

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.



Mikrowellen- + Grill-Einstellung

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).

AUTO-MENÜ-MODUS

AUTO

Sie haben die Wahl zwischen 65 vorprogrammierten Auto-Menü-Einstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

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

AUFTAUMODUS







Sie haben die Wahl zwischen 5 vorprogrammierten Auftau-Einstellungen zum Auftauen. Auftauzeit und Auftaustufe werden automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm und Gewicht, und das Auftauen beginnt.

ERKLÄRUNG DER KNÖPFE UND TASTEN




Die Menütaste

Nachdem Sie auf **Menü** gedrückt haben, können Sie verschiedene Einstellungen wählen, indem Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen. Wählen Sie eine Einstellung, drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**, und wieder können Sie verschiedene Einstellungen wählen, indem Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Einstellungen, die Sie wählen können.

MENÜ:

			
	Zeit	Stunden/Minuten (siehe Seite 14)	Zeit ist eingestellt
	Sprache	Niederländisch	Sprache ist eingestellt
		Englisch	
		Deutsch	
		Französisch	
		Dänisch	
		Schwedisch	
		Norwegisch	
		Spanisch	
	Tastenton	Ein Aus	Tastenton ist eingestellt
	Kontrast	1 2 3	Kontrast ist eingestellt
Reinigung	Aqua Clean	Aqua Clean	
Gerichte	Hinzufügen (siehe Seiten 61 - 62)	-	
	Löschen (siehe Seite 63)		
Automatische Abschaltung (Uhr)	Ja	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet (siehe Seite 14)	
	Nein	Automatische Abschaltung ist ausgeschaltet (siehe Seite 14)	

KINDERSICHERUNG:

			
Gleichzeitig drücken	Kindersicherung ist aktiviert (Schlosssymbol- Leuchte ist an)	Erneut gleichzeitig drücken	Kindersicherung ist deaktiviert (Schlosssymbol- Leuchte ist aus)

ERKLÄRUNG DER KNÖPFE UND TASTEN (FORTSETZUNG)





GARZEIT:

			
Garzeit blinkt	Garzeit einstellen	Bestätigen. Die Garzeit hört auf zu blinken	Wenn „Temperatur“ oder „Gewicht“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

VERZÖGERTER START:

			
Drei Sekunden lang gedrückt halten	Verzögerten Start einstellen	Bestätigen. Der Verzögerte Start hört auf zu blinken	Wenn „Garzeit“, „Temperatur“ oder „Gewicht“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

TEMPERATUR:

			
Temperatur blinkt	Die Temperatur ändern	Bestätigen. Die Temperatur hört auf zu blinken	Wenn „Garzeit“, „Temperatur“ oder „Verzögerter Start“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

ERKLÄRUNG DER KNÖPFE UND TASTEN (FORTSETZUNG)

GEWICHT/WATT:

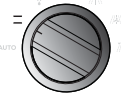





			 
Gewicht/Watt blinkt	Gewicht/Watt ändern	Bestätigen. Gewicht/Watt hören auf zu blinken	Wenn „Garzeit“ oder „Temperatur“ gedrückt wird, fangen diese Funktionen an zu blinken und können dann eingestellt werden (falls verfügbar)

AUTO-MENÜ-MODUS

Wenn Sie mit der **MODUSAUSWAHL** einen Modus gewählt haben, können Sie verschiedene Einstellungen wählen und ändern, indem Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen.

			
AUTO	Auto-MENÜ-Modus	Wählen Sie eine Kategorie und drücken Sie zur Bestätigung auf „Weiter“	Wählen Sie ein Lebensmittel
			Weitere Informationen finden Sie auf Seite 50 - 63

OFENMODUS:

		 		
= =	Ofen	Umluft-Einstellung Umluft- und OberhitzeEinstellung Ober- und UnterhitzeEinstellung Grilleinstellung Oberhitze- und Lüfter-Einstellung Umluft- und Unterhitze-Einstellung Intensiv-Einstellung Mehrebenen-Kocheinstellung Warmhalte-Einstellung Spar-Umluft-Einstellung	Drücken (und gedrückt halten) zum Einstellen oder Hinzufügen von: <ul style="list-style-type: none"> • Garzeit • Temperatur: • Verzögerter Start 	Zum Ändern drehen Zum Bestätigen drücken

ERKLÄRUNG DER KNÖPFE UND TASTEN (FORTSETZUNG)

AUFTAUMODUS:

	Auftauen	Fleisch Geflügel Fisch Brot / Kuchen Obst	Drücken zum Einstellen oder Hinzufügen von: • Gewicht	Zum Ändern drehen	Zum Bestätigen drücken

MIKROWELLEN-MODUS:

	Mikrowelle	Drücken zum Einstellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Verzögerter Start • Watt	Zum Ändern drehen	Zum Bestätigen drücken

MIKROWELLE- + UMLUFT-MODUS:

	Mikrowelle + Umluft	Drücken zum Einstellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Verzögerter Start • Temperatur: • Watt	Zum Ändern drehen	Zum Bestätigen drücken

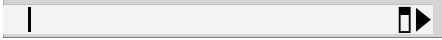


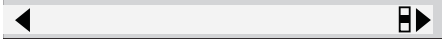



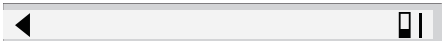


MIKROWELLEN- + GRILL-MODUS

	Mikrowelle + Grill	Drücken zum Einstellen oder Hinzufügen von: • Garzeit • Verzögerter Start • Temperatur: • Watt	Zum Ändern drehen	Zum Bestätigen drücken

ERKLÄRUNG DER KNÖPFE UND TASTEN (FORTSETZUNG)

Symbole in der Textanzeige

Wenn Sie Auto-Menü-Modus wählen, indem Sie die **Modusauswahl** drehen oder zum Einstellen **Menu drücken**, erscheinen Text und Symbole auf dem Display. Die nachstehende Tabelle gibt eine Erläuterungen der Symbole.

Symbole in der Textanzeige	Tasten/Knöpfe	Erläuterung
		Zum Auswählen drehen (durch das Menü „scrollen“)
		Bestätigen
		Zum Auswählen drehen (durch das Menü „scrollen“)
		Bestätigen
		Einen Schritt zurück gehen
		Einen Schritt zurück gehen
		Start (nicht mehr „scrollen“)

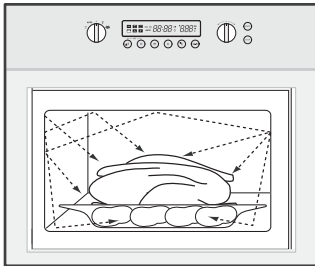
FUNKTIONSWEISE EINES MIKROWELLENOFENS

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.

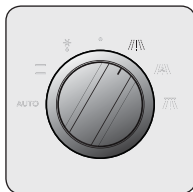
Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachten, um

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

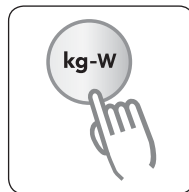
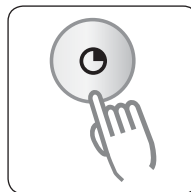
VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS

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.

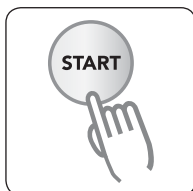
Einstellen des Mikrowellen-Modus



- 1** Drehen Sie die **Modusauswahl** auf Mikrowelle.



- 2** Wenn gewünscht, stellen Sie die Garzeit und/oder die Garstufe ein. Siehe Seiten 18 - 19.



- 3** Drücken Sie auf **Start**. Der Kombi-Mikrowellenofen startet.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zu den Mikrowellen-Garstufen

GARSTUFE	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, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als „mikrowelleneeignet“ 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	MIKROWELLEN-GEEIGNET	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓X	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 <ul style="list-style-type: none"> • Polystyren-Behälter • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recycling-Papier oder Metallränder 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ X X 	<p>Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrens führen. Kann Feuer fangen.</p> <p>Kann zu Funken/Lichtbögen führen.</p>
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> • Feuerfestes Geschirr • Empfindliches Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<p>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.</p>
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Gerichte • Drahtbinder von Tiefkühlbeuteln 	<ul style="list-style-type: none"> X X 	<p>Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.</p>

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

GESCHIRR	MIKROWELLEN-GEEIGNET	BEMERKUNGEN
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Servietten oder Küchenpapier • Recycling-Papier 	✓ ✗	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff <ul style="list-style-type: none"> • Behälter • Frischhaltefolie • Tiefkühlbeutel 	✓ ✓ ✓✗	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.
Wachs- oder fettfestes Papier	✓	Kann zum Halten von Flüssigkeit und zum Vermeiden von Spritzern verwendet werden.

Bemerkung

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

- ✓ : Empfohlen
- ✓✗ : Vorsicht
- ✗ : 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.
Brussels Sprouts	250	5 - 6	3	60 - 75 ml (5 - 6 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. Garen, 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.) Abgedeckt garen. 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	16 - 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.

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.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln

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.

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

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

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 die 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.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

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. Wenden Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit, 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.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN-MODUS (FORTSETZUNG)

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

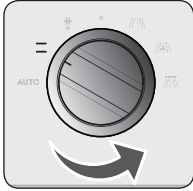
Tiefgefrorene Lebensmittel sollten mit der Auftaustufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Fleisch Kleingeschnittenes Rindfleisch	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Fleisch auf einen Keramikteller legen.
Schweinesteaks	250	7 - 8		Dünnere Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
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 Keramiktellern legen.
Ganzer Fisch	400	11 - 13		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.
Obst Beeren	300	6 - 7	5 - 10	Obst auf einem flachen, runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (Je ca. 50 g) Toast/Sandwich	2 Stck. 4 Stck. 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Brötchen kreisförmig/Brot horizontal auf Küchenpapier auf einem Keramikteller anordnen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.

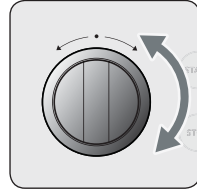
VERWENDEN DES OFEN-MODUS

In diesem Modus stehen 10 Einstellungen zur Verfügung. Die jeweils korrekte Einstellungen finden Sie in den Kochanleitungen auf den Seiten 35 - 43.

Einstellen des Ofen-Modus



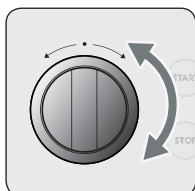
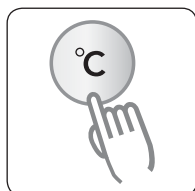
1 Drehen Sie die **Modusauswahl** auf OFEN.



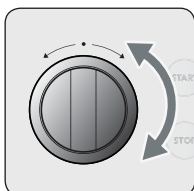
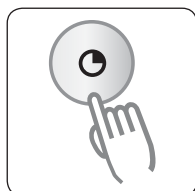
2 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um den gewünschten Ofen-Modus einzustellen. Der Ofen-Modus und die empfohlene Temperatur werden angezeigt (Standard: Umluft-Einstellung).

	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
	Mehrebenen-Kochen	180°C
	Warmhalten	70°C
	Spar-Umluft	180°C

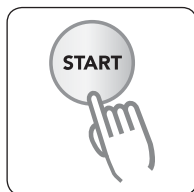
VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)



- 3** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **TEMP EINSTELLUNGEN**, 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**.

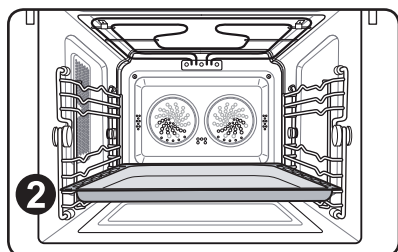
Bemerkung

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

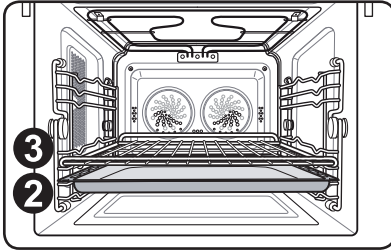
Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Umluft- und Oberhitzeinstellung

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

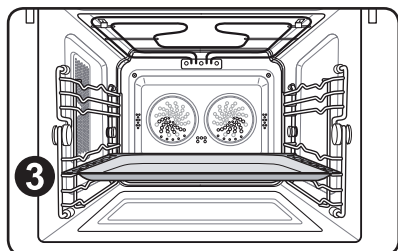
Anmerkung

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

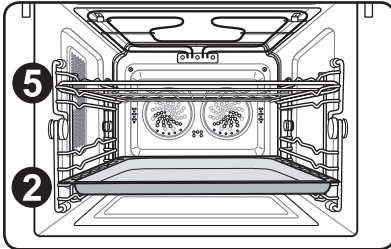
Anmerkung

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 - 0:05	-	Ofengestell

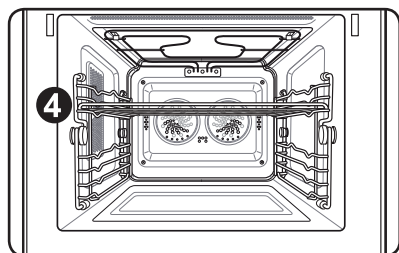
Anmerkung

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 eine 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 Krokette	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

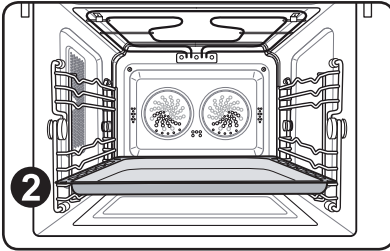
Anmerkung

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

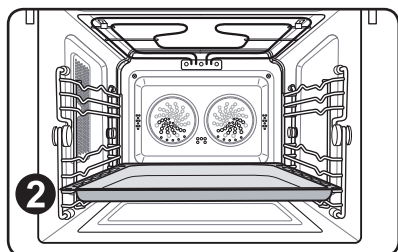
Anmerkung

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

Anmerkung

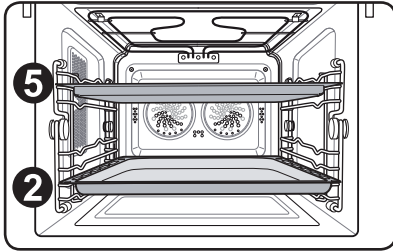
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

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

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Mehrebenen-Kocheinstellung

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 doppelt so viele Gerichte gleichzeitig zubereiten.



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

Anmerkung

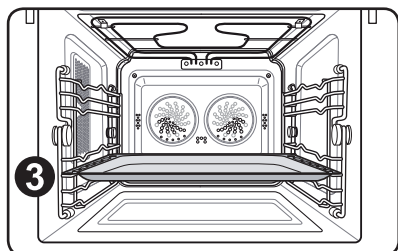
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass 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)	Zeit (Std.)	Zubehör
Biskuitkuchen	2	150 - 160	0:30 - 0:40	Ofengestell
Kleine Kuchen	3	150 - 170	0:20 - 0:30	Backblech
Muffins	3	160 - 180	0:30 - 0:40	Ofengestell
Rindfleisch, Rinderbraten/ 1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Kartoffelgratin	3	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell

Anmerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Energiespartipp

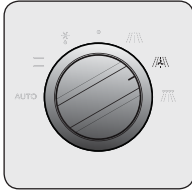
- Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs oft zu öffnen, damit die Temperatur im Innenraum bleibt und Sie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

VERWENDEN DES MIKROWELLEN- UND UMLUFT-MODUS

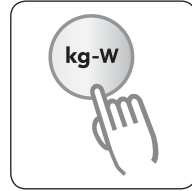
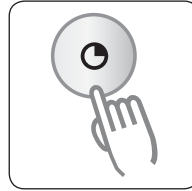
Mikrowelle + Umluft

Dieser Modus kombiniert Umluft und Mikrowelle, wodurch die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel eine braune und knusprige Oberfläche erhalten. Der Kombi-Modus ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, gegrilltes Gemüse, Scones und Brote.

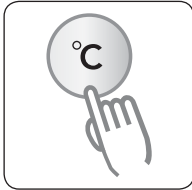
Auswahl des Mikrowellen- und Umluft-Modus



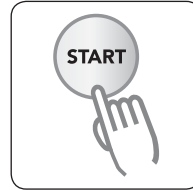
- 1** Drehen Sie die **Modusauswahl** auf Mikrowelle und Umluft.



- 2** Wenn gewünscht, stellen Sie die Garzeit und/oder die Garstufe ein. Siehe Seiten 18 - 19.

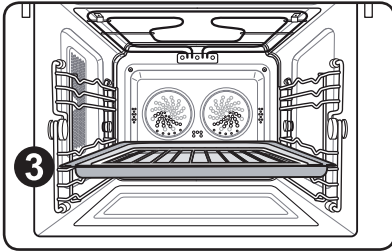


- 3** Wenn gewünscht, die Gartemperatur einstellen. Siehe Seite 18.



- 4** Drücken Sie auf **Start**. Der Kombi-Mikrowellenofen startet.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN- UND UMLUFT-MODUS (FORTSETZUNG)



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

* Mikrowellen-Leistungseinstellung: 100 - 600 W

* Temperatur-Einstellung: 40 - 230 °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	Einschubleiste	Garstufe (W)	Temperatur (°C)	1. Zeit (Min.)	2. Zeit (Min.)	Zubehör
Ganzes Huhn 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Keramikbackblech + Grilleinsatz
Rinderbraten/ Lamm (Medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramikbackblech + Grilleinsatz
Tiefgefrorene Lasagne/ Pastagratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Keramikbackblech + Grilleinsatz
Kartoffelgratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramikbackblech + Grilleinsatz
Obstkuchen	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramikbackblech

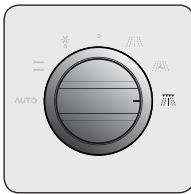
VERWENDEN DES MIKROWELLEN- UND GRILL-MODUS

Mikrowelle + Grill

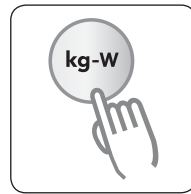
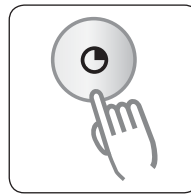
Dieser Modus kombiniert die Hitze des Grills mit der Schnelligkeit der Mikrowellenzubereitung. Die Garzeit verkürzt sich, und die Speisen haben eine gebräunte und knusprige Oberseite. Diese Funktion ist für alle Lebensmittel geeignet, die wieder erhitzt und gebräunt werden müssen (etwa gebackene Pasta), 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.

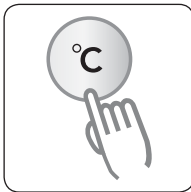
Auswahl des Mikrowellen- und Grill-Modus



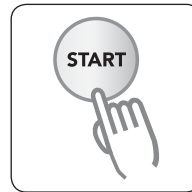
- 1** Drehen Sie die **Modusauswahl** auf Mikrowelle und Grill.



- 2** Wenn gewünscht, stellen Sie die Garzeit und/oder die Garstufe ein. Siehe Seiten 18 - 19.

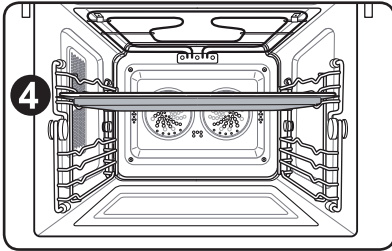


- 3** Wenn gewünscht, die Gartemperatur einstellen. Siehe Seite 18.



- 4** Drücken Sie auf **Start**. Der Kombi-Mikrowellenofen startet.

VERWENDEN DES MIKROWELLEN- UND GRILL-MODUS (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

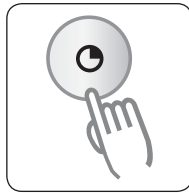
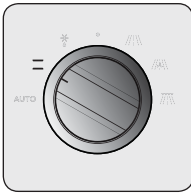
* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

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

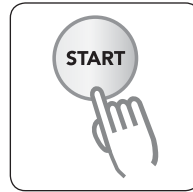
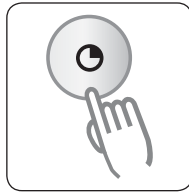
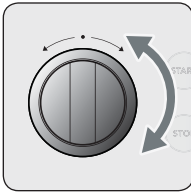
Lebensmittel	Einschub- leiste	Garstufe (W)	Temperatur (°C)	1. Zeit (Min.)	2. Zeit (Min.)	Zubehör
Gebackene Kartoffeln	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramikback- blech + Grilleinsatz
Gegrillte Tomaten	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramikback- blech + Grilleinsatz
Gemüsegratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramikback- blech + Grilleinsatz
Gebatener Fisch	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Keramikback- blech + Grilleinsatz
Hähnchenstü- cke	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramikback- blech + Grilleinsatz

EINSTELLEN DER GARZEIT



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

- 2** Die Standard-Garzeit und das „Garzeitsymbol“ blinken.

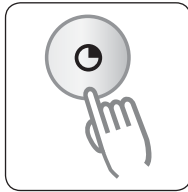
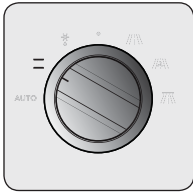


- 3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie auf die **Garzeit**-Taste, um die Einstellung der Garzeit abzuschließen.

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

EINSTELLEN DES VERZÖGERTEN STARTS

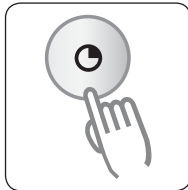
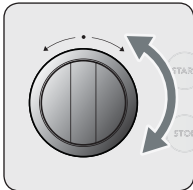
Beispiel: Einstellen der verzögerten Startzeit (2 Stunden) im Ofen-Modus



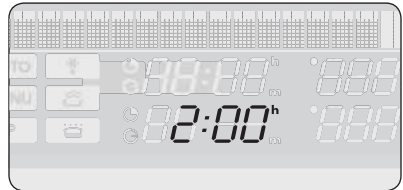
- 1** Drehen Sie die **Modusauswahl** auf Ofen-Modus. Halten Sie die **Garzeit**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.



- 2** Die aktuelle Zeit und das „Symbol für verzögerte Startzeit“ blinken.



- 3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte verzögerte Startzeit (in diesem Beispiel 2 Stunden) einzustellen, und drücken Sie zur Bestätigung auf **Garzeit**.

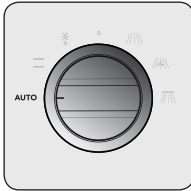


- 4** Auf dem Display wird die verzögerte Startzeit angezeigt, die abwärts gezählt wird. Auf dem Display steht auch zu lesen „Programme will start in“. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch nach zwei Stunden.

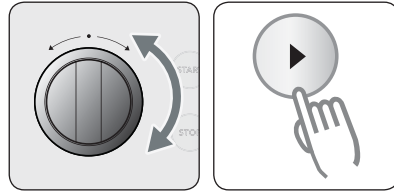
VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS

Der Auto-Menü-Modus ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen 65 vorprogrammierten Einstellungen, um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen, zu braten oder zu backen oder Ihre Lieblingsspeisen aufzutauen. Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 65 Einstellungen und stellen Sie das Gewicht ein, um den Kochvorgang zu starten.

Einstellen des Auto-Menü-Modus

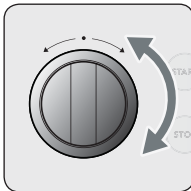


1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** auf **AUTO-MENÜ**.



2 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um eine Auto-Menü-Funktion auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellung auf **Weiter**.

- Auf der Tabelle auf den Seiten 51 - 60 finden Sie Beschreibungen der 65 Auto-Menü-Einstellungen.



3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um ein Lebensmittel zu wählen.



4 Drücken Sie auf **Start** um die Einstellung zu bestätigen und das Auto-Menü-Programm zu starten.

Bemerkung

- 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 wird während des Betriebs des Auto-Menüs angezeigt.
- Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zu den Auto-Menü-Programmen

Die folgende Tabelle erläutert 65 automatische Programme zum Garen, Braten und Backen. Sie gibt die Mengen, Gewichtsbereiche und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen. Sie haben die Wahl zwischen vorprogrammierten Garmodi- und -zeiten. Sie können sich an diesem Leitfaden für das Garen orientieren. Nahrungsmittel immer in den kalten Ofen stellen. Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln immer Ofenhandschuhe verwenden.

Die Auto-Menü-Programme gliedern sich in 10 Kategorien:

1. Aufwärmen
2. Tiefgekühltes
3. Backwerk
4. Gerichte
5. Fisch
6. Fleisch
7. Geflügel
8. Beilagen
9. Schnellkochen
10. User dishes

Die Kategorien 1-9 sind vorprogrammiert, Kategorie 10 enthält Ihre selbst programmierten Gerichte (siehe Seiten 51 - 63).

Wichtig

Die meisten Auto-Menü-Einstellungen erhitzen die Nahrungsmittel mit Mikrowellen. Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

1. Aufwärmen

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Getränk	0,25 0,5	Keramik- back- blech	1	Geben Sie die Flüssigkeit in Keramikbecher und wärmen Sie sie ohne Abdeckung wieder auf. Platzieren Sie einen Becher in die Mitte, 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).
2	Mahlzeit auf Teller	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramik- back- blech	1	Auf einen Keramiksteller 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.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
3	Tiefgefrorene Mahlzeit auf Teller	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikbackblech	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 einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Pasta). Nach dem Garen 3 Minuten stehen lassen.
4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikbackblech	1	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte setzen. Vor und nach der Standzeit (2 - 3 Min.) vorsichtig umrühren.
5	Eintopf	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikbackblech	1	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte setzen. Vor und nach der Standzeit (2 - 3 Min.) vorsichtig umrühren.

2. Tiefgekühltes

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Tiefkühl-fischstäbchen	0,3-0,5	Backblech	3	Die Tiefkühl-fischstäbchen gleichmäßig auf das Backblech legen. Durch Wenden beim akustischen Signal können Sie bessere Ergebnisse erzielen.
2	Tiefgefrorenes Fischgratin	0,4-0,6	Grill und Keramikbackblech	3	Tiefgefrorenes Fischgratin in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder Keramik geben und auf das Keramikbackblech setzen. Nach dem Aufwärmen 2 - 3 Minuten stehen lassen. Dieses Programm ist geeignet für tiefgefrorenes Fischgratin wie etwa Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.
3	Tiefgefrorene Lasagne	0,4-0,6	Grill und Keramikbackblech	3	Tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder Keramik geben. Nach dem Aufwärmen 2 - 3 Minuten stehen lassen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
4	Tiefge- frorene Pommes Frites	0,4-0,5	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Metall- Backblech verteilen.
5	Tiefkühl- pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Backblech	3	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Ofengestells setzen.
6	Tiefge- frorene Kartoffele- cken	0,4-0,6	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.
7	Tiefge- frorene Kroketten	0,4-0,6	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Metall- Backblech verteilen.
8	Tiefge- frorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramik- backblech	1	Das tiefgefrorene Gemüse (etwa Brokkoli, Möhrenscheiben, Blumenkohlröschen oder Erbsen) in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1 - 2 Esslöffel Wasser hinzufügen. Schüssel in die Mitte setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
9	Tiefgefro- rene Rösti	0,2-0,4	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Rösti gleichmäßig auf dem Metall- Backblech verteilen.
10	Tiefgefro- renes Pas- tagratin	0,2-0,5	Grill und Keramik- backblech	3	Tiefgefrorenes Pastagratin in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder Keramik geben und auf das Keramikbackblech setzen. Nach dem Aufwärmen 2 - 3 Minuten stehen lassen. Dieses Programm ist geeignet für tiefgefrorenes Fischgratin wie etwa Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.
11	Tiefkühl- pizza- Snack	0,2-0,3	Grill und Keramik- backblech	5	Tiefkühlpizza-Snacks auf Grilleinsatzgestell mit Keramikbackblech setzen und garen.
12	Tiefge- frorene Mini-Früh- lingsrollen	0,2-0,4	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Mini- Frühlingsrollen gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.

3. Backwerk

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Apfelku- chen	1,2-1,4	Ofenge- stell	2	Den Apfelkuchen in ein rundes Metallgefäß geben. Auf das Ofengestell setzen. Der Gewichtsbereich schließt Äpfel u. dgl. ein.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
2	Boden für Obstkuchen	0,3-0,5	Ofengestell	3	Den Teig in einer Metall-Bodenform auf das Ofengestell setzen.
3	Brownies	0,5-0,7	Ofengestell	3	Den Teig in eine runde Schüssel aus Jenaer Glas geben und auf einem Keramikteller auf das Ofengestell setzen.
4	Croissants	0,2-0,4	Backblech	3	Backpapier verwenden. Die Croissants nebeneinander auf das Backblech legen.
5	Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Ofengestell	2	Den frischen Teig in eine runde Metall-Backform geben. Auf das Gestell setzen.
6	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.
7	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.
8	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.
9	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.
10	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.

4. Gerichte

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
1	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)

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
2	Lasagne	0,8-1,1	Ofenge- stell	3	Frische Lasagne zubereiten oder Fertigprodukt verwenden und in ein ofenfestes Gefäß mit ausreichender Größe geben. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen.
3	Kartoffel- gratin	0,7-1,0	Ofenge- stell	3	Das frische Kartoffelgratin in ein Geschirr aus Jenaer Glas geben. Das Gefäß auf das Gestell setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
4	Gemüse- gratin	0,4-0,8	Ofenge- stell	3	Gemüsegratin in einem ofenfesten runden Gefäß vorbereiten. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
5	Blätterteig, Apfelfül- lung	0,3-0,5	Back- blech	2	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.
6	Blätterteig, Fischfü- llung	0,2-0,6	Back- blech	2	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.
7	Blätterteig, Hack- fleischfü- llung	0,2-0,6	Back- blech	2	Backpapier verwenden. 4 Stücke nebeneinander auf das Backblech legen.
8	Quiche	0,7-0,9	Ofenge- stell	2	Wir empfehlen, den Ofen mit Unterhitze und Umluft auf 190 °C vorzuheizen, bis das akustische Signal ertönt. Die Metallbackform verwenden. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Ofengestells setzen.

5. Fisch

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Fischfilet, dünn	0,3-0,6	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Fischfilets (dünn, 1 cm) marinieren und nebeneinander auf Grillgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
2	Fischfilet	0,3-0,6	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Fischfilets (2 cm) marinieren und nebeneinander auf Grillgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
3	Lachs- steak, 3 cm	0,3-0,6	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Die Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf Grillgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
4	Garnelen	0,2-0,5	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Die rohen Garnelen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
5	Ganzer Fisch	0,4-0,8	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Haut vom ganzen Fisch mit Öl und Kräutern und Gewürzen einstreichen. Fische nebeneinander, Kopf an Schwanz, auf Drahtgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Das Programm ist geeignet für ganze Fische wie Forellen, Zander oder Dorade.

6. Fleisch

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Beefsteak, dünn	0,3-0,6	Ofenge- stell + 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.
2	Beefsteak, dick	0,6-0,8	Ofenge- stell + 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.
3	Lammko- teletts	0,3-0,6	Ofenge- stell + 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.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
4	Lamm- keule	1,0-1,2	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Lammkeule mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
5	Roast- beef - medium- rare	1,1-1,3	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
6	Roastbeef, medium - durchge- braten	1,1-1,3	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
7	Roastbeef, langsam gargart	1,1-1,3	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
8	Schweine- braten	0,7-0,9	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Schweinebraten mit Öl und Gewürzen bestreichen und mit der Fettseite nach unten auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

7. Geflügel

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Hühn- chenstü- cke	0,5-0,7 1,0-1,2	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Gekühlte Hühnchenstücke mit Öl und Gewürzen bestreichen. Mit der Hautseite nach unten auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
2	Geflügel- spieße	0,6-0,8	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Die Geflügelspieße mit Öl und Gewürzen bestreichen (max. Größe der Geflügelfleischstücke 3x3 cm). In die Mitte des Ofengestells setzen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
3	Hähnchen- schenkel	0,5-0,7	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Die marinierten Hähnchenschenkel nebeneinander auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
4	Hühner- brust	0,4-0,6 0,6-0,8	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Die marinierten Hähnchenbruststücke nebeneinander auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
5	Entenbrust	0,3-0,5	Ofenge- stell + Backblech	5+2	Entenbrust vorbereiten, mit der Fettseite nach oben auf den Drahtblecheinsatz legen.
6	Truthahn- keule	0,8-0,9	Ofenge- stell + Backblech	3+2	Truthahnkeulen mit Öl und Gewürzen einstreichen und auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
7	Ganzes Huhn	1,0-1,1 1,2-1,3	Ofengestell + Backblech	3+2	Das gekühlte Huhn mit Öl und Gewürzen bestreichen und mit der Brust nach unten auf Grillgestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

8. Beilagen

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
1	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. Schüssel in die Mitte setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
2	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. Schüssel in die Mitte setzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.
3	Gebackene Kartoffeln	0,4-0,8	Backblech	3	Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Kartoffeln abspülen und putzen. Haut mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern einstreichen. Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.
4	Kartoffelecken	0,4-0,6	Backblech	3	Kartoffeln abspülen und putzen. In Spalten bzw. kleine Kartoffeln in Hälften schneiden. Mit Olivenöl und Gewürzen einstreichen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und Garvorgang starten.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
5	Gebra- tenes Gemüse	0,2-0,5	Backblech	5	Gemüse, wie zum Beispiel Zucchini-scheiben, Paprikastücke, Auberginenscheiben, Pilze und Cherry-Tomaten auf das Backblech legen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern und Gewürzen einstreichen.
6	Weißer Reis	0,3-0,4	Keramik- backblech	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. Schüssel in die Mitte setzen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen und anschließend durchrühren.

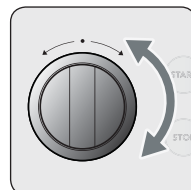
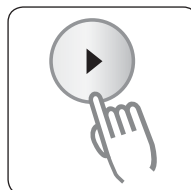
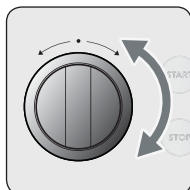
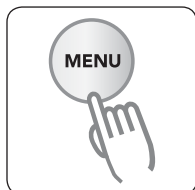
9. Schnellkochen

Nein	Lebensmittel	Ge- wicht	Zubehör	Einschub- leiste	Empfehlung
1	Gebacke- ne Kartof- felhälften	0,4-0,6 0,6-0,8	Keramik- backblech + Einsatz- gestell	4	Die Kartoffeln halbieren. Die Kartoffeln auf dem Gestell kreisförmig anordnen, mit der Schnittseite zum Grill. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
2	Schweine- braten	0,8-1,0	Keramik- backblech + Einsatz- gestell	3	Den marinierten Schweinebraten auf das Grilleinsatzgestell mit dem Keramikbackblech legen. Wenn das akustische Signal ertönt, wenden und den Vorgang erneut starten.
3	Hühn- chenstü- cke	0,5-0,7 1,0-1,2	Grill und Keramik- backblech	5	Gekühlte Hühnchenstücke mit Öl und Gewürzen bestreichen. Auf den Grilleinsatz mit dem Keramikbackblech legen, mit der Hautseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
4	Ganzes Huhn	1,0-1,1 1,2-1,3	Grill und Keramik- backblech	3	Das gekühlte Huhn mit Öl und Gewürzen bestreichen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des Grilleinsatzgestells mit dem Keramikbackblech 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.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

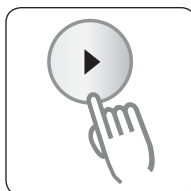
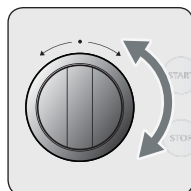
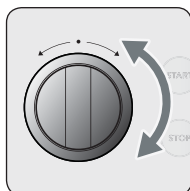
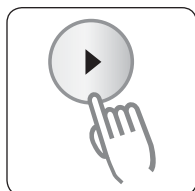
Fügen Sie Ihre eigenen Gerichte hinzu

Sie können 10 eigene Gerichte programmieren und als „user dishes“ speichern.



- 1** Drücken Sie auf **Menu** und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „Dishes“ zu wählen.

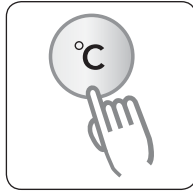
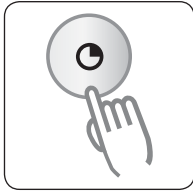
- 2** Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**. Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „Add“ auszuwählen.



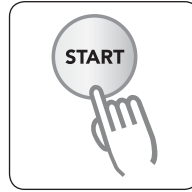
- 3** Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**. Auf dem Display wird „Choose Name“ angezeigt. Geben Sie den ersten Buchstaben des Namens Ihres Gerichts ein, indem Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen. Drücken Sie auf **Weiter** und geben Sie den zweiten Buchstaben ein, etc. Wenn Sie den Namen vollständig eingegeben haben; warten Sie, bis „zwei Pfeile“ nach dem Namen erscheinen, und drücken Sie auf **Weiter**, um die Einstellung zu bestätigen.

- 4** Auf dem Display sehen Sie „Choose function“ und dann die verschiedenen Ofenmodi. Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um den gewünschten Ofenmodus auszuwählen.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)



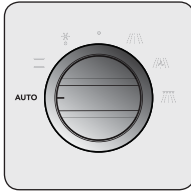
5 Wenn gewünscht, ändern sie die Garzeit, und/oder die Temperatur (falls verfügbar). Siehe Seite 18.



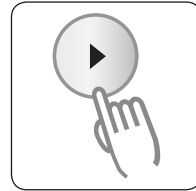
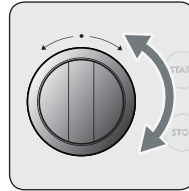
6 Wenn alle Einstellungen fertig sind, drücken Sie zur Bestätigung auf **Start**. Auf dem Display erscheint 'Saved'

- Beim Programmieren Ihrer eigenen Gerichte können Sie zurück gehen, indem sie auf **Zurück** drücken.
- Es ist nicht möglich, die Einstellungen der hinzugefügten Gerichte zu ändern, nachdem Sie auf **Start** gedrückt haben. Sie müssen Ihr eigenes Gericht löschen (siehe Seite 63) und es mit den neuen Einstellungen wieder hinzufügen.

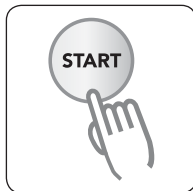
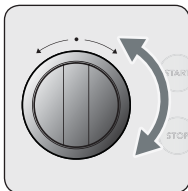
Wählen Sie Ihre selbstprogrammierten Gerichte



1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** auf „AUTO“.



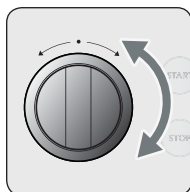
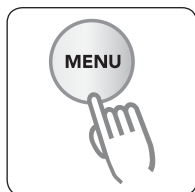
2 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „User Dishes“ zu wählen. Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellung auf **Weiter**.



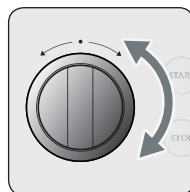
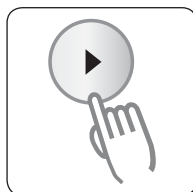
3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** um Ihr selbstprogrammiertes Gericht zu wählen. Drücken Sie auf **Start**, um das Garen Ihrer Gerichte zu starten.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

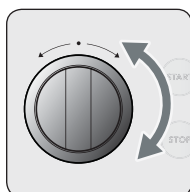
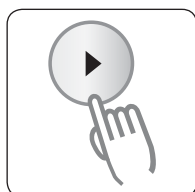
Löschen Sie Ihre selbstprogrammierten Gerichte



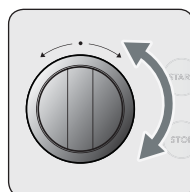
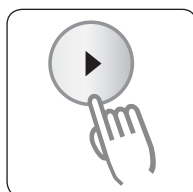
1 Drücken Sie auf **Menu** und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „Dishes“ zu wählen.



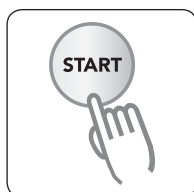
2 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**. Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „Delete“ zu wählen.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**. Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um Ihre selbstprogrammierten Gerichte zu wählen.



4 Drücken Sie zur Bestätigung auf **Weiter**. Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „Delete“ zu wählen.



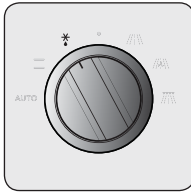
5 Drücken Sie auf **Start**, um Ihre selbstprogrammierten Gerichte zu löschen.

VERWENDEN DES AUFTAUMODUS

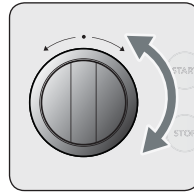
Einstellen des Auftaumodus

Sie haben die Wahl zwischen 5 vorprogrammierten Mikrowellen-Einstellungen zum Auftauen. Auftauzeit und Auftaustufe werden automatisch eingestellt.

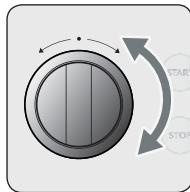
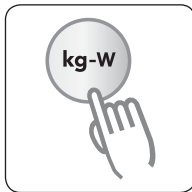
Öffnen Sie die Tür. Setzen Sie das tiefgefrorene Lebensmittel in die Zentrum der Keramikbackblechs. Position: Ebene 1. Schließen sie die Tür



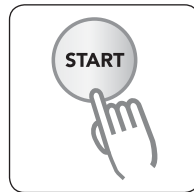
1 Drehen Sie die **Modusauswahl** auf Auftaumodus.



2 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf das gewünschte Auftau-Element (auf der Tabelle auf Seite 65 finden Sie eine Beschreibung der 5 Auftau-Einstellungen).



3 Wenn gewünscht, ändern Sie das Gewicht.
Siehe Seite 19.



4 Drücken Sie auf **Start**. Der Kombi-Mikrowellenofen startet.

Bemerkung

- Der Ofen gibt zur Halbzeit des Auftauens ein akustisches Signal, das Sie daran erinnert, das Lebensmittel zu wenden.

Wichtig

- Verwenden Sie ausschließlich mikrowellensichere Behälter.
- Sie können Lebensmittel auch manuell auftauen. Wählen Sie dazu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistung von 180 W (siehe Seiten 31 - 32).

VERWENDEN DES AUFTAUMODUS (FORTSETZUNG)

Anleitung zu Auftauprogrammen

Die nachfolgende Tabelle erläutert die verschiedenen Auftauprogramme, Mengen und Standzeiten 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.

Wichtig

Der Auftaumodus verwendet Mikrowellenenergie zum Erwärmen 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.

NEIN	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Standzeit (Min.)	Empfehlung
1	Fleisch	0,2-2,0	Keramikbackblech	20 - 120	Die Ränder immer mit Aluminiumfolie abdecken. Wenn der Ofen ein akustisches Signal abgibt, das Fleisch wenden. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und geschnetztes Fleisch geeignet.
2	Geflügel	0,2-2,0	Keramikbackblech	20 - 120	Keulen- und Flügelspitzen stets mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Hühner und für Stücke von Geflügelfleisch geeignet.
3	Fisch	0,2-2,0	Keramikbackblech	20-110	Den Schwanz eines ganzen Fisches mit Aluminiumfolie abdecken. Den Fisch wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Fische und für Fischfilets geeignet.
4	Brot/ Kuchen	0,1-1,0	Keramikbackblech	10-60	Das Brot horizontal, längs der Tür, auf ein Stück Küchenpapier auf das Keramikbackblech legen. 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 nebeneinander anordnen. Dieses Programm ist für alle Arten von Hefekuchen, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig geeignet. Es ist nicht für alle Arten von Hefekuchen, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig geeignet. Es hat keine Schokoladenglasur.
5	Obst	0,1-0,8	Keramikbackblech	5-30	Obst gleichmäßig auf dem Keramikbackblech verteilen. Dies Programm ist geeignet für Obst aller Art.

TESTGERICHTE

Gemäß Norm EN 60350

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
	Backblech + Backblech**	2 + 5	Mehrebenen-Kochen	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 auf dem Gitter hinten links und vorn rechts angeordnet.

** Zwei Kuchen in der Mitte übereinander angeordnet.

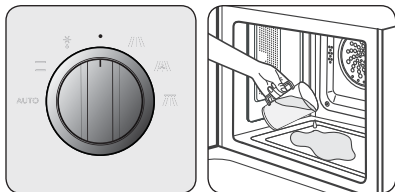
2. Grillen

Den Ofen mit der Grillfunktion 5 Minuten lang vorheizen.

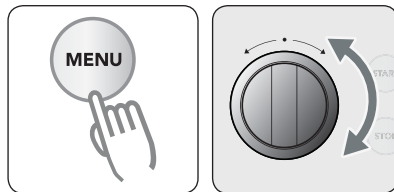
Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Toastbrot	Ofengestell	5	Grill	270	1. 1 - 2 2. 1 - 2
Rindfleischburger (12 Stck.)	Ofengestell + Backblech (zum Auffangen von Fett)	5	Grill	270	1. 10 - 15 2. 10 - 15

VERWENDEN DER AQUA-CLEAN-FUNKTION

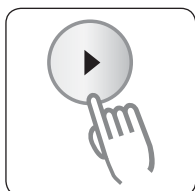
Die Aqua-Clean-Funktion ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 15 Minuten.



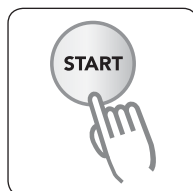
- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“. Geben Sie etwa 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Ofens.



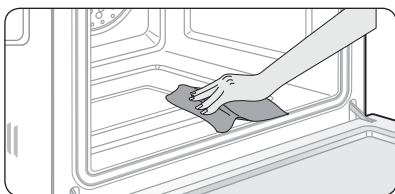
- 2** Drücken Sie auf **Menu** und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um „Cleaning“ zu wählen.



- 3** Drücken Sie auf **Weiter**, um „Aqua Clean“ zu wählen.



- 4** Drücken Sie auf **Start**. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch.

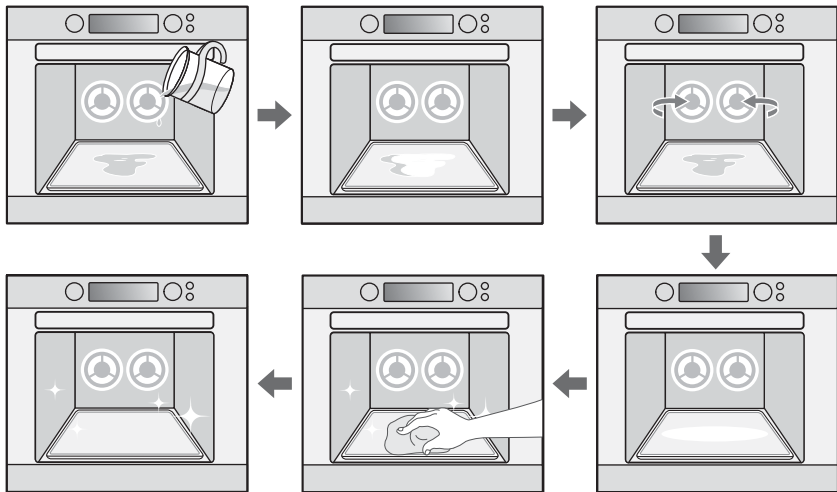


- 5** Wenn der Prozess abgeschlossen ist: Öffnen Sie die Tür und wischen Sie die Ofenraum mit einem trockenen Tuch aus.

Wichtig

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

VERWENDEN DER AQUA-CLEAN-FUNKTION (FORTSETZUNG)



Nach dem Deaktivieren von Aqua Clean

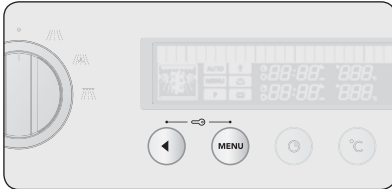
Tipps

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vor dem Ende des Aqua-Clean-Vorgangs öffnen; das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie das Restwasser nicht über längere Zeit (z.B. über Nacht) im Ofen stehen.
- Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie das Restwasser mit einem Schwamm.
- Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem in Spülmittel getränkten Schwamm, einer weichen Bürste oder einem Nylon-Scheuerschwamm aus. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Nylon-Scheuerschwamm entfernt werden.
- Kaltablagerungen können mit einem in Essig getränkten Tuch entfernt werden.
- Mit sauberem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenwischen (denken sie auch daran, unter der Ofentürdichtung zu wischen).
- Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, kann der Vorgang wiederholt werden, nachdem sich der Ofen abgekühlt hat.
- Wenn der Ofen sehr mit Fett verschmutzt ist, zum Beispiel nach dem Braten oder Grillen, wird empfohlen, vor dem Aktivieren der Ofenreinigungsfunktion Reinigungsmittel in die hartnäckigen Stellen einzureiben.
- Lassen Sie die Ofentür nach dem Reinigen in einem Winkel von 15 ° leicht geöffnet, damit die Emaillebeschichtung im Innern des Ofens gründlich trocknen kann.

KINDERSICHERUNGSSCHLOSS

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

Sperren des Ofens:

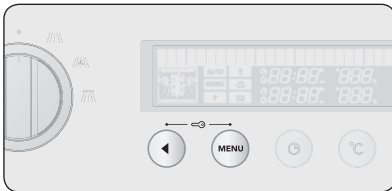


1 Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten ZURÜCK und MENÜ, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

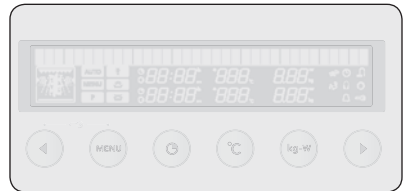


2 Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens:



1 Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten ZURÜCK und MENÜ, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.



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 MIKROWELLEN-OFENS

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 nach 30 Minuten nicht abgeschlossen ist.
	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 10 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	CX4411T CX4492T
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 B 555 x H 445 x T 548,8
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.

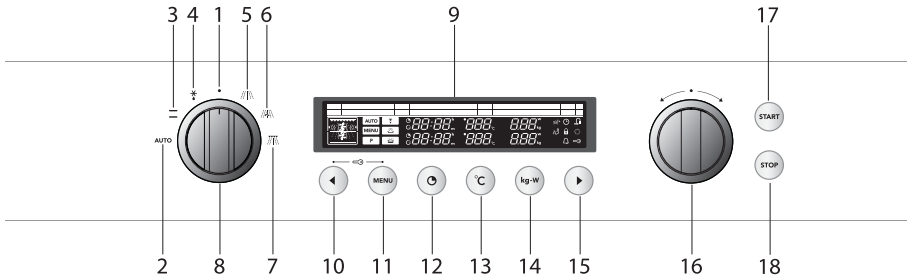
CONTENTS

Control panel	5
Oven features	6
Accessories	7
Using this manual	8
SAFETY	8
Before you begin	14
Setting the language and the clock	14
Automatic shutoff (clock)	14
Types of heating	15
Explanation of knobs and buttons	17
The menu button	17
Symbols in the textdisplay	21
How a microwave oven works	22
Using the microwave mode	23
Microwave mode setting	23
Guide to microwave power levels	24
Microwave cookware guide	25
Microwave cooking guide	27
Using the oven mode	33
Oven mode setting	33
Hot air setting	35
Cooking guide	35
Hot air + Top heat setting	36
Cooking guide	36
Top heat + Bottom heat setting	37
Cooking guide	37
Grill setting	38
Cooking guide	38
Top heat + fan setting	39
Cooking guide	39
Hot air + Bottom heat setting	40
Cooking guide	40
Intensive setting	41
Cooking guide	41
Multi level cook setting	42
Cooking guide	42
Eco Hot air setting	43
Cooking guide	43

CONTENTS

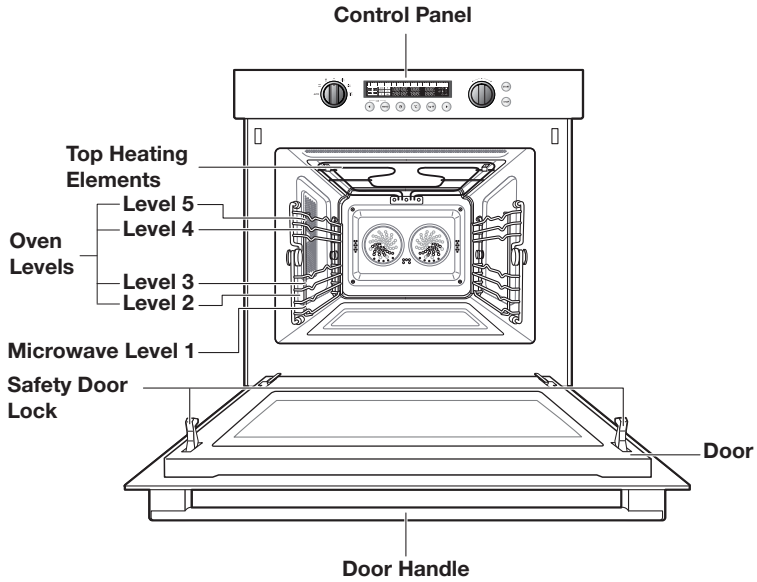
Using the Microwave + Hot air mode	44
Select Microwave + Hot air mode.	44
Cooking guide.	45
Using the Microwave + Grill mode	46
Select Microwave + Grill mode.	46
Cooking guide.	47
Setting the cook time	48
Setting the delayed start.	49
Using the auto MENU mode.	50
Auto menu mode setting.	50
Guide to auto menu programmes	51
Using the defrost mode	64
Guide to defrost settings.	65
Test dishes	66
Using the aqua clean feature	67
Child safety lock	69
Cleaning your microwave oven.	70
Storing and repairing your microwave oven	70
Troubleshooting	71
Error codes	72
Technical specifications	73

CONTROL PANEL



- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. OFF | 11. MENU SETTINGS |
| 2. AUTO MENU | 12. COOK TIME |
| 3. OVEN | 13. TEMP SETTINGS |
| 4. DEFROST | 14. WEIGHT SETTINGS |
| 5. MICROWAVE MODE | 15. NEXT |
| 6. MICROWAVE + HOT AIR | 16. MULTI-FUNCTION SELECTOR |
| 7. MICROWAVE + GRILL | 17. START |
| 8. MODE SELECTOR | 18. STOP/CANCEL |
| 9. DISPLAY | 10+11. CHILD LOCK |
| 10. BACK | |

OVEN FEATURES

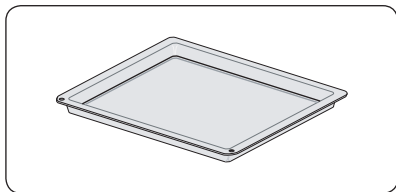


Note

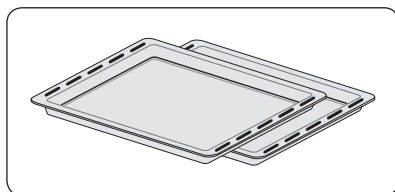
- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 4 and 5 are mainly used for grill function.
- The level 1 is mainly used for microwave function with the ceramic tray.
- Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate shelf level for your dishes.

