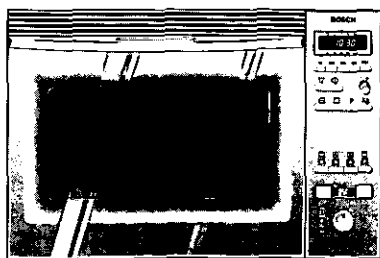


BOSCH

Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d'emploi

Istruzioni d'uso
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso



HMG 85.

BOSCH

Ein Beitrag zum Umweltschutz – wir verwenden chlorfrei gebleichtes Papier und Recyclingpapier.

As a contribution to the environment, we use chlorine-free bleached paper and recycled paper.

Pour la protection de l'environnement nous utilisons du papier blanchi, sans chlore et du papier recyclé.

Un contributo per la difesa dell'ambiente – noi usiamo carta sbiancata senza cloro e carta riciclata.

Onze bijdrage aan het beschermen van het milieu: wij maken gebruik van papier dat zonder chloor is gebleekt en van kringlooppapier.

Nuestra contribución a la protección del medio ambiente – el papel que empleamos está blanqueado sin cloro y es papel reciclado.

Deutsch

Mit diesem Mikrowellenkombigerät wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, daß Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen Tips zur Pflege und Reinigung.

Falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun viel Spaß mit Ihrem neuen Mikrowellenkombigerät.

Worauf Sie achten müssen

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät	6
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	6
Sicherheitshinweise	7
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	9
Aufstellen und Anschließen, Uhrzeit einstellen	9

Das ist Ihr neues Gerät

Das Bedienfeld	11
Die Heizarten	12
Backofen und Zubehör	13
Vor der ersten Benutzung	14

Mikrowelle

Geschirr	15
So stellen Sie ein	15
„Schnellstart“	16
Tabellen zum Auftauen, Erwärmen, Garen	17
Tips zur Mikrowelle	21
Prüferichte	22

Programmautomatik

So stellen Sie ein	24
Tabellen zum Auftauen	25
Tabellen zum Garen	26

Backofen ohne Mikrowelle

So stellen Sie ein	
wenn Sie von Hand ausschalten	27
wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	27

Backofen mit Mikrowelle kombiniert

So stellen Sie ein	28
--------------------	----

Tabellen zum Backen, Braten, Grillen

Fleisch, Geflügel, Fisch	29
Tips zum Braten und Grillen	32
Kuchen und Gebäck	34
Aufläufe, Gratins, Toast	38
Tiefkühl-Fertigprodukte	38
Tips zum Backen	40

Pflege

Störungen, Reparatur

Was ist zu tun, wenn...	43
Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	44

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100 % Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Kunststoff-Materialien sind reine Kohlenwasserstoffverbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. In Deutschland können Sie die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoffcenter zu. Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

- Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

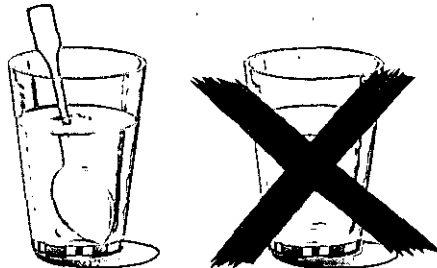
Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise allgemein

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn er von einem Kundendiensttechniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellenenergie austreten.
- Bei einem Defekt ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.

zur Mikrowelle

- Verbrennungsgefahr!**
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit dann plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



Worauf Sie achten müssen

- ❑ **Babynahrung:**
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. *Verbrennungsgefahr!*
- ❑ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. *Explosionsgefahr!*
- ❑ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. *Explosionsgefahr!*
- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen müssen Sie während des Erwärmens beobachten. In Kunststoffolie eingeschweißte Lebensmittel können zerplatzen und die Folie kann schmelzen.
- ❑ Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Schalten Sie das Gerät und die Herdsicherung im Sicherungskasten aus.
- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- und Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher *den Dotter an*.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. *Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an*.
- ❑ Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei *Übertrocknung besteht Brandgefahr*.
- ❑ Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