ACCESSORIES

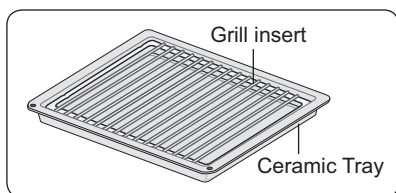
The following accessories are provided with your microwave oven:



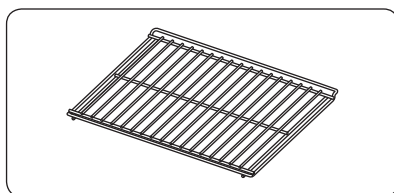
1 Ceramic Tray
(Useful for Microwave Mode)



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.



SAFETY (CONTINUED)

- 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.
- 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.
- **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.

SAFETY (CONTINUED)

- 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.
- Always first check on the packaging how food should be placed in the microwave. In general, liquids or foodstuffs in air-tight packaging may only be heated after pricking a few holes in the packaging. This is because pressure builds up during heating.
- Liquids and other foodstuffs may not be heated in airtight packaging as they can explode.
- Keep an eye on the microwave when heating foodstuffs in plastic or paper packaging, in connection with the possibility of combustion.
- Never heat longer than necessary, and remember that food continues to cook after it is removed from heat.
- Prick the skin of meat, chicken or fish with a fork or other pointed object. This prevents spitting.
- The microwave should be cleaned regularly and all food remains should be removed. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time. Food remnants can also damage the interior which may result in hazardous situations.

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.

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

SAFETY (CONTINUED)

- 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.
- 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.



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

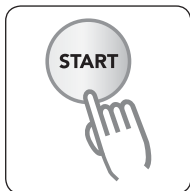
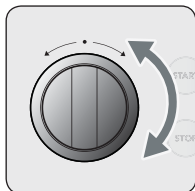


If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

BEFORE YOU BEGIN

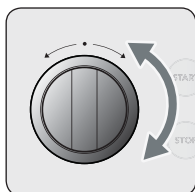
Setting the language and the clock

When the power is first supplied to the oven, you must set the language and the time.



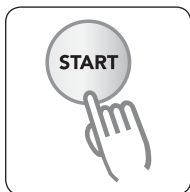
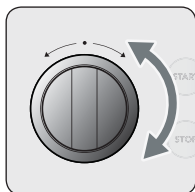
- 1** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the language. Press **Start** to confirm.

- 2** Now you have to set the right time. The '12' will blink.



- 3** Example: to set 1:30. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the hour.

- 4** Press **Next** to confirm. The '00' will blink.



- 5** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the minutes. Press **Start** to finish setting the clock. '30' will stop blinking.

- 6** The display shows the time of day. The appliance is now ready to use. If you want to change the time later on, you can do this by pressing the **Menu** and choose 'Time' by turning the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and press the **Next**. Then follow step 2-6 as described on this page.

Automatic shutoff (clock)

If the knobs of the oven are not operated for more than 30 minutes, the display will turn off automatically for energy saving reasons. By operating any key, the display is switched on again. If desired, this function can be turned off (see page 17; 'Auto shutoff').

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



Multi level cook setting

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.

TYPES OF HEATING (CONTINUED)



Keeping warm setting

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



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 ECO Hot air mode of heating is used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

COMBI-FUNCTIONS



Microwave + Hot air setting

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 + Grill setting

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).

AUTO MENU MODE

AUTO

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

DEFROST MODE



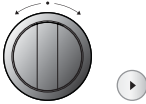



Choose from 5 pre-programmed defrost settings for defrosting.
Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the programme and weight to start defrosting.

EXPLANATION OF KNOBS AND BUTTONS




The menu button

After you have pressed **Menu**, you can choose several settings by turning the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**. Choose a setting, press **Next** to confirm and again you can choose several settings by turning the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**. In the table below you can see the settings you can choose.

MENU:





			
	Time	Hours/Minutes (see page 14)	Time is adjusted
	Language	Nederlands	Language is adjusted
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
		Sueco	
		Norsk	
	Spansk		
	Key sound	On	Key sound is adjusted
		Off	
	Contrast	1	Contrast is adjusted
		2	
3			
Cleaning	Aqua clean	Aqua clean	
Dishes	Add (see pages 61 - 62)	-	
	Delete (see page 61)		
Auto shutoff (clock)	Yes	Auto shutoff is turned on (see page 14)	
	No	Auto shutoff is turned off (see page 14)	

CHILD LOCK:





			
Press at the same time	Child lock is set (lock symbol light is on)	Press at the same time again	Child lock is released (lock symbol light is off)

EXPLANATION OF KNOBS AND BUTTONS (CONTINUED)





COOK TIME:

			
Cook time is blinking	Set the cooking time	Confirm. The cooking time stops blinking	If the 'Temperature' or 'Weight' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

DELAYED START:





 Press for three seconds			
Delayed start is blinking	Set the delayed start	Confirm. The delayed start stops blinking	If the 'Cook Time', 'Temperature' or 'Weight' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

TEMPERATURE:

			
Temperature is blinking	Change the temperature	Confirm. The temperature stops blinking	If the 'Cook Time', 'Delayed start' or 'Weight' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

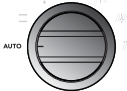
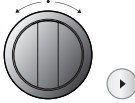

EXPLANATION OF KNOBS AND BUTTONS (CONTINUED)

WEIGHT/WATTS:


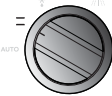




			
Weight/Watts is blinking	Change the weight/watts	Confirm. The weight/watts stop blinking	If the 'Cook Time' or 'Temperature' is pressed, these functions will start blinking and can be adjusted (if available)

AUTO MENU MODE:

If you have chosen a mode with the **Mode selector**, you can choose and change several settings by turning the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

				
AUTO	Auto Menu Mode	Select a category and press 'Next' to confirm	Select a food item	See pages 50 - 63 for further information

OVEN MODE:

					
	Oven	Hot air setting	Press (and hold) to adjust or add the: <ul style="list-style-type: none"> • Cooking Time • Temperature • Delayed start 	Turn to change	Press to confirm
		Hot air + Top heat setting			
		Top heat + Bottom heat setting			
		Grill setting			
		Top heat + Fan setting			
		Hot air + Bottom heat setting			
		Intensive setting			
		Multi level cook setting			
		Keeping warm setting			
		ECO Hot air setting			

EXPLANATION OF KNOBS AND BUTTONS (CONTINUED)

DEFROST MODE:

	Defrost	Meat Poultry Fish Bread/cake Fruit	Press to adjust or add the: • Weight	Turn to change	Press to confirm

MICROWAVE MODE:

	Microwave	Press to adjust or add the: • Cooking Time • Delayed start • Watts	Turn to change	Press to confirm

MICROWAVE + HOT AIR MODE:

	Microwave + Hot air	Press to adjust or add the: • Cooking Time • Delayed start • Temperature • Watts	Turn to change	Press to confirm








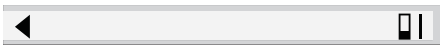


MICROWAVE + GRILL MODE:

	Microwave + Grill	Press to adjust or add the: • Cooking Time • Delayed start • Temperature • Watts	Turn to change	Press to confirm

EXPLANATION OF KNOBS AND BUTTONS (CONTINUED)

Symbols in the textdisplay

When you choose Auto Menu Mode by turning the **Mode selector** or press **Menu** for setting, text and symbols will appear in the display. The table below gives an explanation of symbols.

Symbols in the textdisplay	Buttons/knobs	Explanation
		Turn to choose ('scroll' through the menu)
		Confirm
		Turn to choose ('scroll' through the menu)
		Confirm
		Go back one step
		Go back one step
		Start (no more 'scrolling')

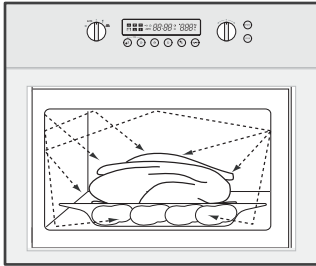
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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.

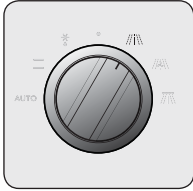
Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure

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

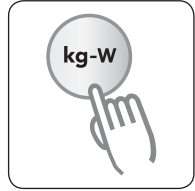
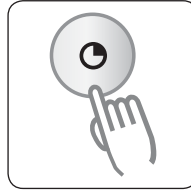
USING THE MICROWAVE MODE

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.

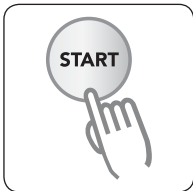
Microwave mode setting



- 1** Turn the **Mode selector** to Microwave mode.



- 2** If desired, adjust the cook time and/or power level. See pages 18 - 19.



- 3** Press **Start**. The combi microwave oven will start.

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 <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Dishes • Freezer bag twist ties 	X X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Containers 	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
<ul style="list-style-type: none"> • Cling film 	✓	
Freezer bags	✓X	
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	16 - 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 and Food

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.

Food	Portion (g,ml)	Power (W)	Time (Min,Sec)	Standing Time (Min)	Instructions
Drink	250ml (1 mug)	900	1½ - 2	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.
	500ml (2 mugs)		2 - 3		
Soup (Chilled)	250 g	900	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	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	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	600	5 - 6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.
	450 g		6 - 7		

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.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

Reheating baby food and milk.

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion (g,ml)	Power (W)	Time (Min,Sec)	Standing Time (Min)	Instructions
Baby food (vegetable+meat)	190 g	600	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	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	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.

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.

USING THE MICROWAVE MODE (CONTINUED)

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.

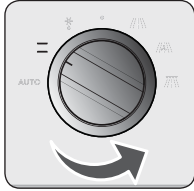
Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).

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. Turn over after half of defrosting time.
Pork Steaks	250	7 - 8		
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 (Each ca. 50 g) Toast/ Sandwich	2 pcs 4 pcs 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.

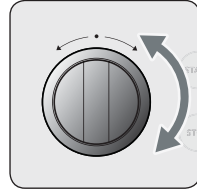
USING THE OVEN MODE

10 settings are available under this mode. Check Cooking Guides on pages 35 - 43 to determine appropriate setting.

Oven mode setting



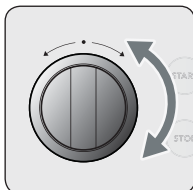
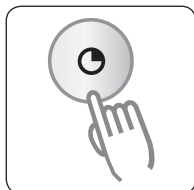
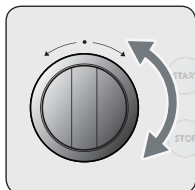
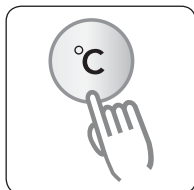
1 Turn the **Mode selector** to OVEN mode position.



2 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed (Default: Hot air mode).

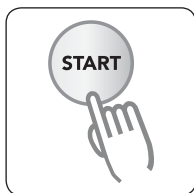
	Hot air	180°C
	Hot air + Top heat	180°C
	Top heat + Bottom heat	200°C
	Grill	220°C
	Top heat + fan	220°C
	Hot air + Bottom heat	180°C
	Intensive	180°C
	Multi level cook	180°C
	Keeping warm	70°C
	Eco Hot air	180°C

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)



3 To change the temperature, press **TEMP SETTING** 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**.

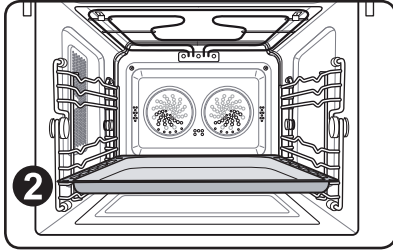
Note

- 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)	Time (h)	Accessory
Hazelnut Cake Square Mould	2	160 - 170	1:00 - 1:10	Oven rack
Lemon Cake Ring-Shaped or Bowl Mould	2	150 - 160	0:50 - 1:00	Oven rack
Sponge Cake	2	150 - 160	0:25 - 0:35	Oven rack
Fruit Flan Base	2	150 - 170	0:25 - 0:35	Oven rack
Flat Streusel Fruit Cake (Yeast Dough)	3	150 - 170	0:30 - 0:40	Baking tray
Croissants	2	170 - 180	0:10 - 0:20	Baking tray
Bread Rolls	2	180 - 190	0:10 - 0:15	Baking tray
Cookies	3	160 - 180	0:10 - 0:20	Baking tray
Frozen Oven Chips	3	200 - 220	0:15 - 0:20	Baking tray

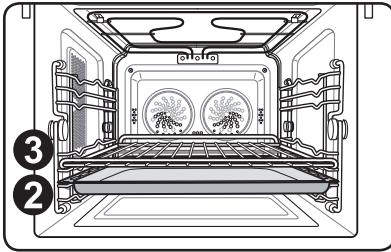
Note

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)	Time (h)	Accessory
Beef Roast Beef/1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
Pork Shoulder Joint/Roll 1 kg	3 + 2	180 - 200	1:30 - 2:00	Oven rack + Baking tray
Lamb Roast Lamb/ Leg of Lamb 0.8 kg	3 + 2	190 - 210	0:50 - 1:20	Oven rack + Baking tray
Chicken Whole Chicken 1.2 kg	3 + 2	200 - 220	0:50 - 1:10	Oven rack + Baking tray
Fish Whole Trouts 2 pcs/0.5 kg	3 + 2	180 - 200	0:30 - 0:40	Oven rack + Baking tray
Duck Breast 0.3 kg	3 + 2	180 - 200	0:25 - 0:35	Oven rack + Baking tray

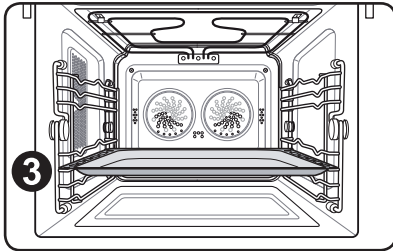
Note

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)	Time (h)	Accessory
Lasagne	3	200 - 220	0:20 - 0:25	Oven rack
Vegetables Gratin	3	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Potato Gratin	3	180 - 200	0:40 - 1:00	Oven rack
Frozen Pizza Baguettes	3	160 - 180	0:10 - 0:15	Baking tray
Marble Cake	2	160 - 180	0:50 - 1:10	Oven rack
Loaf Cake	2	150 - 170	0:50 - 1:00	Oven rack
Muffins	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Cookies	3	180 - 200	0:10 - 0:20	Baking tray

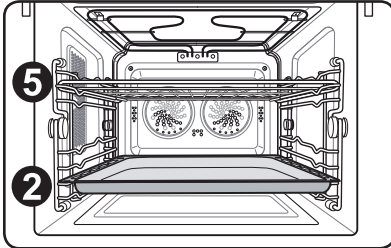
Note

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 - 0:05	-	Oven rack

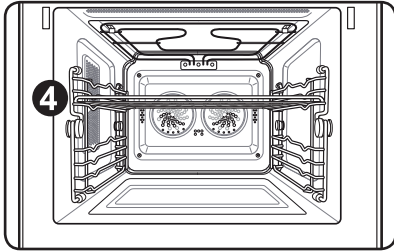
Note

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

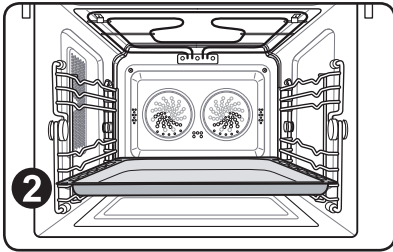
Note

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)	Time (h)	Accessory
Homemade Pizza	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Baking tray
Chilled Pre-baked Quiche/Pie	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Oven rack
Frozen Self Rising Pizza	2	180 - 200	0:15 - 0:20	Baking tray
Frozen Pizza	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Oven rack
Chilled Pizza	2	180 - 200	0:08 - 0:15	Baking tray
Apple pie	2	160 - 180	0:70 - 0:80	Oven rack
Puff Pastry, apple filling	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Baking tray

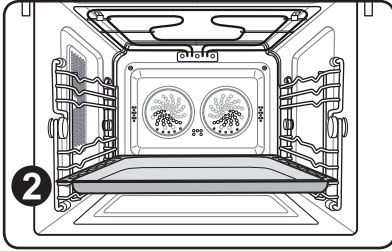
Note

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)	Time (h)	Accessory
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Vegetables Gratin 2 kg	2	160 - 180	0:40 - 0:60	Oven rack
Potato Gratin 2 kg	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack
Beef Roast Beef/ 2 kg Medium	3 + 2	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
Duck Whole/2 kg	3 + 2	180 - 200	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
2 Chickens Whole/ 1.2 kg each	3 + 2	200 - 220	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray

Note

Preheating is recommended.

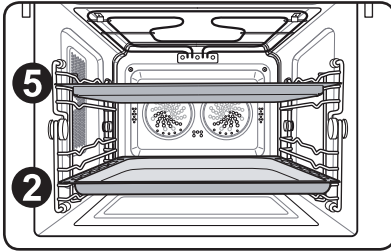
Turnover is not necessary but you can get the better results if you turnover at half time.

USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

Multi level cook setting

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 with 1 level cooking but you can get the twice dishes at the same time.



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)	Time (h)	Accessory
Small cakes	2 + 5	150 - 160	0:20 - 0:30	2 baking trays
Mini pies	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 baking trays
Croissants	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 baking trays
Puff pastry	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 baking trays
Cookies	2 + 5	170 - 190	0:15 - 0:20	2 baking trays
Lasagne	2 + 5	160 - 180	0:30 - 0:40	Oven rack + Baking Tray
Frozen oven chips	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 baking trays
Frozen Nuggets	2 + 5	180 - 200	0:20 - 0:30	2 baking trays
Frozen pizza	2 + 5	200 - 220	0:20 - 0:30	Oven rack + Baking Tray

Note

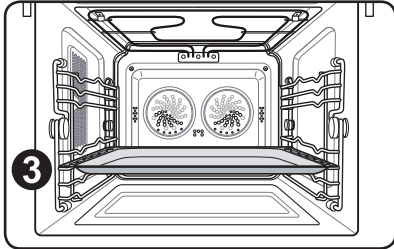
Preheating is recommended.

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)	Time (h)	Accessory
Sponge cake	2	150 - 160	0:30 - 0:40	Oven rack
Small cake	3	150 - 170	0:20 - 0:30	Baking tray
Muffin	3	160 - 180	0:30 - 0:40	Oven rack
Beef Roast Beef/ 1 kg Medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
Potato Gratin	3	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack

Note

Preheating is recommended.

Energy saving tip

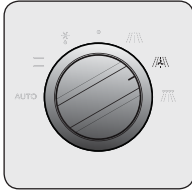
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in the cavity and to save energy and time.

USING THE MICROWAVE + HOT AIR MODE

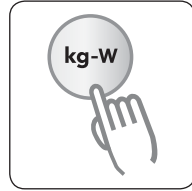
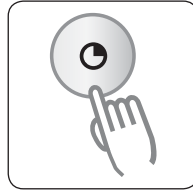
Microwave + Hot air

This mode combines hot air and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Suitable food for combination mode include all kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cake and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

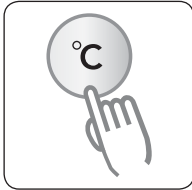
Select Microwave + Hot air mode



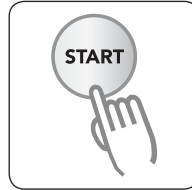
- 1** Turn the **Mode selector** to Microwave + Hot air mode.



- 2** If desired, adjust the cook time and/or power level. See pages 18 - 19.

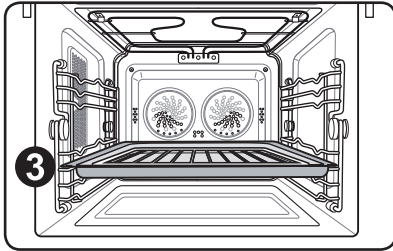


- 3** If desired, adjust the temperature. See page 18.



- 4** Press **Start**. The combi microwave oven will start.

USING THE MICROWAVE + HOT AIR MODE (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 - 230 °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 + grill insert
Roast Beef/ Lamb (medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Ceramic tray + grill insert
Frozen Lasagne/ Pasta gratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Ceramic tray + grill insert
Potato gratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Ceramic tray + grill insert
Fresh fruit flan	3	100	160 - 180	40 - 50		Ceramic tray

USING THE MICROWAVE + GRILL MODE

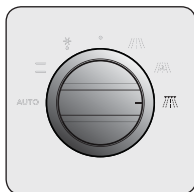
Microwave + Grill

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.

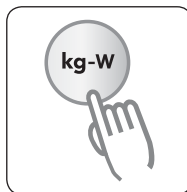
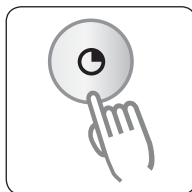
This function is suitable for all kind of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which required a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces).

To brown both sides of the food, turn it over half way through cooking.

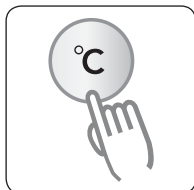
Select Microwave + Grill mode



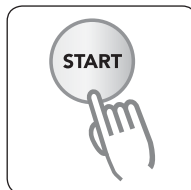
- 1** Turn the **Mode selector** to Microwave + Grill mode.



- 2** If desired, adjust the cook time and/or power level. See pages 18 - 19.

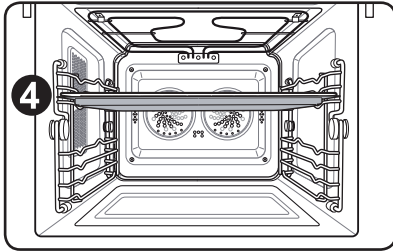


- 3** If desired, adjust the temperature. See pages 18.



- 4** Press **Start**. The combi microwave oven will start.

USING THE MICROWAVE + GRILL MODE (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

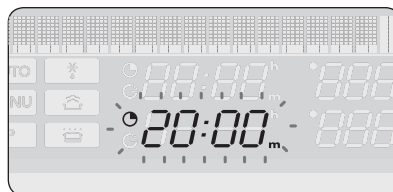
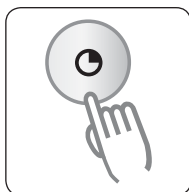
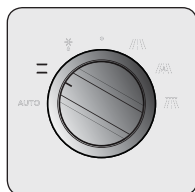
* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

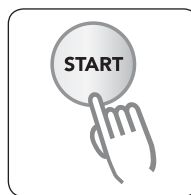
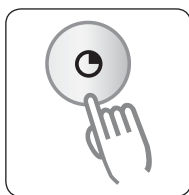
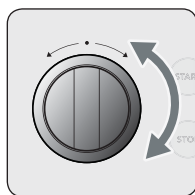
Food Item	Shelf Level	Power level (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min)	Time 2 nd (min)	Accessory
Baked Potatoes	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Ceramic tray + grill insert
Grilled Tomatoes	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Ceramic tray + grill insert
Vegetable Gratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Ceramic tray + grill insert
Roast Fish	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Ceramic tray + grill insert
Chicken Pieces	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Ceramic tray + grill insert

SETTING THE COOK TIME



1 Choose the desired mode and function (and set the temperature if preferred). Press **Cook Time**.

2 The default cook time and the 'cook time symbol' will blink.

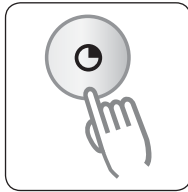
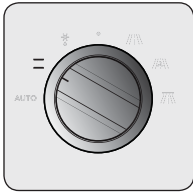


3 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the desired Cook Time and press **Cook Time** to end the setting of the cook time.

4 Press **Start**. The oven will start promptly.

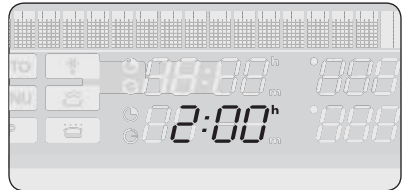
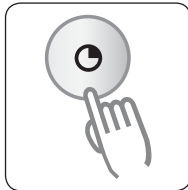
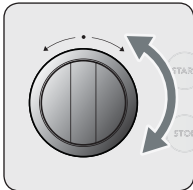
SETTING THE DELAYED START

Example: Setting the Delayed Start Time (2 hours) in Oven Mode



1 Turn the **Mode selector** to Oven mode. Press and hold **Cook Time** for 3 seconds.

2 The current time and the 'delayed start time symbol' will blink.



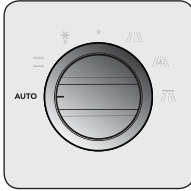
3 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the desired delayed start time (in this example 2 hours) and press **Cook Time** to confirm.

4 In the display you will see the delayed start time that counts down. You can also read 'Programme will start in' in the display. The combi microwave oven will start automatically after two hours.

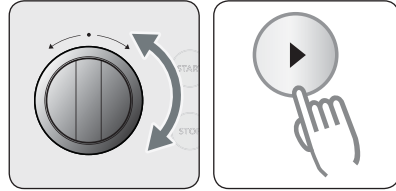
USING THE AUTO MENU MODE

Auto Menu Mode allows you to choose from **65 pre-programmed settings** to conveniently cook, roast, bake or defrost your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 65 settings and choose the weight to start cooking.

Auto menu mode setting

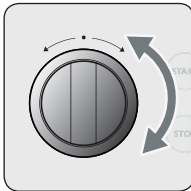


1 Turn the **MODE SELECTOR** to **AUTO MENU** position.



2 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose an auto menu feature. Press **Next** to confirm the setting.

- Refer to the table on pages 51 - 60 for a description of the 65 Auto Menu settings.



3 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose a food item.



4 Press the **Start** to confirm the setting and to start the auto menu program.

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 during the operation of the auto menu is displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

Guide to auto menu programmes

The following table presents 65 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guidelines for cooking. Always insert food in cold oven. Always use oven gloves while taking out food.

The Auto Menu Programmes are divided into 10 categories:

1. Reheat
2. Frozen
3. Bakery
4. Dishes
5. Fish
6. Meat
7. Poultry
8. Side dishes
9. Speed cook
10. User dishes

The categories 1-9 are pre-programmed, category 10 contains your own programmed dishes (see page 51 - 63).

Important

Most of Auto Menu settings use microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

1. Reheat

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Drink	0.25 0.5	Ceramic tray	1	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, 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 instruction for reheating liquids.)
2	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.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
3	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.
4	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. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
5	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. Stir carefully before and after 2-3 min standing.

2. Frozen

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen fish fingers	0.3-0.5	Baking tray	3	Put frozen fish fingers evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.
2	Frozen fish gratin	0.4-0.6	Grill + Ceramic tray	3	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish on the ceramic tray. After reheating let stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen fish gratin such as lasagna, cannelloni or macaroni.
3	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.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
4	Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	3	Distribute frozen oven chips on baking tray.
5	Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Baking tray	3	Put frozen pizza in the middle of oven rack.
6	Frozen Potato Wedge	0.4-0.6	Baking tray	3	Put frozen potato wedge evenly on metal baking tray.
7	Frozen Croquettes	0.4-0.6	Baking tray	3	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.
8	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. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
9	Frozen Potato Roesti	0.2-0.4	Baking tray	3	Put frozen potato roesti evenly on metal baking tray.
10	Frozen pasta gratin	0.2-0.5	Grill + Ceramic tray	3	Put frozen pasta gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish on the ceramic tray. After reheating let stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagna, cannelloni or macaroni.
11	Frozen Pizza Snack	0.2-0.3	Grill + Ceramic tray	5	Put frozen pizza snacks on grill insert rack with ceramic tray and cook.
12	Frozen Mini Spring rolls	0.2-0.4	Baking tray	3	Put frozen mini spring rolls evenly on metal baking tray.

3. Bakery

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	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.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
2	Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	3	Put batter into metal base dish on the oven rack.
3	Brownies	0.5-0.7	Oven rack	3	Put batter into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.
4	Croissants	0.2-0.4	Baking tray	3	Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray.
5	Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	2	Put fresh batter into a round metal baking dish. Put on the rack.
6	Dutch loaf Cake	0.7-0.8	Oven rack	3	Put fresh batter into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.
7	Muffins	0.5-0.6	Oven rack	3	Put muffin batter into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.
8	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.
9	Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	2	Put 300 g batter 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.
10	White bread	0.7-0.8	Oven rack	3	Put fresh batter into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.

4. Dishes

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	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)

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
2	Lasagne	0.8-1.1	Oven rack	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
3	Potato gratin	0.7-1.0	Oven rack	3	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
4	Vegetable Gratin	0.4-0.8	Oven rack	3	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven. After cooking stand for 2-3 minutes.
5	Puff pastry, filled apple	0.3-0.5	Baking tray	2	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.
6	Puff pastry, filled fish	0.2-0.6	Baking tray	2	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.
7	Puff pastry, filled minced meat	0.2-0.6	Baking tray	2	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.
8	Quiche	0.7-0.9	Oven rack	2	We recommend to preheat the oven to 190 °C with Bottom + convection mode until beep sounds. Use the metal baking tin. After preheating put in the centre of oven rack.

5. Fish

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Fish fillet, thin	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2	Marinate fish fillet (thin, 1 cm) and put side by side on grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2	Fish fillet	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2	Marinate fish fillet(2 cm) and put side by side on grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
3	Salmon steak, 3cm	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2	Marinate salmon steaks and put side by side on grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
4	Prawns	0.2-0.5	Oven rack + Baking tray	5+2	Put the raw prawns on the baking tray evenly.
5	Whole fish	0.4-0.8	Oven rack + Baking tray	3+2	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the wire rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.

6. Meat

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	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.
2	Beef steak, thick	0.6-0.8	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.
3	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.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
4	Leg of lamb, rare-medium	1.0-1.2	Oven rack + Baking tray	3+2	Put leg of lamb, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.
5	Roast beef, rare-medium	1.1-1.3	Oven rack + Baking tray	3+2	Brush the beef with oil and spices(pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
6	Roast beef, medium-welldone	1.1-1.3	Oven rack + Baking tray	3+2	Brush the beef with oil and spices(pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
7	Roast beef, slowly cooked	1.1-1.3	Oven rack + Baking tray	3+2	Brush the beef with oil and spices(pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
8	Roast pork	0.7-0.9	Oven rack + Baking tray	3+2	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

7. Poultry

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Oven rack + Baking tray	5+2	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2	Chicken spits	0.6-0.8	Oven rack + Baking tray	5+2	Brush the Chicken spits with oil and spices(max. size of chicken cubes 3X3 cm). Put in the middle of oven rack. Turnover as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
3	Chicken, drumsticks	0.5-0.7	Oven rack+Baking tray	5+2	Put the marinated Chicken drumsticks side by side, with skin-side down on the oven rack. Turnover as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
4	Chicken breasts	0.4-0.6 0.6-0.8	Oven rack + Baking tray	5+2	Put the marinated Chicken breast side by side on the oven rack. Turnover as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
5	Duck breasts	0.3-0.5	Oven rack + Baking tray	5+2	Brush duck breast with oil and spices. Put on the oven rack with skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process
6	Turkey legs	0.8-0.9	Oven rack + Baking tray	3+2	Put turkey legs, brushed with oil and spices on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.
7	Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Oven rack + Baking tray	3+2	Brush chicken with oil and spices and put breast side-down on the grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps and push start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

8. Side dishes

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	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. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
2	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. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
3	Baked Potato	0.4-0.8	Baking tray	3	Use middle sized potatoes. Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.
4	Wedge Potato	0.4-0.6	Baking tray	3	Rinse and clean potatoes. Cut them into wedge or cut small potatoes into halves. Brush with olive and spice. Put them on the baking tray evenly and start to cook.
5	Roasted Vegetable	0.2-0.5	Baking tray	5	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
6	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 600ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

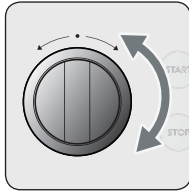
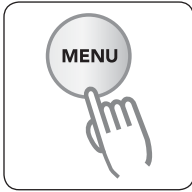
9. Speed cook

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Baked Potato halves	0.4-0.6 0.6-0.8	Ceramic tray + insert rack	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.
2	Roast pork	0.8-1.0	Ceramic tray + insert rack	3	Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.
3	Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Grill + Ceramic tray	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.
4	Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Grill + Ceramic tray	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.

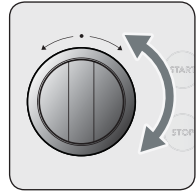
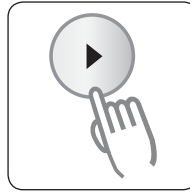
USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

Add your own dishes

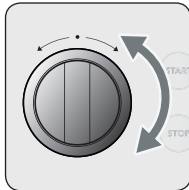
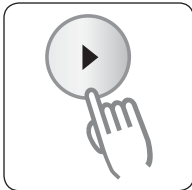
You can program 10 of your own dishes and save it as a 'user dishes'.



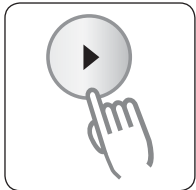
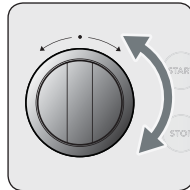
- 1** Press **Menu** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose 'Dishes'.



- 2** Press **Next** to confirm. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose 'Add'.

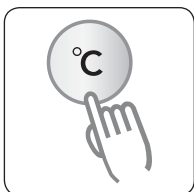
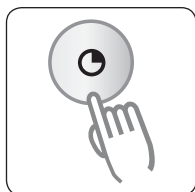


- 3** Press **Next** to confirm. In the display you will see 'Choose Name'. Enter the first character of the name of your dish by turning the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**. Press **Next** and enter the second character, etc. If you have entered the name completely; wait for 'two arrows' to appear after the name and press **Next** to confirm the setting.

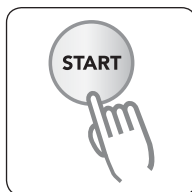


- 4** In the display you will see 'Choose function' and then the several oven modes. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose the preferred oven mode.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)



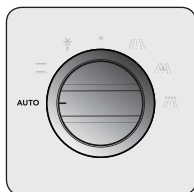
5 If desired, adjust the cook time, and/or the temperature (if available). See pages 18.



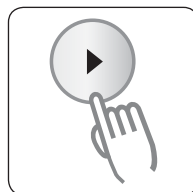
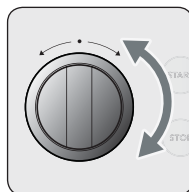
6 If all the settings are done display; press **Start** to confirm. In the display you will see 'Saved'

- During programming your own dishes, you can go back by pressing **Back**.
- It is not possible to change the settings of the added dishes after you have pressed **Start**. You have to delete your own dishes (see page 63) and add it again with the new settings.

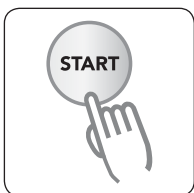
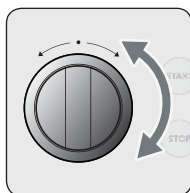
Choose your own programmed dishes



1 Turn the **Mode selector** to “**AUTO**” position.



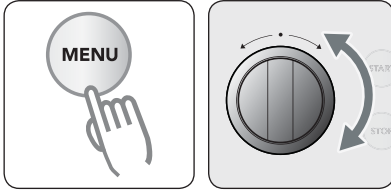
2 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose 'User Dishes'. Press **Next** to confirm the setting.



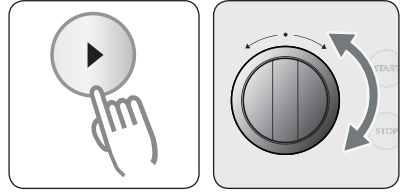
3 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose your own programmed dish. Press **Start** to start the cooking of your dishes.

USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

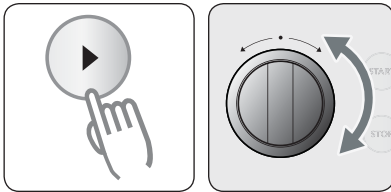
Delete your own programmed dishes



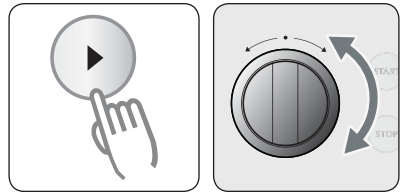
- 1** Press **Menu** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose 'Dishes'.



- 2** Press **Next** to confirm. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose 'Delete'.



- 3** Press **Next** to confirm. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose your own programmed dishes.



- 4** Press **Next** to confirm. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose 'Delete'.



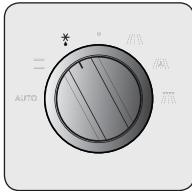
- 5** Press **Start** to delete your own programmed dishes.

USING THE DEFROST MODE

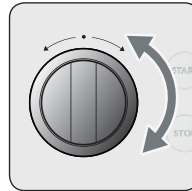
Setting Defrost Mode

Choose from five pre-programmed microwave settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set.

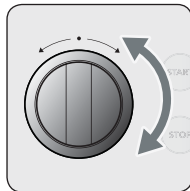
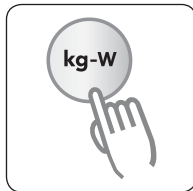
Open the door. Place the frozen food in the centre of the ceramic tray. Position is level 1. Close the door.



1 Turn the **Mode selector** to Defrost mode.



2 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to the desired defrost item (refer to the table on page 65 for a description of the 5 defrost settings).



3 If desired, adjust the weight. See page 19.



4 Press **Start**. The combi microwave oven will start.

Note

- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.

Important

- Only use containers that are microwave - safe.
- You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with a power level of 180 W (see pages 31 - 32).

USING THE DEFROST MODE (CONTINUED)

Guide to defrost settings

The following table presents the various 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.

Important

The Defrost uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

NO	Food Item	Serving size (kg)	Accessory	Standing time (min)	Recommendation
1	Meat	0.2-2.0	Ceramic tray	20 - 120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	0.2-2.0	Ceramic tray	20 - 120	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	0.2-2.0	Ceramic tray	20 - 110	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ cake	0.1-1.0	Ceramic tray	10 - 60	Put bread horizontally, lengthways to the door, on a piece of kitchen paper on ceramic tray. 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 side by side. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not with chocolate topping.
5	Fruit	0.1-0.8	Ceramic tray	5 - 30	Spread fruits evenly on the ceramic tray. This programme is suitable for all kind of fruits.

TEST DISHES

According to standard EN 60350

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.

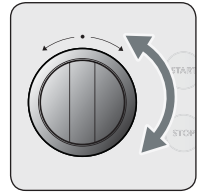
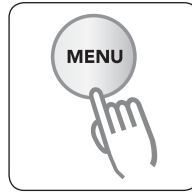
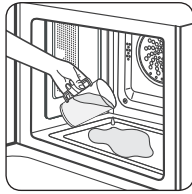
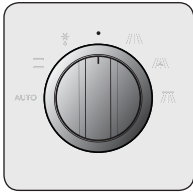
2. Grilling

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

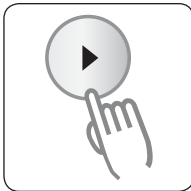
USING THE AQUA CLEAN FEATURE

The Aqua Clean feature allows you to sanitize your oven in just 15 minutes.



- 1** Turn **Mode selector** to “Off” position. Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

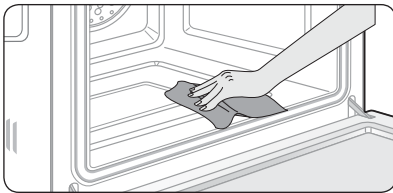
- 2** Press **Menu** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose ‘Cleaning’.



- 3** Press **Next** to choose ‘Aqua clean’.



- 4** Press **Start**. The combi microwave oven will start automatically.

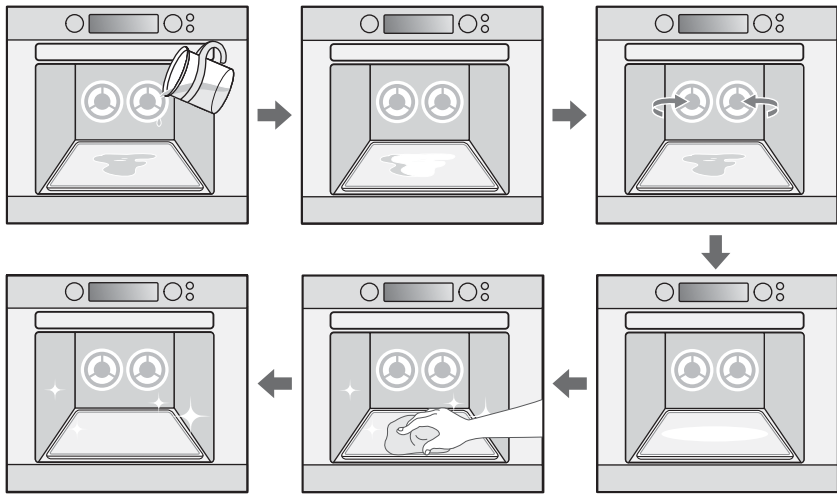


- 5** When the process is finished: open the door and wipe inside the cooking cavity with a dry cloth.

Important

- Use this feature only when the microwave oven has cooled down 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.

USING THE AQUA CLEAN FEATURE (CONTINUED)



After deactivating the Aqua Cleaning

Tips

- Take care when opening the door before the end of the aqua cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for any length of time, for example, overnight.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Using a detergent - soaked sponge, a soft brush or a nylon scrubber, wipe the oven interior. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15 ° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

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

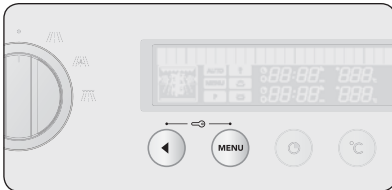


1 Press BACK and MENU at the same time and hold for 3 seconds.

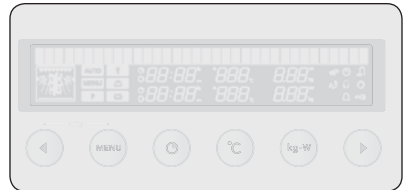


2 A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

To Unlock the Oven



1 Press BACK and MENU 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 in 30 minutes.
	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR It occurs when the temperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes.
	MICROWAVE ABNORMAL TEMP SENSING ERROR It occurs when the temperature 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 10 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	CX4411T CX4492T
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 W 555 x H 445 x D 548.8
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.

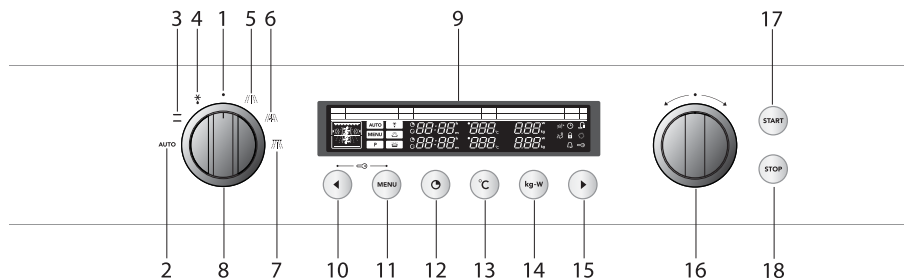
INDHOLDSFORTEGNELSE

Kontrolpanel	5
Ovnens funktioner	6
Tilbehør	7
Sådan anvendes denne brugsanvisning	8
Sikker brug	8
Inden du starter	14
Indstilling af sprog og ur	14
Automatisk sluk (ur)	14
Opvarmningstyper	15
Forklaring til håndtag og knapper	17
Menuknappen	17
Symboler på tekstdisplayet	21
Sådan fungerer mikrobølgeovn	22
Sådan bruges mikrobølgefunktion	23
Indstilling af mikrobølgeovn tilstand	23
Guide til mikrobølgeeffektniveau	24
Guide til køkkengrej	25
Tilberedningsvejledning til mikrobølgeovn	27
Betjening af ovn tilstand	33
Indstilling af ovn tilstand	33
Varmluftsindstilling	35
Madlavningsguide	35
Varm luft + overvarmeindstilling	36
Madlavningsguide	36
Overvarme + bundvarmeindstilling	37
Madlavningsguide	37
Grillindstilling	38
Madlavningsguide	38
Overvarme + ventilatorindstilling	39
Madlavningsguide	39
Varm luft + bundvarmeindstilling	40
Madlavningsguide	40
Intensivindstilling	41
Madlavningsguide	41
Multifunktions madlavningsindstilling	42
Madlavningsguide	42
ØKO varmluftsindstilling	43
Madlavningsguide	43

INDHOLDSFORTEGNELSE

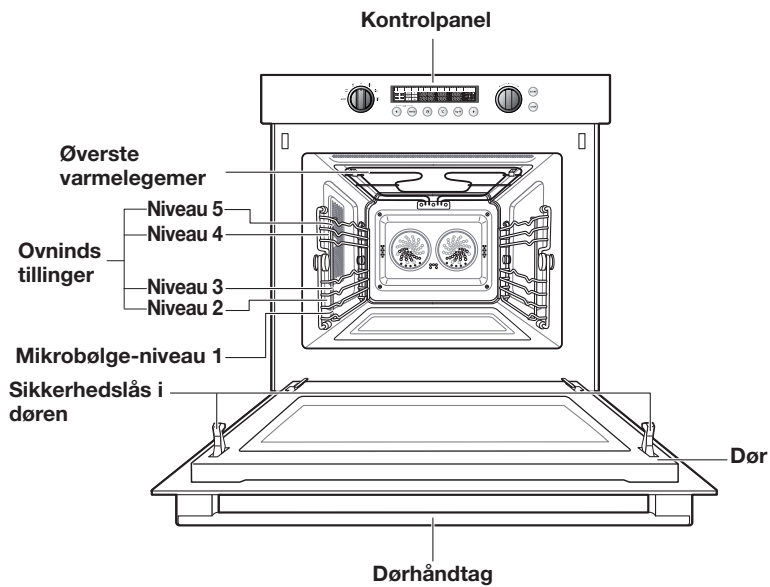
Brug af mikrobølgeovn + varmluftsindstilling	44
Vælg mikrobølgeovn + varmluftsindstilling	44
Madlavningsguide	45
Brug af mikrobølgeovn + grill	46
Vælg mikrobølgeovn + grill	46
Madlavningsguide	47
Indstilling af tilberedningstid	48
Indstilling af forsinket start	49
Brug af automatisk MENUTILSTAND	50
Automatisk menutilstandsindstilling	50
Vejledning til automenuprogrammer	51
Brug af optøningsfunktion	64
Indstilling af optøningsfunktion	64
Vejledning til optøningsindstillinger	65
Test køkkenudstyr	66
Brug af aqua rengøringsfunktion	67
Børnelås	69
Rengøring af mikrobølgeovnen	70
Opbevaring og reparation af mikrobølgeovnen	70
Fejlfinding	71
Fejlkoder	72
Tekniske specifikationer	73

KONTROLPANEL



- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. FRA | 11. MENUINDSTILLINGER |
| 2. AUTOMENU | 12. TILBEREDNINGSTID |
| 3. OVN | 13. TEMP. INDSTILLINGER |
| 4. OPTØNING | 14. VÆGTINDSTILLINGER |
| 5. MIKROBØLGEOVN | 15. NÆSTE |
| 6. MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT | 16. MULTIFUNKTIONSVÆLGER |
| 7. GRILL + MIKROBØLGER | 17. START |
| 8. VÆLGERKNAP | 18. STOP/ANNULLER |
| 9. DISPLAY | 10+11. BØRNESIKRING |
| 10. TILBAGE | |

OVNENS FUNKTIONER

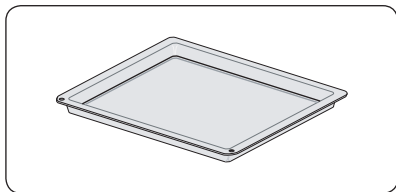


Bemærk

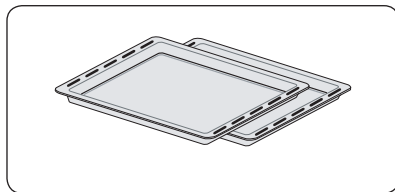
- Placering i ovnen tælles nedefra og op.
- Niveauer 4 og 5 bruges primært til grilning.
- Niveau 1 bruges primært til mikrobølgeovnfunktion med keramisk bakke.
- Se madlavningsvejledningen i denne brugsanvisning for at finde en passende placering i ovnen til dine retter.

TILBEHØR

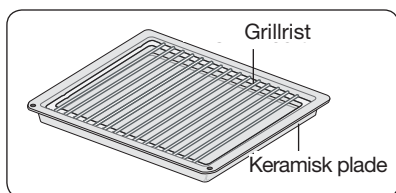
Følgende tilbehør leveres med mikrobølgeovnen:



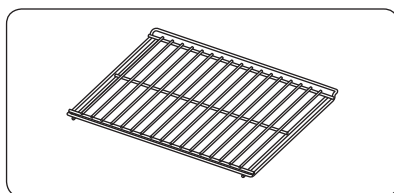
- 1** Keramisk plade
(anvendes til mikrobølgeovn)



- 2** Bageplader
(må IKKE bruges til mikrobølgeovnen.)



- 3** Grillrist til keramisk plade
(anvendes til quick menu og grill)



- 4** Ovnrist
(må IKKE bruges til mikrobølgeovnen.)

Bemærk

Se madlavningsvejledningerne i denne brugsanvisning for at finde passende tilbehør til dine retter.

SÅDAN ANVENDES DENNE BRUGSANVISNING

Tak, fordi du har købt en ATAG-mikrobølgeovn.

Din brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger om hvordan du betjener og vedligeholder din nye mikrobølgeovn. Installationsvejledningen findes separat.

Læs venligst alle informationer i denne brugsanvisning inden du tager mikrobølgeovnen i brug og opbevar den til fremtidigt brug.

SIKKER BRUG

Sikker brug



- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Undgå at røre ved de varme komponenter. Hold børn under 8 år væk fra apparatet med mindre du selv er tilstede.
- Dette apparat kan betjenes af børn under 8 år såvel som handicappede personer under forudsætning af at de bliver overvåget og instrueret om sikker betjening af apparatet og forstår de farer der findes. Lad ikke børn lege med apparatet. Tillad ikke børn at rengøre eller vedligeholde apparatet med mindre de er ledsaget af en voksen.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i en husholdning. Brug det udelukkende til madlavning.
- Hold kablet væk fra varme overflader.
- Tildæk aldrig ventilationsåbningerne.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- I forbindelse med elektrisk sikkerhed, må man ikke rengøre apparatet med højtryksrensere eller damp.
- **ADVARSEL:** Opvarm aldrig forseglede dåser. Der udvikles tryk i dåsen som kan resultere i eksplosion.
- Hvis du tilbereder måltider der indeholder alkohol, kan høje temperaturer bevirke at alkoholen fordampes. Dampene kan antændes hvis de kommer i kontakt med varme dele.
- Undlad at bruge apparatet til opbevaring af brandbare materialer eller materialer der nemt slår sig.
- Sørg altid for at gennemvarme madvarer grundigt. Tiden det tager afhænger af flere forskellige faktorer f.eks. mængden af mad og hvilken slags mad det er. Alle evt. bakterier bliver tilintetgjort når maden bliver opvarmet ved temperaturer over 70°C i over 10 minutter. Brug længere tid på tilberedning hvis du er usikker på om maden er blevet gennemvarm.



SIKKER BRUG (FORTSAT)

- Undlad at bruge skuremidler eller metalredskaber til rengøring af glasdøren. Dette kan beskadige overfladen og bevirke at glasset bliver ødelagt.
- Brug grydelapper eller et viskestykke til at udtage fade og tilbehør fra ovnen.
- Undlad at bruge skuremidler eller metalredskaber til rengøring af glasdøren. Dette kan beskadige overfladen og bevirke at glasset bliver ødelagt.
- Brug grydelapper eller et viskestykke til at udtage fade og tilbehør fra ovnen.
- Hvis der forekommer røg bedes du slukke for apparatet og holde døren lukket indtil flammerne er slukkede.
- Brug kun termaturmåleren der anbefales til denne ovn (til apparater der er udstyret med en termaturmåler (sonde)).
- Rengør evt. spild samt bestik inden du rengører med pyrolytic automatisk rengøringsfunktion.
- Hvis under rengøring indstillingerne er sat på en højere position end normalt, kan overflader blive meget varme og børn skal derfor holdes på afstand.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slukket inden du udskifter pæren for at undgå fare for elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Hvis (glas) kontrolpanelet er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Tilberedning af mad uden opsyn kan være farligt og resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand men sluk for apparatet og hold døren lukket.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Undlad at opbevare genstande i ovnen.



Børn

- Lad ikke børn lege med apparatet. Tillad ikke børn at rengøre eller vedligeholde apparatet med mindre de er ledsaget af en voksen.
- Undlad at opbevare ting som børn godt kan lide i skabe over eller bagved apparatet.

Sikker brug af mikrobølgeovn/kombi-mikrobølgeovn



- **ADVARSEL:** Det er farligt for almindelige mennesker at udføre reparationer der involverer åbning af apparatet. Etuiet beskytter mod udledning af mikrobølger.
- **ADVARSEL:** Hvis døren eller forseglingen er beskadiget, må du ikke benytte mikrobølgeovnen før den er blevet repareret.
- **ADVARSEL:** Indholdet af sutteflasker og baby mad beholdere bør omrystes. Kontroller temperaturen inden indtagelse for at undgå forbrænding.
- **ADVARSEL:** Forsøg ikke at bruge mikrobølgeovnen med døren åben. Mikrobølgestråling kan være farlig.
- Brug kun apparatet i hjemmet.
- Undlad at benytte apparatet på fugtige steder eller i nærheden af vandhaner.
- Mikrobølgeovnen er isoleret. Ikke desto mindre foregår der altid en varmeoverførsel med opvarmning af det ydre etui på apparatet. Denne opvarmning er helt normal.
- Brug kun bestik og tallerkener der er egnede til mikrobølgeovn (pas på med gul eller sølv kanter).
- Put en plastikske i en kop hvis du ønsker at koge en væske (f.eks. vand). Det er muligt for en væske at koge uden at der forekommer bobler. Ligeså snart du tager koppen ud af mikrobølgeovnen kan væsken pludselig begynde at koge og sprøjte, hvilket kan forårsage forbrændinger.
- En mikrobølgeovn er kun sikker så længe døren kan lukkes ordentligt! Anbring aldrig genstande i døren på mikrobølgeovnen og sørg for at døren og forseglingen er rene.
- Brug kun mikrobølgeovnen til at optø, tilberede og opvarme mad og ikke til f.eks. at tørre tøj eller papir. Der kan opstå brand.
- Selvantændelse er muligt hvis du opvarmer en lille portion af tørt eller pulverprodukter i mikrobølgeovnen (f.eks. tørre urter). Sluk for og afbryd apparatet hvis noget brænder eller hvis der kommer røg (udtag stikket af stikkontakten/afbryd de automatiske sikringer eller indstil kontakten i sikringskassen på nul). Hold døren lukket for at slukke evt. flammer.

- Tænd aldrig for en tom mikrobølgeovn da det kan beskadige ovnen.
- Fjern metalstykker fra plastikposer og brug skåle der er beregnede til mikrobølgeovne.
- Kontroller altid først emballagen for hvordan maden skal placeres i ovnen. Generelt må væsker eller fødevarer i lufttæt emballage kun opvarmes efter man har lavet huller i emballagen. Det er fordi der opstår tryk under opvarmning.
- Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lufttæt emballage idet de kan eksplodere.
- Hold øje med mikrobølgeovnen når du opvarmer fødevarer i plastik eller papir emballage pga. faren for brand.
- Undgå at opvarme længere end nødvendigt og husk at mad fortsætter med at stege efter det bliver fjernet fra varmekilden.
- Prik huller i skindet på kød, kylling eller fi sk med en gaffel eller en anden spids genstand. Dette forebygger sprøjt.
- Mikrobølgeovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester skal fjernes. Madrester og fugtighed absorberer mikrobølger og forlænger tilberedningstiden. Madrester kan desuden beskadige den indvendige del af ovnen og forårsage en farlig situation.

En mikrobølgeovn er ikke egnet til:

- opbevaring af mad;
- tilberedning af æg med skal eller opvarmning af hårdkogte æg eftersom de går i stykker pga. trykket;
- opvarmning af fritureolie.

Sikker brug af ovn/varmluftovn

- Hold børn på sikker afstand af ovnen under bagning eller stegning. Ovnen bliver varm under brug. Undlad at røre ved ovnen indtil den er kølet fuldstændig af.
- Den udvendige side af ovnen kan blive varm hvis den har været i brug i længere tid med høj temperatur. Hvis ovnen bruges ved maksimal temperatur i længere tid (f.eks. til at grille), kan glaspanelet i ovndøren blive varmt. Pas på hvis der er børn i nærheden.

SIKKER BRUG (FORTSAT)

- Ovnens er isoleret overalt. Til trods for dette, er der altid overførsel af varme, hvilket bevirker at den udvendige side på ovnen bliver varm. Denne opvarmning er helt normal.
- Ovnens er udstyret med en ventilator der afkøler etuiet. Ventilatoren kan fortsætte med at køre et stykke tid efter ovnen er slukket.
- Sørg for at apparatet er slukket inden du udskifter pæren for at undgå at få elektrisk stød.
- Undlad at anbringe tilbehør på den åbne ovndør.
- Luk ovndøren under tilberedning.
- Åbn forsigtigt ovndøren og lad den varme damp komme ud.
- Undlad at opbevare brandbare materialer i ovnen.
- Frosne produkter såsom pizzaer bør tilberedes på grillristen. Hvis du bruger bagepladen kan den blive deformeret pga. store temperaturforskelle. Du må aldrig tildække ovnen med aluminiumsfolie. Folien blokerer for varmeffekten, hvilket kan resultere i ringe resultater. Dette kan ligeledes beskadige emaljen på bunden af ovnen.
- Mindre mængder kræver en kortere tilberedningstid. Når tilberedningstider i opskrifter bliver brugt, kan du komme til at brænde dem.
- Hæld aldrig koldt vand på den varme ovnbund. Dette kunne ødelægge emaljen.
- Frugtsafter kan forårsage pletter på bunden af ovnen der er vanskelige at fjerne. Når du tilbereder fugtigt bagværk (som f.eks. en æbletærte), brug en bagerist eller stegepande som drypbakke.
- Spildt mad der indeholder sukker eller frugtsafter såsom sveskesaft eller rabarbersaft kan beskadige emaljen. Det anbefales at rengøre ovnen omgående efter den er afkølet. Bemærk: Vandet i indsatsen på varmluftsovnens er stadigvæk varmt!
- Der skal anvendes varme- og dampmodstandsdygtige bageforme i varmluftsovnens. Silikonebageforme er ikke beregnede til kombinationsovne med varm luft og damp.
- Undlad at benytte bageforme med rust. Selv små arealer kan medføre til rustdannelse på ovnens inderside.

Installation

- Kontroller apparatet for transportskader. Undlad at tilslutte et defekt apparat.
- Dette apparat bør kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Producenten kan kun garantere at originale dele opfylder sikkerhedskravene.
- For at undgå farlige situationer, skal et beskadiget kabel udskiftes af producenten, producentens serviceorganisation eller anden kvalificeret person.
- De elektriske forbindelser skal være i henhold til nationale og lokale vedtægter.
- Stikkontakten og stikket bør altid være let tilgængeligt.
- Hvis du ønsker at lave en fast tilslutning, skal du sørge for at montere en dobbeltpolet kontakt med et mellemrum på 3 mm på tilslutningskablet.
- Udstyret bør ikke tilsluttes netværket via en multistiksokkel eller forlængerledning eftersom sikker brug af udstyret ellers ikke kan garanteres.
- **ADVARSEL:** Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes. Kun en servicetekniker må åbne apparatet.
- Kobl elektriciteten fra apparatet, før reparation påbegyndes.
- Fritstående mikrobølgeovne skal ikke anbringes i et skab.



Hvis sikkerhedsinstruktioner og advarsler ikke overholdes, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for nogen efterfølgende skade.

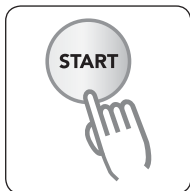
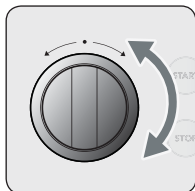


Hvis du beslutter at ophøre med at bruge apparatet pga. en defekt, anbefaler vi at du afskærer kablet efter du har fjernet stikket fra soklen. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

INDEN DU STARTER

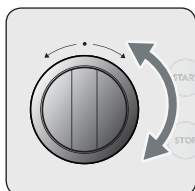
Indstilling af sprog og ur

Første gang du tænder for ovnen, skal du indstille sprog og klokkeslæt.



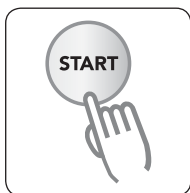
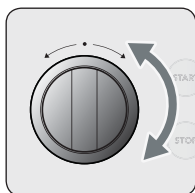
- 1** Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille sprog. Tryk på **Start** for at bekræfte.

- 2** Nu skal du indstille det aktuelle klokkeslæt. "12" blinker på displayet.



- 3** Eksempel: for at indstille på 13:30. Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille timer.

- 4** Tryk på **Næste** for at bekræfte. "00" begynder at blinke.



- 5** Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille minutter. Tryk på **Start** for at afslutte indstillingen af uret. "30" holder op med at blinke.

- 6** Displayet viser klokkeslættet. Apparatet er nu klart til brug. Hvis du gerne vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt, kan du gøre det ved at trykke på **Menu** og vælge "Klokkeslæt" ved at dreje **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** og trykke på **Næste**. Følg derefter trin 2-6 som beskrevet på denne side.

Automatisk sluk (ur)

Hvis du ikke rører knapperne på ovnen i over 30 minutter, slukkes displayet automatisk for at spare energi. Ved at trykke på en hvilken som helst knap, tændes displayet igen. Denne funktion kan slås fra (se side 17; "Automatisk sluk").

OPVARMNINGSTYPER

Nedenstående skema viser forskellige opvarmningsmetoder og de tilgængelige indstillinger for ovnen. Brug madlavningsguiden på de følgende sider for at vælge den korrekte funktion og indstilling til alle dine opskrifter.

MIKROBØLGEFUNKTION



Mikrobølgeenergi anvendes til at koge og optø madvarer. Den giver hurtig og effektiv madlavning uden at maden skifter farve eller form. Effektniveau og kogetid indstilles manuelt for at tilpasse de forskellige retter.

OVNFUNKTION



Varmluftindstilling

Maden bliver opvarmet af varm luft fra ovnens bagside. Denne indstilling giver jævn opvarmning og er velegnet til bagning. Foreslået temperatur: 180 °C



Varm luft + overvarmeindstilling

Kombinationen af den varme luft og det øverste varmelegeme gør denne indstilling velegnet, hvis man ønsker maden sprød eller brun. Anbefales især til kød. Foreslået temperatur: 180 °C



Overvarme + bundvarmeindstilling

Varmen kommer fra de øverste og nederste varmelegemer. Denne indstilling egner sig til bagning og stegning. Foreslået temperatur: 200 °C



Grillindstilling

Maden opvarmes oppefra. Foreslået temperatur: 220 °C



Overvarme + ventilatorindstilling

Varmen genereret af de øverste varmelegemer fordeles af ventilatoren. Denne funktion kan bruges til at grille kød og fisk. Foreslået temperatur: 220 °C



Varm luft + bundvarmeindstilling

Kombinationen af den varme luft og det nederste varmelegeme får maden til at blive sprød eller brun. Foreslået temperatur: 180 °C



Intensivindstilling

Denne funktion aktiverer alle varmelegemer, såsom top, bund og varmluftventilator på skift. Varmen fordeles jævnt i ovnen. Denne funktion egner sig til store mængder af mad, som kræver varmetilførsel, såsom store gratiner og tærter. Foreslået temperatur: 180 °C



Multifunktions madlavningsindstilling

Multifunktions madlavning er tilgængelig når du ønsker at tilberede store mængder på to niveauer. Hele ovnens kapacitet udnyttes dermed. For eksempel kan du bage to plader småkager.

OPVARMNINGSTYPER (FORTSAT)



Hold varm indstilling

Maden holdes varm vha. den varme, der kommer fra nederste varmelegeme. (Hold ikke maden varm i mere end 2 timer. Varm mad fordærves meget hurtigere.)

Temperatur: 70 °C



ØKO varmluftsindstilling

Denne indstilling bruger det optimeret varmesystem så du kan spare energi under tilberedning af dine måltider. Tilberedningstiden bliver en smule længere men du opnår bedre bageresultater uden at brænde dine retter på.

Foreslået temperatur: 180 °C

Bemærk

ØKO varmluftsindstilling anvendes til at afgøre hvorvidt effektivitetsgraden er i overensstemmelse med EN50304.

KOMBI-FUNKTIONER



Mikrobølgeoven + varmluftsindstilling

Denne funktion er passende til alle slags kød og fjerkræ såvel som gryderetter og gratiner, sandkager og lette frugtkager, tærter og smudrekager, roastbeef og kylling.



Mikrobølger + grill

Denne funktion er passende til alle slags tilberedt mad der skal opvarmes igen (f.eks. bagt pasta), såvel som madvarer der kræver en kort tilberedningstid til at brune overfladen på maden.

Denne indstilling kan anvendes til store portioner mad der bliver bedre med en brun sprød top (f.eks. kyllingestykker).

AUTOMENU

AUTO

Der kan vælges mellem 65 forprogrammerede menuindstillinger til automatisk kogning. Tid og temperatur indstilles automatisk.

Du skal blot vælge program og vægten af retten for at starte automatisk tilberedning.

OPTØNINGSINDSTILLING



Vælg mellem 5 forprogrammerede indstillinger til optøning.

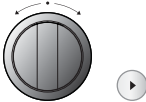



Optøningstiden og effektniveauet er indstillet automatisk. Vælg blot programmet og vægten for at starte optøning.

FORKLARING TIL HÅNDTAG OG KNAPPER




Menuknappen

Efter du har trykket på **Menu**, kan du vælge adskillige indstillinger ved at dreje **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**. Vælg en indstilling og tryk på **Næste** for at bekræfte og derefter kan du igen vælge adskillige indstillinger ved at dreje **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**. I tabellen nedenfor kan du se hvilke indstillinger du kan vælge.

MENU:


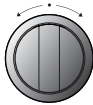



			
	Tid	Timer/minutter (se side 14)	Klokkeslæt er ændret
	Sprog	Hollandsk	Sprog er ændret
		Engelsk	
		Tysk	
		Fransk	
		Dansk	
		Svensk	
		Norsk	
	Spansk		
	Tastelyd	Til	Tastelyde er ændret
		Fra	
	Kontrast	1	Kontrast er ændret
		2	
3			
Rengøring	Aqua rengøring	Aqua rengøring	
Fade	Tilføj (se side 61-62)	-	
	Slet (se side 63)		
Automatisk sluk (ur)	Ja	Autosluk er slået til (se side 14)	
	Nr.	Autosluk er slået fra (se side 14)	

BØRNESIKRING

			
Tryk samtidigt	Børnesikring er slået til (sikringssymbol lyser)	Tryk på samme tidspunkt igen	Børnesikring er slået fra (sikringssymbol slukkes)

FORKLARING TIL HÅNDTAG OG KNAPPER (FORTSAT)






KOGETID:

			 
Tilberedningstid blinker	Indstil tilberedningstiden	Bekræft. Tilberedningstiden stopper med at blinke	Hvis Temperatur eller Vægt aktiveres, begynder disse funktioner at blinke og kan justeres (om muligt)

FORSINKET START:






 Tryk i tre sekunder			  
Forsinket start blinker	Indstil forsinket start	Bekræft. Forsinket start begynder at blinke	Hvis Tilberedningstid eller Temperatur aktiveres, begynder disse funktioner at blinke og kan justeres (om muligt)

TEMPERATUR:

			 
Temperatur blinker	Skift temperaturen	Bekræft. Temperaturen holder op med at blinke	Hvis Tilberedningstid, Forsinket start eller Vægt aktiveres, begynder disse funktioner at blinke og kan justeres (om muligt)

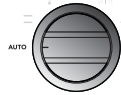
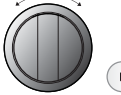

FORKLARING TIL HÅNDTAG OG KNAPPER (FORTSAT)

VÆGT/WATT:


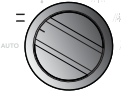





			 
Vægt/watt blinker	Skift vægt/watt	Bekræft. Vægt/watt holder op med at blinke	Hvis Tilberedningstid eller Temperatur aktiveres, begynder disse funktioner at blinke og kan justeres (om muligt)

AUTOMENU:

Hvis du har valgt en indstilling med **Vælgerknappen**, kan du vælge og ændre flere indstillinger ved at dreje **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.


				
AUTO	AUTOMENU:	Vælg en kategori og tryk på Næste for at bekræfte	Vælg en fødevarer type	Se side 50-63 for yderligere oplysninger

OVNINDSTILLING:








			 		
	Ovn	Varmluftsindstilling Varm luft + overvarmeindstilling Overvarme + bundvarmeindstilling Grillindstilling Overvarme + ventilatorindstilling Varm luft + bundvarmeindstilling Intensivindstilling Multifunktions madlavningsindstilling Hold varm indstilling ØKO varmluftsindstilling	Tryk på og hold for at justere eller tilføj: <ul style="list-style-type: none"> • Tilberedningstid • Temperatur • Forsinket start 	Drej for at ændre	Tryk for at bekræfte

FORKLARING TIL HÅNDTAG OG KNAPPER (FORTSAT)









OPTØNINGSINDSTILLING:

					
	OPTØNING	Kød Fjerkræ Fisk Brød/kage Frugter	Tryk på og hold for at justere eller tilføje: • Vægt	Drej for at ændre	Tryk for at bekræfte


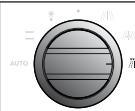






MIKROBØLGEVNINDSTILLING:

			 		
	Mikrobølge	Tryk på og hold for at justere eller tilføje: • Tilberedningstid • Forsinket start • Watt		Drej for at ændre	Tryk for at bekræfte

MIKROBØLGEVN + VARMLUFT INDSTILLING:

			  		
	Mikrobølger + varmluft	Tryk på og hold for at justere eller tilføje: • Tilberedningstid • Forsinket start • Temperatur • Watt		Drej for at ændre	Tryk for at bekræfte

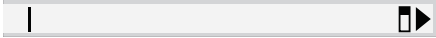


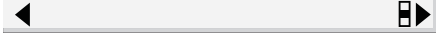



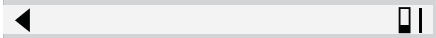


GRILL + MIKROBØLGER:

			  		
	Mikrobølger + grill	Tryk på og hold for at justere eller tilføje: • Tilberedningstid • Forsinket start • Temperatur • Watt		Drej for at ændre	Tryk for at bekræfte

FORKLARING TIL HÅNDTAG OG KNAPPER (FORTSAT)

Symboler på tekstdisplayet

Når du vælger Automenu indstilling ved at dreje **Vælgerknappen** eller trykke på **Menu** til indstilling, vil tekst og symboler fremkomme på displayet. På tabellen nedenfor kan du se en symbolforklaring.

Symboler på tekstdisplayet	Knapper/ håndtag	Forklaring
		Drej for at vælge (rul gennem menuen)
		Bekræft
		Drej for at vælge (rul gennem menuen)
		Bekræft
		Gå et trin tilbage
		Gå et trin tilbage
		Start (stop rulning)

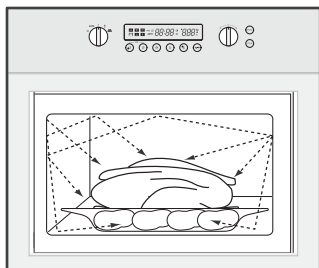
SÅDAN FUNGERER MIKROBØLGEOVN

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger; den frigjorte energi får maden til at blive kogt eller opvarmet uden den ændrer formen eller farven.

Du kan bruge mikrobølger til:

- Mikrobølgefunktion
- Kombi-funktioner

Kogeprincipper



1. Mikrobølger, der genereres af ovnen, fordeles ensartet ved hjælp af omrøringsdistributionssystem. Således koges maden jævnt.
2. Mikrobølgerne absorberes af maden indtil en dybde på omkring 2,5 cm. Kogningen fortsætter, og varmen spredes inde i maden.
3. Tilberedningstider varierer afhængig af den brugte beholder og madens egenskaber:
 - Mængde og tæthed
 - Vandindhold
 - Starttemperatur (nedkølet eller ej)

Vigtigt

Midten af maden koges ved varmeafledning, og kogningen fortsætter selv når du har taget maden ud af ovnen.

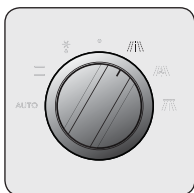
Derfor skal hviletider angivet i opskrifter og i denne brugsanvisning overholdes, for at sikre

- Ensartet tilberedning af maden helt op til midten;
- Den samme temperatur i hele maden.

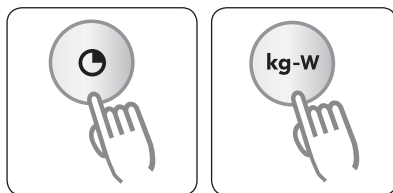
SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Under madlavning i mikrobølgeovn, trænger mikrobølgeenergien i maden tiltrukket af dens vand-, fedt- og sukkerindhold. Mikrobølger får molekyler i maden til at bevæge sig meget hurtigt. Disse hurtige bevægelser skaber friktion og resulterer i opvarmningen af maden. **VIGTIG:** brug den keramiske plade på 1. niveau.

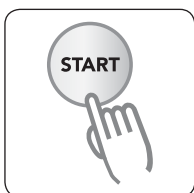
Indstilling af mikrobølgeovn tilstand



- 1** Drej **Vælgerknappen** hen på Mikrobølgefunktion.



- 2** Hvis du ønsker det kan du justere tilberedningstiden og effektniveauet. Se side 18-19.



- 3** Tryk på **Start**. Ovnens kombi-mikrobølgeovn starter automatisk.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

Guide til mikrobølgeeffektniveau

EFFEKTNIVEAU	PROCENT (%)	UDGANGSEFFEKT (W)	BEMÆRKNING
HØJT	100	900	Til opvarmning af væsker.
HØJT LAVT	83	750	Til opvarmning og kogning af mad.
MELLEM HØJT	67	600	Til opvarmning og kogning af mad.
MELLEM	50	450	Til tilberedning af kød og opvarmning af fine fødevarer.
MELLEM LAVT	33	300	
OPTØNING	20	180	Til optøning og fortsat kogning.
LAVT	11	100	Til optøning af fine fødevarer.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

Guide til køkkengrej

Køkkengrej, der bruges i mikrobølgefunktionen, skal tillade mikrobølgeenergien at passere igennem og trænge ind i maden. Mikrobølger reflekteres af metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber. Derfor må køkkenredskaber lavet af metal ikke bruges i en mikrobølgeovn. Køkkenredskaber markeret som egnet til mikrobølgeovn er altid sikre. Yderligere oplysninger om egnede køkkenredskaber findes i den følgende guide. Brug altid den keramiske plade på niveau 1, når du anvender mikrobølgefunktion.

KØKKENGREJ	EGNET TIL MIKROBØLGEOVN	BEMÆRKNINGER
Aluminiumsfolie	✓X	Kan bruges i små mængder for at beskytte områder mod overdreven kogning. Der kan forekomme lysbuedannelse, hvis folien er placeret tæt på ovnens vægge eller hvis der bruges for meget folie.
Kinesisk porcelæn og fajance	✓	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangsservice af polyester/pap	✓	Nogle frosne retter er pakket i disse emballager.
Fastfood-emballage <ul style="list-style-type: none">Bægre af polystyrenPapirposer eller avisGenbrugspapir eller metalkanter	✓ X X	Kan bruges til at varme maden. Overdreven varme kan smelte polystyren. Kan bryde i brand. Kan lave lysbue.
Glas <ul style="list-style-type: none">Fra ovn til bordFint glasGlaskrucker	✓ ✓ ✓	Kan bruges, medmindre de er dekoreret med metalkant. Kan bruges til at varme maden eller drikkevarer. Fint glas kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt. Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.
Metal <ul style="list-style-type: none">FadeLukkeband til fryseposer	X X	Kan forårsage gnister eller brand.
Papir <ul style="list-style-type: none">Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulleGenbrugspapir	✓ X	Til korte kogetider og opvarmning. Også til at opsuge overskydende fugt. Kan lave lysbue.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

KØKKENGREJ	EGNET TIL MIKROBØLGEOVN	BEMÆRKNINGER
Plastik <ul style="list-style-type: none">• Beholdere	✓	Især, hvis det er varmebestandig termoplastik. Nogle andre plasttyper kan give sig eller blive misfarvet ved høje temperaturer. Brug ikke melaminplast. Kan bruges til at bevare fugten. Bør ikke berøre maden. Vær forsigtig, når du fjerner filmen, da damp slipper ud. Kun hvis kogebestandig eller ovnfast. Bør ikke være lufttæt. Prik huller med en gaffel hvis nødvendigt.
<ul style="list-style-type: none">• Husholdningsfilm	✓	
<ul style="list-style-type: none">• Fryseposer	✓X	
Voks- eller bagepapir	✓	Kan bruges til at bevare fugten og forhindre sprøjt.

Bemærk

“Buedannelse” er en betegnelse for gnister i ovnen.

- ✓ : Anbefales
- ✓X : Vær forsigtig
- X : Potentiel farlig

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

Tilberedningsvejledning til mikrobølgeovn

GENERELLE RETNINGSLINJER

Madvarer egnet til mikrobølgeovn

Mange slags madvarer er egnet til tilberedning i mikrobølgeovn, herunder friske og frosne grøntsager, frugter, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Man kan også tilberede sauce, creme, dampkogt budding, syltetøj og chutney.

Låg under tilberedning

Det er vigtigt at dække maden under tilberedning, da det opvarmede vand stiger som damp og bidrager til tilberedningsprocessen. Maden kan tildækkes på forskellige måder, f.eks. med keramisk tallerken, plastiklåg eller plastfolie egnet til mikrobølgeovn.

Hviletider

Efter afslutning af kogeprocessen er det vigtigt at lade maden hvile i den anbefalede periode, så temperaturen fordeles jævnt i maden.

MADLAVNINGSGUIDE TIL FROSNE GRØNTSAGER

Brug en passende pyrex glasskål med låg. Koges tildækket i den mindste tid (se tabellen).

Fortsat kogning for at få dit foretrukne resultat. Rør to gange under kogning og en gang efter kogning. Tilsæt salt, urter eller smør efter kogning. Holdes tildækket under hviletiden.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand.
Ærter	300	600	7 - 8	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grøntsagsblanding (wokblanding)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

MADLAVNINGSGUIDE TIL FRISKE GRØNTSAGER

Brug en passende pyrex glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre andet er anbefalet (se tabellen). Koges tildækket i den mindste tid (se tabellen).

Fortsat kogning for at få dit foretrukne resultat. Rør en gang imellem under og efter tilberedning. Tilsæt salt, urter eller smør efter kogning. Tildækkes under den 3 minutter lange hviletid.

Hint : Skær de friske grøntsager i lige store stykker. Jo mindre stykker, des hurtigere de vil koge.

Bemærk: Alle friske grøntsager bør koges ved brug af den fulde effekt (900 W).

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Del i lige store buketter. Anbring stilke i midten.
Rosen- kål	250	5 - 6	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250	5 - 6	3	Skær gulerødder i skiver.
Blomkål	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Del i lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilke i midten.
Squash	250	3 - 4	3	Skær squash i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en klat smør. Kog al dente.
Auberginer	250	3 - 4	3	Skær auberginer i små skiver og hæld 1 spiseske citronsaft over.
Porrer	250	3 - 4	3	Skær porrer i tynde skiver.
Svampe	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Tilbered små hele eller skivede svampe. Tilsæt ikke vand. Dryp med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld vandet fra før servering.
Løg	250	4 - 5	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250	4 - 5	3	Skær peberfrugter i tynde skiver.
Kartofler	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Vej de skrællede kartofler og skær dem i lige store både.
Majroer	250	5 - 6	3	Skær majroer i små tern.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

MADLAVNINGSGUIDE TIL RIS OG PASTA

- Ris** Brug en passende pyrex glasskål med låg. (Bemærk, at risen fordobler sin volumen under kogeprocessen.) Koges tildækket. Når kogetiden er over, rør før den stilles til hvile. Tilsæt salt eller urter og smør. Bemærk, at risen muligvis ikke vil absorbere alt vand efter afsluttet kogetid.
- Pasta** Brug en passende pyrex glasskål. Tilsæt kogende vand, en knivspids salt, og rør godt. Koges utildækket. Rør en gang imellem under og efter tilberedning. Tildækkes under hviletiden og vandet hældes fra.

Mad	Portion (g)	Ydelse (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Hvid ris (forkogt)	250 375	900	16 - 18 18 - 20	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brun ris (forkogt)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandet ris (hvid + brun)	250	900	17 - 19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandet korn (ris + korn)	250	900	18 - 20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Tilsæt 1,000 ml varmt vand.

OPVARMNING

Din mikrobølgeovn vil opvarme maden i en brøkdelen af den tid, konventionelle ovne normalt bruger.

Placering og tildækning

Undgå at opvarme store stykker som f.eks. kødsteg - de har tendens til at koge for meget og blive tørre mens midten af kødet ikke varmes helt. Du vil opnå bedre resultater ved at opvarme mindre stykker. Hold maden tildækket under opvarmning - det vil også forhindre udtørring.

Effektniveau

Der kan bruges forskellige effektniveauer til opvarmning af maden.

Generelt opvarmes store mængder af fin mad, som f.eks. tærter med hakket kød, hurtigere. Derfor bør man bruge et lavere effektniveau.

Omrøring

Omrør grundigt eller vend maden under opvarmning for at opnå de bedste resultater. Hvis muligt, skal maden omrøres igen inden servering. Omrøring er særlig vigtig ved opvarmning af væsker.

Opvarmnings- og hviletider

Når du opvarmer maden for første gang, er det nyttigt at notere den tid, det tager, for fremtidig reference. Undgå overophedning. Hvis du er i tvivl, er det bedst at undervurdere kogetiden.

Man kan altid forlænge kogetiden, hvis nødvendig. Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm overalt. Lad maden hvile i kort tid efter opvarmningen, for at udjævne temperaturen. De anbefalede hviletider efter opvarmning er 2-4 minutter.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

Opvarmning af væsker og mad

Vær særlig forsigtig, når du opvarmer væsker. Anbring en ske eller glaspind i koppen for at forhindre voldsom kogning og mulig skoldning. Rør under opvarmning, og rør altid efter opvarmning. Giv mindst 20 sekunder hviletid, når mikroovnen er slukket, for at udjævne temperaturen.

Mad	Portion (g, ml)	Ydelse (W)	Klokkeslæt (min. og sek.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Drikkevarer	250 ml (1 krus)	900	1½ - 2	1 - 2	Hæld over i en keramisk kop og opvarm igen utildækket. Placer koppen på midten af den keramiske plade. Rør forsigtigt før og efter hviletiden.
	500 ml (2 krus)		2 - 3		
Suppe (afkølet)	250 g	900	3 - 4	2 - 3	Hæld over i en dyb, keramisk tallerken. Dæk med plastiklåg. Rør godt efter opvarmning. Rør igen før servering.
Gryderet (afkølet)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Hæld over i en dyb, keramisk tallerken. Dæk med plastiklåg. Rør godt efter opvarmning. Rør igen før servering.
Pasta med sovs (afkølet)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Hæld over i en dyb, keramisk tallerken. Dæk med plastiklåg. Rør godt efter opvarmning. Rør igen før servering.
Mad i fad (afkølet)	350 g	600	5 - 6	3	Læg retten, der består af 2-3 afkølede komponenter, på en keramisk tallerken. Dæk med husholdningsfilm til mikrobølgeovn.
	450 g		6 - 7		

OPVARMNING AF BABYMAD

Babymad

Der skal udvises særlig forsigtighed under opvarmning af babymad. Læg maden i en dyb, keramisk tallerken. Dæk med plastiklåg. Rør godt efter opvarmning. Lad den hvile i 2-3 minutter inden servering. Rør igen og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur er 30-40 °C.

Babymælk

Hæld mælken i en steriliseret glasflaske. Opvarmes utildækket. Der må aldrig opvarmes babyflaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm. Ryst godt før hviletiden, og igen før serveringen. Kontroller altid omhyggeligt temperaturen af babymælken eller babymaden, før du giver den til babyen. Anbefalet serveringstemperatur er 37 °C.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

Genopvarmning af babymad og mælk

Brug ydelsesniveauer og tider i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion (g, ml)	Ydelse (W)	Klokkeslæt (min. og sek.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Babymad (grøntsager og kød)	190 g	600	30-40 sek.	2 - 3	Hæld ind i en dyb, keramisk tallerken. Koges tildækket. Rør efter kogning. Lad den hvile i 2-3 minutter. Rør godt før servering og kontroller temperatur omhyggeligt.
Babygrød (korn, mælk og frugt)	190 g	600	20-30 sek.	2 - 3	Hæld ind i en dyb, keramisk tallerken. Koges tildækket. Rør efter kogning. Lad den hvile i 2-3 minutter. Rør godt før servering og kontroller temperatur omhyggeligt.
Babymælk	100 ml 200 ml	300	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2 - 3	Rør eller ryst godt, og hæld i en steriliseret glasflaske. Placér på midten af den keramiske plade. Koges utildækket. Ryst godt og lad hvile i mindst 3 minutter. Ryst godt før servering og kontroller temperatur omhyggeligt.

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen mad. Maden optøs skønsomt på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis der pludseligt kommer uventede gæster.

Frossent fjerkræ skal optøs helt inden tilberedning. Fjern alle metalbånd, og tag kødet ud af emballagen, så væsken kan løbe væk.

Læg det frosne kød på et fad uden låg. Vend halvvejs, dræn væsken, og fjern indmaden så hurtigt som muligt.

Kontroller kødet en gang imellem for at sikre, at det ikke føles varmt.

Hvis mindre og tyndere dele af det frosne kød begynder at blive varme, kan de dækkes med små strimler af aluminiumsfolie under optøningen.

SÅDAN BRUGES MIKROBØLGEFUNKTION (FORTSAT)

Hvis fjerkræet begynder at være varmt på overfladen, tryk på STOP/ANNULLER, og lad det hvile i 20 minutter, før du fortsætter.

Lad fisk, kød og fjerkræ hvile, indtil det optøs helt.

Tilberedningstiden for fuldstændig optøning varierer afhængig af mængden af den optøede mad. Der henvises til tabellen på den næste side.

Tip Tynde madvarer optøs bedre end tykke, og mindre mængder kræver mindre optøningstid end store. Husk dette tip, når du nedfryser og optør madvarer.

Brug nedenstående tabel som vejledning til optøning af frossen mad med en temperatur på omkring -18 og -20 °C.

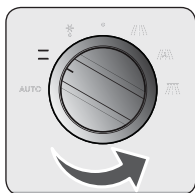
Frossen mad skal optøs ved hjælp af effektniveau til optøning (180 W).

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruktioner
Kød Hakkebøf	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Anbring kødet på den keramiske plade. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Svinekoteletter	250	7 - 8		
Fjerkræ Kyllingestykker	500 (2 stk.)	12 - 14	15 - 60	Anbring kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystsiden nedad, på den keramiske plade. Dæk de tynde dele, som vinger og ender, med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Hel kylling	1200	28 - 32		
Fisk Fiskefileter	200	6 - 7	10 - 25	Læg frossen fisk i midten af den keramiske plade. Læg de tynde dele under de tykke dele. Beskyt smalle ender af fileterne eller halen i hel fisk med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Hel fisk	400	11 - 13		
Frugter Bær	300	6 - 7	5 - 10	Fordel frugterne på en rund glastallerken (stort i diameter).
Brød Boller (hver på ca. 50 g) Toast/ sandwich	2 stk. 4 stk. 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Anbring boller i en cirkel eller læg brødet på køkkenrullen på en keramisk tallerken. Vend efter halvdelen af optøningstiden.

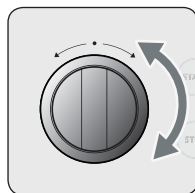
BETJENING AF OVN TILSTAND

I denne funktion kan der bruges ti indstillinger. Se madlavningsguiden på sider 35-43 for at vælge den rigtige indstilling.











Indstilling af ovn tilstand



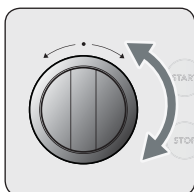
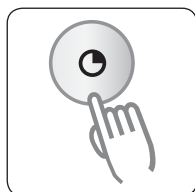
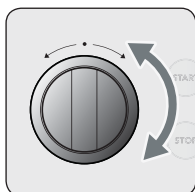
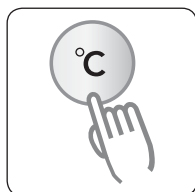
1 Drej **VÆLGERKNAPPEN** til ovn-position.



2 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** til den ønskede ovnfunktion. Ovnfunktionen og den anbefalede temperatur vises i displayet. (Standard: Varmluftsindstilling).

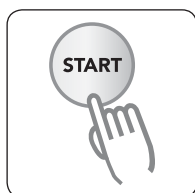
	Varm luft	180°C
	Varm luft + overvarme	180°C
	Overvarme + bundvarme	200°C
	Grill	220°C
	Overvarme + ventilator	220°C
	Varm luft + bundvarme	180°C
	Intensiv	180°C
	Multifunktions madlavning	180°C
	Hold maden varm	70°C
	ØKO varmluft	180°C

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)



3 For at ændre temperaturen, tryk på **TEMP. INDSTILLING** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** til den ønskede temperatur.

4 For at indstille tilberedningstid, tryk på **TILBEREDNINGSTID** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



5 Tryk på **START**.

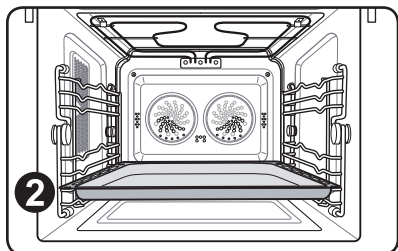
Bemærk

- 1) Under madlavningen er kogetid og temperatur tilgængelige, så man kan ændre indstillingen.
- 2) I ovnfunktionen slukkes og tændes ventilatoren i toppen og bunden i løbet af madlavningsprocessen for at regulere temperaturen.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Varmluftindstilling

Madvarer bliver opvarmet ved hjælp af varm luft fra de to ventilatorer og varmelegeme der sidder på bagsiden af ovnen. Denne indstilling giver jævn opvarmning og er velegnet til bagning.



Anbring bakker på 2. eller 3. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfede egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen med varmluft.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Nøddkage, kvadratisk bageform	2	160 - 170	1:00 - 1:10	Ovnrist
Citronkage, rund form eller skål	2	150 - 160	0:50 - 1:00	Ovnrist
Sandkage	2	150 - 160	0:25 - 0:35	Ovnrist
Frugtæarte, bund	2	150 - 170	0:25 - 0:35	Ovnrist
Flad streusel Frugtkage (gærdej)	3	150 - 170	0:30 - 0:40	Bageplade
Croissanter	2	170 - 180	0:10 - 0:20	Bageplade
Boller	2	180 - 190	0:10 - 0:15	Bageplade
Små kager	3	160 - 180	0:10 - 0:20	Bageplade
Frosne pommes frites	3	200 - 220	0:15 - 0:20	Bageplade

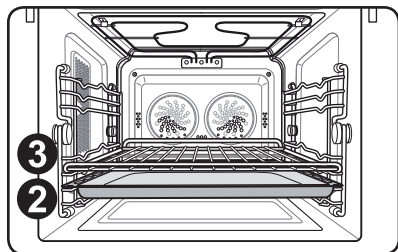
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Varm luft + overvarmeindstilling

Kombinationen af den varme luft og det øverste varmelegeme gør denne indstilling velegnet, hvis man ønsker maden sprød eller brun. Indstillingen anbefales til tilberedning af kødretter.



Når du tilbereder kød, skal risten placeres på niveau 3, og bagepladen på niveau 2 for at fange saften.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende stegning.

Vi anbefaler at forvarme ovnen ved brug af varmluft + overvarmeindstilling.

Anbring kødet på risten, følg niveauvejledning i tabellen, og brug bageplade på niveau 2.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Bøf Roastbeef/ 1 kg mellem	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovnrist + bageplade
Svinekød Skinke/ rulle 1 kg	3 + 2	180 - 200	1:30 - 2:00	Ovnrist + bageplade
Lam Lammesteg/ lammekølle 0,8 kg	3 + 2	190 - 210	0:50 - 1:20	Ovnrist + bageplade
Kylling Hel kylling 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	0:50 - 1:10	Ovnrist + bageplade
Fisk Hel ørred, 2 stk./0,5 kg	3 + 2	180 - 200	0:30 - 0:40	Ovnrist + bageplade
Andebryst 0,3 kg	3 + 2	180 - 200	0:25 - 0:35	Ovnrist + bageplade

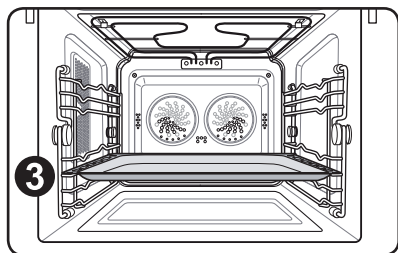
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Overvarme + bundvarmeindstilling

Varmen kommer fra de øverste og nederste varmelegemer. Denne indstilling egner sig til almindelig bagning og stegning.



Bageplade eller rist placeres normalt på 2. eller 3. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfode egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen ved hjælp af overvarme + undervarmeindstilling.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne	3	200 - 220	0:20 - 0:25	Ovnrist
Grøntsagsgratin	3	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovnrist
Kartoffelgratin	3	180 - 200	0:40 - 1:00	Ovnrist
Frosne pizza-baguetter	3	160 - 180	0:10 - 0:15	Bageplade
Marmorkage	2	160 - 180	0:50 - 1:10	Ovnrist
Farsbrød	2	150 - 170	0:50 - 1:00	Ovnrist
Muffins	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovnrist
Små kager	3	180 - 200	0:10 - 0:20	Bageplade

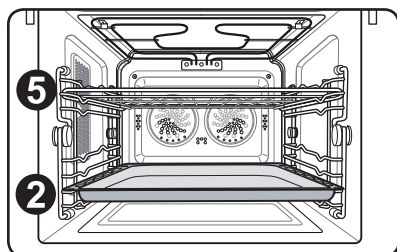
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Grillindstilling

Maden opvarmes oppefra.



Til grilning placeres ovnrysten normalt på 5. niveau eller ovnryst med bageplade på 5. og 2. niveau.

* Temperaturindstilling: 150 - 250 °C

* Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende grilning. Indstil grilltemperaturen til 220 °C, forvarm i 5 minutter.

Madvare	Placering i ovnen	Tid (min.) 1 side	Tid (min.) 2 side	Tilbehør
Kebab	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ovnryst + bageplade
Svinekoteletter	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ovnryst + bageplade
Pølser	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ovnryst
Kyllingestykker	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ovnryst + bageplade
Laksesteaks	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ovnryst + bageplade
Snittede grøntsager	5	0:15 - 0:20	-	Bageplade
Toast	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ovnryst
Ostetoast	5	0:03 - 0:05	-	Ovnryst

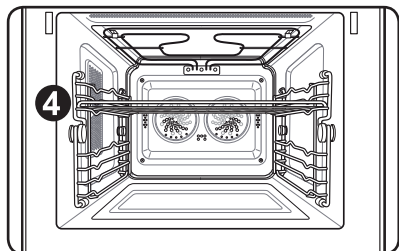
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Overvarme + ventilatorindstilling

Varmen genereret af det øverste varmelegeme fordeles af ventilatoren. Denne funktion kan bruges til at grille kød, fisk, fjerkræ og grøntsager. Det er nødvendigt at vende maden og det vil opnå en sprød overflade.



Til grilning placeres ovnristen eller bagepladen normalt på 4. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfæde egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende grilning. Indstil grilltemperaturen til 220 °C, forvarm i 5 minutter.

Madvare	Placering i ovnen	Tid (t)	Tilbehør
Pølser	4	0:08 - 0:10	Ovnrisk
Kartoffelbåde	4	0:20 - 0:25	Ovnrisk
Frosne pommefrites	4	0:15 - 0:20	Bageplade
Frosne kroketter	4	0:20 - 0:25	Bageplade
Frosne nuggets	4	0:15 - 0:20	Bageplade
Laksesteaks	4 + 2	0:15 - 0:20	Ovnrisk + bageplade
Fiskefileter	4 + 2	0:12 - 0:17	Ovnrisk + bageplade
Hel fisk	4 + 2	0:15 - 0:20	Ovnrisk + bageplade
Kyllingestykker	4 + 2	0:30 - 0:40	Ovnrisk + bageplade

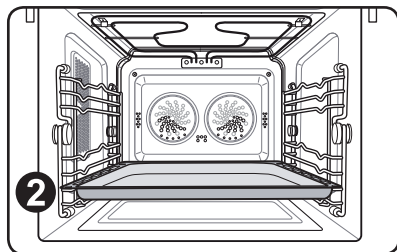
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Varm luft + bundvarmeindstilling

Kombinationen af varmluft og det nederste varmelegeme til opvarmning af maden. Denne indstilling egner sig til mad, der skal være sprød og brun.



Bageplade eller ovnrister placeres normalt på 2. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen ved hjælp af varmluft + undervarmeindstilling.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hjemmelavet pizza	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Bageplade
Afkølet forbagt tærte/pie	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Ovnrister
Frossen pizza med hævemiddel	2	180 - 200	0:15 - 0:20	Bageplade
Frossen pizza	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Ovnrister
Afkølet pizza	2	180 - 200	0:08 - 0:15	Bageplade
Æbletærte	2	160 - 180	0:70 - 0:80	Ovnrister
Butterdej, æblefyld	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Bageplade

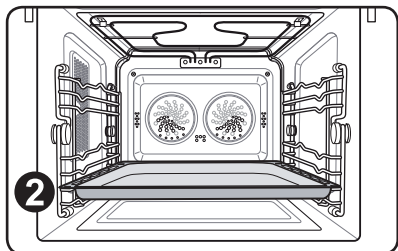
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Intensivindstilling

Denne funktion aktiverer alle varmelegemer, såsom top, bund og varmluftsventilator på skift. Varmen fordeles jævnt i ovnen. Denne funktion egner sig til store mængder af mad, som kræver varmetilførsel, såsom store gratiner og tærter.



Bageplade eller ovnrysten placeres normalt på 2. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen under brug af multifunktions madlavning.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovnrister
Grøntsagsgratin 2 kg	2	160 - 180	0:40 - 0:60	Ovnrister
Kartoffelgratin 2 kg	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovnrister
Bøf Roastbeef/ 2 kg mellem	3 + 2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovnrister + bageplade
Hel and 2 kg	3 + 2	180 - 200	1:00 - 1:30	Ovnrister + bageplade
2 hele kyllinger/ 1,2 kg hver	3 + 2	200 - 220	1:00 - 1:30	Ovnrister + bageplade

Bemærk

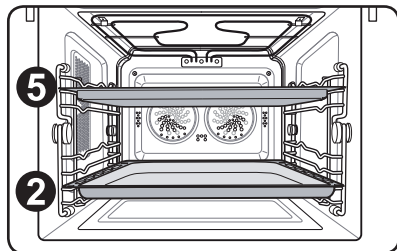
Forvarmning anbefales..

Det er ikke nødvendigt at vende maden men du opnår det bedste resultat hvis du vender når halvdelen af tiden er gået.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

Multifunktions madlavningsindstilling

Denne indstilling er velegnet til tilberedning på to forskellige niveauer samtidig. Denne indstilling virker ved at opvarmet luft cirkulerer i ovnen. Hele ovnens plads kan dermed udnyttes. For eksempel hvis man ønsker at bage to plader med småkager. Tilberedningstiden bliver længere sammenlignet med tilberedning på 1. niveau men du kan tilberede dobbelt så mange retter samtidigt.



Til multifunktionsniveautilberedning, placeres 1 bageplade og en ovnrist normalt på 2. og 5. niveau .

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfede egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen under brug af multifunktions madlavning.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Småkager	2 + 5	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bageplader
Små tærter	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bageplader
Croissanter	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bageplader
Butterdej	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bageplader
Små kager	2 + 5	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bageplader
Lasagne	2 + 5	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovnrist + bageplade
Frosne pommes frites	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bageplader
Frosne nuggets	2 + 5	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bageplader
Frossen pizza	2 + 5	200 - 220	0:20 - 0:30	Ovnrist + bageplade

Bemærk

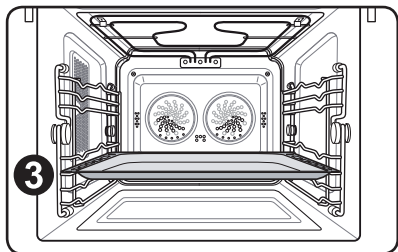
Forvarmning af ovnen anbefales.

BETJENING AF OVN TILSTAND (FORTSAT)

ØKO varmluftsindstilling

Denne indstilling bruger det optimerede varmesystem så du kan spare energi under tilberedning af dine måltider.

Tilberedningstiden bliver en smule længere men du opnår bedre bageresultater uden at brænde dine retter på.



Bageplade eller ovnristen placeres normalt på 3. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

* Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen med ØKO varmluftsindstilling.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Sandkage	2	150 - 160	0:30 - 0:40	Ovnrister
Småkager	3	150 - 170	0:20 - 0:30	Bageplade
Muffins	3	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovnrister
Bøf Roastbeef/ 1 kg mellem	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovnrister + bageplade
Kartoffelgratin	3	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovnrister

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Energisparetip

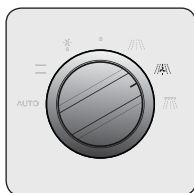
- Hvis tilberedningstiden er længere end 30 minutter, kan du slukke for ovnen 5-10 min. inden sluttidspunktet for at spare energi. Den overskydende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Venligst undlad at åbne døren med jævne mellemrum under tilberedning for at bevare temperaturen inde i ovnen og for at spare energi og tid.

BRUG AF MIKROBØLGEOVN + VARMLUFTSINDSTILLING

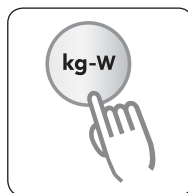
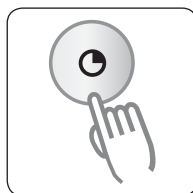
Mikrobølger + varmluft

Denne indstilling kombinerer varm luft og mikrobølger og reducerer derfor tilberedningstiden samtidig med at maden får en brun og sprød overflade. Passende madvarer til kombinationsindstilling omfatter alle slags kød og fjerkræ såvel som gratinner, sandkager og lette frugtkager, tærter og smuldekager, stegte grøntsager, scones og brød.

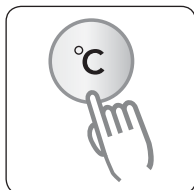
Vælg mikrobølgeovn + varmluftsindstilling



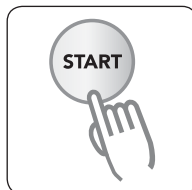
- 1** Drej **Vælgerknappen** hen på Mikrobølgefunktion + varmluftsindstilling.



- 2** Hvis du ønsker det kan du justere tilberedningstiden og effektniveauet. Se side 18-19.

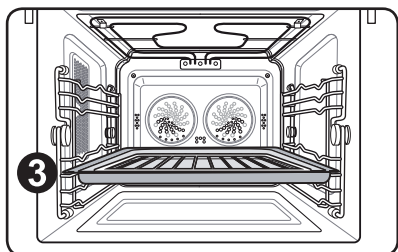


- 3** Juster temperaturen efter behov. Se side 18.



- 4** Tryk på **Start**. Ovnen kombi-mikrobølgeovnen starter automatisk.

BRUG AF MIKROBØLGEOVN + VARMLUFTSINDSTILLING (FORTSAT)



For mikrobølgeovn + varmluft placeres den keramiske plade med grillristen på 3. niveau.

* Mikrobølgeovn effektindstilling: 100 - 600 W

* Temperaturindstilling: 40 - 230 °C

* Sørg for, at glasfæde egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug effektniveau med temperaturer og tider i dette skema som retningslinjer for tilberedning. Forvarmning er nødvendig.

Madvare	Placering i ovnen	Effektniveau (W)	Temperatur (°C)	Tid 1· (min.)	Tid 2· (min.)	Tilbehør
Hel kylling 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Keramisk plade + grillindsats
Roastbeef/ lam (medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramisk plade + grillindsats
Frossen lasagne/ pastagratin	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Keramisk plade + grillindsats
Kartoffelgratin	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramisk plade + grillindsats
Frisk frugtflan	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramisk plade

BRUG AF MIKROBØLGEOVN + GRILL

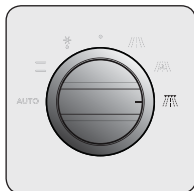
Mikrobølger + grill

Denne indstilling kombinerer strålevarme der kommer fra grillen med de hurtige mikrobølger. Tilberedningstiden bliver forkortet og resultatet er en brun og sprød overflade.

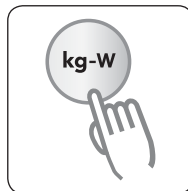
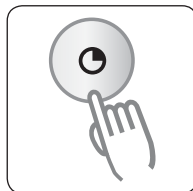
Denne funktion er passende til alle slags tilberedt mad der skal opvarmes igen (f.eks. bagt pasta), såvel som madvarer der kræver en kort tilberedningstid til at brune overfladen på maden. Denne indstilling kan anvendes til store portioner mad der bliver bedre med en brun sprød top (f.eks. kyllingestykker).

For at brune begge sider af maden, vendes den når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

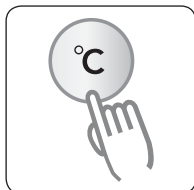
Vælg mikrobølgeovn + grill



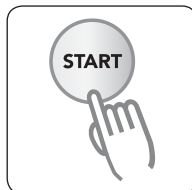
- 1** Drej **Vælgerknappen** hen på Mikrobølgefunktion + grill.



- 2** Hvis du ønsker det kan du justere tilberedningstiden og effektniveauet. Se side 18-19.

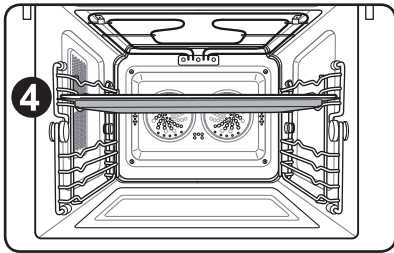


- 3** Juster temperaturen efter behov. Se side 18.



- 4** Tryk på **Start**. Ovnens kombi-mikrobølgeovnen starter automatisk.

BRUG AF MIKROBØLGEOVN + GRILL (FORTSAT)



For grill + mikrobølgeovn placeres den keramiske plade med grillristen på niveau 4.
* Mikrobølgeovn effektindstilling: 100 - 600 W
* Temperaturindstilling: 40 - 200 °C

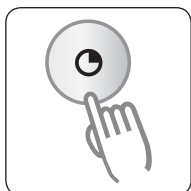
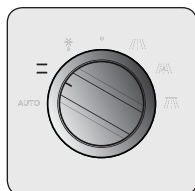
* Sørg for, at glasfæde egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug effektniveau med temperaturer og tider i dette skema som retningslinjer for tilberedning. Forvarmning er unødvendig.

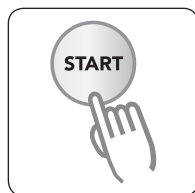
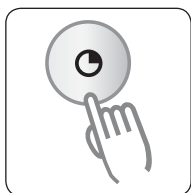
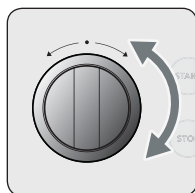
Madvare	Placering i ovnen	Effektniveau (W)	Temperatur (°C)	Tid 1 (min.)	Tid 2 (min.)	Tilbehør
Bagte kartofler	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramisk plade + grillindsats
Grillede tomater	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramisk plade + grillindsats
Grøntsagsgratin	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramisk plade + grillindsats
Stegt fisk	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Keramisk plade + grillindsats
Kyllingestykker	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramisk plade + grillindsats

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID



- 1** Vælg den ønskede indstilling og funktion (og indstil temperaturen hvis du ønsker det).
Tryk på **Tilberedningstid**.

- 2** Standard tilberedningstiden og symbolet for tilberedningstid blinker.

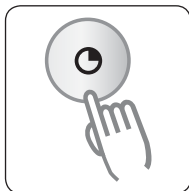
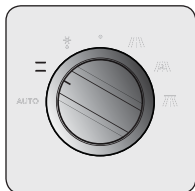


- 3** Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den foretrukne Tilberedningstid og tryk på **Tilberedningstid** for at afslutte indstillingen af tilberedningstiden.

- 4** Tryk på **Start**. Ovnen starter omgående.

INDSTILLING AF FORSINKET START

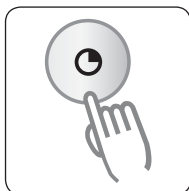
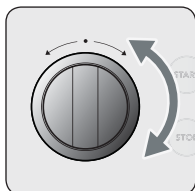
Eksempel: Indstilling af Forsinket starttidspunkt (2 timer) i ovnindstilling



1 Drej **Vælgerknappen** hen på ovnindstillingen. Tryk på og hold **Tilberedningstid** 3 sekunder.



2 Det aktuelle klokkeslæt og det forsinket starttidspunkt blinker.



3 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille det ønskede forsinket starttidspunkt (i eksemplet 2 timer) og tryk på **Tilberedningstid** for at bekræfte.

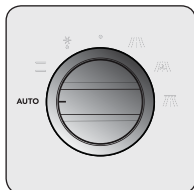


4 På displayet vil du se det forsinket starttidspunkt der tæller ned. Du kan derudover også se "Programmet starter om" på displayet. Kombimikrobølgeovnen starter efter to timer.

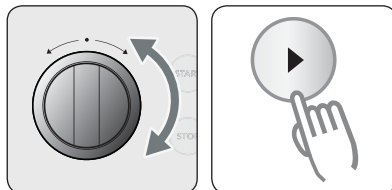
BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND

Automenu-funktionen giver mulighed for at vælge mellem 65 forprogrammede indstillinger til at koge, stege, bage eller optø dine livretter. Kogetiden og effektniveauet er indstillet automatisk. Vælg blot en af de 65 indstillinger, og indstil vægten for at starte tilberedning.

Automatisk menutilstandsindstilling

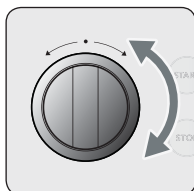


- 1** Drej **VÆLGERKNAPPEN** til **AUTOMENU**-position.

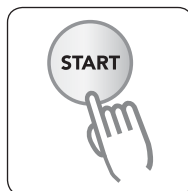


- 2** Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge en autotilberedningsfunktion. Tryk på **Næste** for at bekræfte indstillingen.

- Der henvises til tabellen på side 51-60 for en beskrivelse af de 65 automenu-indstillinger.



- 3** Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge den ønskede type madvare.



- 4** Tryk på **Start** for at bekræfte indstillingen og starte automenuprogrammet.

Bemærk

- Nogle automenuer er kontinuerlige. Andre kræver at man vender maden under tilberedning. Ovnen vil bippe for at minde dig om det.
- Den ovntemperatur, der indstilles under automenu, vises på displayet.
- Temperaturer og tider kan ikke ændres under tilberedningen.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Vejledning til automenuprogrammer

Nedenstående tabel viser 65 autoprogrammer til opvarmning, madlavning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, hviletider og de relevante anbefalinger. Tilberedningsindstillinger og tider er blevet forprogrammeret for din nemheds skyld. Du kan referere til disse retningslinjer for madlavning. Kom altid mad i en kold ovn. Brug altid grydelapper når du tager mad ud af en ovn.

Automenuprogrammerne er opdelt i 10 kategorier:

1. Genopvarmning
2. Frossen
3. Bagværk
4. Fade
5. Fisk
6. Kød
7. Fjerkræ
8. Ekstra tilbehør
9. Hurtig madlavning
10. Personlige retter

Kategorierne 1-9 er forprogrammerede, kategori 10 indeholder dine egne programmerede retter (se side 51-63).

Vigtigt

De fleste automenu-indstillinger bruger mikrobølgeenergi til opvarmning af maden. Derfor skal retningslinjer for køkkengrej og andre sikkerhedsforanstaltninger vedrørende mikrobølger overholdes nøje.

1. Genopvarmning

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Drikkevarer	0,25 0,5	Keramisk plade	1	Hæld væsken i keramisk krus og opvarm utildækket. Anbring et krus i midten af ovnen og to krus ved siden af hinanden på den keramiske plade. Lad dem hvile i ovnen. Rør grundigt rundt efter et par minutters hvile. Vær forsigtig når du tager kopperne ud af ovnen. (se sikkerhedsinstrukser for genopvarmning af væsker)
2	Mad i fad	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1	Sæt på et keramisk fad og dæk med husholdningsfilm til mikrobølgeovn. Dette program egner sig til retter, der består af 3 komponenter (f.eks. kød med sauce, grøntsager og tilbehør som kartofler, ris eller pasta). Efter tilberedning lad den hvile i 3 min.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
3	Frossen emballeret mad	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1	Tag frossen tilberedt mad og kontroller, om service er beregnet til mikrobølgeovn. Prik huller i folien af den frosne ret. Sæt den frosne ret i midten. Dette program er egnet til frosne færdigretter der indeholder 3 komponenter (f.eks. kød med sovs, grøntsager og ekstra tilbehør såsom kartofler, ris eller pasta). Efter tilberedning lad den hvile i 3 min.
4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1	Hæld i et keramisk fad eller skål og dæk med plastiklåg under opvarmning. Placer suppen i midten. Rør omhyggeligt rundt efter 2-3 minutters hvile.
5	Gryderet	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1	Hæld i et keramisk fad eller skål og dæk med plastiklåg under opvarmning. Placer suppen i midten. Rør omhyggeligt rundt efter 2-3 minutters hvile.

2. Frossen

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Frosne fiskefingre	0,3-0,5	Bageplade	3	Anbring de frosne stykker fisk jævnt fordelt på bagepladen. Hvis du vender dem om når der lyder en bip-lyd opnår du det bedste resultat.
2	Frossen fiskegratin	0,4-0,6	Grill + keramisk plade	3	Læg den frosne fisk i et passende pyrex glasfad eller keramisk fad. Efter opvarmningen, lad den hvile i 2-3 minutter. Dette program er egnet til frosne fiskegratinner såsom lasagne, cannelloni eller makaroni.
3	Frossen lasagne	0,4-0,6	Grill + keramisk plade	3	Læg den frosne lasagne i en passende pyrex glasfad eller keramisk fad. Efter opvarmningen, lad den hvile i 2-3 minutter.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
4	Frosne pommes frites	0,4-0,5	Bageplade	3	Fordel de frosne pommes frites på bagepladen.
5	Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Bageplade	3	Læg frossen pizza på midten af den keramiske plade.
6	Frosne kartoffelbåde	0,4-0,6	Bageplade	3	Fordel de frosne kartoffelbåde jævnt over hele bagepladen.
7	Frosne kroketter	0,4-0,6	Bageplade	3	Fordel de frosne kroketter jævnt over hele bagepladen.
8	Frosne grøntsager	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1	Læg frosne grøntsager, såsom broccoli, skivede gulerødder, blomkålsbuketter og ærter i en glasskål med låg. Tilsæt 1-2 spsk. vand. Placer skålen i midten. Koges tildækket. Lad den hvile i 2-3 minutter og rør rundt efter tilberedning.
9	Frosne kartoffelrøsti	0,2-0,4	Bageplade	3	Fordel de frosne kartoffelrøsti jævnt over hele bagepladen.
10	Frossen fiskegratin	0,2-0,5	Grill + keramisk plade	3	Læg den frosne fisk i et passende pyrex glasfad eller keramisk fad på den keramiske plade. Efter opvarmningen, lad den hvile i 2-3 minutter. Dette program er egnet til frosne pastagratiner såsom lasagne, cannelloni eller makaroni.
11	Frossen pizza-snack	0,2-0,3	Grill + keramisk plade	5	Placer den frosne pizza på grillristen med den keramiske plade og tilbered.
12	Frosne forårsruller	0,2-0,4	Bageplade	3	Fordel de frosne forårsruller jævnt over hele bagepladen.

3. Bagværk

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Æbletærte	1,2-1,4	Ovnrist	2	Placer æbletærte i en rund metalskål. Stil på ovnrysten. Vægten inkluderer æbler osv..
2	Bund til frugttærte	0,3-0,5	Ovnrist	3	Put dejen i en metalskål på ovnrysten.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
3	Brownies	0,5-0,7	Ovnrist	3	Put dejen i en rund pyrex-skål og keramisk skål på ovnrysten.
4	Croissanter	0,2-0,4	Bageplade	3	Brug af bagepapir. Læg croissanter ved siden af hinanden på bagepladen.
5	Butterdejstærte	0,5-0,7	Ovnrist	2	Kom frisk dej i en rund metalbageform. Stil på ovnrysten.
6	Kage	0,7-0,8	Ovnrist	3	Kom frisk dej i de rektangulære metalbageforme (længde 25 cm). Anbring pladen på langs af døren på ovnrysten.
7	Muffins	0,5-0,6	Ovnrist	3	Fordel muffindejen på en bageplade til 12 muffins. Sæt pladen i midten af ovnen på risten.
8	Hævning gærdej	0,3-0,6	Ovnrist	3	Tilbered gærdej til pizza, kage eller brød. Kom i en stor rund varmeresistent skål og tildæk med husholdningsfilm.
9	Sandkage	0,3-0,6	Ovnrist	2	Kom 300 g dej på en 18 cm, 400 g i en 24 cm og 500 g i en 26 cm diameter rund sort metalbageplade. Sæt pladen i midten af ovnen på risten.
10	Franskbrød	0,7-0,8	Ovnrist	3	Kom frisk dej i de rektangulære metalbageforme (længde 25 cm). Anbring pladen på langs af døren på ovnrysten.

4. Fade

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Hjemmelavet pizza	0,6-1,0	Bageplade	2	Læg pizza på bakken. Vægten inkluderer garnering, såsom sovs, grøntsager, skinke og ost.
2	Lasagne	0,8-1,1	Ovnrist	3	Tilbered frisk lasagne eller brug et færdigprodukt og kom det i et ovnfast fad af en passende størrelse. Placér fadet i midten af ovnen

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
3	Kartoffelgratin	0,7-1,0	Ovnrister	3	Anbring den friske kartoffelgratin i et pyrex glasfad Stil fadet på ovnrysten. Efter tilberedningen, lad den hvile i 2-3 minutter.
4	Grøntsagsgratin	0,4-0,8	Ovnrister	3	Tilbered grøntsagsgratin ved hjælp af et rundt ovnfast fad. Placer fadet i midten af ovnen Efter tilberedningen, lad den hvile i 2-3 minutter.
5	Butterdejskager med æblefyld	0,3-0,5	Bageplade	2	Brug af bagepapir. Anbring 4 stykker ved siden af hinanden på bagepladen.
6	Butterdejskager med fiskefyld	0,2-0,6	Bageplade	2	Brug af bagepapir. Anbring 4 stykker ved siden af hinanden på bagepladen.
7	Butterdejskager med hakket kød	0,2-0,6	Bageplade	2	Brug af bagepapir. Anbring 4 stykker ved siden af hinanden på bagepladen.
8	Quiche	0,7-0,9	Ovnrister	2	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 190 °C med bund og konvektionsindstilling indtil der lyder bip-lyde. Brug bageformen af metal. Efter forvarmning anbringes i midten på ovnrysten.

5. Fisk

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Fiskefillet, tynd	0,3-0,6	Ovnrister + bageplade	5+2	Mariner fiskefileter (tynd 1 cm) og anbring dem ved siden af hinanden på ovnrysten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
2	Fiskefileter	0,3-0,6	Ovnrister + bageplade	5+2	Mariner fiskefileter (2 cm) og anbring dem ved siden af hinanden på ovnrysten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSAND (FORTSAT)

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
3	Laksesteaks, 3 cm	0,3-0,6	Ovnrister + bageplade	5+2	Mariner fiskesteaks og anbring dem ved siden af hinanden på ovnristeren. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
4	Rejer	0,2-0,5	Ovnrister + bageplade	5+2	Fordel de rå rejer jævnt på bagepladen.
5	Hel fisk	0,4-0,8	Ovnrister + bageplade	3+2	Pensl skindet på hele fisken med olie og urter samt krydderier. Anbring ved siden af hinanden, fra hoved til hale på trådristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen. Programmet er velegnet til hele fisk eksempelvis ørred, aborre eller havkarusse.

6. Kød

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Bøfsteaks, tynde	0,3-0,6	Ovnrister + bageplade	5+2	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 250 °C med grillindstilling i 5 min. Anbring oksesteaks ved siden af hinanden i midten af ovnen på risten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
2	Bøfsteaks, tykke	0,6-0,8	Ovnrister + bageplade	5+2	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 250 °C med grillindstilling i 5 min. Anbring oksesteaks ved siden af hinanden i midten af ovnen på risten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
3	Lammekoteletter	0,3-0,6	Ovnrister + bageplade	5+2	Marinerede lammekoteletter. Anbring lammekoteletter på ovnristeren. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte processen.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
4	Lammelår	1,0-1,2	Ovnrister + bageplade	3+2	Anbring lammelåret med fedtsiden nedad efter du har penslet det med olie og krydderier på ovnristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningsprocessen.
5	Roastbeef, medium	1,1-1,3	Ovnrister + bageplade	3+2	Pensl bøfferne med olie og krydderier (kun peber idet salt først tilsættes efter stegning). Anbringes på ovnristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Efter stegning og under hviletid på 5-10 min. skal den pakkes ind i aluminiumsfolie.
6	Roastbeef, medium-gennemstegt	1,1-1,3	Ovnrister + bageplade	3+2	Pensl bøfferne med olie og krydderier (kun peber idet salt først tilsættes efter stegning). Anbringes på ovnristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Efter stegning og under hviletid på 5-10 min. skal den pakkes ind i aluminiumsfolie.
7	Roastbeef, langtidsstegning	1,1-1,3	Ovnrister + bageplade	3+2	Pensl bøfferne med olie og krydderier (kun peber idet salt først tilsættes efter stegning). Anbringes på ovnristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Efter stegning og under hviletid på 5-10 min. skal den pakkes ind i aluminiumsfolie.
8	Stegt svinekød	0,7-0,9	Ovnrister + bageplade	3+2	Anbring flæskestegen med fedtsiden nedad efter du har penslet den med olie og krydderier på ovnristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningsprocessen.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSAND (FORTSAT)

7. Fjerkræ

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Kyllingestykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovnrister + bageplade	5+2	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbringes med skindet nedad mod ovnristeren. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
2	Kyllingespyd	0,6-0,8	Ovnrister + bageplade	5+2	Pensl kyllingespydene med olie og krydderier (maks. størrelse på kyllingestykker 3 x 3 cm). Anbring i midten af ovnen på rister med bageplade. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
3	Kyllingeunderlår	0,5-0,7	Ovnrister + bageplade	5+2	Put de marinerede kyllingelår ved siden af hinanden på ovnristeren. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
4	Kyllingebryst	0,4-0,6 0,6-0,8	Ovnrister + bageplade	5+2	Put de marinerede stykker kyllingebryst ved siden af hinanden på ovnristeren. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
5	Andebryst	0,3-0,5	Ovnrister + bageplade	5+2	Tilbered andebryst og anbring på trådbakken med fedtsiden opad.
6	Kalkunlår	0,8-0,9	Ovnrister + bageplade	3+2	Anbring kalkunlår på ovnristeren efter du har penslet dem med olie og krydderier. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningsprocessen.
7	Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovnrister + bageplade	3+2	Pensl den kolde kylling med olie og krydderier, og læg den med brystsiden opad på grillristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte processen. Lad den hvile i 5 minutter efter endt tilberedningstid.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

8. Ekstra tilbehør

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Friske grøntsager	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramisk plade	1	Vej grøntsager efter de vaskes, renses og skæres i stykker. Læg dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45 ml vand (3 spiseskeer). Placer skålen i midten. Koges tildækket. Lad den hvile i 2-3 minutter og rør rundt efter tilberedning.
2	Skrællede kartofler	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramisk plade	1	Vej kartoflerne efter de skrælles, vaskes og skæres i stykker. Læg dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskeer) vand. Placer skålen i midten. Lad den hvile i 2-3 minutter og rør rundt efter tilberedning.
3	Bagt kartoffel	0,4-0,8	Bageplade	3	Brug mellemstore kartofler. Skyl og rengør kartoflerne. Pensl med en blanding af olivenolie, salt, peber og urter. Læg kartoflerne ved siden af hinanden på bagepladen.
4	Kartoffelbåde	0,4-0,6	Bageplade	3	Skyl og rengør kartoflerne. Skær dem i både eller del små kartofler i to halvdele. Pensl med olivenolie og krydderi. Anbring dem jævnt på bagepladen og start tilberedning.
5	Stegte grøntsager	0,2-0,5	Bageplade	5	Anbring grøntsagerne eksempelvis udskårne squash, peberfrugt, aubergine, champignoner og cherrytomater på en bageplade. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
6	Hvide ris	0,3-0,4	Keramisk plade	1	Vej risen og tilsæt dobbelt så meget koldt vand. For eksempel: tilsæt 600ml koldt vand til 0,3 kg ris. Brug pyrex glasskål med låg. Placer skålen i midten. Koges tildækket. Lad den hvile i 5 minutter og rør rundt efter tilberedning.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

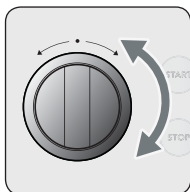
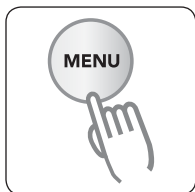
9. Hurtig madlavning

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
1	Bagte halve kartofler	0,4-0,6 0,6-0,8	Keramisk plade + ovnrister	4	Skær kartoflerne i halvdele. Put dem i en cirkel på risten med den overskårede side mod grillen. Efter tilberedningen, lad dem hvile i 2-3 minutter.
2	Stegt svinekød	0,8-1,0	Keramisk plade + ovnrister	3	Anbring marineret flæskesteg på grillindsatsristen med keramisk plade. Når ovnen bipper vendes den og stegningen fortsættes.
3	Kyllingestykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Grill + keramisk plade	5	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Læg på grillristen over den keramiske plade med skindsiden nedad. Vend om, så snart ovnen bipper. Efter tilberedningen, lad dem hvile i 2-3 minutter.
4	Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Grill + keramisk plade	3	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Put kyllingestykkerne i midten af grillen på risten med keramisk plade på 2 . niveau. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen. Lad den hvile i 5 minutter efter endt tilberedningstid.

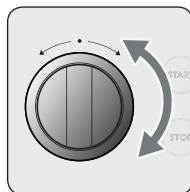
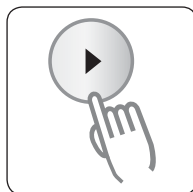
BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Tilføj dine egne retter

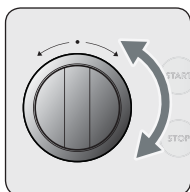
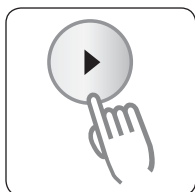
Du kan programmere 10 af dine egne retter og gemme dem under "brugerretter".



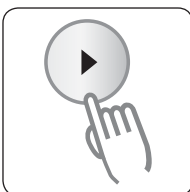
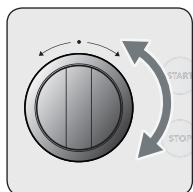
- 1** Tryk på **Menu** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge "Retter".



- 2** Tryk på **Næste** for at bekræfte. Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge 'Tilføj'.

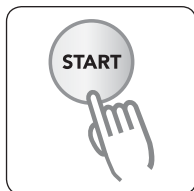
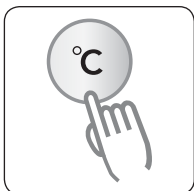
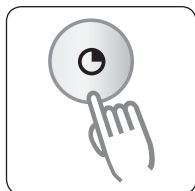


- 3** Tryk på **Næste** for at bekræfte. I displayet vises "Vælg navn". Indtast det første bogstav i navnet på din ret ved at dreje **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**. Tryk på **Næste** og indtast det andet bogstav, osv. Hvis du har indtastet hele navnet, bedes du vente indtil der fremkommer "to pile" efter navnet og tryk så på **Næste** for at bekræfte indstillingen.



- 4** På displayet vil du se "Vælg funktion" og derefter de forskellige ovnfunktioner. Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** til den ønskede ovnfunktion.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

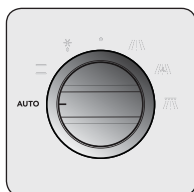


5 Hvis du ønsker det kan du (om muligt) justere tilberedningstiden og temperaturen. Se side 18.

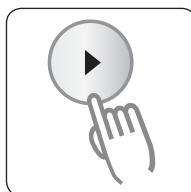
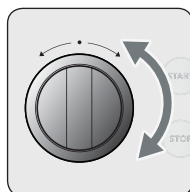
6 Hvis alle indstillingerne er udført vises **Start** for at bekræfte. På displayet vises "Gemt".

- Under programmering af dine egne retter, kan du gå tilbage ved at trykke på **Tilbage**.
- Det er ikke muligt at ændre indstillingerne for de tilføjede retter efter du har trykket på **Start**. Du er nødt til at slette dine egne retter (se side 63) og tilføje dem igen med de nye indstillinger.

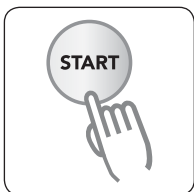
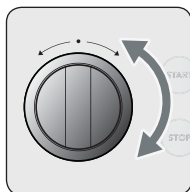
Vælg dine egne programmerede retter.



1 Drej **Vælgerknappen** til **AUTOMENU**-position.



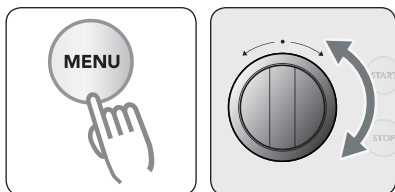
2 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge "Brugerretter". Tryk på **Næste** for at bekræfte indstillingen.



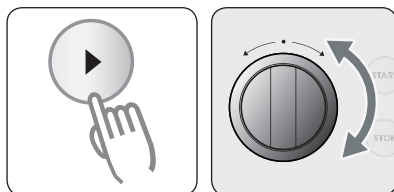
3 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge din egen programmerede ret. Tryk på **Start** for at starte tilberedningen af dine retter.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

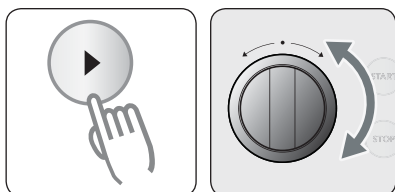
Slet dine egne programmerede retter.



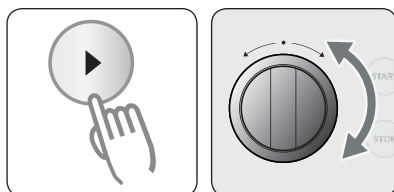
1 Tryk på **Menu** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge "Retter".



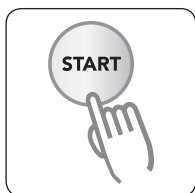
2 Tryk på **Næste** for at bekræfte. Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge "Slet".



3 Tryk på **Næste** for at bekræfte. Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge dine egne programmerede retter.



4 Tryk på **Næste** for at bekræfte. Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge "Slet".



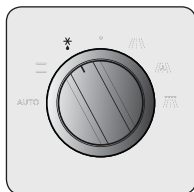
5 Tryk på **Start** for at slette dine egne programmerede retter.

BRUG AF OPTØNINGSFUNKTION

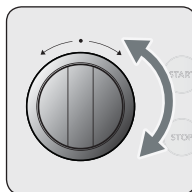
Indstilling af optøningsfunktion

Vælg mellem fem forprogrammerede indstillinger til optøning. Optøningstiden og effektniveauet er indstillet automatisk.

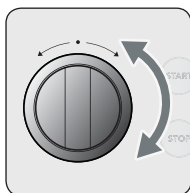
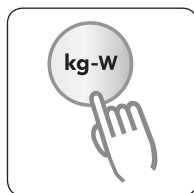
Åbn døren. Anbring den frosne mad i midten af den keramiske plade. Placering i ovnen - niveau 1. Luk døren.



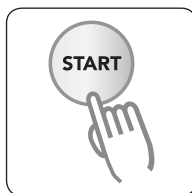
- 1** Drej **Vælgerknappen** hen på Optøningsfunktion.



- 2** Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** til den ønskede optøningsfunktion (se tabellen på side 65 for en beskrivelse af de fem forskellige indstillinger).



- 3** Juster vægten efter behov. Se side 19.



- 4** Tryk på **Start**. Ovnen kombi-mikrobølgeovnen starter automatisk.

Bemærk

- Ovnen bipper halvvejs i processen for at minde dig om at vende maden.

Vigtigt

- Brug kun beholdere, der er egnet til mikrobølgeovn.
- Du kan også optø maden manuelt. For at gøre dette skal du vælge en mikrobølgefunktion med en effekt på 180 W (se side 31-32).

BRUG AF OPTØNINGSFUNKTION (FORTSAT)

Vejledning til optøningsindstillinger

Nedenstående tabel viser de forskellige auto-optøningsprogrammer, mængde, hviletider og relevante anbefalinger. Disse programmer anvender kun mikrobølgeenergi. Inden optøningen skal al slags emballage fjernes. Anbring kød, fjerkræ og fisk på den keramiske plade.

Vigtigt

Optøningsindstillingen bruger mikrobølgeenergi til opvarmning af maden. Derfor skal retningslinjer for køkkengrej og andre sikkerhedsforanstaltninger vedrørende mikrobølger overholdes nøje.

Nr.	Madvare	Serveringsstørrelse (kg)	Tilbehør	Hviletid (min.)	Anbefalinger
1	Kød	0,2-2,0	Keramisk plade	20 - 120	Pak altid kanterne ind i aluminiumsfolie. Vend kødet så snart ovnen bipper. Dette program er egnet til oksekød, lam, svinekød, steaks, koteletter, hakket kød.
2	Fjerkræ	0,2-2,0	Keramisk plade	20 - 120	Beskyt altid ben og vingespidsen med aluminiumsfolie. Vend fjerkræet, så snart ovnen bipper. Dette program er egnet til tilberedning af en hel kylling såvel som kyllingestykker.
3	Fisk	0,2-2,0	Keramisk plade	20 - 110	Pak altid halen af den hele fisk ind i aluminiumsfolie. Vend fisken, så snart ovnen bipper. Dette program er egnet til tilberedning af en hel fisk såvel som til fiskefileter.
4	Brød/ kage	0,1-1,0	Keramisk plade	10 - 60	Anbring brød vandret på langs af døren på et stykke køkkenrulle på den keramiske plade. Vend ligeså snart ovnen bipper. Placér kagen i en keramisk plade og, hvis muligt, vend så snart ovnen bipper. (Ovnen stopper når døren åbnes.) Dette program er egnet til alle brødtyper, skivede eller hele, såvel som til boller og baguetter. Placer boller ved siden af hinanden. Dette program er egnet til alle typer af gærkager, småkager, ostekage og butterdejskage. Dette program er ikke egnet til alle typer af gærkager, småkager, ostekage og butterdejskage. Egner sig ikke til chokoladeglasur.
5	Frugter	0,1-0,8	Keramisk plade	5 - 30	Fordel frugterne jævnt på keramisk bakke. Dette program er egnet til alle slags frugter.

TEST KØKKENUDSTYR

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne til bagning henviser til forvarmet ovn. Isætt bagepladen med den skrå side mod fronten af døren.

Typer af retter	Anvendt udstyr & og bemærkninger	Placering i ovnen	Madlavning	Temp. °C	Tilberedningstid i min.
Småkager	Bageplade	3	Overvarme + bundvarme	150 - 170	20 - 30
		3	Varm luft	150 - 170	20-25
	Bageplade + bageplade**	2 + 5	Multifunktions madlavning	150 - 160	20 - 30
Fedtfri sandkage	Springformkageform på stor rist (mørk belægning, ø 26 cm)	2	Overvarme + bundvarme	160 - 180	20 - 30
		2	Varm luft	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Bageplade	3	Overvarme + bundvarme	150 - 160	20 - 30
		3	Varm luft	150 - 160	20 - 30
Æble gærkage	Bageplade	3	Overvarme + bundvarme	150 - 160	40 - 50
		2	Varm luft	150 - 160	45 - 55
Æbletærte	Bagerist + 2 kage springforme (mørke, belægning, ø 20 cm)	2 Anbringes diagonalt	Varm luft + bundvarme	170 - 190	70 - 90

* To kagespringforme anbringes på risten bagest til venstre og Forrest til højre.

** To kager anbringes i midten oven på hinanden.

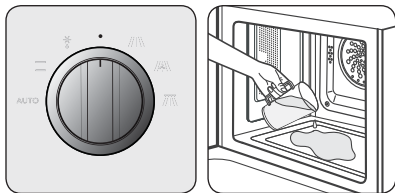
2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i 5 min. ved brug af grillfunktionen.

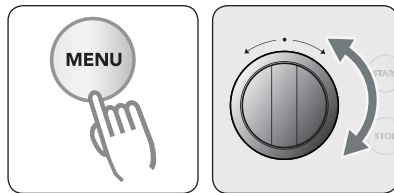
Typer af retter	Anvendt udstyr & og bemærkninger	Placering i ovnen	Madlavning	Temp. °C	Tilberedningstid i min.
Hvidt toastbrød	Ovnrist	5	Grill	270	1· 1 - 2 2· 1 - 2
Hamburger (12 hver)	Ovnrist + bageplade (til at opsamle dryp)	5	Grill	270	1· 10 - 15 2· 10 - 15

BRUG AF AQUA RENGØRINGSFUNKTION

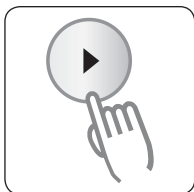
Aqua rengøringsfunktionen giver mulighed til at rengøre ovnen på blot 15 minutter.



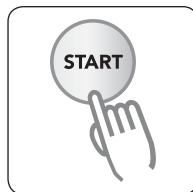
- 1** Drej **Vælgeknappen** hen på "Fra" position. Hæld ca. 100 ml vand ud på bunden af den tomme ovn.



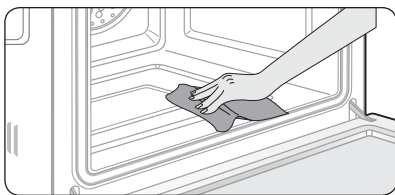
- 2** Tryk på **Menu** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge "Rengøring".



- 3** Tryk på **Næste** for at vælge "Aqua rengøring".



- 4** Tryk på **Start**. Kombi-mikrobølgeovnen starter automatisk.

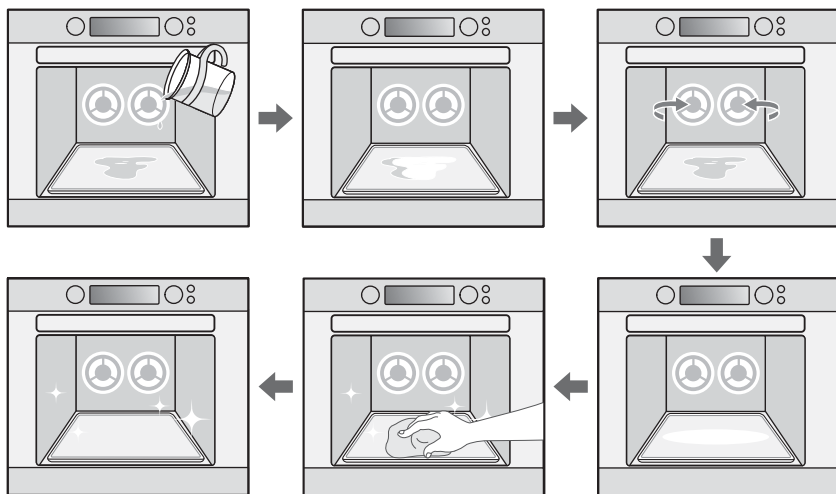


- 5** Når processen er færdig: Åbn døren og aftør den indvendige side af ovnen med en tør klud.

Vigtigt

- Brug denne funktion, når mikrobølgeovnen er kølet helt ned til stuetemperatur.
- **UNDGÅ** at bruge destilleret vand.
- **UNDGÅ AT** bruge højtryksrensere eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.

BRUG AF AGUA RENGØRINGSFUNKTIONEN (FORTSAT)



Efter deaktivering af aqua rengøring

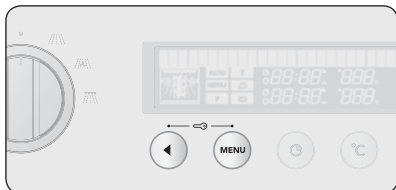
Tips

- Vær forsigtig når du åbner døren inden aqua rengøringsproceduren er afsluttet eftersom vandet i bunden er varmt.
- Du må aldrig efterlade overskydende vand i ovnen i længere tidsrum for eksempel hele natten.
- Åbn ovndøren og tør det overskydende vand op med en svamp.
- Den indvendige side af ovnen rengøres med et rengøringsmiddel, en fugtig svamp, en blød børste eller en nylonkrubbe. Særlige vanskelige pletter kan fjernes med en nylon gryderenser.
- Kalkaflejringer af kalk kan fjernes med en klud der er fugtet med eddike.
- Aftør med en tør ren klud (husk at tørre af under forseglingen på ovndøren).
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er meget fedtet for eksempel efter stegning eller grillning, anbefales det at du bruger et rengøringsmiddel og skrubber de vanskelige pletter inden du benytter ovnrengøringsfunktionen.
- Efter endt rengøring skal du holde døren stå åben i en vinkel på 15 ° for at lade den indvendige emaljeoverflade tørre ordentligt.

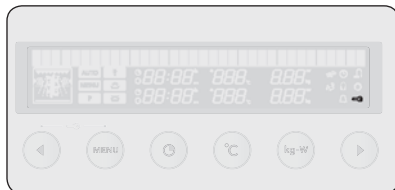
BØRNELÅS

Ovnens børnelåsfunktion giver dig mulighed for at låse betjeningspanelet og beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

Sådan låses ovnen

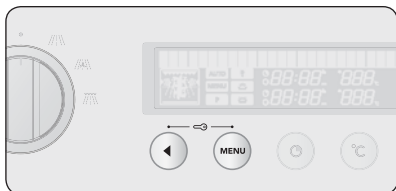


1 Tryk på TILBAGE og MENU på samme tid, og hold i 3 sekunder.

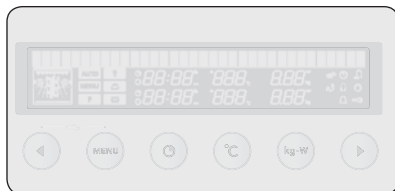


2 Et låsesymbol vises i displayet, og det angiver, at alle funktioner er låst.

Sådan låses ovnen op



1 Tryk på TILBAGE og MENU på samme tid, og hold i 3 sekunder.



2 Et låsesymbol vises i displayet, og det angiver, at alle funktioner er låst.

RENGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN

Rengør ovnen regelmæssigt for at forhindre ophobning af fedt og madrester, særligt på de indre og ydre overflader, døren og tætninger.

1. Rengør de ydre overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl og tør af.
2. Fjern alle stænk og pletter fra de indre overflader med en klud og sæbe. Skyl og tør af.
3. For at løse fastbrændte madrester og fjerne lugte, anbring en kop fortyndet citronsaft på gulvet i den tomme ovn, og varm op i ti minutter ved maksimal effekt.
4. Vask ovnen indvendigt.

Vigtigt

- Vær særlig opmærksom på IKKE at spilde vand i ventilationsåbninger.
- Brug ALDRIG slibemidler eller kemiske opløsninger.
- Sørg ALTID for, at dørtætninger er rene for at forhindre ophobning af partikler, så døren kan lukkes helt.

OPBEVARING OG REPARATION AF MIKROBØLGEOVNEN

Reparationer bør kun udføres af en autoriseret servicetekniker.

Hvis ovnen kræver servicearbejde, skal den afbrydes fra strømmen, og du skal kontakte ATAG-kundeservice.

Når du ringer, skal du have følgende oplysninger ved hånden:

- **Modelnummer og serienummer (kan findes på indersiden af ovnens dør)**
- **Garantioplysninger**
- **Klar beskrivelse af problemet**


Hvis ovnen skal opbevares midlertidigt, vælg et rent, tørt sted, da støv og fugtighed kan medføre skader.

FEJLFINDING

Hvis du har problemer med ovnen, kan du prøve løsningerne foreslået nedenfor. De kan spare dig for tid og besvær med et unødvendigt servicebesøg.

- ▶ Maden koges ikke.
 - Sørg for, at timeren er blevet indstillet korrekt, og START-knappen er trykket.
 - Luk døren helt.
 - Sørg for, at sikringen ikke er sprunget eller at du har aktiveret en strømafbryder.
- ▶ Maden koges enten for meget eller for lidt.
 - Sørg for at anvende de rigtige kogetider.
 - Sørg for at anvende det rigtige effektniveau.
- ▶ Der forekommer gnister og lysbue inde i ovnen.
 - Sørg for, at du bruger korrekt køkkengrej uden metaldele.
 - Sørg for, at der ikke er gaffler eller andre metalgenstande inde i ovnen.
 - Hvis du bruger aluminiumsfolie, sørg for, at den ikke ligger tæt på vægge.
- ▶ Ovnen forårsager interferens på radio- og tv-apparater.
 - Der kan opstå mindre interferens på radio- eller tv-apparater, når ovnen er i drift. For at minimere denne virkning, skal ovnen installeres væk fra radio, fjernsyn eller antenner.
- ▶ Elektronisk interferens nulstiller DISPLAY.
 - Træk stikket ud af stikkontakten og sæt det i igen. Nulstil tiden.
- ▶ Der opstår kondens inde i ovnen.
 - Det er normalt. Tør kondensen af efter kogning.
- ▶ Ventilatoren fortsætter med at køre efter at ovnen er blevet slukket.
 - Det er normalt. Ventilatoren kan fortsætte med at køre i op til tre minutter, efter at ovnen er blevet slukket.
- ▶ Der observeres luftstrøm omkring døren og ydre kabinet.
 - Det er normalt.
- ▶ Der observeres lysreflektion omkring døren og ydre kabinet.
 - Det er normalt.
- ▶ Der kommer damp ud af døren eller ventilationsåbninger.
 - Det er normalt.
- ▶ Der kommer en klik-lyd, når ovnen arbejder, især under optøning.
 - Det er normalt.

FEJLKODER

Fejlkode	Generelle funktioner
	ÅBEN TEMPERATURFØLER FEJL Dette sker pga. en defekt sensor, en forkert placeret ledning, en defekt PCB og når A/D værdien fra MICOM sensoren er under 10.
	KORTSLUTNING TEMPERATURFØLERFEJL Dette sker pga. en defekt sensor, en forkert placeret ledning, en defekt PCB og når A/D værdien fra MICOM sensoren stiger til over 252.
	TEMPERATURFØLER MÅLTEMP Dette kan forekomme når forvarmningen ikke gennemføres på 30 minutter.
	UNORMAL TEMPERATURFØLERFEJL Dette sker når temperaturen indvendigt i ovnen er over 250 °C i 10 minutter.
	MIKROBØLGEOVN UNORMALE TEMPERATURFØLERFEJL Dette sker når temperaturen indvendigt i ovnen er over 210 °C i mikrobølgeovnindstillingen.
	KORT NØGLEFEJL Dette sker hvis en knap bliver aktiveret og holdt i over 10 sekunder. Dette kan forekomme når vand trænger igennem den indvendige side på kontrolpanelet eller støvpartikler sætter sig fast på TOUCHPAD.
	NAK SIGNALFEJL Nak signal forekommer hvis den første opstart tager mere end 10 sekunder.
	KOMMUNIKATIONSFEJL Dette sker når der ingen kommunikation er mellem hoved og under PCB i over 10 sekunder.
	EEPROM ÅBEN FEJL Dette sker når EEPROM kommunikation er fejlagtig under første strømindsstilling.
	EEPROM LÆSE & SKRIVEFEJL Eeprom brug sker ikke.

Hvis der opstår nogen af disse fejl, kontakt ATAG-kundeservice.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	CX4411T CX4492T
Strømforsyning	230 V ~ 50 Hz
Strømforsyning Maksimal effekt Mikrobølgefunktion Grill Varmeluftsindstilling	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Udgangseffekt	100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Afkølingsmetode	Motordreven ventilator
Dimensioner Indstil størrelse: Indbygget størrelse:	B 595 x H 454 x D 569,4 B 555 x H 445 x D 548,8
Volumen	50 L
Vægt Netto Fragt	42,0 Kg 46,5 Kg

BORTSKAFFELSE AF APPARAT OG EMBALLAGE

Apparatets emballage er genbrugsmateriale og kan være lavet af:

- pap
- papir
- polyethylenfolie (PE)
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum)
- polypropylen tape (PP).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Apparatet har et symbol af en affaldscontainer med et kryds over for at angive, at segregationen af affald er påkrævet for at undgå negative virkninger på miljøet og folkesundhed. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det bringes til et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Segregationsprocessen muliggør genopretning af materialer, der anvendes i produktionen af dette apparat, hvorved der spares betydeligt i form af råvarer og energi.

Overensstemmelseserklæring



Vi erklærer hermed, at vores produkter er i overensstemmelse med de Europæiske Direktiver, Forordninger og Bestemmelser og de krav som er nævnt i standardhenvisningerne.

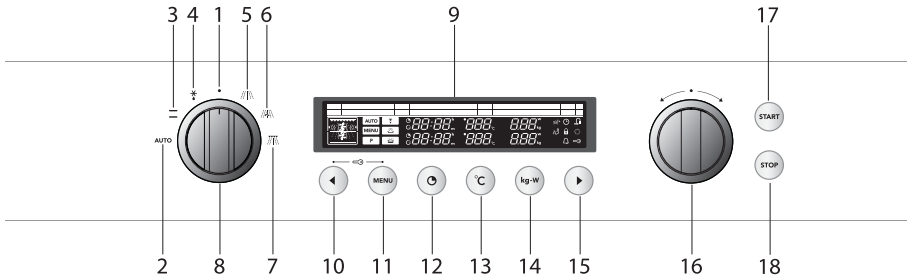
INNHold

Betjeningspanel	4
Ovnfunksjoner	5
Tilbehør	6
Bruke denne håndboken	7
Sikker bruk	7
Før du begynner	14
Innstilling av språk og klokke	14
Automatisk utkobling (klokke)	14
Oppvarmingstyper	15
Forklaring på knotter og knapper	17
Menyknappen	17
Symboler i displayet	21
Hvordan en mikrobølgeovn fungerer	22
Bruke mikrobølgeovn-modus	23
Mikrobølgeovn-innstilling	23
Guide til effektnivå på mikrobølger	24
Mikrobølgeovn-veiledning	25
Matlagingsveiledning for mikrobølgeovn	27
Bruke ovnsmodusen	33
Ovnsmodus-innstilling	33
Varmluft-innstilling	35
Matlagingsveiledning	35
Varmluft + Overvarme-innstilling	36
Matlagingsveiledning	36
Overvarme + undervarme-innstilling	37
Matlagingsveiledning	37
Grill-innstilling	38
Matlagingsveiledning	38
Overvarme + vifteinnstilling	39
Matlagingsveiledning	39
Varmluft + Undervarme-innstilling	40
Matlagingsveiledning	40
Intensiv innstilling	41
Matlagingsveiledning	41
Multinivå-stekingsinnstilling	42
Matlagingsveiledning	42
ECO Varmluft-innstilling	43
Matlagingsveiledning	43

INNHold

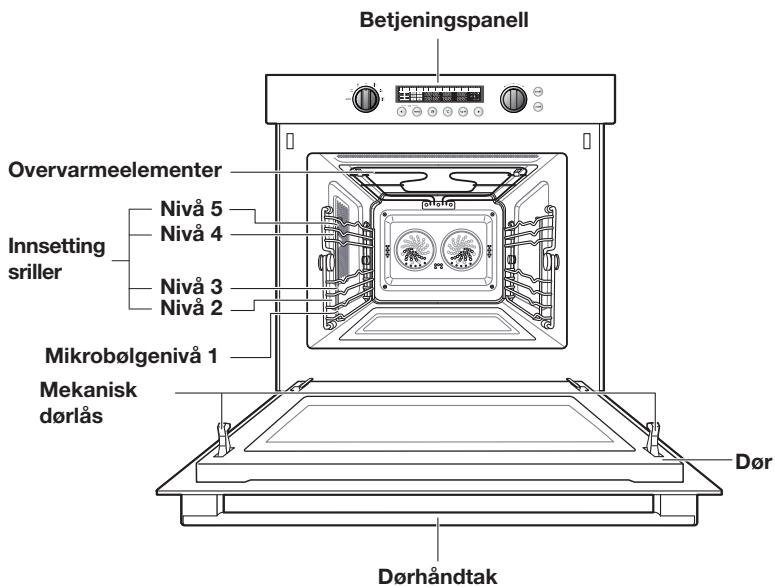
Bruke Mikrobølgeovn + Varmluft-modus	44
Velg Mikrobølgeovn + Varmluft-modus.	44
Matlagingsveiledning	45
Bruke Mikrobølgeovn + Grill-modus.	46
Velg Mikrobølgeovn + Grill-modus	46
Matlagingsveiledning	47
Stille inn steketiden.	48
Angi forsinket starttid	49
Bruke automatisk menymodus	50
Automatisk menymodus-innstilling.	50
Guide til automatiske menyprogrammer.	51
Bruke opptiningsmodus	64
Stille inn opptiningsmodus	64
Guide til tinningsinnstillinger.	65
Testretter.	66
Bruke vannrensjøringsfunksjonen	67
Barnesikring	69
Rengjøre mikrobølgeovnen din.	70
Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen	70
Feilsøking	71
Feilkoder	72
Tekniske spesifikasjoner	73

BETJENINGSPANEL



- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. AV | 11. MENYINNSTILLINGER |
| 2. AUTOMENY | 12. STEKETID |
| 3. OVN | 13. TEMPINNSTILLING |
| 4. TINING | 14. VEKTINNSTILLINGER |
| 5. MIKROBØLGE-MODUS | 15. NESTE |
| 6. MIKROBØLGE + VARMLUFT | 16. MULTIFUNKSJONSKNOTTEN |
| 7. MIKROVØLGE + GRILL | 17. START |
| 8. MODUSVELGER | 18. STOPP/AVBRYT |
| 9. DISPLAY | 10+11. BARNESIKRING |
| 10. TILBAKE | |

OVNFUNKSJONER

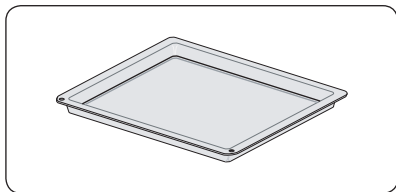


Merk!

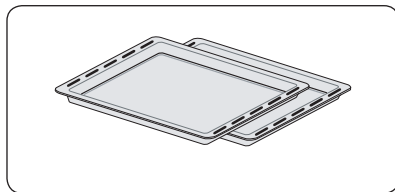
- Hyllnivåer er nummerert fra bunnen opp.
- Nivåene 4 og 5 blir i hovedsak brukt til grill-funksjon.
- Nivå 1 blir hovedsakelig brukt for mikrobølgefunksjon med det keramiske brettet.
- Vennligst se Matlagingsveiledning i denne håndboken for å avgjøre nødvendige hyllnivåer for dine retter.

TILBEHØR

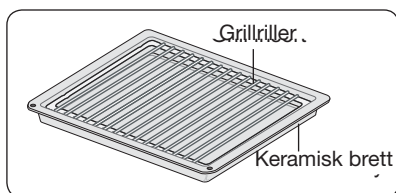
Følgende tilbehør følger med mikrobølgeovnen:



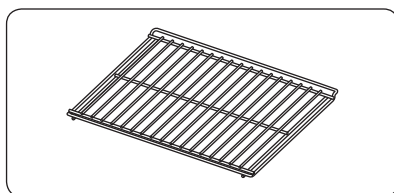
- 1** Keramisk brett
(Nyttig for Mikrobølge-modus)



- 2** Stekebrett
(IKKE bruk i mikrobølgeovn-modus)



- 3** Grillsett for keramisk brett
(Nyttig for Hurtigmeny og Grillmodus)



- 4** Stekerist
(IKKE bruk i Mikrobølge-modus)

Merk!

Vennligst se Matlagingsveiledning i denne håndboken for å avgjøre nødvendige tilbehør til rettene dine.

BRUKE DENNE HÅNDBOKEN

Takk for at du kjøpte en ATAGs mikrobølgeovn.

Bruerveiledningen inneholder essensiell informasjon om bruk og stell av din nye mikrobølgeovn. Installeringsinstruksjonene er inkludert separat.

Før du bruker mikrobølgeovnen, les sikkerhetsinstruksene og all informasjon i denne bruksanvisningen og oppbevar den for fremtidig referanse.

SIKKER BRUK

Sikker bruk



- **ADVARSEL:** dette apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke ta på de varme komponentene. Hold barn under 8 unna apparatet med mindre du kan overvåke dem kontinuerlig.
- Dette utstyret kan bli brukt av barn over 8 så vel som mennesker med fysiske og sensoriske vanskeligheter eller lære vansker, gitt at de overvåkes og instrueres i bruk av apparatet og forstår de assosierte risikoene. Ikke la barn leke med apparatet. Ikke la barn renske eller vedlikeholde apparatet med mindre de blir overvåket.
- Dette apparatet er utelukkende designet for husholdningsbruk. Bruk den bare for tilberedning av mat.
- Hold kabelen vekk fra varme overflater.
- Aldri dekk til ventilåpningene.
- Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Av elektriske sikkerhetsmessige årsaker må ikke apparatet rengjøres med høytrykkvaskere eller damprensere.
- **ADVARSEL:** aldri varmeforseglede bokser. Trykk utvikler seg i boksen som kan få den til å eksplodere.
- Når du forbereder måltider som inneholder alkohol kan høye temperaturer få alkoholen til å fordampe. Dampen kan ta fyr hvis den kommer i kontakt med varme deler.
- Ikke bruk apparatet til å oppbevare brannfarlige materialer eller materialer som bøyer seg lett.



SIKKER BRUK (FORTSETTELSE)

- Vær sikker på at maten blir grundig oppvarmet. Tiden som kreves for dette avhenger av mange faktorer, deriblant kvantitet og type mat. Eventuelle bakterier i maten blir kun tilintetgjort hvis maten varmes opp til høyere temperatur enn 70 °C i minst 10 minutter. La maten koke lenger hvis du er usikker på om maten er blitt gjennomstekt.
- Ikke bruk skuremidler eller metallskrapere til å rengjøre glassdøren. Dette vil lage riper i overflaten som kan gjøre at glasset brekker.
- Bruk ovnhansker eller grytekluter til å fjerne tallerkener og tilbehør fra apparatet.
- Hvis det kommer røyk, slå av eller plugg ut apparatet og hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Bruk kun temperaturproben som er anbefalt for denne ovnen (for apparater som har en fasilitet til å bruke en temperatur-sonde).
- Fjern alt overflødig søl før du renser ovnen med pyrolytisk selvrensende funksjon.
- Dersom, i forbindelse med rengjøring, varmeinnstillingene må være høyere enn under normal matlaging (pyrolytisk) kan overflatene bli varmere enn normalt og barn bør holdes unna ovnen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slått av før lampen skiftes for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Hvis betjeningspanelet i glass har sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Uovervåket matlaging med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann.
- **ALDRI** prøv å slukke en flamme med vann, men skru av apparatet og hold døren lukket.
- **ADVARSEL:** Fare for ild: ikke oppbevar varer i ovnen.



Barn

- Ikke la barn leke med apparatet. Ikke la barn renske eller vedlikeholde apparatet med mindre de blir overvåket.
- Du må ikke oppbevare artikler av interesse for barn i kabinettene over eller bak apparatet.

Sikker bruk av mikrobølgeovn/Kombi-mikrobølgeovn



- **ADVARSEL:** det farlig for ukvalifiserte personer og gjennomføre reparasjoner der apparatets deksel åpnes. Dekselet beskytter mot frigjøringen av mikro-energi.
- **ADVARSEL:** hvis døren er seglet blir skadet, ikke bruk mikrobølgeovnen til der er blitt reparert av en kvalifisert person.
- **ADVARSEL:** Innholdet i babyflasker og glass med babymat bør bli ristet og rørt. Sjekk temperaturen før maten spises for å forhindre skålding.
- **ADVARSEL:** ikke prøv å bruke mikrobølgeovnen med døren åpen. Mikrobølgestråling kan være farlig.
- Bruk apparatet kun i huset.
- Ikke bruk apparatet i fuktige områder eller nær kraner.
- Mikrobølgeovnen er isolert. Det kan likevel oppstå varmeoverføring og det ytre dekslet kan bli oppvarmet. Denne oppvarmingen er godt innenfor normen.
- Bruk kun bestikk og servise egnet for mikrobølgeovner (vær forsiktig med bestikk/servise med gull- eller sølvfargede kanter).
- Plasser en plastikk-skje i en kopp hvis du vil koke en væske (for eksempel vann). Det er mulig å koke en væske uten at den bobler. Så snart du har tatt koppen ut av mikrobølgeovnen kan væsken plutselig begynne å koke voldsomt og hoppe ut av koppen og dermed skâlde deg.
- En mikrobølgeovn er bare trygg hvis døren lukkes ordentlig! Aldri plasser et objekt mellom døren til mikrobølgeovnen og pass på at døren og dørseglet alltid er rene.

- Bare bruk mikrobølgeovnen til tining, preparering og oppvarming av mat og ikke, for eksempel, til tørking av klær eller papir. Disse kan ta fyr.
- Selvantennning er mulig hvis du varmer opp små doser av tørre eller pudderaktige produkter i mikrobølgeovnen (for eksempel når du tørker urter). Slå av og plugg ut apparatet hvis noe i mikrobølgeovnen setter fyr eller hvis du ser røyk (ta alltid ledningen ut av stikkkontakten/ slå av automatsikringen(e) eller still bryteren i sikringskapet til null. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Aldri slå på mikrobølgeovnen hvis den er tom da dette kan skade mikrobølgeovnen.
- Fjern metallstripene fra plastikkposer og bruk boller og tallerkener som tåler mikrobølger.
- Sjekk alltid først på innpakningen hvordan maten skal plasseres i mikrobølgeovnen. Generelt skal væsker og næringsmidler i lufttett innpakning kun varmes opp etter man har laget et par hull i innpakningen. Dette er fordi trykk bygger seg opp under oppvarming.
- Væsker og andre næringsmidler må ikke varmes opp i lufttett innpakning da de kan komme til eksplodere.
- Hold øye med mikrobølgeovnen når du varmer opp næringsmidler i plastikk- eller papirinnpakning.
- Aldri varm opp lenger enn nødvendig, og husk at mat fortsetter å koke etter at den er blitt tatt ut av heten.
- Prik overflaten av kjøtt, kylling eller fisk med en gaffel eller en annen spiss gjenstand. Dette forhindrer spruting.
- Mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig og alle matrester bør fjernes. Rester av smuler og fuktighet absorberer mikrobølger og forlenger steketiden. Matrester kan også skade interiøret.

En mikrobølgeovn er ikke egnet for å:

- bevare matvarer;
- koke egg i skallet eller varme opp hardkokte egg, da de sprekker som følge av økende trykk;
- oppvarming av stekeolje.

Sikker bruk av ovn/dampkoker

- Hold barn på en trygg avstand fra ovnen under baking og steking. Ovnen blir varm under bruk. Ikke ta på elementene og innsiden av ovnen før ovnen har blitt helt avkjølt.
- Utsiden av ovnen kan bli varm dersom den brukes over lengre tid på høye temperaturer. Hvis ovnen brukes på høyeste temperatur i lang tid (når du griller, for eksempel), kan glasset i døren bli varmt. Vennligst vær forsiktig dersom barn er i nærheten.
- Ovnen er fullstendig isolert. Til tross for dette er det alltid noe overføring av varme, som et resultat av hvor utsiden av ovnen varmes opp. Denne oppvarmingen er godt innenfor normen.
- Ovnen har en vifte som kjøler ned ovndekselet. Viften kan kjøre en stund etter at ovnen er blitt slått av.
- Sørg for at apparatet er slått av før lampen skiftes for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke plasser tilbehør på den åpne ovnsdøren.
- Lukk døren under koking.
- Lukk opp ovnsdøren forsiktig; varm damp vil foresvinne ut.
- Ikke oppbevar brennbare materialer i ovnen.
- Frosne matprodukter som for eksempel pizza bør stekes på ristehyllen. Hvis stekebrettet brukes, kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperatur.
- Aldri dekk til bunnen av ovnen med aluminiumfolie. Folien blokkerer varmeflyt, som kan føre til at resultatene av oppvarmingen blir dårlige. Dette kan også skade emaljen på bunnen av ovnen.

SIKKER BRUK (FORTSETTELSE)

- Mindre matmengder krever mindre steketid. Når steketidene som angis i oppskrifter blir brukt, kan du komme til å brenne dem.
- Aldri hell kaldt vann over et varmt ovngulv. Dette kan skade emaljen.
- Fruktsafter kan føre til flekker på ovngulvet som er vanskelige å fjerne. Når du steker fuktige bakevarer (slik som eplekake), bruk en kakeform/rist/stekeplate under for å hindre drypp.
- Sølt mat inneholder som inneholder sukker eller fruktsafter, slik som sviskejuice eller rabarbra, kan skade fargen på emaljen. Det anbefales å rengjøre ovnen umiddelbart etter at den er blitt avkjølt.
Merk: Vannet i dampkokerens langpanne er fremdeles varmt!
- Varme- og dampresistente kakeformer bør brukes i dampkokeren. Kakeformer av silikon er ikke egnet når varmluftsirkulasjon kombineres med damp.
- Ikke bruk kakeformer som har områder med rust. Selv små rustflekker kan føre til rust i ovnens interiør.

Montering

- Sjekk apparatet for transportskade. Ikke koble til et skadet apparat.
- Apparatet må kun kobles opp av en kvalifisert installatør!
- Defekte deler må kun erstattes med originale deler. Produsenten kan kun garantere at de originale delene lever opp til sikkerhetskravene.
- For å unngå farlige situasjoner skal en skadet tilkoblingskabel kun erstattes av produsenten, produsenten serviceorganisasjon eller tilstrekkelig kvalifisert personell.
- De elektriske koblingene må være i henhold til nasjonale og lokale reguleringer.
- Stikkontakten og veggpluggen må alltid være tilgjengelig.



- Hvis du vil bruke en fast kobling, må du sørge for at en flerpolet bryter med en kontaktseparasjon på minst 3 mm er montert i tilførselsledningen.
- Utstyret må ikke kobles til nettverket via en multi-stikkontakt eller skjøteledning, da trygg bruk av utstyret ikke kan garanteres under de omstendighetene.
- **ADVARSEL:** Aldri åpne apparatets deksel. Dekselet må kun åpnes av en servicetekniker.
- Koble apparatet fra strømmettet før du starter eventuelt reparasjonsarbeid.
- Frittstående mikrobølgeovner skal ikke plasseres i et kabinett.

Hvis sikkerhetsinstruksjonene og advarslene ikke blir fulgt, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

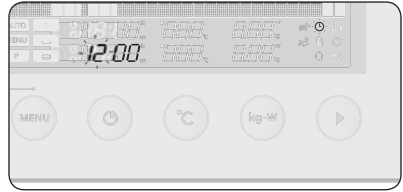
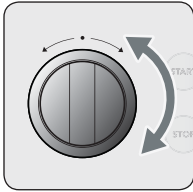


Hvis du bestemmer deg for å avslutte bruken av apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi deg å kutte av kablet etter at du fjerner pluggen fra stikkontakten. Ta apparatet til din kommunes deponi.

FØR DU BEGYNNER

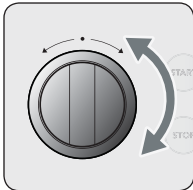
Innstilling av språk og klokke

Når strømmen først leveres til ovnen, må du angi språk og tid.



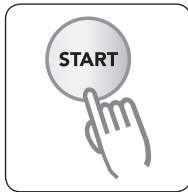
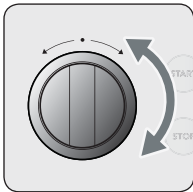
1 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn språk. Trykk på **Start** for å bekrefte.

2 Nå må du stille inn riktig tid. "12" vil blinke.



3 Eksempel for å sette 1:30: Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn timen.

4 Trykk **Neste** for å bekrefte. "00" blinker.



5 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn minuttene. Trykk **Start** for å fullføre innstilling av klokken. "30" vil slutte å blinke.

6 Displayet viser klokkeslettet. Apparatet er klart for bruk. Hvis du ønsker å endre klokkeslettet senere, kan du gjøre dette ved å trykke på **Meny**-knappen, og velge "Tid" ved å vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** og trykke på **Neste**. Følg deretter trinnene 2-6 som beskrevet på denne siden.

Automatisk utkobling (klokke)

Hvis bryterne på ovnen ikke blir operert i mer enn 30 minutter, vil displayet slås av automatisk for energisparing. Ved å operere en vilkårlig tast, blir displayet slått på igjen. Hvis ønskelig kan denne funksjonen slås av (se side 18: "Automatisk avstenging").

OPPVARMINGSTYPER

Følgende diagram oppsummerer de ulike oppvarmingsmodusene og innstillinger tilgjengelig på ovnen. Bruk matlagingsveiledning på sidene som følger for å bestemme riktig modus og innstilling for alle oppskriftene.

MIKROBØLGE-MODUS



Mikrobølgeovnerenergi blir brukt til å lage mat og tine mat. Det gir rask og effektiv tilberedning uten å endre farge eller form på maten. Effektnivå og steketid blir manuelt satt til å passe forskjellige retter.

OVNSMODUS



Varmluft-innstilling

Mat blir oppvarmet med varmluft fra baksiden av ovnen. Denne innstillingen gir jevn varme og er ideell for baking. Temperaturforslag: 180 °C



Varmluft + Overvarme-innstilling

Varmluft og overvarme kombineres, noe som gjør denne innstillingen ideell for sprøhet og bruning. Spesielt anbefalt for kjøtt. Temperaturforslag: 180 °C



Overvarme + undervarme-innstilling

Varme kommer fra øvre og nedre varmeelementer. Denne innstillingen er egnet for baking og steking. Temperaturforslag: 200 °C



Grill-innstilling

Mat blir oppvarmet av overvarmeelementet. Temperaturforslag: 220 °C



Overvarme + vifteinnstilling

Varmen som genereres av overvarmeelementene distribueres av viften. Denne modusen kan brukes til grilling av kjøtt og fisk. Temperaturforslag: 220 °C



Varmluft + Undervarme-innstilling

Varmluft og undervarmeelement kombinert slik mat kan bli sprø og brunet. Temperaturforslag: 180 °C



Intensiv innstilling

Denne modusen aktivere vekselvis alle varmeelementene slik som topp, bunn og konveksjonsvifte. Varmen fordeles jevnt i ovnen. Denne modusen er egnet for store mengder mat, som trenger varmforsyning, for eksempel store gratenger og paier. Temperaturforslag: 180 °C



Multinivå-stekingsinnstilling

Multinivå-steking er egnet for oppvarming av større mengder mat på to nivåer. Hele ovnsrommet kan dermed utnyttes, for eksempel til å varme opp to brett med kjeks.

OPPVARMINGSTYPER (FORTS.)



Holde varm-innstilling

Maten vil bli holdt varm ved hjelp av varmen, levert av det nederste varmeelementet. (Ikke hold maten varm lenger enn 2 timer. Varm mat blir raskere dårlig).

Temperatur: 70 °C



ECO Varmluft-innstilling

Denne modusen bruker det optimaliserte varmesystemet så du kan spare energi mens du varmer opp rettene dine. Steketiden vil øke litt, men du kan oppnå jevne bakeresultater uten at rettene dine brenner seg.

Temperaturforslag: 180 °C

Merk!

ECO Varmluft-oppvarmingsmodus blir brukt til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til EN50304.

KOMBIFUNKSJONER



Mikrobølgeovn + varmluftsinnstilling

Denne funksjonen er egnet for alle typer mat så vel som kasseroller og gratinerte retter, sukkerkaker og lette fruktkaker, paier og smuldrepaier, roastbiff og kylling.



Mikrobølgeovn + grill-innstilling

Denne funksjonen er egnet for alle former for tilberedt mat som behøver oppvarming og bruning (f.eks. pasta), så vel som mat som krever en kort steketid for å brune toppen av maten.

Denne modusen kan også brukes til tykke matporsjoner som drar nytte av en brunet og sprø bunn. (f.eks. kyllingstykker).

AUTOMATISK MENYMODUS

AUTO

65 forhåndsprogrammerte automatiske menyinnstillinger kan velges.

Tid og temperatur vil bli stilt inn automatisk.

Du bare velger program, vekten til retten, og starter den automatiske stekingen.

OPPTININGSMODUS







Velg mellom 5 forhåndsprogrammerte innstillinger for tining. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Velg program og vekt for å starte tiningen.

FORKLARING PÅ KNOTTER OG KNAPPER

Menyknappen

Når du har trykket på **Meny**, kan du velge flere innstillinger ved å vri på **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**. Velg en innstilling, trykk på **Neste** for å bekrefte, så kan du igjen velge flere innstillinger ved å vri på **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**. I tabellen nedenfor kan du se innstillinger du kan velge.

MENY:






			
	Tid	Timer/minutter (se side 15)	Tiden er justert
	Språk	Nederland	Språk er justert
		Engelsk	
		Tysk	
		Fransk	
		Dansk	
		Sueco	
		Norsk	
	Spansk		
	Tastelyd	På	Tastelyden er justert
		Av	
	Kontrast	1	Kontrast er justert
		2	
3			
Rengjøring	Vannrengjøring	Vannrengjøring	
Retter	Legg til (se side 62 - 63)	-	
	Slett (se side 64)		
Automatisk utkobling (klokke)	Ja	Automatisk utkobling er slått på (se side 15)	
	Nei	Automatisk utkobling er slått av (se side 15)	

BARNESIKRING:







			
Trykk samtidig.	Barnesikringen er stilt (låssymbol lyser)	Trykk samtidig igjen	Barnesikringen er løslatt (låssymbol lyser ikke)

FORKLARING PÅ KNOTTER OG KNAPPER (FORTS.)






STEKETID:

			 
Steketiden blinker	Still inn steketid	Bekreft. Steketiden slutter å blinke	Når "Temperatur" eller "Vekt" trykkes, vil disse funksjonene begynne å blinke, og kan justeres (hvis tilgjengelig)

FORSINKET START:





 Trykk i tre sekunder			  
Forsinket start blinker	Velg tidspunkt for forsinket start	Bekreft. Forsinket start slutter å blinke	Hvis "Steketid", "Temperatur" eller "Vekt" trykkes, vil disse funksjonene begynne å blinke og kan justeres (hvis tilgjengelig)

TEMPERATUR:

			 
Temperaturen blinker	Endre temperaturen	Bekreft. Temperaturen slutter å blinke	Hvis "Steketid", "Forsinket start" eller "Vekt" trykkes, vil disse funksjonene begynne å blinke og kan justeres (hvis tilgjengelig)

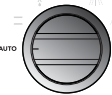


FORKLARING PÅ KNOTTER OG KNAPPER (FORTS.)

VEKT/WATT:


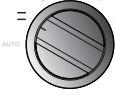




			
Vekt/watt blinker	Endre vekt/watt	Bekreft. Vekten/watt slutter å blinke	Hvis "Steketid" eller "Temperatur" trykkes, vil disse funksjonene begynne å blinke og kan justeres (hvis tilgjengelig)

AUTOMATISK MENYMODUS:

Hvis du har valgt en innstilling med **MODUSVELGEREN** kan du også velge flere innstillinger ved å vri på **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

			
AUTO	Automatisk menymodus	Velg en kategori og trykk "Neste" for å bekrefte	Velg en matvare
			Se side 51 - 64 for mer informasjon

OVNSMODUS:

					
	Ovn	Varmluft-innstilling	Trykk (og hold) for å justere eller legge til: <ul style="list-style-type: none"> • steketid • Temperatur • Forsinnet start 	Vri for å endre	Trykk for å bekrefte
		Varmluft + Overvarme-innstilling			
		Overvarme + undervarme-innstilling			
		Grill-innstilling			
		Overvarme + vifteinnstilling			
		Varmluft + Undervarme-innstilling			
		Intensiv innstilling			
		Multinivå-stekingsinnstilling			
		Holde varm-innstilling			
		ECO Varmluft-innstilling			

FORKLARING PÅ KNOTTER OG KNAPPER (FORTS.)

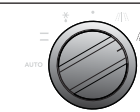




OPPTININGSMODUS:

					
	Tining	<ul style="list-style-type: none"> Kjøtt Fjærkre Fisk Brød/kake Frukt 	Trykk for å justere eller legg til: <ul style="list-style-type: none"> • Vekt 	Vri for å endre	Trykk for å bekrefte

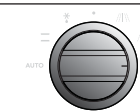




MIKROBØLGEOVN-MODUS:

				
	Mikrobølgeovn	Trykk for å justere eller legg til: <ul style="list-style-type: none"> • steketid • Forsinket start • Watt 	Vri for å endre	Trykk for å bekrefte

MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT-MODUS:

				
	Mikrobølgeovn + varmluft	Trykk for å justere eller legg til: <ul style="list-style-type: none"> • steketid • Forsinket start • Temperatur • Watt 	Vri for å endre	Trykk for å bekrefte




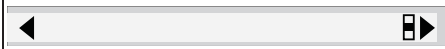



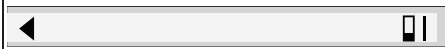


MIKROBØLGEOVN + GRILL-MODUS:

				
	Mikrobølgeovn + grill	Trykk for å justere eller legg til: <ul style="list-style-type: none"> • steketid • Forsinket start • Temperatur • Watt 	Vri for å endre	Trykk for å bekrefte

FORKLARING PÅ KNOTTER OG KNAPPER (FORTS.)

Symboler i displayet

Når du velger Automeny-modus ved å vri på **Modusvelger** eller trykker på **Meny** for innstilling, vil tekst og symboler vises i displayet. Tabellen nedenfor gir en forklaring på symbolene.

Symboler i displayet	Knapper/knotter	Forklaring
		Dreie for å velge ("bla" gjennom menyen)
		Bekreft
		Dreie for å velge ("bla" gjennom menyen)
		Bekreft
		Gå tilbake ett steg
		Gå tilbake ett steg
		Start (ikke mer "rulling")

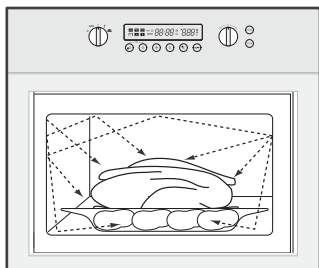
HVORDAN EN MIKROBØLGEOVN FUNGERER

Mikrobølger er høy-frekvens elektromagnetiske bølger, og den energien som frigjøres gjør at maten kokes eller varmes opp uten å endre verken form eller farge.

Du kan bruke mikrobølgeovn til:

- Mikrobølge-modus
- Kombi-funksjoner

Matlagingsprinsippet



1. Mikrobølgene som genereres av mikrobølgeovnen er fordelt jevnt ved hjelp av et pumpedistribusjonssystem. Maten blir dermed kokt jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten opp til en dybde på ca. 1 cm (2,5 cm). Kokingen fortsetter deretter mens varmen spres inn i maten.
3. Steketiden varierer fra hvilken beholder som brukes og egenskapene til maten:
 - Mengde og tetthet
 - Vanninnhold
 - Opprinnelig temperatur (nedkjølt eller ikke).

Viktig

Siden midten av maten er tilberedt med varmetap, fortsetter matlagingen selv når du har tatt maten ut av ovnen.

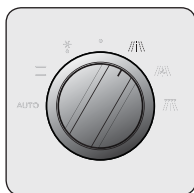
Hviletider som er angitt i oppskrifter og i denne håndboken må derfor respekteres for å sikre

- Jevn steking av maten helt til midten
- Samme temperatur gjennom maten.

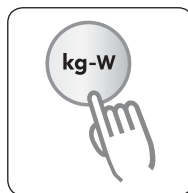
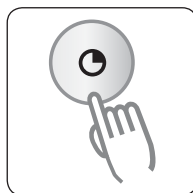
BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. I mikrobølgeovnen trenger mikrobølgeenergien gjennom mat, tiltrukket og absorbert av vann, fett og sukkerinnhold. Mikrobølgene føre til at molekylene i maten flytter seg raskt. Den raske bevegelsen av disse molekylene skaper friksjon og den resulterende varmen steker maten. **VIKTIG:** Bruk keramiske brett på nivå 1!

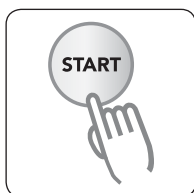
Mikrobølgeovn-innstilling



- 1** Vri **Modusvelgeren** til mikrobølge-modus.



- 2** Hvis ønskelig, juster steketiden, og/eller effektnivå. Se side 19 - 20.



- 3** Trykk **Start**. Kombimikrobølgeovnen vil starte.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

Guide til effektnivå på mikrobølger

EFFEKTIVÅ	PROSENT (%)	UTGANGSEFFEKT (W)	MERKNAD
HØY	100	900	For å varme opp væsker.
HØY LAV	83	750	For å varme opp og lage mat.
MIDDELS HØY	67	600	For å varme opp og lage mat.
MEDIUM	50	450	For kjøtt og oppvarming av delikat mat.
MEDIUM LAV	33	300	
TINING	20	180	For tining og fortsettende matlaging.
LAV	11	100	For tining av delikat mat.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

Mikrobølgeovn-veiledning

Kokekar brukt til mikrobølgeovn-modus må la mikrobølgene passere gjennom og trenge igjennom mat. Metaller som rustfritt stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Derfor må du ikke bruke kokekar laget av metalliske materialer. Kokekar merket egnet for mikrobølgeovn er alltid trygt for bruk. For ytterligere informasjon om egnet kokekar, se følgende veiledning og alltid bruk keramiske brett på hyllnivå 1 når du bruker mikrobølgeovn-modus.

KOKEKAR	MIKROBØLGESIKKER	KOMMENTARER
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overvarming. Overslag kan oppstå hvis folien er for nær ovnsveggen eller hvis for mye folie brukes.
Porselen og leire	✓	Porselen, keramikk, glasert steingods er normalt egnet, med mindre det er dekorert med et metallbånd.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Noen frosne matvarer er pakket inn i disse rettene.
Rask - Matemballasje <ul style="list-style-type: none"> • Isoporbeholdere • Papirposer eller avis • Resirkulert papir eller metallbånd 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ ✗ 	<p>Kan brukes til å varme mat. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter. Kan ta fyr.</p> <p>Kan forårsake lysbuedannelse.</p>
Glasservise <ul style="list-style-type: none"> • Ovn-til-bord-varer • Fine glass • Glasskrukker 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<p>Kan brukes, med mindre det er dekorert med et metallbånd. Kan brukes til å varme mat eller væske. Delikat glass kan brette eller sprekke ved oppvarming. Lokket må tas av. Bare egnet for oppvarming.</p>
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Retter • Frysepose med bånd 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ ✗ 	<p>Kan forårsake lysbuedannelse eller brann.</p>
Papir <ul style="list-style-type: none"> • Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir • Resirkulert papir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ 	<p>For kort steketid og oppvarming. Også til å absorbere fuktighet.</p> <p>Kan forårsake lysbuedannelse.</p>

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

KOKEKAR	MIKROBØLGESIKKER	KOMMENTARER
Plast <ul style="list-style-type: none">• Beholdere	✓	Spesielt hvis det er varmebestandig termoplast. Noen annen kan plast deformeres eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast. Kan brukes til å holde på fuktighet. Kan brukes til å holde på fuktighet. Burde ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien da varm damp vil unnslippe. Bare hvis den kan kokes eller er ildfast. Bør ikke være lufttett. Prik med en gaffel, om nødvendig.
• Plastfolie	✓	
• Fryserposer	✓X	
Voks eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

Merk!

“Overslag” er mikrobølgebetegnelsen for gnister i ovnen.

- ✓ : Anbefalt
- ✓X : Bruk den forsiktig
- X : Usikker

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

Matlagingsveiledning for mikrobølgeovn

GENERELL VEILEDNING

Mat egnet for mikrobølgeovn

Mange typer mat er egnet for mikrobølgeovn, inkludert ferske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, vaniljesaus, supper, dampet puddinger, syltetøy, og chutney kan også tilberedes i mikrobølgeovn.

Tildekking under kokingen

Mat bør dekkes til under koking, da fordampert vann stiger som damp og bidrar til kokeprosessen. Mat kan dekkes til på ulike måter: f.eks. med en keramisk plate, plastlokk eller plastfolie egnet for mikrobølgeovn.

Hviletider

Etter tilberedning er det viktig å la maten stå for den anbefalte hviletiden for å la temperaturen fordeles i maten.

MATLAGINGSVEILEDNING FOR FROSNE GRØNNSAKER

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Dekket i minimum tid (se tabell).

Fortsett matlagingen for å få det resultatet du ønsker. Rør to ganger under tilberedning og en gang etter koking. Tilsett salt, urter eller smør etter matlagingen. Hold dekket til i løpet av hviletiden.

Ingrediens	Porsjon (g)	Effekt (B)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 spiseskjeer) kaldt vann.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) kaldt vann.
Erter	300	600	7 - 8	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 spiseskjeer) kaldt vann.
Grønne bønner	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) kaldt vann.
Blandede grønnsaker (gulrøtter/erter/mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 spiseskjeer) kaldt vann.
Blandede grønnsaker (kinesisk stil)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Tilsett 15 ml (1 spiseskjeer) kaldt vann.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

MATLAGINGSVEILEDNING FOR FERSKE GRØNNSAKER

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Legg til 30 - 45 ml kaldt vann (2 - 3 ss) for hver 250 g, med mindre en annen vannmengde er anbefalt (se tabell). Dekket i kortest mulig tid Fortsett matlagingen for å få det resultatet du ønsker. Rør av og til under og etter koking. Tilsett salt, urter eller smør etter matlagingen. Dekk til under hviletiden på 3 minutter.

Hint : Skjær friske grønnsaker i like store biter. Jo mindre biter, jo raskere vil de bli ferdig.

Merk: Alle friske grønnsaker bør kokes med full mikrobølgeeffekt (900 W).

Ingrediens	Porsjon (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Forbered like store buketter. Legg stilkene til midten.
Rosen Kål	250	5 - 6	3	Legg til 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250	5 - 6	3	Skjær gulrøtter i like store skiver.
Blomkål	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Lag selv store buketter. Skjær store blomster i halvdeler. Legg stilkene til midten.
Squash	250	3 - 4	3	Skjær squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss) vann eller litt smør. Kok til de er møre.
Aubergine	250	3 - 4	3	Skjær aubergine i små skiver og dryss med 1 ss sitronsaft.
Purre	250	3 - 4	3	Skjær purren i tykke skiver.
Sopp	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Lag små hele eller skivet sopp. Ikke tilsett vann. Dryss med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Rist før servering.
Løk	250	4 - 5	3	Skjær løk i skiver eller halvdeler. Legg til bare 15 ml (1 ss) vann.
Paprika	250	4 - 5	3	Skjær paprikaen i små skiver.
Poteter	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Vei skrelte poteter og skjær dem i like store halvdeler eller kvartaler.
Neper	250	5 - 6	3	Skjær nepen i små terninger.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

MATLAGINGSVEILEDNING FOR RIS OG PASTA

- Ris** Bruk en egnet pyrexbolle med lokk. (Merk at ris dobler i volum under tilberedning.) Dekket med lokk. Etter koketiden er over, rør du før du lar det stå. Tilsett salt eller urter og smør. Merk at risen kanskje ikke har absorbert all vannet etter at koketiden er ferdig.
- Pasta** Bruk en stor pyrexbolle av glass. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Kok uten lokk. Rør av og til under og etter koking. Dekk til i løpet av hviletiden og skylt av vannet grundig etterpå.

Ingrediens	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Hvit ris (Hurtigris)	250 375	900	16 - 18 18 - 20	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (Hurtigris)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (villris)	250	900	17 - 19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (Riskorn)	250	900	18 - 20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen vil varme maten på en brøkdel av tiden som vanlig ovn bruker.

Tilrettelegging og lokk

Unngå oppvarming av store elementer som kjøtt - de pleier å overkokes og tørke ut før midten er rykende varm. Det vil være enklere å varme opp mindre biter. Holde mat tildekket under oppvarming vil også bidra til å forhindre uttørking.

Effektnivå

Ulike effektnivåer kan brukes til oppvarming av mat.

Generelt for store mengder delikat mat eller mat som varmes opp raskt, slik som kjøttdeigpai, er det bedre å bruke en lavere effekt.

Røring

Rør godt eller snu maten under oppvarming for best resultat. Når det er mulig, rør igjen før servering. Røring er spesielt viktig når du varmer opp væsker.

Oppvarming og hviletider

Ved oppvarming av mat for første gang, er det nyttig å notere tiden det tar - for fremtidig referanse. Unngå overoppheting. Hvis du er usikker, er det best å undervurdere steketiden. Så kan ekstra oppvarming legges til, om nødvendig. Sørg alltid for at oppvarmet mat er rykende varm hele tiden. La maten stå en kort tid etter oppvarmingen for å la temperaturen jevne seg ut. Den anbefalte hviletiden etter oppvarming er 2 - 4 minutter.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

Oppvarming av væsker og mat

Vis forsiktighet ved oppvarming av væsker. For å forhindre koking og mulig skålding, legg en skje eller glasspinne i drikken. Rør under oppvarming og alltid rør etter oppvarming. La det alltid være en hviletid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av slik at temperaturen roer seg.

Ingrediens	Porsjon (g, ml)	Effekt (W)	Tid (min., sek.)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Drikk	250 ml (1 krus)	900	1½ - 2	1 - 2	Hell i en keramisk kopp og varm opp udekket. Sett koppen i midten av det keramiske brettet. Rør nøye før og etter hviletid.
	500 ml (2 krus)		2 - 3		
Suppe (kjølt)	250 g	900	3 - 4	2 - 3	Hell inn i en dyp keramisk form. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Stuing (avkjølt)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Hell inn i en dyp keramisk form. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Pasta med saus (avkjølt).	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Hell inn i en dyp keramisk form. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Belagt måltid (avkjølt)	350 g	600	5 - 6	3	Lag et måltid med 2 - 3 avkjølte komponenter på en keramisk form. Dekk med plastfolie egnet for mikrobølgeovn.
	450 g		6 - 7		

OPPVARMING AV BARNEMAT

Barnemat

Ekstra forsiktighet bør også utvises ved oppvarming av barnemat. Legg maten i en dyp keramisk form. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. La stå i 2 - 3 minutter før servering. Rør igjen og sjekk temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur er mellom 30 - 40 °C.

Babymelk

Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp. Aldri varm en babyflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden og igjen før servering. Alltid kontroller temperaturen på babymelken eller maten nøye før servering. Anbefalt serveringstemperatur er ca. 37 °C.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

Oppvarming av barnemat og melk

Bruk effektnivåer og tider i denne tabellen som retningslinjer ved oppvarming.

Ingrediens	Porsjon (g, ml)	Effekt (W)	Tid (min., sek.)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600	30 - 40 sek.	2 - 3	Tøm inn i en dyp keramisk form. Dekket med lokk. Rør etter tilberedning. Stek i 2-3 minutter. Rør godt og sjekk temperaturen nøye før servering.
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600	20 - 30 sek.	2 - 3	Tøm inn i en dyp keramisk form. Dekket med lokk. Rør etter tilberedning. Stek i 2-3 minutter. Rør godt og sjekk temperaturen nøye før servering.
Barnemelk	100 ml 200 ml	300	30 - 40 sek. 50 sek. til ett min.	2 - 3	Rør eller rist godt og hell i en sterilisert glassflaske. Sett i midten av det keramiske brettet. Kok uten lokk. Rist godt og la stå i minst 3 minutter. Rør godt og sjekk temperaturen nøye før servering.

TINING

Mikrobølger er en utmerket måte å tine frossen mat. Mikrobølger tiner frossen mat forsiktig i løpet av kort tid. Dette kan være til stor fordel hvis uventede gjester plutselig dukker opp.

Frossen kylling må være grundig tint før steking. Fjern eventuelle metallbånd og ta den ut av innpakningen for å la den tinte væsken renne bort.

Sett den frosne maten på et fat uten lokk. Snu halvveis, renn av væske og fjern eventuelle biter så snart som mulig.

Sjekk maten innimellom for å sørge for at den ikke føles varm.

Dersom mindre og tynnere deler av frossen mat begynner å varme opp, kan de være skjold ved å pakke svært små strimler av aluminiumsfolie rundt dem under tiningen.

BRUKE MIKROBØLGEOVN-MODUS (FORTS.)

Skulle fjærfeet varmes opp på den ytre overflaten, trykk STOPP/AVBRYT og la den stå i 20 minutter før du fortsetter.

La fisk, kjøtt og fjærfe stå for å fullføre tiningen.

Hviletiden for komplett avriming vil variere avhengig av mengden tint. Vennligst se tabellen på neste side.

Tips Flat mat tiner bedre enn tykkere matvarer, og mindre mengder trenger mindre tid enn større mengder. Husk dette tipset når du fryser ned og tiner mat.

Bruk følgende tabell som veiledning for tining av frossen mat med en temperatur på ca. 18 til 20 °C.

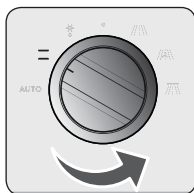
Frossen mat bør tines med effektnivå for tining (180 W).

Ingrediens	Porsjon (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Kjøtt Kjøttdeig	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Legg kjøttet på den keramiske platen. Alltid beskytt tynnere kanter med aluminiumsfolie.
Nakkekoteletter	250	7 - 8		Snu maten etter halve tiningstiden.
Fjærkre Kylling Stykker	500 (2 stk)	12 - 14	15 - 60	Først legg kyllingen med skinnen - side ned, helt kyllingbryst ned først på den keramiske platen. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Snu maten etter halve tiningstiden.
Hel kylling	1200	28 - 32		
Fisk Fiskefileter	200	6 - 7	10 - 25	Sett frossen pizza på midten av den keramiske platen. Legg de tynnere delene under tykkere deler. Skjerm smale ender av filet og halen til hel fisk med aluminiumsfolie. Snu maten etter halve tiningstiden.
Hel fisk	400	11 - 13		
Frukt Bær	300	6 - 7	5 - 10	Spre frukt på et flatt, rundt glassfat med stor diameter.
Brød Rundstykker (hver på ca. 50 g) Toast/smørbrød	2 stk 4 stk 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Legg ruller i en sirkel eller brød horisontalt på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. Snu maten etter halve tiningstiden.

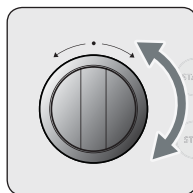
BRUKE OVNSMODUSEN

Ti innstillinger er tilgjengelige i denne modusen. Sjekk matlagingsveiledninger på side 36 - 44 for å bestemme innstilling.

Ovnsmodus-innstilling



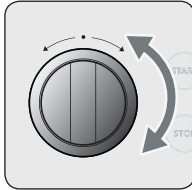
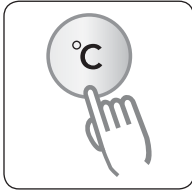
1 Drei **MODUSVELGEREN** til ovnsmodus.



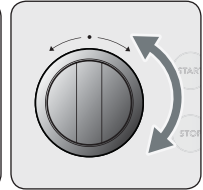
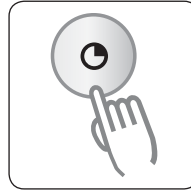
2 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** til ønsket ovnsmodus. Ovnsmodusen og anbefalt temperatur vises (Standard: Varmluft-modus)

	Varmluft	180°C
	Varmluft + overvarme	180°C
	Overvarme + undervarme	200°C
	Grill	220°C
	Overvarme + vifte	220°C
	Varmluft + Undervarme	180°C
	Intensiv	180°C
	Multinivå-steking	180°C
	Holde varm	70°C
	ECO Varmluft	180°C

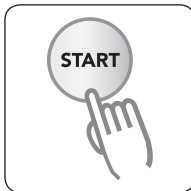
BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)



- 3** For å endre effekten, trykk **TEMPINNSTILLING**, og vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket temperatur.



- 4** For å stille steketiden trykk **STEKETID**, og drei **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** til ønsket steketid.



- 5** Trykk **START**.

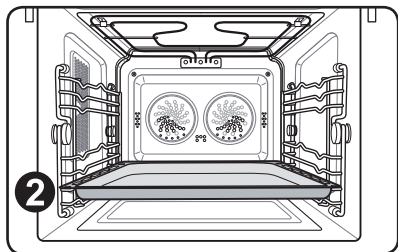
Merk!

- 1) Under steking er steketid og temperatur tilgjengelige og kan endres.
- 2) I ovnsmodus slås varmluften og topp-og undervarme-elementene av og på under steking for å regulere temperaturen.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Varmluft-innstilling

Mat blir oppvarmet med varmluft fra de to viftene og hete-elementet, som finnes på baksiden av ovnen. Denne innstillingen gir jevn varme og er ideell for baking.



Plasser brettene på nivå 2 eller 3

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Varmluft-modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hasselnøttkake	2	160 - 170	1:00 - 1:10	Stekerist
Sitronkake ringformet eller bolle	2	150 - 160	0:50 - 1:00	Stekerist
Sukkerkake	2	150 - 160	0:25 - 0:35	Stekerist
Fruktpudding	2	150 - 170	0:25 - 0:35	Stekerist
Flat fruktkake (gjærdeig)	3	150 - 170	0:30 - 0:40	Stekebrett
Croissant	2	170 - 180	0:10 - 0:20	Stekebrett
Rundstykker	2	180 - 190	0:10 - 0:15	Stekebrett
Kjeks	3	160 - 180	0:10 - 0:20	Stekebrett
Frosne pommes frites	3	200 - 220	0:15 - 0:20	Stekebrett

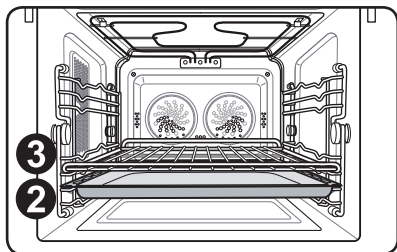
Merk!

Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Varmluft + Overvarme-innstilling

Varmluft og overvarme kombineres, noe som gjør denne innstillingen ideell for sprøhet og bruning. Denne innstillingen er spesielt anbefalt for kjøtt.



Legg kjøttet på rist på nivå 3 og still stekebrettet på nivå 2 for å fange stekefettet.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for steking.

Vi anbefaler å forvarme ovnen ved å bruke Varmluft + Overvarme-modus.

Sett kjøttet på stekeristen, følg anbefalt hyllennivå i tabellen og bruk stekebrettet som bunnpanne på nivå 2.

Matvare	Hyllennivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Roastbiff/ 1 kg medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Stekerist + stekebrett
Svinekotelett/ rull 1 kg	3 + 2	180 - 200	1:30 - 02:00	Stekerist + stekebrett
Lammestek/ lammelår 0,8 kg	3 + 2	190 - 210	0:50 - 1:20	Stekerist + stekebrett
Hel kylling 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	0:50 - 1:10	Stekerist + stekebrett
Fisk - hel ørret 2 stk/ 0,5 kg	3 + 2	180 - 200	0:30 - 0:40	Stekerist + stekebrett
Andebryst 0,3 kg	3 + 2	180 - 200	0:25 - 0:35	Stekerist + stekebrett

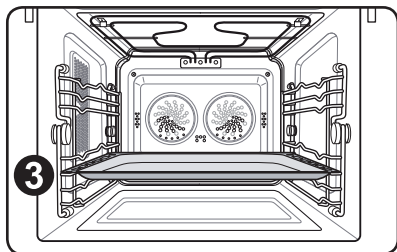
Merk!

Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Overvarme + undervarme-innstilling

Varme kommer fra øvre og nedre varmeelementer. Denne innstillingen er egnet for baking og steking.



Stekebrett eller stekerist plasseres vanligvis på nivå 2 eller 3.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Overvarme + Undervarme-modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne	3	200 - 220	0:20 - 0:25	Stekerist
Grønnsaksgrateng	3	180 - 200	0:20 - 0:30	Stekerist
Potetgrateng	3	180 - 200	0:40 - 1:00	Stekerist
Frosne Pizzabaugetter	3	160 - 180	0:10 - 0:15	Stekebrett
Marmorkake	2	160 - 180	0:50 - 1:10	Stekerist
Loaf Cake	2	150 - 170	0:50 - 1:00	Stekerist
Muffins	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Stekerist
Kjeks	3	180 - 200	0:10 - 0:20	Stekebrett

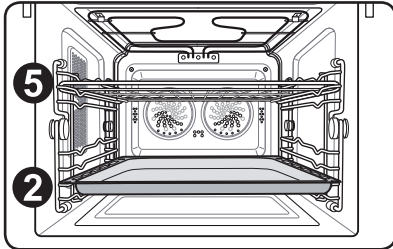
Merk!

Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Grill-innstilling

Mat blir oppvarmet av overvarmeelementer.



Under grilling plasseres stekeristen vanligvis på nivå 5 eller stekerist med stekebrett på nivå 5 og nivå 2.

* Temperaturinnstillinger 150 - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for grilling. Still en grilltemperatur på 220 °C, forvarme i 5 minutter.

Matvare	Hyllenivå	Time (t) 1 ^{ste} side	Time (t) 2 ^{dre} side	Tilbehør
Kebabspyd	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Stekerist + stekebrett
Nakkekoteletter	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Stekerist + stekebrett
Pølser	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Stekerist
Kyllingstykker	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Stekerist + stekebrett
Laksestek	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Stekerist + stekebrett
Oppskåret grønnsaker	5	0:15 - 0:20	-	Stekebrett
Ristet brød	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Stekerist
Ostesmørbrød	5	0:03 - 0:05	-	Stekerist

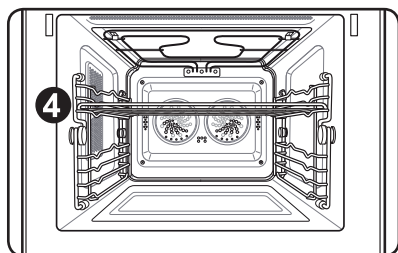
Merk!

Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Overvarme + vifteinnstilling

Varmen som genereres av overvarmeelementet distribueres av viften. Denne modusen kan brukes til å grille kjøtt, fisk, fjærkre og grønnsaker. Det er ikke nødvendig å snu maten og den vil få en sprø konsistens.



Under grilling plasseres stekerist eller stekebrett vanligvis på nivå 4.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for grilling. Still en grilltemperatur på 220 °C, forvarme i 5 minutter.

Matvare	Hyllenivå	Tid (t)	Tilbehør
Pølser	4	0:08 - 0:10	Stekerist
Båtpoteter	4	0:20 - 0:25	Stekerist
Frosne pommes frites	4	0:15 - 0:20	Stekebrett
Frosne kroketter	4	0:20 - 0:25	Stekebrett
Frosne nuggets	4	0:15 - 0:20	Stekebrett
Laksestek	4 + 2	0:15 - 0:20	Stekerist + stekebrett
Fiskefilet	4 + 2	0:12 - 0:17	Stekerist + stekebrett
Hel fisk	4 + 2	0:15 - 0:20	Stekerist + stekebrett
Kyllingstykker	4 + 2	0:30 - 0:40	Stekerist + stekebrett

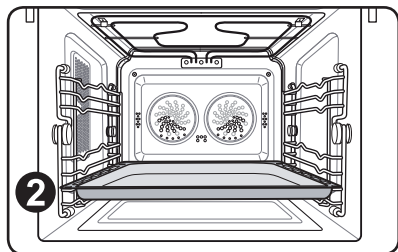
Merk!

Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Varmluft + Undervarme-innstilling

Varmluft og undervarmeelementet kombineres for å varme mat. Dette er en nyttig innstilling for sprøhet og bruning.



Stekebrett eller stekerist settes vanligvis på nivå 2.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med varmluft + undervarme-modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hjemmelaget pizza	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Stekebrett
Kald quiche/pai	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Stekerist
Frossen selvhevende pizza	2	180 - 200	0:15 - 0:20	Stekebrett
Frossen pizza	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Stekerist
Kald pizza	2	180 - 200	0:08 - 0:15	Stekebrett
Elepai	2	160 - 180	0:70 - 0:80	Stekerist
Fylt butterdeig, eplefyll	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Stekebrett

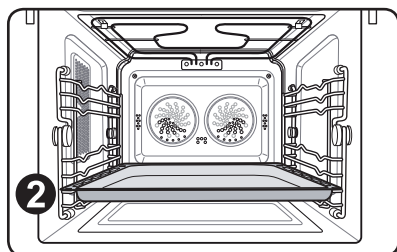
Merk!

Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Intensiv innstilling

Denne modusen aktiverer alle varmeelementer som topp, bunn og varmluftvifte. Varmen fordeles jevnt i ovnen. Denne modusen er egnet for store mengder mat, som trenger varmforsyning, for eksempel store gratenger og paier.



Stekebrett eller stekerist settes vanligvis på nivå 2.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40 - 250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Intensiv-modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Stekerist
Grønnsaksgrateng 2 kg	2	160 - 180	0:40 - 0:60	Stekerist
Potetgrateng 2 kg	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Stekerist
Roastbiff/ 2 kg medium	3 + 2	160 - 180	1:00 - 1:30	Stekerist + stekebrett
And Hel/2 kg	3 + 2	180 - 200	1:00 - 1:30	Stekerist + stekebrett
2 Kyllinger Hele/ 1,2 kg hver	3 + 2	200 - 220	1:00 - 1:30	Stekerist + stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.

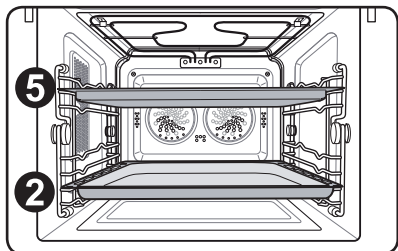
Det er ikke nødvendig å snu, men du kan få bedre resultater hvis du snur halvveis i steketiden.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

Multinivå-stekingsinnstilling

Denne modusen er egnet for steking med to forskjellige nivåer på samme tid. Denne modusen fungerer gjennom sirkuleringen av varmluft. Hele ovnsrommet kan brukes. For eksempel ved å varme opp to brett med kjeks.

Steketiden vil øke sammenlignet med nivå 1, men du kan steke dobbelt så mange retter samtidig.



For Multinivå-steking plasseres vanligvis 2 stekebrett etter 1 stekerist, vanligvis på Nivå 2 eller 5.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40 - 250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.

Vi anbefaler å forvarme ovnen med multinivå-stekingsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Småkaker	2 + 5	150 - 160	0:20 - 0:30	2 stekebrett
Minipaier	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 stekebrett
Croissant	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 stekebrett
Butterdeig	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 stekebrett
Kjeks	2 + 5	170 - 190	0:15 - 0:20	2 stekebrett
Lasagne	2 + 5	160 - 180	0:30 - 0:40	Stekerist + stekebrett
Frosne pommefrites	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 stekebrett
Frosne nuggets	2 + 5	180 - 200	0:20 - 0:30	2 stekebrett
Frossen pizza	2 + 5	200 - 220	0:20 - 0:30	Stekerist + stekebrett

Merk!

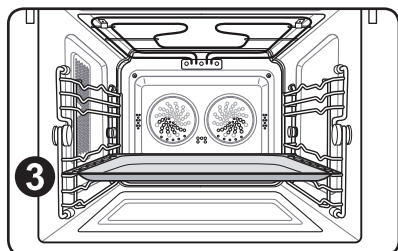
Forvarming anbefales.

BRUKE OVNSMODUS (FORTS.)

ECO Varmluft-innstilling

Denne modusen bruker det optimaliserte varmesystemet så du kan spare energi mens du varmer opp rettene dine.

Steketiden vil øke litt, men du kan oppnå jevne bakeresultater på rettene dine.



Stekebrett eller stekerist settes vanligvis på nivå 3.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.

Vi anbefaler å forvarme ovnen med ECO Varmluft-modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Sukkerbrød	2	150 - 160	0:30 - 0:40	Stekerist
Liten kake	3	150 - 170	0:20 - 0:30	Stekebrett
Muffin	3	160 - 180	0:30 - 0:40	Stekerist
Roastbiff/1 kg medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Stekerist + stekebrett
Potetgrateng	3	160 - 180	1:00 - 1:30	Stekerist

Merk!

Forvarming anbefales.

Energisparing-tips

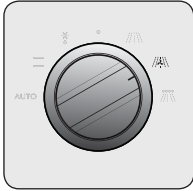
- Hvis steketiden er mer enn 30 minutter kan du slå av ovnen i 5 - 10 minutter før steketiden er over for å spare energi. Den resterende heten vil fullføre stekeprosessen.
- Vennligst ikke åpne dør ofte under steking for å vedlikeholde temperaturen i hulrommet og spare energi og tid.

BRUKE MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT-MODUS

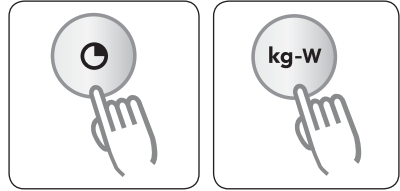
Mikrobølgeovn + varmluft

Denne modusen kombinerer varmluft og mikrobølger og reduserer derfor steketiden mens maten får en brun og sprø overflate. Denne kombinasjonsmodusen er egnet for alle typer mat, så vel som kasseroller og gratinerte retter, sukkerkaker og lette fruktkaker, paier og smuldrepaier, stekte grønnsaker, scone og brød.

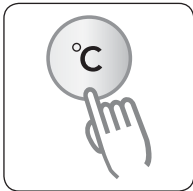
Velg Mikrobølgeovn + Varmluft-modus



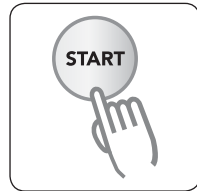
- 1** Vri **MODUSVELGEREN** til Mikrobølge + Varmluft.



- 2** Hvis ønskelig, juster steketiden, og/ eller effektnivå. Se side 19 - 20.

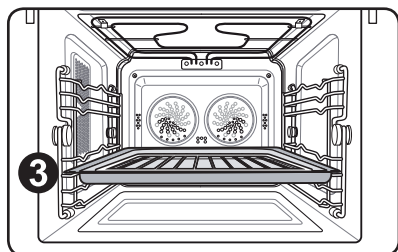


- 3** Hvis ønskelig, juster du temperaturen. Se side 19.



- 4** Trykk **Start**. Kombimikrobølgeovnen vil starte.

BRUKE MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT-MODUS (FORTS.)



For Mikrobølge + Varmluft settes keramiske brett med grillrist vanligvis på nivå 3.

Mikrobølge-styrke 100 - 600 W

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 230 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40 - 250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk effektnivå med temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for steking. Forvarming er ikke nødvendig.

Matvare	Hyllenivå	Effektnivå (W)	Temperatur (°C)	Tid 1 ^{ste} (min)	Time 2 ^{dre} (min)	Tilbehør
Hel kylling 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15-25	Keramisk brett + grillrist
Roastbiff/ Lam(medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramisk brett + grillrist
Frossen Lasagne/ Pastagrøt	3	450	180 - 200	20-25	-	Keramisk brett + grillrist
Potetgrøt	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramisk brett + grillrist
Tertebunn med frisk frukt	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramisk brett

BRUKE MIKROBØLGEOVN + GRILL-MODUS

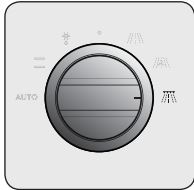
Mikrobølgeovn + grill

Denne modusen kombinerer strålevarme fra grillen med hurtigheten av mikrobølge-steking. Steketiden vil reduseres og resultatene vil ha en brunet og sprø topp.

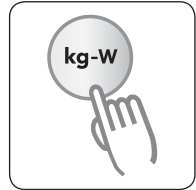
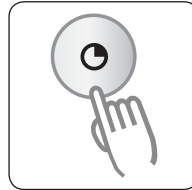
Denne funksjonen er egnet for alle former for tilberedt mat som behøver oppvarming og bruning (f.eks. pasta), så vel som mat som krever en kort steketid for å brunne toppen av maten. Denne modusen kan også brukes til tykke matporsjoner som drar nytte av en brunet og sprø bunn. (f.eks. kyllingstykker).

For å brunne begge sidene av maten, snu den halvveis under steking.

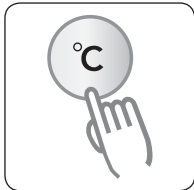
Velg Mikrobølgeovn + Grill-modus



1 Vri **Modusvelger** til Mikrobølgeovn + grill-modus.



2 Hvis ønskelig, juster steketiden, og/eller effektnivå. Se side 19 - 20.

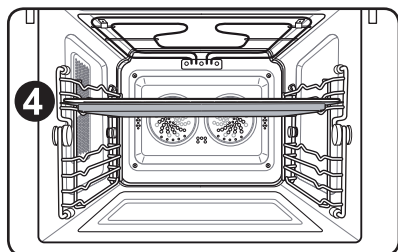


3 Hvis ønskelig, juster du temperaturen. Se side 19.



4 Trykk **Start**. Kombimikrobølgeovnen vil starte.

BRUKE MIKROBØLGEOVN + GRILL-MODUS (FORTS.)



For Grill + Mikrobølge Keramiske brett med grillrist settes vanligvis på nivå 4.

Mikrobølge-styrke 100 - 600 W

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 200 °C

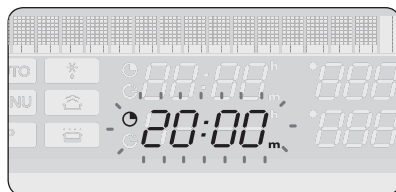
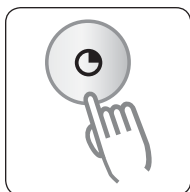
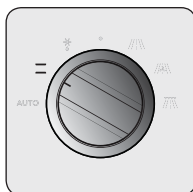
* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40 - 250 °C.

Matlagningsveiledning

Bruk effektnivå med temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for steking. Forvarming er ikke nødvendig.

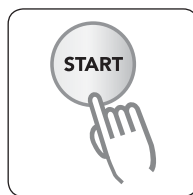
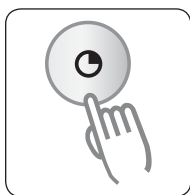
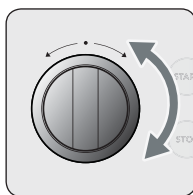
Matvare	Hyllenivå	Effektnivå (W)	Temperatur (°C)	Tid 1 ^{ste} (min)	Time 2 ^{dre} (min)	Tilbehør
Bakt potet	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramisk brett + grillrist
Grillede tomater	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramisk brett + grillrist
Grønnsaksgrateng	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramisk brett + grillrist
Stekt fisk	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Keramisk brett + grillrist
Kyllingstykker	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramisk brett + grillrist

STILLE INN STEKETIDEN



1 Velg ønsket modus og funksjon (og still temperaturen hvis du ønsker). Trykk **Steketid**.

2 Standard steketid og "steketidsymbolet" vil blinke.

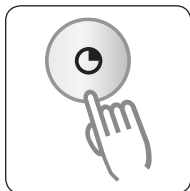
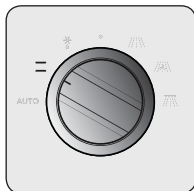


3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket steketid og trykk **Steketid** for å fullføre innstilling av steketiden.

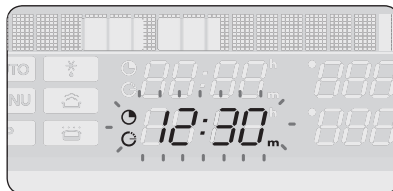
4 Trykk på **Start**. Ovn vil starte omgående.

ANGI FORSINKET STARTTID

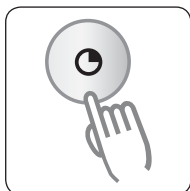
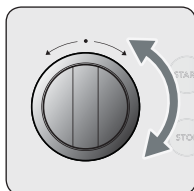
Eksempel: Angi forsinket starttid (to timer) i ovnsmodus.



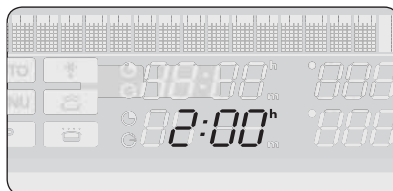
1 Vri **Modusvelgeren** til ovnsmodus. Trykk og hold **Steketid** i 3 sekunder.



2 Gjeldende tid og "forsinket starttidssymbolet" vil blinke.



3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket starttid (i dette eksempelet to timer), og trykk på **Steketid** for å bekrefte.

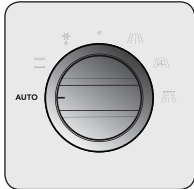


4 I displayet vil du se det forsinkede starttidspunktet som teller ned. Du kan også lese "Programmet begynner om" i displayet. Kombimikrobølgeovnen vil starte automatisk etter to timer.

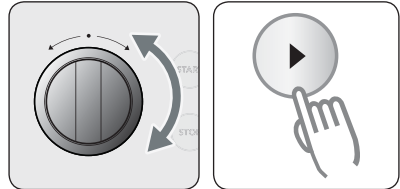
BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS

Automatisk menymodus lar deg velge fra 65 forhåndsprogrammerte innstillinger for å enkelt koke, steke, bake eller tine din favorittmat. Steketiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Velg helt enkelt en av de 65 innstillingene, og angi vekten for å starte matlagingen.

Automatisk menymodus-innstilling

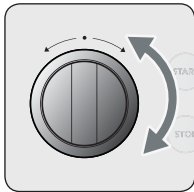


1 Vri **MODUSVELGEREN** til **AUTOMENY**.



2 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge en automatisk menyfunksjon. Trykk **Neste** for å bekrefte innstillingen.

- Se tabellen på side 52 - 61 for en beskrivelse av de 65 automatiske menyinnstillingene.



3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge en matvare.



4 Trykk på **Start** for å bekrefte innstillingen, og starte det automatiske menyprogrammet.

Merk!

- Noen av automenyene er kontinuerlige. Andre krever at maten skal snus. Ovnens piper for å påminne deg.
- Ovnstemperaturen som ble stilt under bruken av automenyen vises.
- Temperaturer og tider kan ikke endres under steking.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Guide til automatiske menyprogrammer

Følgende tabell viser 65 automatiske programmer for koking, steking og baking. Den inneholder mengder, vekt og passende anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tid er forhåndsprogrammert for din bekvemmelighet. Du kan referere til denne veiledningen for tilberedning. Alltid sett maten i kald ovn. Alltid bruk grillvotter mens du tar ut maten.

De automatiske menyprogrammene er delt inn i 10 kategorier:

1. Gjenoppvarming
2. Frossen
3. Bakevarer
4. Matretter
5. fisk
6. Kjøtt
7. Fjærkre
8. Tilbehør
9. Hurtigsteking
10. Bruker-retter

Kategoriene 1 - 9 er forhåndsprogrammerte; kategori 10 inneholder dine egenprogrammerte retter (se side 52 - 64).

Viktig

De fleste automatiske menyinnstillingene bruker mikrobølgeovnen til å varme maten. Derfor må retningslinjer for kokekar og andre sikkerhetstiltak overholdes nøye når du bruker denne modusen.

1. Oppvarming

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllnivå	Anbefaling
1	Drikk	0,25 0,5	Keramisk brett	1	Hell væsken inn i keramiske krus og varm opp. Plasser en mugge i midten, og to mugger ved siden av hverandre på det keramiske brettet. La dem stå i mikrobølgeovnen. Rør godt etter 1 - 2 min. Vær forsiktig når du tar ut koppene. (Se sikkerhetsinstrukser for oppvarming av væsker.)
2	Belagt måltid	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramisk brett	1	Sett på en keramisk tallerken og dekk med plastfolie egnet for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av 3 komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og tilbehør som poteter, ris eller pasta). La hvile i 3 minutter.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
3	Frossent måltid	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramisk brett	1	Ta frossen ferdigmiddag og se om retten er egnet for mikrobølgeovn. Stikk hull på plasten på ferdigmaten. Sett det frosne måltidet i midten. Dette programmet er egnet for frosne ferdigmåltider som består av 3 komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker, og tilbehør som poteter, ris eller pasta). La hvile i 3 minutter.
4	Supper	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramisk brett	1	Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle og dekk til med plastlokk under oppvarming. Sett suppen i midten av tallerkenen. Rør nøye før og etter 2 - 3 min.
5	Stuing	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Keramisk brett	1	Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle og dekk til med plastlokk under oppvarming. Sett suppen i midten av tallerkenen. Rør nøye før og etter 2-3 min.

2. Frossen

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Frosne fiskepinner	0,3 - 0,5	Stekebrett	3	Sett de frosne fiskepinnene jevnt på stekebrettet. Hvis du snur på dem når det piper, kan du oppnå bedre resultater.
2	Frossen fiskegrateng	0,4 - 0,6	Grill + keramisk brett	3	Legg frossen fiskegrateng i en egnet glassform på det keramiske brettet. La stå i 2 - 3 minutter etter oppvarming. Dette programmet er egnet for frossen fiskegrateng som lasagne, cannelloni eller makaroni.
3	Frossen lasagne	0,4 - 0,6	Grill + keramisk brett	3	Legg frossen lasagne i en egnet glassform eller keramisk form. La stå i 2 - 3 minutter etter oppvarming.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
4	Frosne pommefrites	0,4 - 0,5	Stekebrett	3	Spre frosne pommefrites på stekebrettet.
5	Frossen pizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Stekebrett	3	Sett den dypfrysede pizzaen i midten av stekeristen.
6	Frosne potetbåter	0,4 - 0,6	Stekebrett	3	Legg de frosne potetbåtene jevnt på metall-stekebrettet.
7	Frosne kroketter	0,4 - 0,6	Stekebrett	3	Sett frosne potetkroketter jevnt på metall-stekebrettet.
8	Frosne grønnsaker	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Keramisk brett	1	Legg frosne grønnsaker, som brokkoli, gulrotskiver, blomkålbuketter og erter i en glassbolle med lokk. Legg til 1-2 ss vann. Sett bollen i midten. Dekket med lokk. La hvile i 2-3 minutter og rør etter steking.
9	Frossen potetrøsti	0,2 - 0,4	Stekebrett	3	Legg frossen potetrøsti jevnt på metall-stekebrettet.
10	Frossen pastagrøt	0,2 - 0,5	Grill + keramisk brett	3	Sett den frosne pastagrøten i en egnet glasspyrex eller keramisk tallerken på det keramiske brettet. La stå i 2 - 3 minutter etter oppvarming. Dette programmet er egnet for frossen pastagrøt som lasagne, cannelloni eller makaroni.
11	Frossen pizzasnack	0,2 - 0,3	Grill + keramisk brett	5	Sett frosne pizzasnack på grillristen med keramisk brett, og start.
12	Frosne minivårruller	0,2 - 0,4	Stekebrett	3	Sett de frosne minivårrullene jevnt på metallstekebrettet.

3. Bakevarer

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Eplepai	1,2 - 1,4	Stekerist	2	Sett eplepaien i et rundt metallfat. Putt tallerkenen på stekeristen. Vektspekteret inkluderer eple også videre.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
2	Fruktpai-bunn	0,3 - 0,5	Stekerist	3	Sett røren i form av metall på stekeristen.
3	Brownies	0,5 - 0,7	Stekerist	3	Putt deig i et rundt pyrex glass og keramisk form på stekeristen.
4	Croissant	0,2 - 0,4	Stekebrett	3	Bruk bakepapir. Sett croissanter side om side på stekebrettet.
5	Nederlandsk smørpai	0,5 - 0,7	Stekerist	2	Legg fersk deig i en rund metallbolle. Putt på risten
6	Nederlandsk brødkake	0,7 - 0,8	Stekerist	3	Sett fersk deig i en tilstrekkelig stor ildfast form av metall (lengde 25 cm). Sett formen på stekeristen på langs med døren.
7	Muffins	0,5 - 0,6	Stekerist	3	Sett muffinsdeig i muffinsform i metall, egnet for 12 muffins. Sett formen på midten av stekeristen.
8	Heve gjærdeig	0,3 - 0,6	Stekerist	3	Lag gjærdeig til pizza, kake eller brød. Sett inn i en stor rund varmebestandig form og dekk med plastfolie.
9	Sukkerbrød	0,3 - 0,6	Stekerist	2	Legg 300 g deig i 18 cm, 400 g~500 g i 24 cm og 500 g i 26 cm diameter rund ildfast form av sort metall. Sett formen på midten av stekeristen.
10	Hveteloff	0,7 - 0,8	Stekerist	3	Sett fersk deig i en tilstrekkelig stor ildfast form av metall (lengde 25 cm). Sett formen på stekeristen på langs med døren.

4. Retter

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Hjemmelaget pizza	0,6 - 1,0	Stekebrett	2	Sett pizza på brettet. Vekten inkluderer topping som saus, grønnsaker, skinke og ost.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
2	Lasagne	0,8 - 1,1	Stekerist	3	Tilbered fersk lasagne, eller bruk et prefabrikkert produkt, og sett den inn i en ildfast form av passende størrelse. Sett retten i midten av ovnen.
3	Potetgrateng	0,7 - 1,0	Stekerist	3	Sett den ferske potetgratengen i en pyrexform i glass. Sett fatet på risten. La stå i 2 - 3 minutter etter steking.
4	Grønnsaks grateng	0,4 - 0,8	Stekerist	3	Tilbered grønnsaksgrateng med en ildfast rund form. Sett retten i midten av ovnen. La stå i 2 - 3 minutter etter steking.
5	Fylt but-terdeig med eple	0,3 - 0,5	Stekebrett	2	Bruk bakepapir. Sett 4 stk side om side på stekebrettet.
6	Fylt but-terdeig med fisk	0,2 - 0,6	Stekebrett	2	Bruk bakepapir. Sett 4 stk side om side på stekebrettet.
7	Fylt but-terdeig med kjøttdeig	0,2 - 0,6	Stekebrett	2	Bruk bakepapir. Sett 4 stk side om side på stekebrettet.
8	Quiche	0,7 - 0,9	Stekerist	2	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 190 °C med bunn + konveksjonsmodus til det piper. Bruk bakeformen i metall. Når forvarmingen er fullført, sett i midten av stekeristen.

5. Fisk

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Fiskefilet, tynn	0,3 - 0,6	Stekerist + Stekebrett	5+2	Mariner fiskefileter (tynt, 1 cm), og legg dem side om side på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
2	Fiskefilet	0,3 - 0,6	Stekerist + Stekebrett	5+2	Mariner fiskefiletene (2 cm) og sett dem side om side på grillristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
3	Laksebiff, 3cm	0,3 - 0,6	Stekerist + Stekebrett	5+2	Mariner laksefileter, og dem side om side på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
4	Reker	0,2 - 0,5	Stekerist + Stekebrett	5+2	Putt råe reker på jevnt på stekebrettet.
5	Hel fisk	0,4 - 0,8	Stekerist + Stekebrett	3+2	Pensle skinnet på en hel fisk med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fisken side om side, hode til hale på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen. Programmet er egnet for hel fisk, som ørret, gjørs eller grønngylt.

6. Kjøtt

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Oksestek, tynn	0,3 - 0,6	Stekerist + Stekebrett	5+2	Vi anbefaler å forvarme ovnen til 250 °C med grill-modus i 5 min. Putt biffsteker side om side på midten av stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
2	Oksestek, tykk	0,6 - 0,8	Stekerist + Stekebrett	5+2	Vi anbefaler å forvarme ovnen til 250 °C med grill-modus i 5 min. Putt biffsteker side om side på midten av stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
3	Lammeko teletter	0,3 - 0,6	Stekerist + Stekebrett	5+2	Mariner lammekoteletter. Putt lammekoteletter på stekeristen. Snu så snart ovnen piper og trykk startknappen for å begynne prosessen.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
4	Lammelår	1,0 - 1,2	Stekerist + Stekebrett	3+2	Sett lammelåret, penslet med olje og krydder, med fett-siden vendt nedover, på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper. Trykk på start for å fortsette kokeprosessen.
5	Roastbiff, medium lettstekt	1,1 - 1,3	Stekerist + Stekebrett	3+2	Pensle kjøttet med olje og krydder (kun pepper, salt bør tilsettes etter steking). Sett den på stekeristen. Snu den, så snart ovnen piper, og trykk på start for å fortsette stekeprosessen. Når den er stekt og den hviler i fem til ti minutter, bør den pakkes i aluminiumsfolie.
6	Roastbiff, medium godt stekt	1,1 - 1,3	Stekerist + Stekebrett	3+2	Pensle kjøttet med olje og krydder (kun pepper, salt bør tilsettes etter steking). Sett den på stekeristen. Snu den, så snart ovnen piper, og trykk på start for å fortsette stekeprosessen. Når den er stekt og den hviler i fem til ti minutter, bør den pakkes i aluminiumsfolie.
7	Roastbiff, sakte stekt	1,1 - 1,3	Stekerist + Stekebrett	3+2	Pensle kjøttet med olje og krydder (kun pepper, salt bør tilsettes etter steking). Sett den på stekeristen. Snu den, så snart ovnen piper, og trykk på start for å fortsette stekeprosessen. Når den er stekt og den hviler i fem til ti minutter, bør den pakkes i aluminiumsfolie.
8	Svinestek	0,7 - 0,9	Stekerist + Stekebrett	3+2	Sett svinestek, penslet med olje og krydder, med fett-siden vendt nedover på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper. Trykk på start for å fortsette kokeprosessen.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

7. Fjærkre

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Kyllingstykker	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Stekerist + Stekebrett	5+2	Pensle kald kylling med olje og krydder. Sett siden med skinnet vendt nedover på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
2	Kyllingspyd	0,6 - 0,8	Stekerist + Stekebrett	5+2	Pensle kyllingspydene med olje og krydder (maks. størrelse av kyllingkubene er 3 x 3 cm). Sett i midten av stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
3	Kyllinglår	0,5 - 0,7	Stekerist + Stekebrett	5+2	Sett marinerte kyllinglår side om side på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
4	Kyllingbryst	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Stekerist + Stekebrett	5+2	Sett marinerte kyllingbryst side om side på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
5	Andebryst	0,3 - 0,5	Stekerist + Stekebrett	5+2	Tilbered andebryst, og sett på risten med fett-siden vendt oppover.
6	Kalkunlår	0,8 - 0,9	Stekerist + Stekebrett	3+2	Sett kalkunlår, penslet med olje og krydder, på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper. Trykk på start for å fortsette kokeprosessen.
7	Hel kylling	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Stekerist + Stekebrett	3+2	Pensle kjølt kylling med olje og krydder, og legg den med brystsiden vendt nedover på stekeristen. Snu så snart ovnen piper, og trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 min etter oppvarming.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

8. Tilbehør

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Friske grønnsaker	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Keramisk brett	1	Vei grønnsakene etter vask, rengjøring og kutt i lignende størrelse. Sett dem i en glassbolle med lokk. Legg til 45 ml vann (3 ss). Sett bollen i midten. Dekket med lokk. La hvile i 2-3 minutter og rør etter steking.
2	Skrelte poteter	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramisk brett	1	Vei potetene etter vask, rengjøring og kutt i lignende størrelse. Sett dem i en glassbolle med lokk. Legg til 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) vann. Sett bollen i midten. La hvile i 2-3 minutter og rør etter steking.
3	Bakt potet	0,4 - 0,8	Stekebrett	3	Bruk middels store poteter. Skyll og rens potetene. Pensle med en blanding av olivenolje, salt, pepper og urter. Sett potetene side om side på stekebrettet.
4	Potetbåter	0,4 - 0,6	Stekebrett	3	Skyll og rens potetene. Skjær dem i båter, eller skjær små poteter i halvdeler. Pensle med olivenolje og krydder. Sett dem jevnt på stekebrettet, og begynne å lage maten.
5	Stekte grønnsaker	0,2 - 0,5	Stekebrett	5	Legg grønnsakene, for eksempel squash i skriver, paprikabiter, aubergine i skiver, sopp, og cherrytomater, på stekebrettet. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.
6	Hvit ris	0,3 - 0,4	Keramisk brett	1	Vei hurtigris og tilsett dobbelt mengde kaldt vann. For eksempel: Når du koker 0,3 kg ris, tilsetter du 600 ml kaldt vann. Bruk glassbolle med lokk. Sett bollen i midten. Dekket med lokk. La hvile i 5 minutter og rør etter steking.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

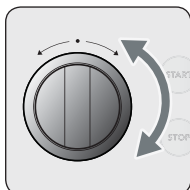
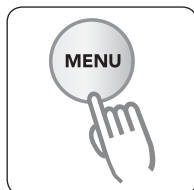
9. Hurtigkoking

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Bakte potethalvdeler	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Keramisk skuff + rist	4	Skjær potetene i halvdeler. Putt dem i sirkel på risten med den skjærte siden mot grillen. La stå i 2 - 3 minutter etter oppvarming.
2	Svinestek	0,8 - 1,0	Keramisk skuff + rist	3	Sett marinert svinestek på grillristen med keramisk brett. Når den piper, snu og start igjen.
3	Kyllingstykker	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Grill + keramisk brett	5	Pensle kald kylling med olje og krydder. Legg på grillristen med keramisk brett med skinnsiden ned. Snu så snart ovnen piper. La stå i 2 - 3 minutter etter oppvarming.
4	Hel kylling	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Grill + keramisk brett	3	Pensle kald kylling med olje og krydder. Sett frossen pizza på midten av grillristen med keramisk brett, hyllenivå 2. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 min etter oppvarming.

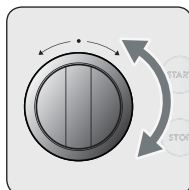
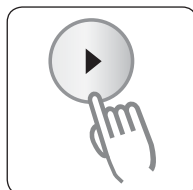
BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Legg til dine egne retter

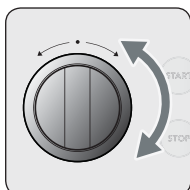
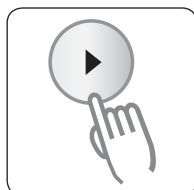
Du kan programmere 10 av dine egne retter, og lagre den som “bruker-rett”.



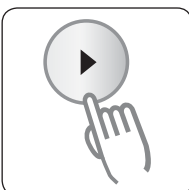
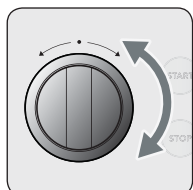
- 1** Trykk **Meny**, og vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** til “Retter”.



- 2** Trykk **Neste** for å bekrefte. Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** og velg “Legg til”.

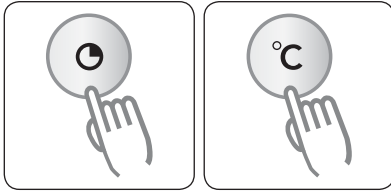


- 3** Trykk **Neste** for å bekrefte. I displayet vil du se “Choose Name”. Skriv inn den første bokstaven i navnet på retten din ved å vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**. Trykk **Neste**, og skriv inn den andre bokstaven, osv. Hvis du har tastet inn navnet fullstendig, vent til “to piler” vises etter navnet og trykk på **Neste** for å bekrefte innstillingen.

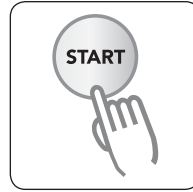


- 4** I displayet vil du se “Velg funksjon”, og deretter flere ovnsmoduser. Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge foretrukket ovnsmodus.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)



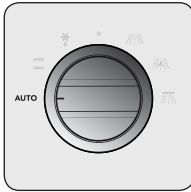
5 Hvis ønskelig, juster steketiden og/eller temperaturen (hvis tilgjengelig). Se side 19.



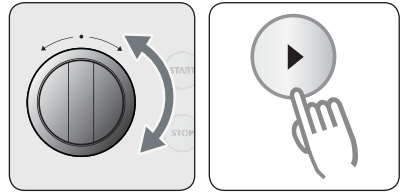
6 Hvis alle innstillingene er fullført, trykker du **Start** for å bekrefte. Displayet viser "Lagret"

- Når du programmerer dine egne retter, kan du gå tilbake ved å trykke på **Tilbake**.
- Det er ikke mulig å endre innstillingene for tilleggsrettene når du har trykket på **Start**. Du må slette retten (se side 64), og legge den til igjen med de nye innstillingene.

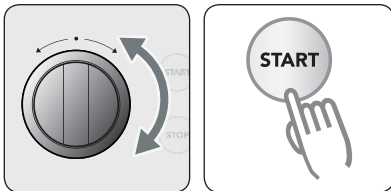
Legg til dine egenprogrammerte retter



1 Vri **Modusvelgeren** til "AUTO".



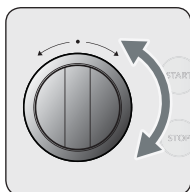
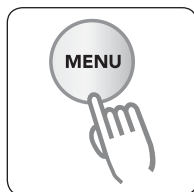
2 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**, og velg "Bruker-retter". Trykk **Neste** for å bekrefte innstillingen.



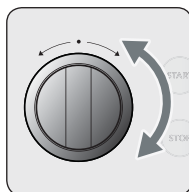
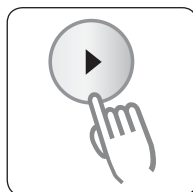
3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge de egenprogrammerte rettene. Trykk **Start** for å begynne å lage rettene.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

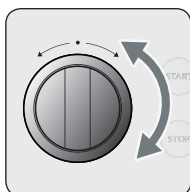
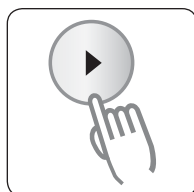
Slett dine egenprogrammerte retter



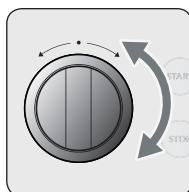
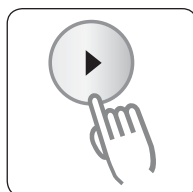
1 Trykk **Meny**, og vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** til "Retter".



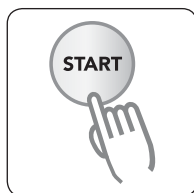
2 Trykk **Neste** for å bekrefte. Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**, og velg "Slett".



3 Trykk **Neste** for å bekrefte. Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge de egenprogrammerte rettene.



4 Trykk **Neste** for å bekrefte. Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**, og velg "Slett".



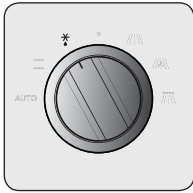
5 Trykk **Start** for å slette de egenprogrammerte rettene.

BRUKE OPPTININGSMODUS

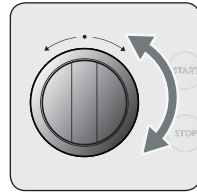
Stille inn opptinningsmodus

Velg mellom fem forhåndsprogrammerte mikrobølgeovnstillinger for tining. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk.

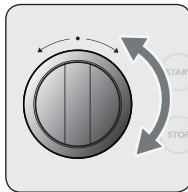
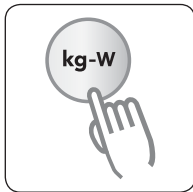
Åpne døren. Legg den frosne maten på midten av det keramiske brettet. Posisjon er nivå 1. Lukk døren.



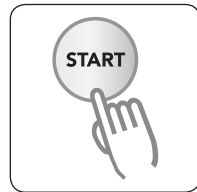
1 Vri **Modusvelgeren** til opptinningsmodus.



2 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** til ønsket tiningselement (se tabellen på side 66 for en beskrivelse av de 5 tinningsinnstillingene).



3 Hvis ønskelig, så juster du vekten. Se side 20.



4 Trykk **Start**. Kombimikrobølgeovnen vil starte.

Merk!

- Ovnens pipetone kommer halvveis gjennom tiningen for å minne deg på å snu maten.

Viktig

- Bruk bare beholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- Du kan også tine mat manuelt. Velg mikrobølgeovnfunksjonen med et effektnivå på 180 W (se side 32 - 33).

BRUKE OPPTININGSMODUS (FORTS.)

Guide til tinningsinnstillinger

Følgende tabell viser de ulike automatiske tinningsprogrammer, mengder, hviletider og passende anbefalinger. Disse programmene bruker kun mikrobølgeenergi. Fjern all emballasje før tining. Legg kjøtt, fjærkre og fisk på det keramiske brettet.

Viktig

Tining bruker mikrobølgeovnsenergi til å varme mat. Derfor må retningslinjer for kokekar og andre sikkerhetstiltak overholdes nøyе når du bruker denne modusen.

NEI	Matvare	Serveringsstørrelse (kg)	Tilbehør	Hviletid (min)	Anbefaling
1	Kjøtt	0,2 - 2,0	Keramisk brett	20 - 120	Alltid beskytt kantene med aluminiumsfolie. Snu kjøttet så snart ovnen piper. Dette programmet egner seg til biff, lam, svin, biff, koteletter, kjøttdeig.
2	Fjærkre	0,2 - 2,0	Keramisk brett	20 - 120	Alltid beskyttet beinet og vingetupene med aluminiumsfolie. Snu fjærkreet så snart ovnen piper. Dette programmet er egnet for en hel kylling, samt kyllingporsjoner.
3	Fisk	0,2 - 2,0	Keramisk brett	20 - 110	Alltid beskytt halen på en hel fisk med aluminiumsfolie. Snu fisken så snart ovnen piper. Dette programmet er egnet for hele fisker, samt fiskefileter.
4	Brød/kake	0,1 - 1,0	Keramisk brett	10 - 60	Sett brødet horisontalt, på langs med døren, på et kjøkkenpapir på det keramiske brettet. Snu så snart ovnen piper. Sett kaken på keramisk brett og hvis mulig, snu så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, og blir stoppet når du åpner døren.) Dette programmet egner seg for alle typer brød, skivet eller helt, så vel som for rundstykker og baguetter. Legg rundstykkene side om side. Dette programmet egner seg for alle typer gjærkake, kjeks, ostekake og butterdeig. Det er ikke for alle typer gjærkake, kjeks, ostekake og butterdeig. Det fungerer ikke med sjokoladeglasur.
5	Frukt	0,1 - 0,8	Keramisk brett	5 - 30	Spre frukt jevnt over det keramiske brettet. Dette programmet egner seg for alle slags frukter.

TESTRETTER

I henhold til standard EN 60350

1. Steking av bakst

Anbefalingene for baking refererer til forvarmet ovn. Sett stekebrettet med skråsiden mot forsiden av døren.

Matvaretype	Rett og merknader	Hyllenivå	Stekemodus	Temp. °C	Steketid min
Småkaker	Stekebrett	3	Overvarme + Under	150 - 170	20 - 30
		3	Varmluft	150 - 170	20-25
	Stekebrett + Stekebrett **	2 + 5	Multinivå-steking	150 - 160	20 - 30
Fettfri sukkerkake	Springform på Stor rist (mørk belagt, ø 26 cm)	2	Overvarme + Under	160 - 180	20 - 30
		2	Varmluft	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Stekebrett	3	Overvarme + Under	150 - 160	20 - 30
		3	Varmluft	150 - 160	20 - 30
Gjærbakst med epler	Stekebrett	3	Overvarme + Under	150 - 160	40 - 50
		2	Varmluft	150 - 160	45 - 55
Elepai	Rist + 2 springformer * (mørk belagt, ø 20 cm)	2 Plasser diagonalt	Varmluft + Underverme	170 - 190	70 - 90

* To springformer plasseres på risten bakerst til venstre og foran til høyre.

** To kaker plasseres oppå hverandre i midten.

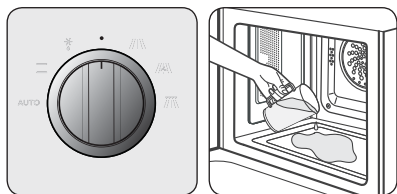
2. Grilling

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter ved å bruke Grill-funksjonen.

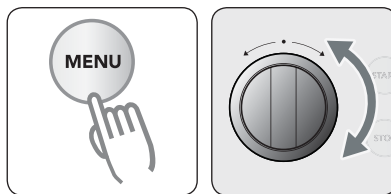
Matvaretype	Rett og merknader	Hyllenivå	Stekemodus	Temp. °C	Steketid min
Formbrød	Stekerist	5	Grill	270	1 ^{ste} 1 - 2 2 ^{dre} 1 - 2
Biffburgere (12 stk)	Stekerist + stekebrett (for å fange stekefett)	5	Grill	270	1 ^{ste} 10 - 15 2 ^{dre} 10 - 15

BRUKE VANNRENGJØRINGSFUNKSJONEN

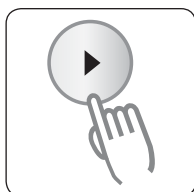
Vannrengjøringsfunksjonen lar deg rense ovnen på bare 15 minutter.



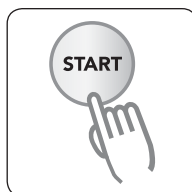
- 1** Vri **Modusvelgeren** til "Av".
Hell ca. 100 ml vann på bunnen i den tomme ovnen.



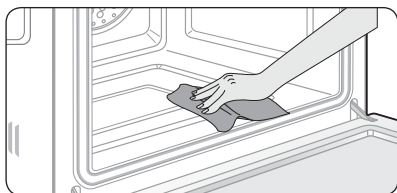
- 2** Trykk **Meny**, og vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** til "Rengjøring".



- 3** Trykk **Neste** for å velge "Vannrengjøring".



- 4** Trykk **Start**.
Kombimikrobølgeovnen vil starte automatisk.

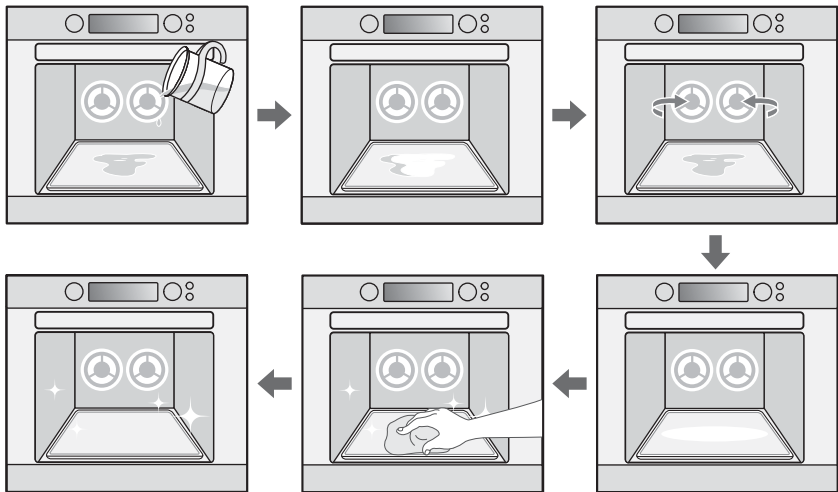


- 5** Når prosessen er ferdig, åpner du døren og tørker inne i ovnsrommet med en tørr klut.

Viktig

- Bruk denne funksjonen bare når mikrobølgeovnen er fullstendig avkjølt til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- IKKE bruk høytrykksspyler eller dampstråle for å rengjøre mikrobølgeovnen.

BRUKE VANNRENGJØRINGSFUNKSJONEN (FORTS.)



Etter du har deaktivert vannrengjøringen

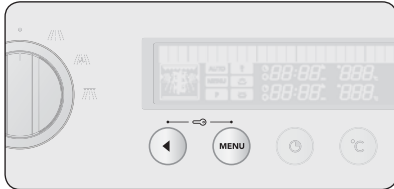
Tips

- Vær forsiktig når du åpner døren før slutten av vannrengjøringsprosedyren, da vannet på bunnen er varmt.
- Aldri la gjenværende vann ligge i ovnen over lengre tid, for eksempel over natten.
- Åpne ovnsdøren og fjern resterende vann med en svamp.
- Bruk et vaskemiddel - fuktet svamp, en myk børste eller en nylonkrubb - og tørk ovnen innvendig. Vanskelig søl kan fjernes med en nylonkrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut dyppet i eddik.
- Tørk av med rent vann og tørk med en myk klut (ikke glem å tørke under ovnspakningen).
- Dersom ovnen er meget skitten, kan prosedyren gjentas etter at ovnen er avkjølt.
- Dersom ovnen er sterkt tilsølt med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefales det at du gnir vaskemiddelet inn i sølet før du aktiverer rengjøringsfunksjonen.
- La ovnsdøren stå på gløtt ved 15 graders vinkel etter rengjøring for å la emaljeoverflaten tørke grundig.

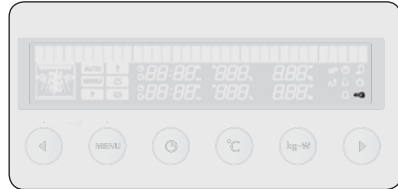
BARNESIKRING

Ovnens barnesikring gjør at du kan låse betjeningspanelet for å beskytte ovnen mot utilsikket bruk.

For å låse ovnen

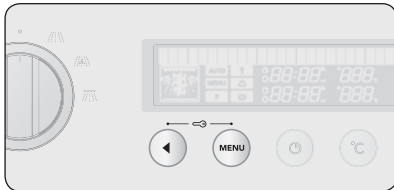


1 Trykk på TILBAKE og MENY samtidig, og hold i 3 sekunder.

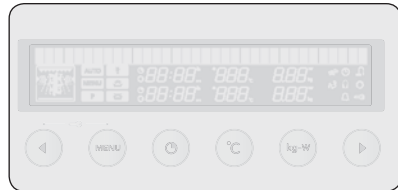


2 Et lås-symbol vil dukke opp i displayet, som indikerer at funksjonene er låst.

For å låse opp ovnen



1 Trykk på TILBAKE og MENY samtidig, og hold i 3 sekunder.



2 Lås-symbolet vil dukke opp i displayet, som indikerer at funksjonene er låst opp.

RENGJØRE MIKROBØLGEOVNEN DIN

Rengjør ovnen regelmessig for å unngå at fett og matrester bygger seg opp, spesielt på innsiden og utsiden, døren og forseglingen.

1. Rengjør utsiden med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk
2. Fjern eventuell sprut eller flekker på innsiden med en såpete klut. Skyll og tørk
3. For å løse herdede matpartikler og fjerne lukt, sett en kopp utvannet sitronsaft på gulvet i den tomme ovnen og varm i ti minutter ved maksimal effekt.
4. Vask innsiden.

Viktig

- Vær forsiktig så du IKKE søler vann i ventilene..
- ALDRI bruk slipende produkter eller kjemiske løsemidler.
- ALLTID sikre at dørforseglinger er rene for å hindre at partikler bygges opp slik at døren kan lukkes ordentlig.

LAGRING OG REPARASJON AV MIKROBØLGEOVNEN

**Reparasjoner må kun utføres av kvalifisert servicetekniker.
Hvis ovnen krever service, trekk ut kontakten og kontakt ATAGs kundeservice.**

Når du ringer må du ha følgende informasjon klar:

- Modellnummer og serienummer (finnes innenfor ovnsdøren)
- Garantidetaljer
- Tydelig beskrivelse av problemet

Velg et rent tørt sted hvis ovnen skal lagres midlertidig, da støv og fuktighet kan forårsake skade.

Hvis du har problemer med ovnen din kan du prøve løsningene foreslått nedenfor. De kan spare deg tiden og ulempene med en unødvendig servicesamtale.

- ▶ Matrester forblir ustekt.
 - Sørg for at tidtakeren er blit stilt riktig, og at START ble trykket.
 - Lukk døren.
 - Pass på at du ikke har blåst en sikring eller utløst en strømbryter.

- ▶ Mat blir enten oversteckt eller understeckt.
 - Sørg for at riktig steketid ble brukt.
 - Sørg for at riktig effektnivå ble brukt.

- ▶ Gnister (lysbue) oppstår inne i ovnen.
 - Pass på at du bruker riktig kokekar uten metallbånd.
 - Pass på at ingen gafler eller annet metall har blitt liggende inne i ovnen.
 - Hvis du bruker aluminiumsfolie, sørg for at den ikke er for nær innvendige vegger.

- ▶ Mikrobølgeovnen forårsaker forstyrrelser med radio eller TV.
 - Svake forstyrrelser på TV eller radio kan forekomme når ovnen er i bruk.
For å minimere denne effekten, prøv å montere ovnen vekk fra fjernsyn, radioer og antenner.

- ▶ Elektroniske forstyrrelser fører til at DISPLAYET tilbakestilles.
 - Koble fra strømkabelen og koble den til. Tilbakestill klokken

- ▶ Kondens vises inne i ovnen.
 - Dette er en normal hendelse. Bare tørk det bort etter koking.

- ▶ Viften fortsetter å operere etter at ovnen er slått av.
 - Dette er en normal hendelse. Kjøleviften kan fortsette å operere i opp til tre minutter etter at ovnen er slått av.

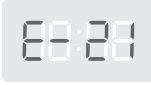








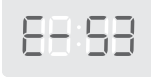
- ▶ Luftstrømmen oppdages rundt døren og det ytre dekselet.
 - Dette er en normal hendelse.

- ▶ Lysrefleksjon rundt døren og det ytre dekselet.
 - Dette er en normal hendelse.

- ▶ Damp slipper ut fra rundt døren eller ventilene.
 - Dette er en normal hendelse.

- ▶ En klikkelyd inntreffer mens ovnen er i bruk, spesielt i tinemodus.
 - Dette er en normal hendelse.

FEILKODER

Feilkode	Generelle funksjoner
	TEMP SENSOR OPEN ERROR Dette skjer som følge av en defekt sensor, feilplasserte ledninger, en defekt PCB, og når A/D-verdien som MICOM registrer faller til under 10.
	TEMP SENSOR SHORT ERROR Dette forårsakes av en defekt sensor, feilplasserte ledninger, en defekt PCB, og dersom A/D-verdien som MICOM registrer er over 252.
	TEMP SENSOR TARGET TEMP Dette skjer når forvarming ikke er fullført innen 30 minutter.
	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Dette skjer når temperaturen i hulrommet er mer enn 250 °C i 10 minutter.
	MICROWAVE ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Dette skjer når temperaturen i hulrommet er mer enn 210°C i Mikrobølgeovn-modus.
	KEY SHORT ERROR Denne feilen oppstår når en knapp blir trykket og holdt i mer enn ti sekunder. Dette kan skjer når vann renner gjennom innsiden av betjeningspanelet, eller støvpartikler setter seg fast. til TASTATURET.
	NAK SIGNAL ERROR Nak-signalet oppstår hvis innledende oppstart varer mer enn 10 sekunder.
	COMMUNICATION ERROR Dette oppstår når det ikke er kommunikasjon mellom hoved- og sub-PCB i mer enn 10 sekunder.
	EEPROM ÅPEN ERROR Dette skjer når det er feil i EEPROM-kommunikasjon under første effektinnstilling.
	EEPROM LES OG SKRIV ERROR Eeprom bruk oppstår ikke.

Hvis noen av de ovennevnte feilene oppstår, vennligst kontakt ATAG kundeservice.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	CX4411T CX4492T
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Maksimal effekt Mikrobølge-modus: Grillmodus Varmluft-modus	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Utgangseffekt	100 W/900 W (IEC - 705)
Bruksfrekvens	2 450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Avkjølingsmetode	Kjøleviftens motor
Dimensjoner Sett-størrelse: Bygget i størrelse:	B 595 x H 454 x D 569,4 B 555 x H 445 x D 548,8
Volum	50 L
Vekt Netto Forsendelse	42,0 kg 46,5 kg

AVHENDING AV APPARATET OG EMBALLASJE

Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar og kan ha vært laget av:

- papp
- papir
- polyetenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).
- polypropylenteip (PP).

Avhende disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



Apparatet bærer symbolet av en strek over en søppelbøtte for å konstatere at segregert behandling er obligatorisk for å unngå eventuelle negative effekter på miljø og folkehelse. Dette betyr at ved slutten av levetiden må du levere den inn på et spesielt renovasjonssenter som drives av lokale myndigheter eller en forhandler.

Segregert prosessering muliggjør gjenvinning av materialene som brukes i produksjonen av dette apparatet, og dermed sparer betydelig i form av råvarer og energi.

Samsvarserklæring



Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår i standardene det henvises til.

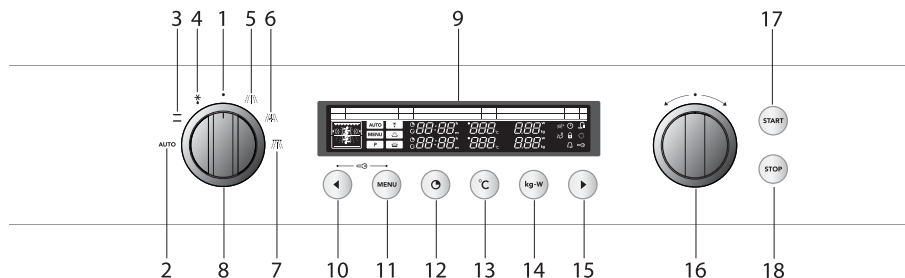
INNEHÅLL

Kontrollpanel	5
Ugnens egenskaper	6
Tillbehör	7
Använda denna bruksanvisning	8
Säker användning	8
Innan du börjar	14
Ställa in språk och klocka	14
Automatisk avstängning (klocka)	14
Typer av uppvärmning	15
Förklaring av vred och knappar	17
Meny-knappen	17
Symboler i textdisplayen	21
Så här fungerar en mikrovågsugn	22
Använda mikrovågsläge	23
Inställning mikrovågsläget	23
Guide till nivåer av mikrovågseffekt	24
Guide över mikrovågskokkär	25
Matlagingsguide för mikrovågsugn	27
Använda ugnsläget	33
Inställning ugnsläge	33
Inställning varmluft	35
Matlagingsguide	35
Inställning Varmluft + Övervärme	36
Matlagingsguide	36
Övervärme + bottenvärme	37
Matlagingsguide	37
Inställning grill	38
Matlagingsguide	38
Inställning Övervärme + Fläkt	39
Matlagingsguide	39
Inställning Varmluft + Bottenvärme	40
Matlagingsguide	40
Inställning Intensiv	41
Matlagingsguide	41
Inställning multinivåttillagning	42
Matlagingsguide	42
Inställning ECO-varmluft	43
Matlagingsguide	43

INNEHÅLL

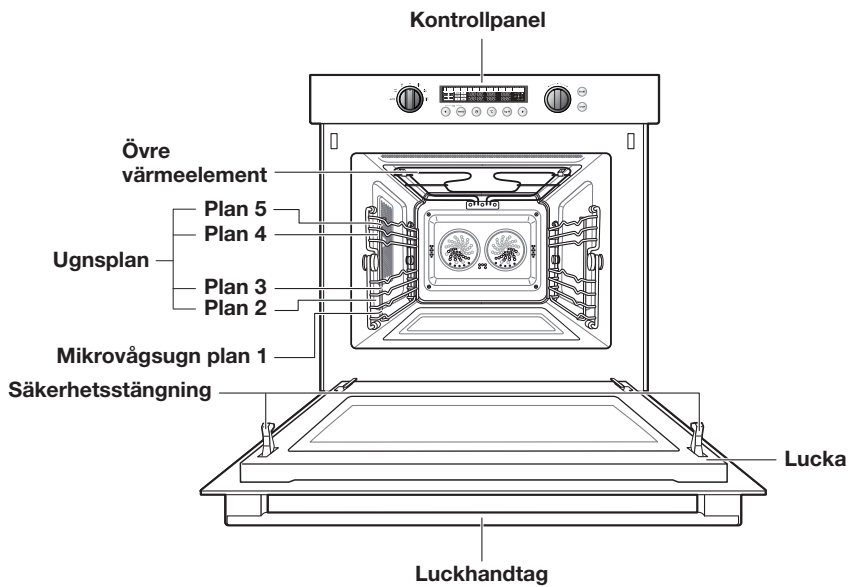
Använda mikrovågsugnen + hetluftsläge	44
Välj mikrovågsugn + hetluftsläge	44
Matlagningsguide	45
Använda mikrovågsugnen + grilläge	46
Välj funktionen mikro + grill	46
Matlagningsguide	47
Ställa in tillagningstid	48
Ställ in fördröjd start	49
Använda automenyläge	50
Inställning Autotillagning	50
Använda automenyläge	51
Använda upptiningsläge	64
Inställning upptining	64
Guide till upptiningsläge	65
testrätter	66
Använda aqua rengöringsläge	67
Barnspärr	69
Rengöring av mikrovågsugnen	70
Förvaring och reparation av mikrovågsugnen	70
Felsökning	71
Felkoder	72
Tekniska specifikationer	73

KONTROLLPANEL



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. AV | 11. MENY |
| 2. AUTO MENYLÄGE | 12. TILLAGNINGSTID |
| 3. UGN | 13. TEMP INSTÄLLNING |
| 4. UPPTINING | 14. VIKT INSTÄLLNING |
| 5. MIKROVÅGSLÄGE | 15. NÄSTA |
| 6. MIKROVÅG + VARMLUFT | 16. MULTI-FUNKTIONSVÄLJARE |
| 7. MIKROVÅG + GRILL | 17. START |
| 8. LÄGESVÄLJAREN | 18. STOPP/AVBRYT |
| 9. SKÄRM | 10+11. BARNSPÄRR |
| 10. TILLBAKA | |

UGNENS EGENSKAPER

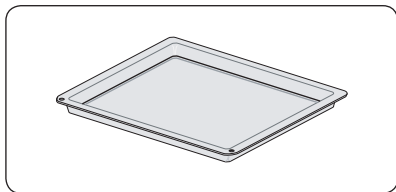


Obs

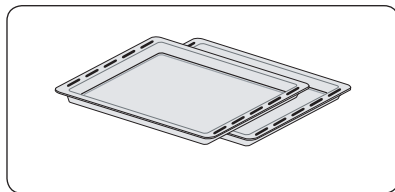
- Hyllplanen är numrerade nerifrån och upp.
- Plan 4 och 5 används i huvudsak för grillfunktion.
- Plan 1 används i huvudsak för mikrovågsfunktionen i kombination med keramikfatet.
- Vänligen se Matlagningsguiden i denna bruksanvisning för bäst lämpade hyllplan till olika rätter.

TILLBEHÖR

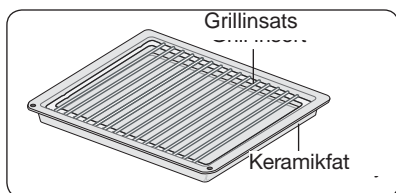
Följande tillbehör medföljer din mikrovågsugn:



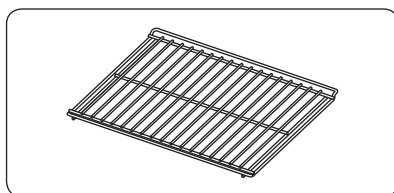
- 1** Keramikfat
(Användbar för mikrovågsläge)



- 2** Bakplåtar
(Använd INTE för mikrovågsläge.)



- 3** Grillinsats till keramikfat
(Användbar för snabbmeny och grillläge)



- 4** Ugnsgaller
(Använd INTE för mikrovågsläge.)

Obs

Vänligen se Matlagingsguiden i denna bruksanvisning för bäst lämpade tillbehör till olika rätter.

ANVÄNDA DENNA BRUKSANVISNING

Tack för ditt köp av en ATAG mikrovågsugn.

Bruksanvisningen innehåller viktig information om hur du använder och tar hand om din nya mikrovågsugn. Installationsanvisningarna finns med separat.

Innan du använder din mikrovågsugn läser du säkerhetsanvisningarna och all information i denna bruksanvisning först, och sparar sedan den för framtida bruk.

SÄKER ANVÄNDNING

Säker användning



- **WARNING:** apparaten och dess tillbehör kan bli varma under användning. Rör inte vid heta delar. Håll barn yngre än 8 år borta från apparaten om du inte kan övervaka dem hela tiden.
- Utrustningen kan användas av barn äldre än 8 år, samt av personer med fysiska, sensoriska eller inlärningssvårigheter eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas och instrueras i en säker användning av apparaten samt förstår relaterade faror. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan tillsyn.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den enbart för tillagning.
- Håll kabeln borta från varma ytor.
- Täck inte över ventilationsöppningarna.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Angående elsäkerhet får apparaten inte rengöras med högtryckstvätt eller ångtvättar.
- **WARNING:** värm aldrig tillslutna burkar. Det skapas tryck i burken som kan få den att explodera.
- När du tillagar något som innehåller alkohol kan höga temperaturer få alkoholen att avdunsta. Ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med heta delar.
- Använd inte apparaten för förvaring av brandfarliga material eller material som lätt deformeras.



SÄKER ANVÄNDNING (FORTSÄTTNING)

- Se till att maten alltid värms upp ordentligt. Tiden som detta tar beror på många faktorer, bland annat mängd och typ av mat. Bakterier i livsmedel förstörs endast om maten värms till en temperatur högre än 70°C och i mer än 10 minuter. Låt maten tillagas längre om du inte är säker på om maten har värmts helt igenom.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra glasluckan. Detta repar ytan vilket kan orsaka att glaset går sönder.
- Använd grytvantar eller grytlappar när du tar ut rätter och tillbehör ur apparaten.
- Om det kommer rök stänger du av apparaten eller kopplar ur den och håller luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
- Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna ugn (för apparater med möjlighet att använda en temperatursond).
- Ta bort allt överflödigt spill och alla köksredskap innan rengöring med pyrolytisk självrengöringsfunktion.
- Om reglagen måste ställas in på en högre position för rengöringen än för normal tillagning (pyrolytisk) kan ytorna bli varmare än vanligt och barn bör således hållas borta.
- **WARNING:** Apparaten ska stängas av innan du byter ut lampan för att undvika risken för elstöt.
- **WARNING:** Om kontrollpaneln (glaset) spricker stänger av apparaten för att undvika risk för elstöt.
- **WARNING:** Obevakad matlagning med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng istället av apparaten och håll luckan stängd.
- **WARNING:** Brandrisk! förvara inte lättantändliga material i ugnen.



Barn

- Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan tillsyn.
- Förvara inget av intresse för barn i skåp ovanför eller bakom apparaten.

Säker användning av mikro/kombi-mikro



- **WARNING:** VARNING: Det är farligt för obehöriga personer att utföra reparationer som innefattar att öppna apparatens hölje. Höljet skyddar mot utsläpp av mikro-energi.
- **WARNING:** Om luckan eller tätningen är skadad ska du inte använda mikrovågsugnen förrän den har reparerats av en kvalificerad person.
- **WARNING:** innehållet i nappflaskor och burkar med barnmat ska skakas om och röras om. Kontrollera temperaturen före konsumtion för att förhindra skållning.
- **WARNING:** försök inte att använda mikrovågsugnen med luckan öppen. Mikrovågsstrålning kan vara farligt.
- Apparaten får endast användas i hemmet.
- Använd inte apparaten i fuktiga områden eller nära kranar.
- Mikrovågsugnen är isolerad. Värmeöverföring sker emellertid alltid, och apparatens ytterhölje värms upp. Sådan uppvärmning ligger väl inom normen.
- Använd endast bestick och porslin som lämpar sig för mikrovågsugn (var försiktig med guld- eller silverfärgad bård).
- Placera en plastsked i koppen om du vill koka en vätska (t.ex. vatten). Vätska kan koka utan att det bubblar. Så fort du tar koppen ur mikrovågsugnen kan vätskan plötsligt börja koka häftigt och stänka ur koppen, vilket kan skålla dig.
- Mikrovågsugnen är endast säker om luckan stängs ordentligt! Placera aldrig föremål mellan mikrovågsugnsluckan och se till att luckan och lucktätningen alltid är rena.
- Använd endast mikrovågsugn för upptining, beredning och uppvärmning av livsmedel och inte till exempel för torkning av kläder eller papper. De kan fatta eld.
- Slå aldrig på mikrovågsugnen om den är tom eftersom den kan ta skada då.
- Ta bort metallband från plastpåsar och använd skålar och fat som är mikrovågsugnssäkra.

SÄKER ANVÄNDNING (FORTSÄTTNING)

- Titta alltid först på förpackningen hur livsmedel ska placeras i mikrovågsugn. I allmänhet kan vätskor eller livsmedel i lufttätt emballage endast värmas efter att du stuckit några hål i förpackningen. Detta beror på att trycket byggs upp under värmning.
- Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i lufttäta förpackningar eftersom de kan explodera.
- Håll ett öga på mikrovågsugnen vid uppvärmning av livsmedel i plast- eller pappersförpackningar med tanke på möjligheten att de förbränns.
- Värm aldrig längre än nödvändigt, och kom ihåg att maten fortsätter att tillagas efter att den tagits från värmen.
- Stick hål på skinnet på kött, kyckling eller fisk med en gaffel eller annat spetsigt föremål. Så förhindrar du stänk.
- Mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet och alla matavlagringar ska avlägsnas. Rester av smulor och fukt absorberar mikrovågor och ökar tillagningstiden. Matrester kan även skada insidan vilket kan resultera i farliga situationer.

En mikrovågsugn är inte lämplig för:

- Att konservera mat
- Tillaga ägg med skal eller värma hårdkokta ägg, eftersom de splittras när tryck byggs upp
- Uppvärmning av fritureolja

Säker användning av ugn/ångugn

- Håll barn på säkert avstånd från ugnen när du bakar och lagar mat. Ugnen blir varm under användning. Rör inte elementen eller insidan tills ugnen har svalnat helt.
- Utsidan av ugnen kan bli varm om den används under en längre tidsperiod vid höga temperaturer. Om ugnen används med maxtemperatur under lång tid (vid grillning till exempel) kan glaspanelen i ugnsdörren bli varm. Var försiktig om det finns barn i närheten.

SÄKER ANVÄNDNING (FORTSÄTTNING)

- Ugnen är helt isolerad. Trots detta finns alltid någon överföring av värme och som följd värms utsidan av ugnen upp. Sådan uppvärmning ligger väl inom normen.
- Ugnen har en fläkt som kyler ner ugnshöljet. Fläkten kan köras en stund efter att ugnen är avstängd.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter glödlampa, så undviker du risken för elstöt.
- Vila inga tillbehör på den öppna ugnsluckan.
- Stäng ugnsluckan under tillagning.
- Öppna luckan försiktigt, het ånga sipprar ut.
- Förvara inte lättantändliga material i ugnen.
- Frysta livsmedel som t.ex. pizza ska tillagas på det gallerhyllan.
Om en bakplåt används kan den bli deformerat på grund av de stora temperaturskillnaderna.
- Täck aldrig botten av ugnen med aluminiumfolie. Folien blockerar värmeflödet, vilket kan resultera i sämre tillagningsresultat.
Det kan även skada emaljen på botten av ugnen.
- Mindre mängder kräver kortare tillagningstid. När du använder tillagningstid som anges i recept finns det risk att du bränner vid.
- Håll aldrig kallt vatten på varm ugnsbotten. Detta kan skada emaljen.
- Fruktsafter kan skapa fläckar på ugnsbotten som är svåra att få bort. Vid tillagning av fuktiga bakverk (såsom äppelpaj) använder du en bakform/grillpanna/bakplåt som droppbricka.
- Utspillda livsmedel som innehåller socker eller fruktjuice, såsom sviskonjuice eller rabarber, kan skada färgen på emaljen. Det rekommenderas att rengöra ugnen omedelbart efter den har svalnat.
Obs: vattnet i ångugnens insatspanna är fortfarande varmt!
- Värme- och ångresistent bakform ska användas i ångugnen. Silikonbakform är inte lämpliga när man kombinerar varmluft och ånga.
- Använd inte bakform som har rost någonstans. Även små fläckar kan leda till rost i ugnsutrymmet.

Installation



- Kontrollera apparaten efter transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör!
- Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar. Tillverkaren kan endast garantera att originaldelar uppfyller säkerhetskraven.
- För att undvika farliga situationer ska en skadad anslutningskabel bytas ut enbart av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller av kvalificerade personer.
- Anslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Väggtugg och stickpropp ska alltid vara åtkomliga.
- Om du vill göra en fast anslutning ska du se till att en flerpoleg brytare med ett avstånd mellan kontakterna på 3 mm installeras i matningskabeln.
- Utrustningen får inte anslutas till nätverket via ett multiuttag eller en förlängningskabel. Detta eftersom en säker användning av utrustningen då inte kan garanteras.
- **WARNING:** Öppna aldrig apparatens hölje. Höljet får endast öppnas av en behörig tekniker.
- Koppla bort apparaten från elnätet innan du påbörjar något reparationsarbete.
- Fristående mikrovågsugnar får inte placeras i skåp.

Om säkerhetsanvisningarna och varningarna inte följs kan inte tillverkaren hållas ansvarig för eventuella följdskador.

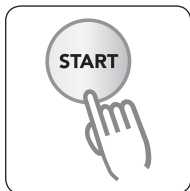
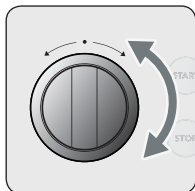


Om du bestämmer dig för att sluta använda apparaten på grund av ett fel rekommenderar vi att du skär av kabeln efter att du tagit ut stickkontakten ur vägguttaget. Ta apparaten till din kommuns avfallsanläggning.

INNAN DU BÖRJAR

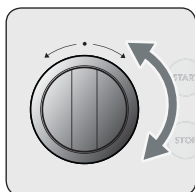
Ställa in språk och klocka

När strömmen ansluts för första gången måste du ställa in språk och klocka.



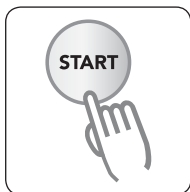
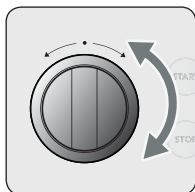
1 Vrid på **MULTI-LÄGESVÄLJAREN** för att ställa in språk. Tryck **Start** för att bekräfta.

2 Du har nu ställt in rätt tid. '12:an' blinkar.



3 Exempel: för att ställa in 1:30. Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till inställning av timmar.

4 Tryck **Start** för att bekräfta. 00 börjar blinka.



5 Vrid **Vrid på MULTILÄGESVÄLJARE** för att ställa in minuterna. Tryck **Start** för att avsluta inställningen av klockan. '30' slutar blinka.

6 Displayen visar tiden. Ugnen är nu klar för användning. Om du senare vill ändra tiden kan du trycka på **meny-knappen och välja "Tid" genom att vrida på MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**. Följ sedan steg 2-6 enligt beskrivning på denna sidan.

Automatisk avstängning (klocka)

Om ugnens vred inte används under mer än 30 minuter stängs displayen av automatiskt för att spara energi. Genom att trycka valfri tangent, slås skärmen på igen.

Om så önskas kan denna funktion stängas av (se sidan 17: "autoavstängning").

TYPER AV UPPVÄRMNING

I följande tabell sammanfattas de olika värmelägen och inställningar som finns på din ugn. Använd Matlagningsguiden på efterföljande sidor för att bestämma lämpligt läge och inställning för alla dina recept.

MIKROVÅGSLÄGE



Mikrovågsenergi används för att tillaga och tina upp livsmedel. Det ger snabb och effektiv tillagning utan att förändra färg eller form på maten. Effektnivå och tillagningstid ställs in manuellt för att passa olika rätter.

UGNSLÄGE



Inställning Varmluft

Maten värms av varmluft från bakre delen av ugnen. Inställningen ger en jämn värme och är perfekt för bakning.
Föreslagen temperatur: 180 °C



Inställning Varmluft + Övervärme

Varmluft och övre värme kombineras vilket gör inställningen perfekt för att bryna och få till en krispig yta. Rekommenderas särskilt för kött.
Föreslagen temperatur: 180 °C



Övervärme + bottenvärme

Värme kommer från övre och nedre värmeelementet. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning.
Föreslagen temperatur: 200 °C



Inställning grill

Mat värms upp av övre värmeelement.
Föreslagen temperatur: 220 °C



Inställning Övervärme + Fläkt

Den värme som alstras av översta värmeelementen sprids ut av fläkten. Detta läge kan användas för att grilla kött och fisk.
Föreslagen temperatur: 220 °C



Inställning Varmluft + Bottenvärme

Varmluft och nedre värmeelement kombineras så att maten bryns och får en krispig yta.
Föreslagen temperatur: 180 °C



Inställning Intensiv

Detta läge aktiverar alla värmeelement – över, under och varmluftsgugnsens fläkt, växelvis. Värmen fördelas jämnt i ugnen. Detta läge är lämpligt när man har stora mängder mat, som behöver värmeförsel, t.ex. stora gratänger och pajer.
Föreslagen temperatur: 180 °C



Inställning Multinivå tillagning

Multinivå tillagning finns tillgänglig när du vill laga till en större mängd. Då kan hela ugnstrymmet användas.
Till exempel, tillagning av två brickor av kex.

TYPER AV UPPVÄRMNING (FORTSÄTTNING)



Varmhållning

Maten kommer att hållas varm med hjälp av värmen som kommer från nedre värmeelementet. (Håll inte maten varm längre än 2 timmar. Varm mat blir förstörd snabbare.)

Temperatur: 70 °C



Inställning ECO-varmluft

Detta läge använder optimerat värmesystem så att du sparar energi under tillagningen av dina rätter. Tillagningstiden ökas något, men du kan uppnå jämna tillagningsresultat utan att bränna vid dina rätter.

Föreslagen temperatur: 180 °C

Obs

Energieffektivitetsklassen för läget ECO-varmluft för uppvärmning ska fastställas i enlighet med EN50304.

KOMBI-FUNKTIONER



Mikrovågsugn+Varmluft

Funktionen lämpar sig för alla typer av kött och fågel samt grytor och gratängar, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer och smulpajer, rostbiff och kyckling.



Mikrovågsugn + Grill

Denna funktion är lämplig för alla typer av färdiglagad mat som ska värmas upp och brynas (t.ex. ugnspasta) samt livsmedel som kräver kort tillagningstid och brynd yta.

Dessutom kan läget användas för större portioner mat som gagnas av en brynd och knaprig yta (t.ex. kycklingbitar).

AUTO MENYLÄGE

AUTO

65 förprogrammerade autotillagningsinställningar kan väljas för din bekvämlighet. Tid och temperatur ställs in automatiskt.

Du väljer bara program, vikt på rätten och startar processen autotillagning.

UPPTININGSLÄGE



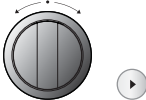



Välj mellan fem förprogrammerade snabba upptiningsinställningar för upptining. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Välj helt enkelt program och vikt och starta upptiningen.

FÖRKLARING AV VRED OCH KNAPPAR




Meny-knappen

Efter att du tryckt på **meny-knappen** kan du välja flera olika inställningar med hjälp av **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**. Välj en inställning, tryck på **nästa** för att bekräfta och du kan igen välja flera olika inställningar med hjälp av **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**. I tabellen nedan kan du se inställningarna du kan välja.

MENY:

			
	Tid	Tim/Minuter (se sidan 14)	Tiden justeras
	Språk	Nederländska	Språk justeras
		Engelska	
		Tyska	
		Franska	
		Danska	
		Svenska	
		Norska	
		Spanska	
	Knappljud	På	Knappljud justeras
		Av	
	Kontrast	1	Kontrast justeras
		2	
		3	
Rengöring	Aqua rengöring	Aqua rengöring	
Rätter	Lägga till (se sidan 61 - 62)	-	
	Radera (se sidan 63)		
Automatisk avstängning (klocka)	Ja	Autoavstängning sätts på (se sidan 14)	
	Nej	Autoavstängning sätts på (se sidan 14)	

BARNSPÄRR:





			
Tryck samtidigt	Barnspärren ställs in (låssymbollampan är tänd)	Tryck samtidigt igen	Barnspärren lossas (låssymbollampan är släckt)

FÖRKLARING AV VRED OCH KNAPPAR (FORTS)





TILLAGNINGSTID:

			
Tillagningstid blinkar	Ställ in tillagningstiden	Bekräfta. Tillagningstiden slutar blinka	Om du trycker på 'temperatur' eller 'vikt'-knappen börjar de funktionerna att blinka och kan justeras (om tillgängliga)

FÖRDRÖJD START:





 Tryck under tre sekunder			
Fördröjd start blinkar	Ställ in fördröjd start	Bekräfta. Fördröjd start slutar blinka	Om du trycker på 'tillagningstid', 'temperatur' eller 'vikt'-knappen börjar de funktionerna att blinka och kan justeras (om tillgängliga)

TEMPERATUR:

			
Temperatur blinkar	Ändra temperatur	Bekräfta. Temperatur slutar blinka	Om du trycker på 'tillagningstid', 'fördröjd start' eller 'vikt'-knappen börjar de funktionerna att blinka och kan justeras (om tillgängliga)


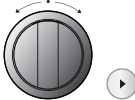

FÖRKLARING AV VRED OCH KNAPPAR (FORTS)

VIKT/WATT:

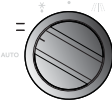




			
Vikt/Watt blinkar	Ändra vikt/watt	Bekräfta. Vikt/watt slutar blinka	Om du trycker på 'tillagningstid' eller 'temperatur'-knappen börjar de funktionerna att blinka och kan justeras (om tillgängliga)

AUTO MENY LÄGE

Om du valt ett läge med **lägesreglaget** kan du välja och ändra ett flertal inställningar genom att vrida på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**.

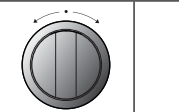
				
AUTO	Auto MENY läge	Välj en kategori och tryck på 'nästa' för att bekräfta	Matvara	Se sidan 50 - 63 för mer information

UGNSLÄGE:




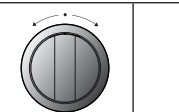



					
=	Ugn	Inställning Varmluft Inställning Varmluft + Övervärme Övervärme + Bottenvärme Inställning grill Inställning Övervärme + Fläkt Inställning Varmluft + Bottenvärme Inställning Intensiv Inställning Multinivå tillagning Varmhållning Inställning ECO-varmluft	Tryck (och håll inne) för att justera eller lägga till: • Tillagningstid • Temperatur • Fördröjd start	Vrid för att ändra	Tryck för att bekräfta

FÖRKLARING AV VRED OCH KNAPPAR (FORTS)




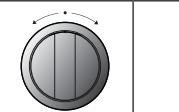



UPPTININGSLÄGE:

					
	Upptining	Kött Fågel Fisk Bröd/kaka Frukt	Tryck för att justera eller lägga till: • Vikt	Vrid för att ändra	Tryck för att bekräfta



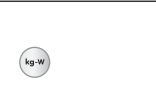
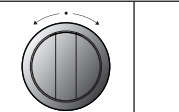



MIKROVÅGSLÄGE:

						
	Mikrowågssugn	Tryck för att justera eller lägga till: • Tillagningstid • Fördröjd start • Watt	Vrid för att ändra	Tryck för att bekräfta		

MIKROVÅG + VARMLUFT LÄGE:

							
	Mikrowågssugn + Varmluft	Tryck för att justera eller lägga till: • Tillagningstid • Fördröjd start • Temperatur • Watt	Vrid för att ändra	Tryck för att bekräfta			

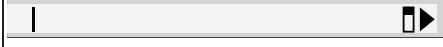


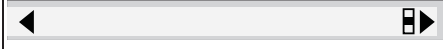



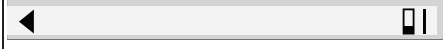


MIKROVÅG + GRILL LÄGE:

							
	Mikrowågssugn + Grill	Tryck för att justera eller lägga till: • Tillagningstid • Fördröjd start • Temperatur • Watt	Vrid för att ändra	Tryck för att bekräfta			

FÖRKLARING AV VRED OCH KNAPPAR (FORTS)

Symboler i textdisplayen

När du väljer autotillagningsmeny genom att vrida på **Lägesreglaget** eller genom att trycka på **menyknappen** visas text och symboler på displayen. I tabellen nedan förklaras symbolerna.

Symboler i textdisplayen	Knappar/reglage	Förklaring
		Vrid för att välja ('rulla' genom menyn)
		Bekräfta
		Vrid för att välja ('rulla' genom menyn)
		Bekräfta
		Gå tillbaka ett steg
		Gå tillbaka ett steg
		Starta (inte 'rulla' mer)

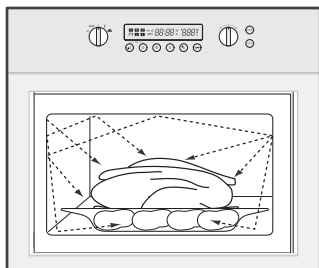
SÅ HÄR FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor, den energi som frigörs gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att vare sig form eller färg ändras.

Du kan använda din mikrovågsugn till:

- Mikrovågsläge
- Kombi-funktioner

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som genereras i mikrovågsugnen fördelas jämnt med hjälp av ett fördelningssystem. Maten tillagas således jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup av omkring 2,5 cm. Tillagningen fortsätter sedan allteftersom värmen fördelas inuti maten.
3. Tillagningstid varierar efter kärl som används och efter matens egenskaper:
 - Mängd och täthet
 - Vattenhalt
 - Initial temperatur (kyld eller ej)

Viktigt

Eftersom centrum i maten tillagas genom värmeavledning fortsätter tillagningen även efter att du tagit ut maten ur ugnen.

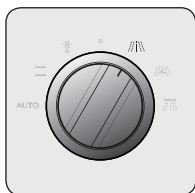
Tiden som maten ska låtas stå som anges i recept och i detta häfte ska därför respekteras för att säkerställa

- Maten tillagas jämnt helt igenom;
- Samma temperatur genom maten.

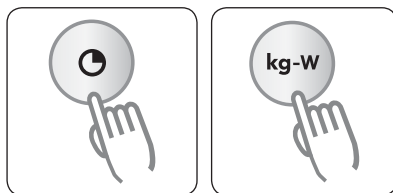
ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Vid tillagning med mikrovågor penetrerar mikrovågsenergi livsmedel, attraheras och absorberas av dess vatten-, fett- och sockerinnehåll. Mikrovågorna gör att molekylerna i maten rör sig snabbt. De snabba rörelserna hos dessa molekyler skapar friktion och den alstrade värmen tillagar maten. **VIKTIGT:** använd keramikfatet på hyllplan 1

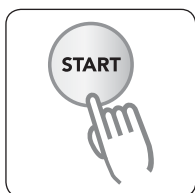
Inställning mikrovågsläget



- 1** Vrid **lägesväljaren** till mikrovågsposition.



- 2** Justera om du vill ändra tillagningstid och/eller effektnivå. Se sidan 18 - 19.



- 3** Tryck **Start**. Kombi mikrovågsugnen startar.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

Guide till nivåer av mikrovågseffekt

EFFEKTIVÅ	PROCENT (%)	UTEFFEKT (W)	ANMÄRKNING
HÖG	100	900	För uppvärmning av vätska.
HÖG LÅG	83	750	För uppvärmning och tillagning av mat.
MEDEL HÖG	67	600	För uppvärmning och tillagning av mat.
MEDEL	50	450	För tillagning av kött och uppvärmning av känsliga livsmedel.
MEDEL LÅG	33	300	
UPPTINING	20	180	För upptining och lång tillagning.
LÅG	11	100	För upptining av känsliga livsmedel.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

Guide över mikrovågskokkär

Kokkär som används för mikrovågsläge måste tillåta mikrovågor att passera och penetrera livsmedel. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågor.

Använd därför inte kokkär av metalliska material. Köksredskap och kär märkta med mikrovågssugssäker är alltid säkra att använda. För ytterligare information om lämpliga kokkär, se följande guide och använd alltid keramikfatet på hyllplan 1 när du använder mikrovågsläget.

KOKKÄRL	MIKROVÅGSSÄKERT	KOMMENTARER
Aluminiumfolie	✓X	Kan användas i små mängder för att skydda områden mot överkokning. Gnistbildning kan uppstå om folie är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Porslin och keramik	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt, om inte det är dekorerat med en metall.
Engångsförpackningar i polyester, kartong	✓	Vissa frysta livsmedel är förpackade i sådana förpackningar.
Snabbmatsförpackningar <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrenmuggar • Papperspåsar eller tidningar • Återvunnet papper eller metall 	✓ X X	Kan användas för att värma mat. Överhettning kan orsaka att polystyren smälter. Kan fatta eld. Kan orsaka gnistbildning.
Glasformar <ul style="list-style-type: none"> • Ugns/uppläggningsfat • Tunna glaskär • Glasburkar 	✓ ✓ ✓	Kan användas om de inte dekorerats med metall. Kan användas för att värma mat eller vätska. Känsligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp plötsligt. Locket måste tas av. Endast lämplig för värmning.
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Rätter • Fryspåse med band 	X X	Kan orsaka gnistbildning eller eld.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

KOKKÄRL	MIKROVÅGSSÄKERT	KOMMENTARER
Papper <ul style="list-style-type: none"> Tallrikar, koppar, servetter och kökspapper Återvunnet papper 	✓ ✗	För korta tillagningstider och uppvärmning. Även för att absorbera överflödigt vätska. Kan orsaka gnistbildning.
Plast <ul style="list-style-type: none"> Kärl Plastfolie Fryspåsar 	✓ ✓ ✓✗	Särskilt om värmebeständig termoplast. En del andra plastmaterial kan deformeras eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melamineplast. Kan användas för att kvarhålla fukt. Bör inte vidröra maten. Var försiktig när du avlägsnar det eftersom het ånga kommer ut. Endast om kokbar eller ugnssäker. Bör inte vara lufttät. Stick hål med gaffel vid behov.
Bakplåtspapper eller smörpapper	✓	Kan användas för att kvarhålla fukt och förehindra stänk.

Obs

"Gnistbildning" är mikrovågsterm för gnistor i ugnen.

- ✓ : Rekommenderas
- ✓✗ : Var försiktig
- ✗ : Osäker

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

Matlagningsguide för mikrovågsugn

ALLMÄNNA RIKTLINJER

Mat lämplig för tillagning i mikrovågsugn

Många typer av mat är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn, bland annat färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, korn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljsås, soppor, puddingar, konserver och chutneys kan också tillagas i en mikrovågsugn.

Övertäckning under tillagning

Mat bör täckas över under tillagning eftersom vattnet avdunstar till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Mat kan täckas över på olika sätt, till exempel med ett keramikfat, plasthölje eller mikrovågslämplig plastfolie.

Låt-stå-tider

Efter tillagning är det viktigt att låta maten stå den rekommenderade låt-stå-tiden så att temperaturen jämnas ut sig i maten.

TILLAGNINGSGUIDE ÖVER FRYSTA GRÖNSAKER

Använd en lämplig pyrexglasskål med lock. Tillaga under lock på minimitid (se tabellen).

Fortsätt tillagningen för att få det resultat du önskar. Rör om två gånger under tillagningen och en gång efter tillagningen. Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Håll övertäckt under låt-stå-tiden.

Mat	Mängd (g)	Effekt (W)	Tid (min)	Låt-stå-tid (min)	Anvisningar
Spenat	150	600	5 - 6	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärtor	300	600	7 - 8	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Gröna bönor	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

TILLAGNINGSGUIDE ÖVER FÄRSKA GRÖNSAKER

Använd en lämplig pyrexglasskål med lock. Lägg till 30 - 45 ml kallt vatten (2 - 3 msk) för varje 250 g om inte annan mängd vatten rekommenderas (se tabellen). Tillaga under lock på minimitid (se tabellen). Fortsätt tillagningen för att få det resultat du önskar. Rör om en gång under och efter tillagningen. Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Täck över och låt stå 3 minuter.

Tips : Dela färska grönsaker i jämnstora bitar. Ju mindre de är desto snabbare tillagas de.

Obs: Alla färska grönsaker bör tillagas full mikrovågseffekt (900 W).

Mat	Mängd (g)	Tid (min.)	Låt-stå-tid (min)	Anvisningar
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Förbered jämnstora buketter. Placera stjälkarna mot mitten.
Bryssel- kål	250	5 - 6	3	Tillsätt 60 - 75 ml (5 -6 msk) kallt vatten.
Morötter	250	5 - 6	3	Dela morötter i jämnstora bitar.
Blomkål	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Förbered jämnstora buketter. Skär stora buketter på hälften. Placera stjälkarna mot mitten.
Zucchini	250	3 - 4	3	Skiva zucchini. Lägg till 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den precis är mör.
Aubergine	250	3 - 4	3	Skär aubergine i tunna skivor och stänk 1 msk citronsaft över.
Purjolök	250	3 - 4	3	Skär purjon i tjocka skivor.
Svamp	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Förbered små hela eller delade svampar. Tillsätt inget vatten. Stänk över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Håll av vätskan innan servering.
Lök	250	4 - 5	3	Dela lök i skivor eller halvor. Tillsätt bara 15 ml (1 msk) vatten.
Paprika	250	4 - 5	3	Dela paprika i små bitar.
Potatis	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Väg skalad potatis och skär dem i jämnstora halvor eller fjärdedelar.
Kålrabbi	250	5 - 6	3	Dela kålrabbi i mindre tärningar.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

TILLAGNINGSGUIDE ÖVER RIS OCH PASTA

Ris Använd en stor pyrexglasskål med lock. (Observera att ris fördubblas i storlek vid tillagning.) Tillaga övertäckt. Rör om efter tillagning innan låt-stå. Tillsätt salt eller örter och smör. Observera att riset kanske inte absorberat allt vatten efter tillagningen.

Pasta Använd en stor pyrexglasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om väl. Tillaga utan lock Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över när du låter den stå och håll av vattnet ordentligt efteråt.

Mat	Mängd (g)	Effekt (W)	Tid (min)	Låt-stå-tid (min)	Anvisningar
Vitt ris (ångkokt)	250 375	900	16 - 18 18 - 20	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Lägg till 750 ml kallt vatten.
Råris (ångkokt)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Lägg till 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (Ris + vildris)	250	900	17 - 19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandat spannmål (Ris + spannmål)	250	900	18 - 20	5	Tillsätt 4 dl kallt vatten.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Tillsätt 1 liter kallt vatten.

ÅTERUPPVÄRMNING

Mikrovågsugnen återuppvärmer maten på en bråkdel av den tid en konventionell ugn vanligtvis tar.

Placering och övertäckning

Undvik att värma upp stora bitar som stekar - de tenderar att överkoka och bli torra innan de är varma i mitten. Du får bättre resultat om du värmer mindre mängder. Håll maten övertäckt under uppvärmning så torkar den inte.

Effektnivåer

Olika effektnivåer kan användas för återuppvärmning av livsmedel.

Det är i allmänhet bättre att använda en lägre effektnivå för stora mängder känsliga livsmedel eller livsmedel som värms upp snabbt, såsom köttfärsplätt.

Omrörning

Rör om ordentligt eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om igen före servering om möjligt. Omrörning är särskilt viktigt vid uppvärmning av vättska.

Tider för uppvärmning och låt-stå

När du åter värmer upp mat för första gången kan det vara till hjälp att skriva upp tiden det tar – för framtida bruk. Undvik överhettning. Om du är osäker är en kortare tillagningstid att föredra. Sedan kan extra tid läggas till vid behov. Se alltid till att den uppvärmda maten är het helt igenom. Låt maten stå en stund efter uppvärmning så temperaturen jämnar ut sig. Rekommenderad tid att låta stå efter uppvärmning är 2 - 4 minuter.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

Uppvärmning av vätska och mat

Var särskilt försiktig när du värmer vätskor. För att förhindra eruptiv kokning och eventuell skällning, placera en sked eller EN glaspinne i drycken. Rör om under uppvärmning, och rör alltid om efter uppvärmning. Låt alltid stå under minst 20 sekunder efter att ugnen stängts av så att temperaturen jämnas ut.

Mat	Mängd (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Låt-stå-tid (min)	Anvisningar
Dryck	250ml (1 mugg)	900	1½ - 2	1 - 2	Håll i en keramisk kopp och värm utan lock. Placera på mitten av keramikfatet. Rör i försiktigt innan och efter låt-stå-tiden.
	500ml (2 muggar)		2 - 3		
Soppa (kall)	250 g	900	3 - 4	2 - 3	Töm ut den på djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör om efter uppvärmning. Rör om igen före servering.
Gryta (kall)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Töm ut den på djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör om efter uppvärmning. Rör om igen före servering.
Pasta med sås (kall)	350 g	600	5 - 6	2 - 3	Töm ut den på djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör om efter uppvärmning. Rör om igen före servering.
Måltid på tallrik (kall)	350 g 450 g	600	5 - 6 6 - 7	3	Lägg en måltid bestående av 2-3 kylda bitar på keramikfat. Täck med plastfolie för mikrovågsugn.

ÅTERUPPVÄRMNING AV BARNMAT

Barnmat

Extra försiktighet bör också iaktas vid återuppvärmning av barnmat. Lägg maten i djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör om efter uppvärmning. Låt stå under 2 - 3 minuter före servering. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur är 30 till 40 °C.

Mjölkersättning för spädbarn

Håll mjölken i steriliserad glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt innan låt-stå-tiden och igen före servering. Kontrollera alltid temperaturen noga på barnmat eller mjölkersättning/välling innan servering. Rekommenderad serveringstemperatur är 37 °C.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

Uppvärmning av barnmat och mjölk

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som riktlinjer för uppvärmning.

Mat	Mängd (g)	Effekt (W)	Tid (min, sek)	Låt-stå-tid (min)	Anvisningar
Barnmat:	190 g	600	30-40 sek	2 - 3	Töm ut på djup keramiktallrik. Tillaga övertäckt. Rör om efter tillagning. Låt stå 2-3 minuter. Rör om väl och kontrollera temperaturen före servering.
Barngröt (fiber+mjölk+frukt)	190 g	600	20-30sek	2 - 3	Töm ut på djup keramiktallrik. Tillaga övertäckt. Rör om efter tillagning. Låt stå 2-3 minuter. Rör om väl och kontrollera temperaturen före servering.
Mjölkersättning för spädbarn	100 ml 200 ml	300	30-40sek 50 sek till 1 min	2 - 3	Rör om eller skaka väl och håll i steriliserad flaska. Placera på mitten av den roterande tallriken. Tillaga utan lock Skaka väl och låt stå minst 3 minuter. Rör om väl och kontrollera temperaturen före servering.

UPTNING

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat. Mikrovågor tinar försiktigt upp fryst mat på kort tid. Det kan vara till stor fördel om oväntade gäster plötsligt dyker upp.

Fryst fågel måste tinas ordentligt innan tillagning. Ta bort eventuella metallband och ta ut den från eventuell förpackning så upptinad vätska kan rinna av.

Lägg fryst mat på fat utan lock. Vänd efter halva tiden, håll av eventuell vätska och ta bort eventuella krås så snart möjligt.

Kontrollera maten emellanåt så den inte känns varm.

Om mindre och tunnare delar av maten börjar bli varma kan de skyddas genom att linda mycket små remsor av aluminiumfolie runt dem under upptiningen.

ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE (FORTSÄTTNING)

Om fågel börjar bli varm på ytan, tryck på STOPP/AVBRYT och låt den stå under 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och fågel stå för att slutföra upptiningen.

Tiden de ska stå för komplett upptining beror på mängd. Vänligen se tabellen på följande sida.

Tips Platta livsmedel tinas fortare än tjocka, och mindre mängder behöver mindre tid än större. Kom ihåg detta när du fryser in och tinar upp mat.

För upptining av fryst mat med temperatur på omkring 18 till 20 °C, använd följande tabell som riktlinjer.

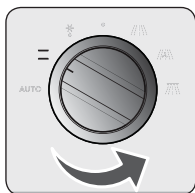
Fryst mat bör tinas upp med upptiningseffekt (180 W).

Mat	Mängd (g)	Tid (min)	Låt-stå-tid (min)	Anvisningar
Kött Köttfärs	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Lägg köttet på keramikfatet. Skydda tunnare kanter med aluminiumfolie.
Skivor griskött	250	7 - 8		Vänd efter halva upptiningstiden.
Fågel Kyckling delar	500 (2 st)	12 - 14	15 - 60	Lägg först kycklingdelarna med skinnsidan ned, hel kyckling med bröstsidan ned, på keramikfat.
Hel kyckling	1200	28 - 32		Skydda tunnare delar som vingar och kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden.
Fisk Fiskfiléer	200	6 - 7	10 - 25	Lägg fryst fisk på mitten av keramikfatet. Lägg tunnare delar under tjockare delar. Skydda kanter på filéerna och stjärt på hel fisk med aluminiumfolie.
Hel fisk	400	11 - 13		Vänd efter halva upptiningstiden.
Frukt Bär	300	6 - 7	5 - 10	Bred ut frukt på runt fat med stor diameter.
Bröd Brödbullar (ca.) 50 g/st Rostat bröd/ toast	2 st 4 st 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Lägg bullar i cirkel eller bröd horisontellt på kökspapper på keramikallrik. Vänd efter halva upptiningstiden.

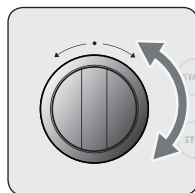
ANVÄNDA UGNSLÄGET

10 inställningar finns i detta läge. Se Matlagningsguiden på sidan 35 - 43 för att bestämma lämplig inställning.

Inställning ugnsläge



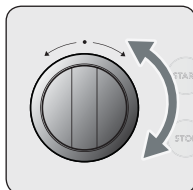
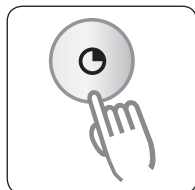
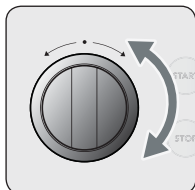
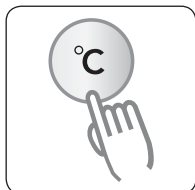
1 Vrid **Lägesväljaren** till UGNS läget.



2 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till önskat ugnsläge. Ugnsläge och rekommenderad temperatur kommer att visas. (Standard: Varmluftsläge).

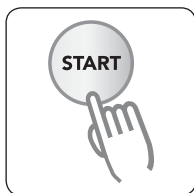
	Varmluft	180°C
	Varmluft + Övre värme	180°C
	Övre värme + Bottenvärme	200°C
	Grill	220°C
	Övre värme+fläkt	220°C
	Varmluft + Bottenvärme	180°C
	Intensiv	180°C
	Multi-nivå-tillagning	180°C
	Varmhållning	70°C
	ECO-varmluft	180°C

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)



3 För att ändra temperatur, tryck på **TEMP INSTÄLLNING** och vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till önskad temperatur.

4 För att ställa in tillagningstid, tryck på **TILLAGNINGSTID** och vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för önskad tillagningstid.



5 Tryck **Start**.

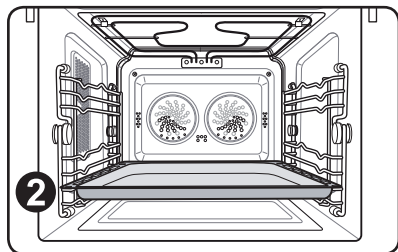
Obs

- 1) Under tillagning kan inställningarna för tillagningstid och temperatur ändras.
- 2) I ugnslägeinställningar slås varmluftsvärme och övre och nedre värmeelement på och av under tillagningen så att temperaturen regleras.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning varmluft

Maten värms med varm luft från två fläktar och värmeelement som sitter i den bakre delen av ugnen. Inställningen ger en jämn värme och är perfekt för bakning.



PLACERA plåtarna på plan 2 och 3.
* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagingsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i varmluftsläge.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Hasselnötskaka, fyrkantig form	2	160 - 170	1:00 - 1:10	Ugnsgaller
Citronkaka ringformad eller skålförm	2	150 - 160	0:50 - 1:00	Ugnsgaller
Sockerkaka	2	150 - 160	0:25 - 0:35	Ugnsgaller
Fruktbas	2	150 - 170	0:25 - 0:35	Ugnsgaller
Platt streusel-fruktkaka (jästdeg)	3	150 - 170	0:30 - 0:40	Bakplåt
Croissanter	2	170 - 180	0:10 - 0:20	Bakplåt
Bullar	2	180 - 190	0:10 - 0:15	Bakplåt
Småkakor	3	160 - 180	0:10 - 0:20	Bakplåt
Frysta ugnspommes	3	200 - 220	0:15 - 0:20	Bakplåt

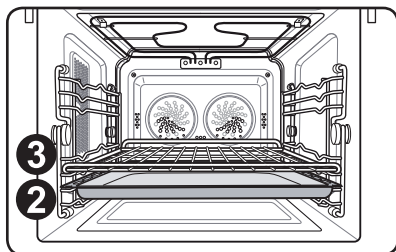
Obs

Fövärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning Varmluft + Övervärme

Varmluft och övre värme kombineras vilket gör inställningen perfekt för att bryna och få till en krispig yta. Inställningen rekommenderas särskilt för tillagning av kött.



När du tillagar kött, placera galleret på plan 3 och bakplåt på plan 2 för att fånga upp saft som droppar.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningssguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för att steka/rosta.

Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget varmluft + övre värme.

Placera kött på ugnsgaller, följ råd om hyllplan i tabellen och använd bakplåt som oljebricka på plan 2.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Rostbiff stekt / 1 kg medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
Fläskbog/ rulle 1 kg	3 + 2	180 - 200	1:30 - 2:00	Ugnsgaller + bakplåt
Lamm stek/ lammben 0,8 kg	3 + 2	190 - 210	0:50 - 1:20	Ugnsgaller + bakplåt
Kyckling hel kyckling 1,2 kg	3 + 2	200 - 220	0:50 - 1:10	Ugnsgaller + bakplåt
Fisk hel forell 2 st/ 0,5 kg	3 + 2	180 - 200	0:30 - 0:40	Ugnsgaller + bakplåt
Ankröst 0,3 kg	3 + 2	180 - 200	0:25 - 0:35	Ugnsgaller + bakplåt

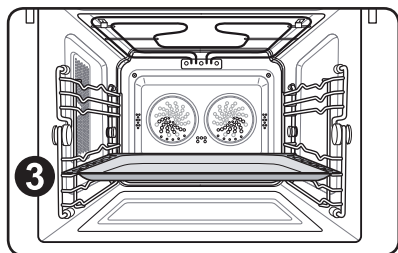
Obs

Förvärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Övervärme + bottenvärme

Värme kommer från övre och nedre värmeelementet. Denna inställning är lämplig för traditionell bakning och stekning.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2 eller 3.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagingsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget övervärme + bottenvärme.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Lasagne	3	200 - 220	0:20 - 0:25	Ugnsgaller
Grönsaksgratäng	3	180 - 200	0:20 - 0:30	Ugnsgaller
Potatisgratäng	3	180 - 200	0:40 - 1:00	Ugnsgaller
Frys pizza baguetter	3	160 - 180	0:10 - 0:15	Bakplåt
Tigerkaka	2	160 - 180	0:50 - 1:10	Ugnsgaller
Limpa	2	150 - 170	0:50 - 1:00	Ugnsgaller
Muffins	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ugnsgaller
Småkakor	3	180 - 200	0:10 - 0:20	Bakplåt

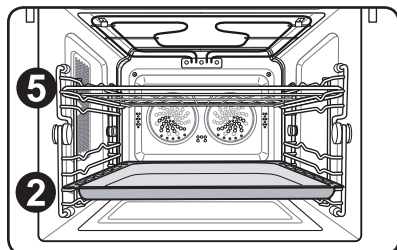
Obs

Förvärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning grill

Mat värms upp av övre värmeelement.



För grillning placeras ugnsgaller vanligtvis på plan 5 eller ugnsgaller med bakplåt på plan 5 och plan 2.

* Temperaturinställning: 150 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningssguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Sätt grilltemperaturen på 220 °C, förvärm under 5 minuter.

Matvara	Hyllplan	Tid (h) 1 ^a sidan	Tid (h) 2 ^a sidan	Tillbehör
Kebabspett	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ugnsgaller + bakplåt
Skivor griskött	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ugnsgaller + bakplåt
Korv	5 + 2	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ugnsgaller
Kycklingdelar	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ugnsgaller + bakplåt
Laxkotletter	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ugnsgaller + bakplåt
Skivade grönsaker	5	0:15 - 0:20	-	Bakplåt
Rostat bröd	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ugnsgaller
Ostsmörgås	5	0:03 - 0:05	-	Ugnsgaller

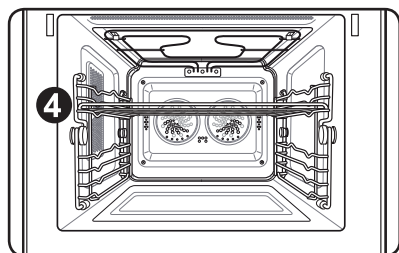
Obs

Förvärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning Övervärme + Fläkt

Den värme som alstras av översta värmeelementet sprids ut av fläkten. Detta läge kan användas för att grilla kött, fisk, fågel och grönsaker. Du behöver inte vända maten, och den kommer att få krispig konsistens.



För grillning placeras ugnsgaller eller bakplåt vanligtvis på plan 4.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Sätt grilltemperaturen på 220 °C, förvärm under 5 minuter.

Matvara	Hyllplan	Tid (h)	Tillbehör
Korv	4	0:08 - 0:10	Ugnsgaller
Klyftpotatis	4	0:20 - 0:25	Ugnsgaller
Frysta pommes frites	4	0:15 - 0:20	Bakplåt
Frysta kroketter	4	0:20 - 0:25	Bakplåt
Frysta nuggets	4	0:15 - 0:20	Bakplåt
Laxkotletter	4 + 2	0:15 - 0:20	Ugnsgaller + bakplåt
Fiskfilé	4 + 2	0:12 - 0:17	Ugnsgaller + bakplåt
Hel fisk	4 + 2	0:15 - 0:20	Ugnsgaller + bakplåt
Kycklingdelar	4 + 2	0:30 - 0:40	Ugnsgaller + bakplåt

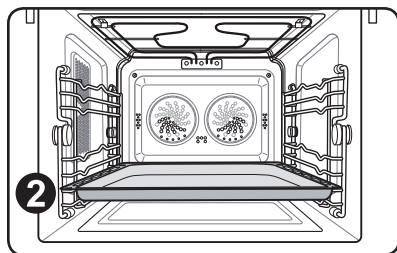
Obs

Förvärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning Varmluft + Bottenvärme

Varmluft och nedre värmeelement kombineras för att värma mat. Inställningen är bra till att sprödbaka och bryna.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagingsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget varmluft + bottenvärme.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Hemlagad pizza	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Bakplåt
Kall förbakad quiche / paj	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Ugnsgaller
Fryst självjäsande pizza	2	180 - 200	0:15 - 0:20	Bakplåt
Fryst pizza	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Ugnsgaller
Kall pizza	2	180 - 200	0:08 - 0:15	Bakplåt
Äppelpaj	2	160 - 180	0:70 - 0:80	Ugnsgaller
Smördeg, äppelfyllning	2	180 - 200	0:10 - 0:15	Bakplåt

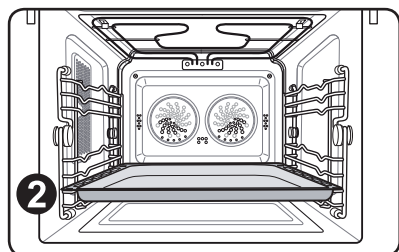
Obs

Förvärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning Intensiv

Detta läge aktiverar alla värmeelement – överst, nederst och varmluftsugnens fläkt, växelvis. Värmen fördelas jämnt i ugnen. Detta läge är lämpligt när man har stora mängder mat, som behöver värmeförsel, t.ex. stora gratänger och pajer.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.

Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget multnivåttillagning.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Lasagne 2 kg	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ugnsgaller
Grönsaksgratäng 2 kg	2	160 - 180	0:40 - 0:60	Ugnsgaller
Potatisgratäng 2 kg	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ugnsgaller
Rostbiff stekt/ 2 kg medium	3 + 2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
Hel anka/2 kg	3 + 2	180 - 200	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
2 hela kycklingar/ 1,2 kg vardera	3 + 2	200 - 220	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.

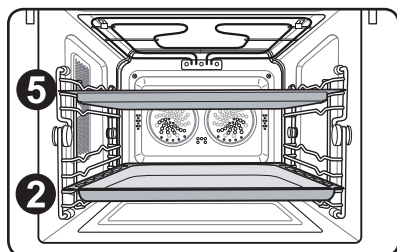
Du behöver inte vända men du kan uppnå bättre resultat om du vänder maten efter halva tiden.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning multnivåtillagning

Detta läge är lämpligt för tillagning på två olika plan samtidigt. Läget fungerar genom cirkulation av uppvärmd luft. Då kan hela ugnsutrymmet användas. Till exempel tillagning av två plåtar kakor.

Tillagningstiden ökas jämfört med tillagning på 1 plan men du kan laga flera rätter samtidigt.



För multnivåtillagning placeras normalt 2 bakplåtar eller 1 bakplåt och ugnsgaller på plan 2 och 5.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.

Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget multnivåtillagning.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Små kakor	2 + 5	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Minipajer	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Croissanter	2 + 5	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Smördeg	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplåtar
Småkakor	2 + 5	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bakplåtar
Lasagne	2 + 5	160 - 180	0:30 - 0:40	Ugnsgaller + bakplåt
Frysta pommes frites	2 + 5	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplåtar
Frysta nuggets	2 + 5	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Fryst pizza	2 + 5	200 - 220	0:20 - 0:30	Ugnsgaller + bakplåt

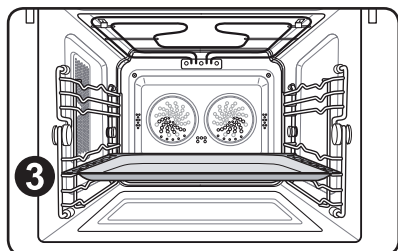
Obs

Fövärmning rekommenderas.

ANVÄNDA UGNSLÄGET (FORTSÄTTNING)

Inställning ECO-varmluft

Detta läge använder optimerat värmesystem så att du sparar energi under tillagningen av dina rätter. Tillagningstiden ökas något, men du kan uppnå jämna tillagningsresultat.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 3.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagingsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i ECO-varmluftsläge.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Sockerkaka	2	150 - 160	0:30 - 0:40	Ugnsgaller
Liten kaka	3	150 - 170	0:20 - 0:30	Bakplåt
Muffins	3	160 - 180	0:30 - 0:40	Ugnsgaller
Rostbiff stekt/ 1 kg medium	3 + 2	170 - 190	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
Potatisgratäng	3	160 - 180	1:00 - 1:30	Ugnsgaller

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Energispartips

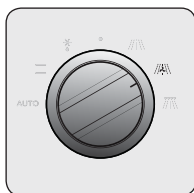
- Om tillagningstiden är längre än 30 minuter kan du stänga av ugnen 5 till 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi. Tillagningsprocessen slutförs av restvärmen.
- Öppna inte luckan ofta under tillagningen så behåller du temperaturen i utrymmet spar energi och tid.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN + HETLUFTSLÄGE

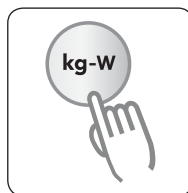
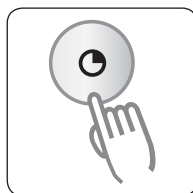
Mikrovågsugn+varmluft

I läget kombineras varmluft och mikrovågsugn och därför minskas tillagningstiden samtidigt som maten får en brynd och knaprig yta. Funktionen lämpar sig för alla typer av kött och fågel samt grytor och gratänger, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer och smulpor, rostbiff och kyckling.

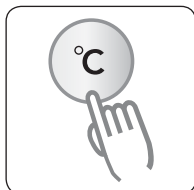
Välj mikrovågsugn + hetluftsläge



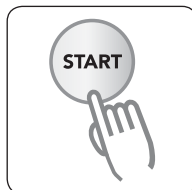
- 1** Vrid **lägesväljaren** till mikrovågsposition.



- 2** Justera om du vill ändra tillagningstid och/eller effektnivå. Se sidan 18 - 19.

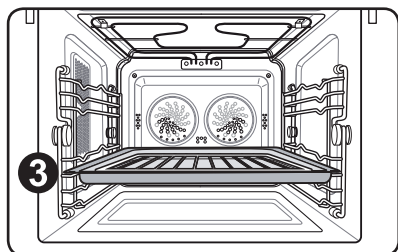


- 3** Justera temperaturen om du vill. Se sidan 18.



- 4** Tryck **Start**. Kombi mikrovågsugnen startar.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN + HETLUFTSLÄGE (FORTS)



För mikro + varmluft placeras normalt keramikfat med grillinsats på plan 3.
* Inställning mikrovågseffekter: 100 - 600 W
* Temperaturinställning: 40 - 230 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd effekt med temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för tillagning. Förvärmning behövs inte.

Matvara	Hyllplan	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid 1 st (min)	Tid 2 st (min)	Tillbehör
Hel kyckling 1,2 kg	3	450	180 - 200	25 - 30	15 - 25	Keramikfat + grillinsats
Rostbiff/lamm (medium)	3	300	180 - 200	15 - 20	15 - 20	Keramikfat + grillinsats
Fryst lasagne/pastagrätäng	3	450	180 - 200	20 - 25	-	Keramikfat + grillinsats
Potatisgrätäng	3	450	180 - 200	10 - 15	-	Keramikfat + grillinsats
Färs fruktflan	3	100	160 - 180	40 - 50		Keramikfat

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN + GRILLÄGE

Mikrovågsugn + Grill

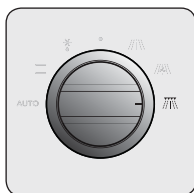
Detta läge kombinerar strålningsvärme som kommer från grillen med den snabba mikrovågstillagningen.

Tillagningstiden kommer att minska och resultaten får en brynd och knaprig yta.

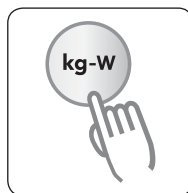
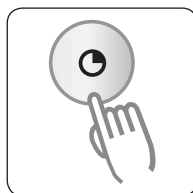
Denna funktion är lämplig för alla typer av färdiglagad mat som ska värmas upp och brynas (t.ex. ugnspasta) samt livsmedel som kräver kort tillagningstid och brynd yta. Dessutom kan läget användas för större portioner mat som gagnas av en brynd och knaprig yta (t.ex. kycklingbitar).

För att bryna båda sidor av maten vänder du på den halvvägs genom tillagningen.

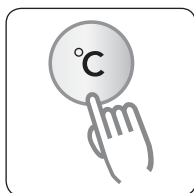
Välj funktionen mikro + grill



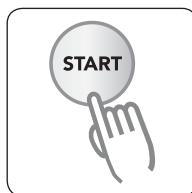
- 1** Vrid lägesväljaren till mikrovågsposition.



- 2** Justera om du vill ändra tillagningstid och/eller effektnivå. Se sidan 18 - 19.

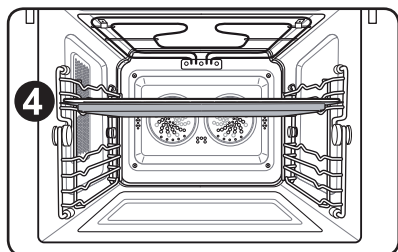


- 3** Justera temperaturen om du vill. Se sidan 18.



- 4** Tryck **Start**. Kombi mikrovågsugnen startar.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN + GRILLÄGE (FORTS)



För grill + mikro placeras normalt keramikfat med grillinsats på plan 4.

* Inställning mikrovågseffekter: 100 - 600 W

* Temperaturinställning: 40 - 200 °C

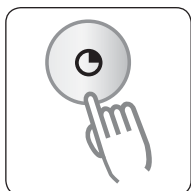
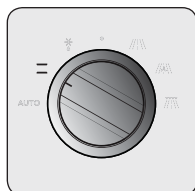
*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd effekt med temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för tillagning. Fövärmning behövs inte.

Matvara	Hyllplan	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid 1 st (min)	Tid 2 st (min)	Tillbehör
Bakad potatis	4	600	180 - 200	10 - 15	-	Keramikfat + grillinsats
Grillade tomater	4	300	160 - 180	05 - 10	-	Keramikfat + grillinsats
Grönsaksgratäng	4	450	180 - 200	10 - 20	-	Keramikfat + grillinsats
Stekt fisk	4	300	180 - 200	04 - 08	04 - 06	Keramikfat + grillinsats
Kycklingdelar	4	300	180 - 200	10 - 15	10 - 15	Keramikfat + grillinsats

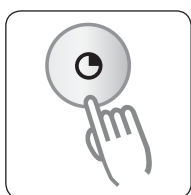
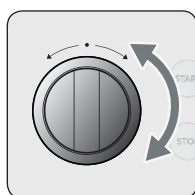
STÄLLA IN TILLAGNINGSTID



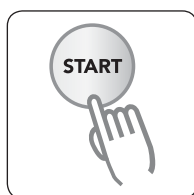
- 1** Välj önskat läge och funktion (och temperatur om så önskas).
Tryck **Tillagningstid**.



- 2** Standard tillagningstid och 'tillagningstid-symbolen' blinkar.



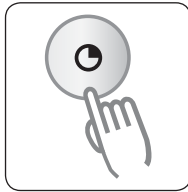
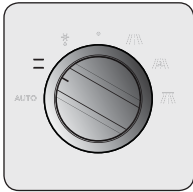
- 3** Vrid **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på **Tillagningstid** för att avsluta inställningen av tillagningstiden.



- 4** Tryck **Start**. Ugnen startar genast.

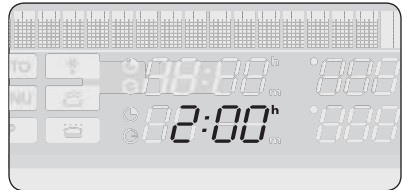
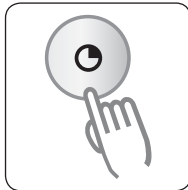
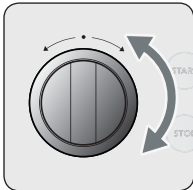
STÄLL IN FÖRDRÖJD START

Exempel: Ställa in fördröjd starttid (2 timmar) i ugnsläge



1 Vrid **lägesväljaren** till mikrovågsposition. Tryck och håll inne **Tillagningstid** under 3 sekunder.

2 Aktuell tid och 'fördröjd starttid-symbol' blinkar.



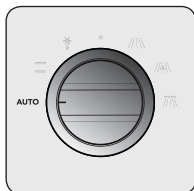
3 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in önskad fördröjd starttid (2 timmar i detta exempel) och **Tillagningstid** för att bekräfta.

4 På displayen ser du fördröjd starttid som räknar ner. Du kan även läsa 'Programmet startar om' på displayen. Kombi mikrovågsugn startar automatiskt efter två timmar.

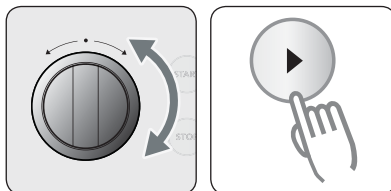
ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE

Auto menyläge tillåter dig att välja mellan tolv förprogrammerade inställningar för bekväm tillagning, stekning eller bakning av dina favoriträtter. Tillagningstid och effekt ställs in automatiskt. Välj bara en av 65 inställningar och välj vikt för att påbörja tillagning.

Inställning Autotillagning

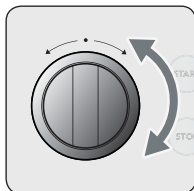


1 Vrid **LÄGESVÄLJAREN** till **AUTO MENY** position.



2 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja en autotillagningsfunktion. Tryck **Nästa** för att bekräfta inställningen.

- Se tabellen på sidan 51 - 60 för beskrivning av de 65 automenyinställningarna.



3 Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja önskad maträtt.



4 Tryck på **Start** för att bekräfta inställningen och starta autotillagningsprogrammet.

Obs

- Vissa automenyer är kontinuerliga. Ugnen piper för att varna dig.
- Inställd ugnstemperatur under användning av automeny visas.
- Temperaturer och tider kan inte ändras under tillagningen.

ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE (FORTSÄTTNING)

Använda automenyläge

Följande tabeller visar 65 autoprogram för matlagning, stekning och bakning. De innehåller mängder, viktintervall och lämpliga rekommendationer. Tillagningslägen och tider har förprogrammerats för din bekvämlighet. Du kan hänvisa till dessa riktlinjer för matlagning. Sätt alltid in mat i kall ugn. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten.

Autotillagningsprogrammet delas in i 10 kategorier:

1. Återuppvärma
2. Fryst
3. Bakverk
4. Rätter
5. Fisk
6. Kött
7. Fågel
8. Smårätter
9. Snabb tillagning
10. Användarens rätter

Kategorier 1-9 är förprogrammerade, kategori 10 innehåller dina egna programmerade rätter (se sidan 51 - 63).

Viktigt

De flesta automenylägen använder sig av mikrovågsenergi för uppvärmning av mat. Därför måste riktlinjer för kokkärl och andra säkerhetsföreskrifter gällande mikrovågsugn följas strikt när du använder detta läge.

1. Återuppvärma

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Dryck	0.25 0.5	Keramikfat	1	Håll vätskan i keramikmuggar och värm utan lock. Placera 2 muggar bredvid varandra på keramikfatet. Låt dem stå i mikrovågsugnen. Rör om ordentligt efter att de stått 1-2 min. Var försiktig med att ta ut varma kopparna. (se säkerhetsinstruktioner för återuppvärmning av vätskor.)
2	Måltid på tallrik	0.3-0.4 0.4-0.5	Keramikfat	1	Placera på en keramiktallrik och täck med plastfolie för mikrovågsugn. Programmet lämpar sig för måltider med 3 komponenter (t.ex. kött med sås, grönsaker och t.ex. potatis, ris eller pasta). Låt stå 3 minuter efter tillagning.

ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
3	Djupfryst måltid	0.3-0.4 0.4-0.5	Keramikfat	1	Ta en fryst måltid och kontrollera om maträtten är lämplig för mikrovågsugn. Stick hål på plastfolien. Ställ den frysta maträtten i mitten. Detta program lämpar sig för frysta färdiga produkter bestående av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och sidorätt som skål med potatis, ris eller pasta). Låt stå 3 minuter efter tillagning.
4	Soppa	0.2-0.3 0.4-0.5	Keramikfat	1	Häll i en djup keramiktallrik eller skål och täck med plastlock under uppvärmning. Placera soppa i mitten. Rör om noga innan och efter 2-3 min låt stå.
5	Gryta	0.2-0.3 0.4-0.5	Keramikfat	1	Häll i en djup keramiktallrik eller skål och täck med plastlock under uppvärmning. Placera soppa i mitten. Rör om noga innan och efter 2-3 min låt stå.

2. Fryst

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Frysta fiskpin- nar	0.3-0.5	Bakplåt	3	Lägg frysta potatiskroketter jämnt på bakplåt. Om du vill kan du fortfarande justera tillagningstiden.
2	Fryst fiskgratäng	0.4-0.6	Grill+keramik bricka	3	Lägg fryst fiskgratäng i lämplig pyrexglas- eller keramikform. Låt stå 2-3 minuter efter uppvärmning. Läget lämpar sig för fryst fisk gratänger som lasagne, cannelloni eller makaroner.
3	Fryst lasagne	0.4-0.6	Grill+keramik bricka	3	Lägg frysta lasagne i lämplig pyrexglas- eller keramikform. Låt stå 2-3 minuter efter uppvärmning.
4	Frysta pomes frites	0.4-0.5	Bakplåt	3	Sprid ut frysta ugnspomes på bakplåt.

ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
5	Fryst pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Bakplåt	3	Lägg fryst pizza på mitten av gallret.
6	Fryst potatis	0.4-0.6	Bakplåt	3	Lägg frysta potatiskroetter jämnt på bakplåt av metall.
7	Frysta kroetter	0.4-0.6	Bakplåt	3	Lägg frysta potatiskroetter jämnt på bakplåt av metall.
8	Frysta grönsaker	0.3-0.4 0.4-0.5	Keramikfat	1	Lägg frysta grönsaker, som broccoli, skivor av morot, blomkål och ärtor, i en glasskål med lock. Lägg till 1-2 msk vatten. Placera soppa i mitten. Tillaga övertäckt. Låt stå 2-3 minuter och rör om efter tillagning.
9	Fryst potatis	0.2-0.4	Bakplåt	3	Lägg frysta potatiskroetter jämnt på bakplåt av metall.
10	Fryst fiskgratäng	0.2-0.5	Grill+keramikbricka	3	Lägg fryst fiskgratäng i lämplig pyrexglas- eller keramikform. Låt stå 2-3 minuter efter uppvärmning. Detta program lämpar sig för fryst pasta gratänger som lasagne, cannelloni eller makaroner.
11	Frysta pizzasnacks	0.2-0.3	Grill+keramikbricka	5	Lägg marinerad fläskstek på grillinsats med keramikfat.
12	Frysta vårrullar	0.2-0.4	Bakplåt	3	Lägg frysta potatiskroetter jämnt på bakplåt av metall.

3. Bakverk

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Äppelpaj	1.2-1.4	Ugns-galler	2	Placera äppelpaj i rund metallform. Placera på ugns-galler. Viktintervallen innefattar äpple och så vidare.
2	Bas för frukt-paj	0.3-0.5	Ugns-galler	3	Placera smet i metallform på ugns-galler.
3	Brownies	0.5-0.7	Ugns-galler	3	Placera degen i rund pyrexglasform och keramikfat på ugns-galler.

ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
4	Croissanter	0.2-0.4	Bakplåt	3	Använd bakplåtspapper. Lägg croissanter bredvid varandra på bakplåt.
5	Holländsk smörpaj	0.5-0.7	Ugns-galler	2	Lägg färsk deg i en rund 22 cm metallbakform. Placera på ugns-galler.
6	Holländsk limpkaka	0.7-0.8	Ugns-galler	3	Lägg färsk deg i lagom stor rektangulär bakform i metall (25 cm lång). Placera formen på längden mot luckan, på ugns-galler.
7	Muffins	0.5-0.6	Ugns-galler	3	Lägg muffins-degen i metallmuffinsform för 12 muffins. Ställ in formen mitt på gallret.
8	Växande jästdeg	0.3-0.6	Ugns-galler	3	Gör jästdeg för pizza, kaka eller bröd. Lägg i en stor rund värmeresistent form och täck med plastfolie.
9	Sockerkaka	0.3-0.6	Ugns-galler	2	Lägg 300 g smet i en rund bakform i metall på 18 cm i diameter, 400 g i en på 24 cm och 500 g i en på 26 cm. Ställ in formen mitt på gallret.
10	Vitt bröd	0.7-0.8	Ugns-galler	3	Lägg färsk deg i lagom stor rektangulär bakform i metall (25 cm lång). Placera formen på längden mot luckan, på ugns-galler.

4. Rätter

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Hemmalagad pizza	0.6-1.0	Bakplåt	2	Lägg pizza på plåten. Viktintervallen inkluderar topping som sås, grönsaker, skinka och ost.
2	Lasagne	0.8-1.1	Ugns-galler	3	Lägg färdig lasagne i lagom stor ugnsfast form. Placera maten i mitten av ugnen.
3	Potatisgratäng	0.7-1.0	Ugns-galler	3	Lägg avrunnen gelatin i liten pyrex-glasskål. Placera på ugns-galler. Låt stå 2 - 3 minuter efter tillagning.

ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
4	Grönsaksgratäng	0.4-0.8	Ugns-galler	3	Förbered grönsaksgratängen i en ugnsfast rund form. Placera maten i mitten av ugnen. Låt stå 2 - 3 minuter efter tillagning.
5	Smördeg, äppelfyllning	0.3-0.5	Bakplåt	2	Använd bakplåtspapper. Lägg 4 st. bredvid varandra på bakplåt.
6	Smördeg, fiskfyllning	0.2-0.6	Bakplåt	2	Använd bakplåtspapper. Lägg 4 st. bredvid varandra på bakplåt.
7	Smördeg, köttfärsfyllning	0.2-0.6	Bakplåt	2	Använd bakplåtspapper. Lägg 4 st. bredvid varandra på bakplåt.
8	Quiche	0.7-0.9	Ugns-galler	2	Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med varmluft till 190 °C nedre värmeläge + konvektionsläge tills signal hörs. Använd bakplåtspapper. Placera maten i mitten av ugnen.

5. Fisk

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Fisk-filé, tunn	0.3-0.6	Ugns-galler + bakplåt	5+2	Marinera fiskfilé (1 cm) och lägg bredvid varandra på ugns-galler. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
2	Fisk-filé	0.3-0.6	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Marinera fiskfilé (2 cm) och lägg bredvid varandra på ugns-galler. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
3	Lax-skiva, 3 cm	0.3-0.6	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Marinera laxkottletter och lägg bredvid varandra på ugns-galler. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
4	Räkor	0.2-0.5	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Lägg räkor jämnt på bakplåten.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
5	Hel fisk	0.4-0.8	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Pensla den hela fisken med olja och örter och kryddor. Lägg fisken på stekgallret. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen. Programmet lämpar sig för hela fiskar, som öring, gös eller guldsparid.

6. Kött

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Nötsstek, tunn	0.3-0.6	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Vi rekommenderar att du förvärmare ugnen till 250 °C med grillläge under 5 minuter. Placera köttskivorna bredvid varandra på mitten av ugns-galler. Vänd så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
2	Nötsstek, tjock	0.6-0.8	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Vi rekommenderar att du förvärmare ugnen till 250 °C med grillläge under 5 minuter. Placera köttskivorna bredvid varandra på mitten av ugns-galler. Vänd så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
3	Lammkot-letter	0.3-0.6	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Marinera lammkotletterna. Placera lammkotletter på ugns-galler. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen.
4	Lamm-ben	1.0-1.2	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Lägg fläskkötet, penslat med olja och kryddor, med feta sidan nedåt på grillinsatsen. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på start för att fortsätta tillagningsprocessen.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
5	Rostbiff, blodig-halvblodig	1.1-1.3	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Pensla köttet med olja och kryddor (enbart peppar, salta hellre efter stekning). Placera lammkotletter på ugns-galler. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Efter stekning och under väntetiden bör det lindas in i aluminiumfolie och stå 5-10 minuter.
6	Rostbiff, halvblodig - genomstekt	1.1-1.3	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Pensla köttet med olja och kryddor (enbart peppar, salta hellre efter stekning). Placera lammkotletter på ugns-galler. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Efter stekning och under väntetiden bör det lindas in i aluminiumfolie och stå 5-10 minuter.
7	Rostbiff, långsamt tillagad	1.1-1.3	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Pensla köttet med olja och kryddor (enbart peppar, salta hellre efter stekning). Placera lammkotletter på ugns-galler. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Efter stekning och under väntetiden bör det lindas in i aluminiumfolie och stå 5-10 minuter.
8	Fläskstek	0.7-0.9	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Lägg fläskköttet, penslat med olja och kryddor, med feta sidan ned på grillinsatsen med multipanna. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på start för att fortsätta tillagningsprocessen.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

7. Fågel

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Kycklingdelar	0.5-0.7 1.0-1.2	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Pensla kalla kycklingdelar med olja och kryddor. Placera lammkotletter på ugns-galler. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
2	Kycklingspett	0.6-0.8	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Pensla kycklingspetten med olja och kryddor (Max storlek på kycklingbitarna är 3 x 3 cm). Lägg i mitten av grillinsatsen. Vrid dom så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
3	Kyckling, kycklingklubba	0.5-0.7	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Marinera laxkotletter och lägg bredvid varandra på ugns-galler. Vrid dom så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
4	Kycklingbröst	0.4-0.6 0.6-0.8	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Marinera laxkotletter och lägg bredvid varandra på ugns-galler. Vrid dom så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
5	Ankbröst	0.3-0.5	Ugns-galler+bakplåt	5+2	Förbered ankbröst, lägg på stekgallret med den feta sidan upp.
6	Kalkonben	0.8-0.9	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Lägg fläskköttet, penslat med olja och kryddor, med feta sidan ned på grillinsatsen med multipanna. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på start för att fortsätta tillagningsprocessen.
7	Hel kyckling	1.0-1.1 1.2-1.3	Ugns-galler+bakplåt	3+2	Pensla kall kyckling med olja och kryddor och lägg med bröstet ned på grillgaller. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Låt stå 5 minuter efter tillagning.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

8. Smårätter

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Färska grönsaker	0.3-0.4 0.5-0.6	Keramikfat	1	Väg grönsakerna efter du tvättat, rensat och skurit dem i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Håll i 45 ml vatten (3 matskedar). Placera soppa i mitten. Tillaga övertäckt. Låt stå 2-3 minuter och rör om efter tillagning.
2	Skalad potatis	0.5-0.6 0.7-0.8	Keramikfat	1	Väg potatisen efter du skalat, tvättat, och skurit dem i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Håll på 45-60 ml (3-4 matskedar) vatten. Placera soppa i mitten. Låt stå 2-3 minuter och rör om efter tillagning.
3	Bakad potatis	0.4-0.8	Bakplåt	3	Använd mellanstora till stora potatisar. Tvätta och rensa potatisen. Pensla med en blandning av olivolja, örter, salt och peppar. Lägg potatisen sida vid sida i multipannan.
4	Potatisklyftor	0.4-0.6	Bakplåt	3	Tvätta och rensa potatisen. Skala potatis och dela i fjärdedelar, eller använd små potatisar. Krydda med salt och peppar. Lägg ut de färska räkorna jämnt på bakplåten.
5	Stekta grönsaker	0.2-0.5	Bakplåt	5	Lägg grönsaker, som skivad zucchini, paprikabitar, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater i djup bakplåt. Pensla med en blandning av olivolja, örter och kryddor.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
6	Vitt ris	0.3-0.4	Keramikfat	1	Väg ångbehandlat vitt ris och lägg till dubbelt så mycket kallt vatten. Till exempel: när du tillagar 0,3 kg ris, lägg till 600ml kallt vatten. Använd pyrex-glasskål med lock. Placera soppa i mitten. Tillaga övertäckt. Låt stå 5 minuter och rör om efter tillagning.

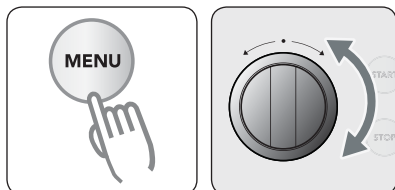
9. Snabb tillagning

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
1	Bakade potatis-halvor	0.4-0.6 0.6-0.8	Keramikbricka+ insättningsfack	4	Skär potatis i halvor. Lägg dem i en cirkel på galler med snittytan mot grillen. Låt stå 2-3 minuter efter tillagning.
2	Fläskstek	0.8-1.0	Keramikbricka+ insättningsfack	3	Lägg marinerad fläskstek på grillinsats med keramikfat. Vänd när det piper och starta igen.
3	Kycklingdelar	0.5-0.7 1.0-1.2	Grill+keramikbricka	5	Pensla kalla kycklingdelar med olja och kryddor. Lägg på grillinsats med keramikfat med skinnsidan ned. Rör om så fort ugnen piper. Låt stå 2-3 minuter efter tillagning.
4	Hel kyckling	1.0-1.1 1.2-1.3	Grill+keramikbricka	3	Pensla kyld kyckling med olja och kryddor. Lägg med bröstsidan nedåt på mitten av grillgallret med keramikfat, hyllplan 2. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen. Låt stå 5 minuter efter tillagning.

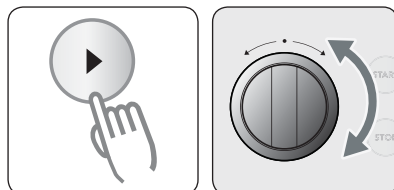
ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

Lägga till din egen rätt

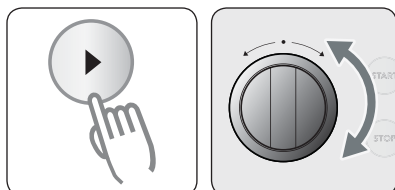
Du kan programmera 10 egna rätter och spara under 'användarens rätter'.



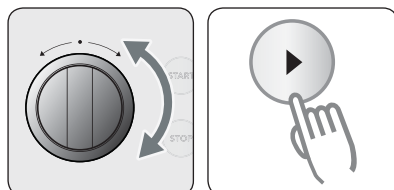
- 1** Tryck **Meny** och vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja önskad maträtt.



- 2** Tryck **Nästa** för att bekräfta. Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja 'Add' (Lägga till).

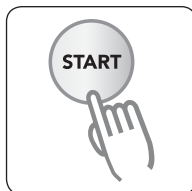
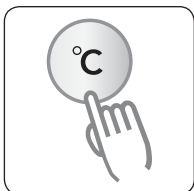
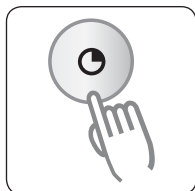


- 3** Tryck **Nästa** för att bekräfta. I displayen syns 'Välj namn'. Ange första bokstaven på namnet på din rätt genom att vrida på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**. Tryck på **Nästa** och knappa in nästa tecken osv. Om du har angett hela namnet ska du vänta tills "två pilar" syns efter namnet och tryck på **Nästa** för att bekräfta.



- 4** På displayen syns 'Välj funktion' och därefter de olika ugnslägena. Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till önskat ugnsläge.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

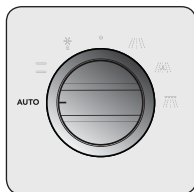


5 Justera om du vill tillagningstid och/ eller temperatur (om tillgängligt).
Se sidan 18.

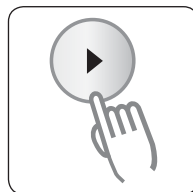
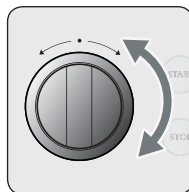
6 Om alla inställningar är klara, tryck på **Start** för att bekräfta. På skärmen syns 'Saved (Sparad)'

- När du programmerar din egen rätt kan du gå tillbaka genom att trycka på **Back (Tillbaka)**.
- Du kan inte ändra inställningar för de tillagda rätterna efter att du tryckt på **Start**. Du får radera din rätt (se sidan 63) och lägga till den igen med de nya inställningarna.

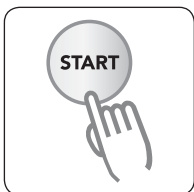
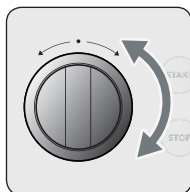
Lägg till din egen programmerade rätt



1 Vrid lägesväljaren till **AUTO** position.



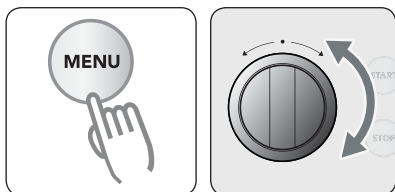
2 Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja 'User Dishes' (Användar rätter). Tryck **Nästa** för att bekräfta inställningen.



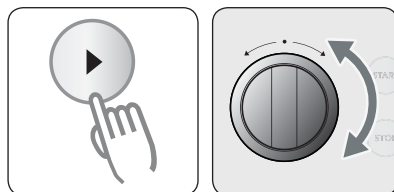
3 Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja din egen rätt. Tryck på **Start** för att starta tillagningen av dina rätter.

ANVÄNDA AUTO MENY LÄGE (FORTSÄTTNING)

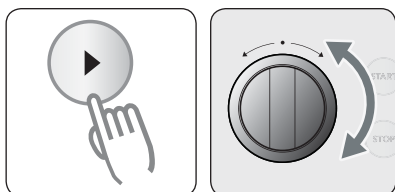
Raderna din egen programmerade rätt



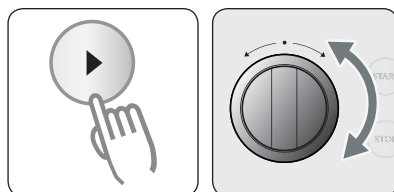
- 1** Tryck **Meny** och vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja 'Dishes' (maträtter).



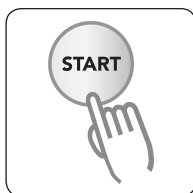
- 2** Tryck **Nästa** för att bekräfta. Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja 'Delete' (Tag bort).



- 3** Tryck **Nästa** för att bekräfta. Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja dina egna rätter.



- 4** Tryck **Nästa** för att bekräfta. Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja 'Delete' (Tag bort).



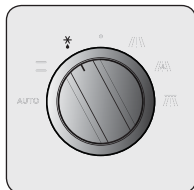
- 5** Vrid på **Start** för att radera din egen programmerade rätt.

ANVÄNDA UPPTININGSLÄGE

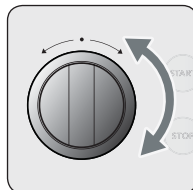
Inställning upptining

Välj mellan fem förprogrammerade mikrovågsinställningar för upptining. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt.

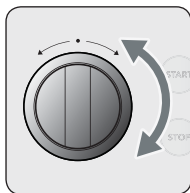
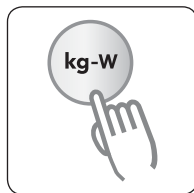
Öppna ugnsluckan. Placera fryst mat i mitten av keramikfatet. Hyllplan 1. Stäng luckan.



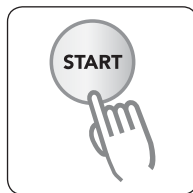
1 Vrid lägesväljaren till Defrost läge.



2 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till önskat upptiningsföremål (se tabellen på sidan 65 för beskrivning av de 5 upptiningsinställningarna).



3 Justera temperaturen om du vill.
Se sidan 19.



4 Tryck **Start**. Kombi mikrovågsugnen startar.

Obs

- Ugnen piper halvvägs genom upptiningen för att påminna dig om att vända maten.

Viktigt

- Använd enbart kärl som är mikrovågs-säkra.
- Du kan även manuellt tina upp mat. För att göra så, välj mikrovågsfunktion med effektnivå på 180 W (se sidan 31 - 32).

ANVÄNDA UPPTININGSLÄGE (FORTS)

Guide till upptiningsläge

I följande tabell presenteras de olika auto upptiningsprogrammen, mängder, låt-stå-tider och lämpliga rekommendationer. Programmen använder endast mikrovågsenergi. Avlägsna allt förpackningsmaterial innan upptining. Lägg kött, fågel och fisk på keramikfatet.

Viktigt

Upptiningsläge använder mikrovågsenergi för att värma mat. Därför måste riktlinjer för kokkärl och andra säkerhetsföreskrifter gällande mikrovågsugn följas strikt när du använder detta läge.

Nej	Matvara	Portion (kg)	Tillbehör	Låt-stå-tid (min)	Rekommendation
1	Kött	0.2-2.0	Keramikfat	20 -120	Skydda alltid kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet så snart ugnen piper. Programmet lämpar sig för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.
2	Fågel	0.2-2.0	Keramikfat	20 -120	Skydda ben och vingspetsar med aluminiumfolie. Vänd fågeln så fort ugnen piper. Programmet lämpar sig för hel kyckling såväl som för kycklingdelar.
3	Fisk	0.2-2.0	Keramikfat	20-110	Skydda alltid stjärten på hel fisk med aluminiumfolie. Vänd fisken så fort ugnen piper. Programmet lämpar sig för hel fisk såväl som för fiskfiléer.
4	Bröd/kaka	0.1-1.0	Keramikfat	10-60	Lägg brödet horisontellt, längs luckan, på en bit kökspapper på keramikfatet. Vänd när ugnen piper. Lägg kaka på keramikfat och vänd om möjligt när ugnen piper. (Ugnen fortsätter att vara igång och stannar när du öppnar luckan.) Programmet lämpar sig för all typ av bröd, skivat eller helt, såväl som för bullar och baguetter. Lägg bullar sida vid sida. Programmet lämpar sig för all typ av jästkaka, småkaka, ostkaka och smördeg. Programmet lämpar sig för all typ av jästkaka, småkaka, ostkaka och smördeg. Den är utan choklad topping.
5	Frukt	0.1-0.8	Keramikfat	5-30	Sprid ut frukt jämnt på keramikfat. Programmet lämpar sig för all typ av frukt.

TESTRÄTTER

Enligt standarden EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning avser uppvärmd ugn. Sätt in bakplåten med den lutande sidan mot luckan.

Typ av mat	Rätt & Beskrivning	Hyllplan	Matlagningsläge	Temp. °C	Matlagningstid min.
Små kakor	Bakplåt	3	Över + bottenvärme	150 - 170	20 - 30
		3	Varmluft	150 - 170	20-25
	Bakplåt + Bakplåt**	2 + 5	Multi-nivå-tillagning	150 - 160	20 - 30
Sockerkaka utan fett	Bakform med avtagbar kant på stort galler (mörk beläggning, ø 26 cm)	2	Över + bottenvärme	160 - 180	20 - 30
		2	Varmluft	150 - 160	30 - 35
Mörbakelse	Bakplåt	3	Över + bottenvärme	150 - 160	20 - 30
		3	Varmluft	150 - 160	20 - 30
Äppelpaj	Bakplåt	3	Över + bottenvärme	150 - 160	40 - 50
		2	Varmluft	150 - 160	45 - 55
Äppelpaj	Stekgaller + 2 bakformar med avtagbar kant * (mörk beläggning ø 20 cm)	2 Diagonalt placerad	Varmluft + bottenvärme	170 - 190	70 - 90

* Två bakformar med avtagbar kant placeras på gallret, vänster bak och höger fram.

** Två kakor arrangeras i mitten ovanpå varandra.

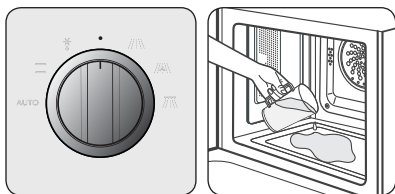
2. Grillning

Förvärm tom ugn under 5 minuter med grillfunktionen.

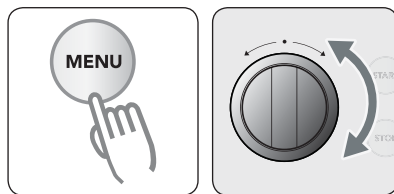
Typ av mat	Rätt & Beskrivning	Hyllplan	Matlagningsläge	Temp. °C	Matlagningstid min.
Vitt rostad bröd	Ugns-galler	5	Grill	270	1 st 1 - 2 2 ^a 1 - 2
Hamburgare av nötkött (12 st)	Ugns-galler + Bakplåt (för att fånga dropp)	5	Grill	270	1 st 10 - 15 2 ^a 10 - 15

ANVÄNDA AQUA RENGÖRINGSLÄGE

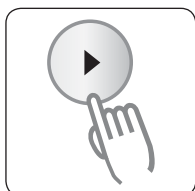
Aqua rengöringsfunktionen gör att du kan rengöra din ugn på bara 15 minuter.



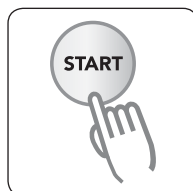
- 1** Vrid **lägesväljaren** till "Off" (Från) position.
Håll ut ca 100 ml vatten på ugnens golv.



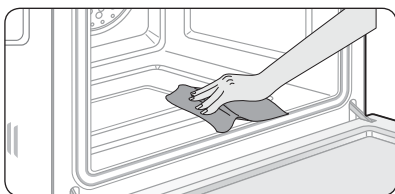
- 2** Tryck **Meny** och vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja 'Cleaning' (rengöring).



- 3** Tryck **Nästa** för att välja 'Aqua clean'.



- 4** Tryck **Start**.
och mikrovågsugnen startar automatiskt.

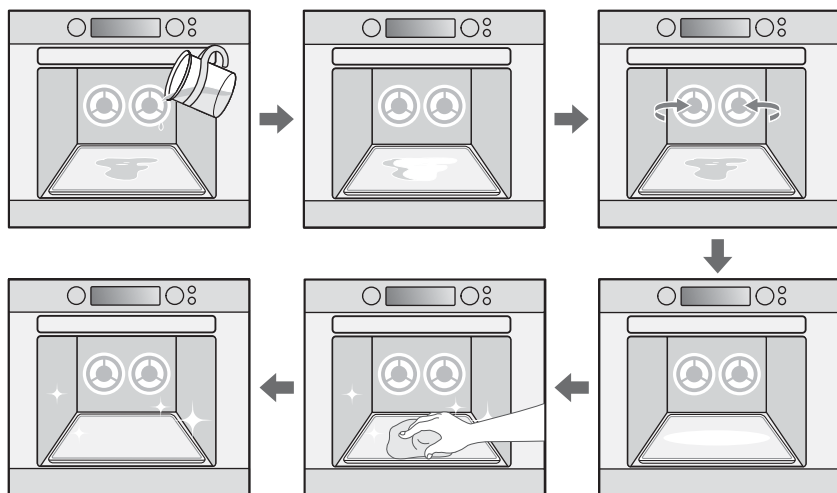


- 5** När processen är klar: Öppna luckan och torka av insidan av matlagningsutrymmet med en torr trasa.

Viktigt

- Använd bara funktionen när mikrovågsugnen svalnat helt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE högtrycksvattenrengöringsmedel eller ångtvättarjet för att rengöra mikrovågsugnen.

ANVÄNDA AQUA RENGÖRINGSFUNKTIONEN (FORTS)



Efter inaktivering av aqua rengöring

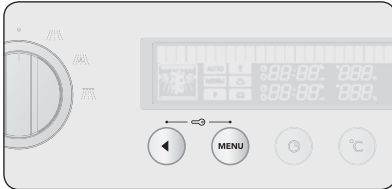
Tips

- Var försiktig när du öppnar ugnsdörren innan aqua rengöringen är slut; vattnet på botten är varmt.
- Lämna aldrig kvarvarande vatten i ugnen under längre tid, till exempel över natten.
- Öppna ugnsdörren och torka bort kvarvarande vatten med en svamp.
- Med rengöringsmedel - blöt svamp, mjuk borste eller nylonskrubb, torka av ugnens insida. Envisa fläckar kan avlägsnas med en nylon-skurboll.
- Kalkavlagringar kan tas bort med en trasa indränkt i ättika.
- Torka rent med vatten och torka med mjuk trasa (glöm inte att torka av under ugnens tätning).
- Om ugnen är svårt smutsad kan proceduren upprepas efter att ugnen har svalnat.
- Om ugnen är svårt smutsad med fett, till exempel efter stekning eller grillning, rekommenderas att du gnuggar den svåra smutsen med diskmedel innan du aktiverar ugnrensningfunktionen.
- Låt ugnsdörren stå på glänt ca 15 ° vinkel efter rengöringen så att insidans emaljtor torkar ordentligt.

BARNSPÄRR

Med ugnens barnspärr kan du låsa kontrollpanelen för att skydda ugnen mot oavsiktlig användning.

För att låsa ugnen

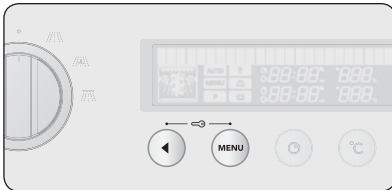


1 Tryck på timerknappen igen och håll den intryckt i minst 3 sekunder.

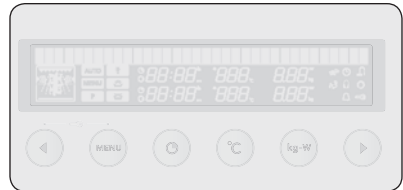


2 En låssymbol visas på displayen vilket anger att alla funktioner är låsta.

För att låsa upp ugnen



1 Tryck på timerknappen igen och håll den intryckt i minst 3 sekunder.



2 Låssymbolen försvinner från displayen vilket anger att alla funktioner är upplåsta.

RENGÖRING AV MIKROVÅGSUGNEN

Rengör din ugn regelbundet för att undvika att fett och matpartiklar byggs upp, särskilt på ytor inuti och utanpå ugnen samt på lucka och tätning.

1. Rengör ytor utanpå med mjuk trasa och varmt såpvatten. Skölj och torka.
2. Ta bort eventuella fläckar på insidan med trasa med diskmedel. Skölj och torka.
3. För att lossa härdade matrester och ta bort lukter, placera en kopp med utspädd citronsaft på botten i den tomma ugnen och värma under tio minuter med maximal effekt.
4. Tvätta insidan.

Viktigt

- Var särskilt försiktig med att INTE spilla vatten i ventilerna.
- Använd ALDRIG slipande produkter eller kemiska lösningsmedel.
- Se ALLTID till att lucktätningarna är rena för att förhindra att partiklar byggs upp så att luckan kan stängas ordentligt

FÖRVARING OCH REPARATION AV MIKROVÅGSUGNEN

Reparationer ska utföras av kvalificerad tekniker.

Om ugnen kräver service, ta ut stickkontakten och kontakta ATAG kundservice.

När du ringer, ha följande information till hands:

- Modell- och serienummer (finns på insidan av ugnens lucka).
- Garantiinformation
- Tydlig beskrivning av problemet



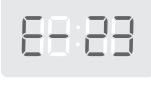






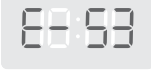
Om ugnen måste förvaras tillfälligt, välj ett rent, torrt ställe då damm och fukt kan orsaka skada.

FELSÖKNING

Om du har problem med din ugn, försök med följande förslag. De kan spara dig tid och besvär med ett onödigt service-besök.

- ▶ Maten tillagas inte.
 - Se till att timern har ställts in korrekt och att du tryckte på START.
 - Stäng luckan ordentligt.
 - Se till att ingen säkring gått eller någon kretsbrytare utlösts.
- ▶ Maten är antingen överkokt eller dåligt tillagad.
 - Se till att lämplig tillagningstid användes.
 - Se till att lämplig effektnivå användes.
- ▶ Gnistor och sprickbildning (gnistbildning) förekommer inne i mikrovågsugnen.
 - Kontrollera att du använder rätt köksredskap utan metallbeslag.
 - Se till att inga gafflar eller andra redskap av metall har lämnats kvar inuti ugnen.
 - Om du använder aluminiumfolie, se till att det inte ligger för nära innerväggarna.
- ▶ Ugnen orsakar störningar på radio eller tv.
 - Lätta störningar på tv eller radio kan uppstå när ugnen är i drift.
För att minimera effekten kan du försöka att installera ugnen borta från tv, radio och antenner.
- ▶ Elektroniska störningar gör att SKÄRMEN återställs.
 - Dra ur kontakten och anslut den igen. Ställ in tiden igen.
- ▶ Kondens förekommer inne i ugnen.
 - Det är normalt. Torka bara av efter tillagning.
- ▶ Fläkten fortsätter att vara igång efter att ugnen har stängts av.
 - Det är normalt. Kylfläkten kan fortsätta att fungera upp till tre minuter efter att ugnen har stängts av.
- ▶ Luftflöde observeras runt lucka och ytterhölje.
 - Det är normalt.
- ▶ Ljusreflektion runt lucka och ytterhölje.
 - Det är normalt.
- ▶ Ånga kommer ut runt om lucka eller från ventiler.
 - Det är normalt.
- ▶ Ett klickande ljud uppstår när ugnen är i drift, speciellt i upptiningsläge.
 - Det är normalt.

FELKODER

Felkod	Allmänna funktioner
	TEMP SENSOR ÖPPEN FEL Detta uppstår på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB och när A/D-värde som MICOM känner av faller under 10.
	TEMP SENSOR KORT FEL Detta uppstår på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB och när A/D-värde som MICOM känner av stiger över 252.
	TEMP SENSOR MÅLTEMP Detta händer när förvärmning inte avslutas inom 30 minuter.
	ONORMAL TEMP SENSORFEL Det inträffar när temperaturen i ugnsutrymmet är över 250 °C i 10 minuter.
	MIKRO ONORMAL TEMP SENSORFEL Det inträffar när temperaturen i ugnsutrymmet är över 210 °C i mikrovågsläget.
	KNAPP KORT FEL Felet uppstår när en knapp trycks och hålls inne under 10 sekunder. Det kan hända när vatten sugts in i kontrollpanelens insida eller dammpartiklar fastnar på PEKPLATTAN.
	NAK FELSIGNAL Nak-signal inträffar vid inledande uppstart under mer än 10 sekunder.
	KOMMUNIKATIONSFEL Det inträffar när ingen kommunikation finns mellan huvud- och under-PCB i mer än 10 sekunder.
	EEPROM ÖPPET FEL Det inträffar när EEPROM-kommunikation är felaktig under inledande uppstart.
	EEPROM LÄS & SKRIVFEL Eeprom användning förekommer inte.

Om något av dessa fel uppstår, vänligen ta kontakt med ATAG Kundtjänst.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	CX4411T CX4492T
Strömkälla	230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Maximal effekt Mikrovågsläge Grilläge Varmluftsläge	3200 W 1650 W 2500 W 2400 W
Uteffekt	100 W/900 W (IEC - 705)
Driftfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Kylmetod	Kylfläkt motor
Dimensioner Ange storlek: Inbyggd storlek:	W 595 x H 454 x D 569,4 W 555 x H 445 x D 548,8
Volym	50 l
Vikt Netto Frakt	42,0 kg 46,5 kg

KASSERING AV APPARAT OCH EMBALLAGE

Emballaget för denna apparat är återvinningsbart och har tillverkats av:

- kartong
- papper
- polyetenfilm (PE)
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum)
- polypropylentejp (PP).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Apparaten är märkt med en överkryssad soptunna för att påminna om att apparaten måste kasseras separat för att undvika negativa effekter på miljön och folkhälsan. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd måste du lämna in den vid särskild insamling av avfall som drivs av din lokala myndighet eller återförsäljare.

Särskild bearbetning möjliggör återvinning av materialet som används vid tillverkningen av denna apparat, vilket ger en betydlig besparing vad gäller råmaterial och energi.

Försäkran om överensstämmelse



Vi intygar att våra produkter uppfyller kraven i relevanta europeiska direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som nämns.