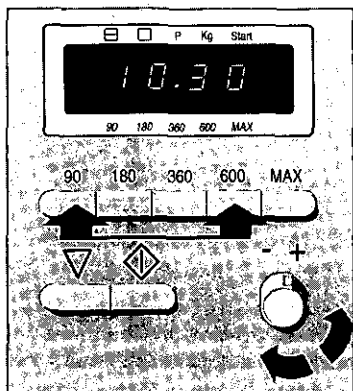
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es könnten Emailschäden entstehen.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie die tiefere Glaspfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muß gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).

Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. (Nicht bei Schweiz-Ausführung. Hier erfolgt Festanschluß.) Die Absicherung muß 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Uhrzeit

Wenn das Gerät
angeschlossen ist



blinken in der Anzeige drei Nullen.

Sie können die Uhrzeit einstellen:

1. Tasten 90 und 600 gleichzeitig drücken.
2. Den rechten Knopf drehen, bis die richtige Uhrzeit erscheint.

Sie können die Uhrzeit auch ausblenden:

1. Die Tasten 90 und 600 gleichzeitig drücken.
2. Den rechten Knopf über 24.00 hinausdrehen und dann zurück auf 0.00.

Die Anzeige ist nach einigen Sekunden dunkel.

Ändern der Uhrzeit

(z.B. Umstellen von Sommer- auf Winterzeit)
Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2.

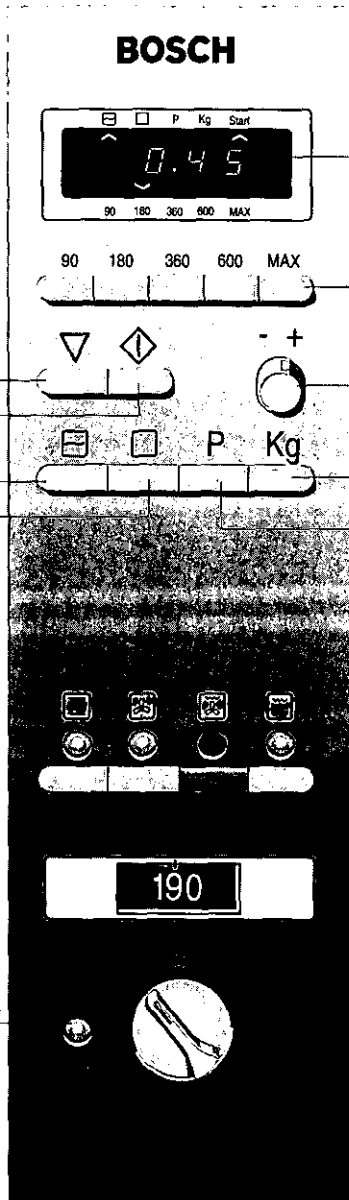
Hinweise:

- Verschiedene Ursachen, wie zum Beispiel Stromausfall, können das eingestellte Programm oder die Uhrzeit löschen. In der Anzeige blinken dann drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit und das Programm neu ein.
- Zwischen 22.00 und 6.00 Uhr leuchtet das Anzeigefeld schwächer.

Das ist Ihr neues Gerät

Das Bedienfeld

Einstellknopf und Temperaturwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Einstellknopf bzw. Schalter. Der Temperaturwähler muß dabei in Aus-Stellung sein.



Die **Markierungspfeile** zeigen auf das entsprechende Symbol zur Einstellung.

Löschtaste
Starttaste
Kombitaste
Backofentaste

Mikrowellenleistungen

Einstellknopf, versenkbar

Gewichtstaste

Programmtaste

Tasten für die Heizart

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Flachgrillen

Temperaturkontrollampe

Sie leuchtet nur, wenn der Backofen heizt. Beim Grillen leuchtet sie nicht.

Temperaturwähler mit Anzeige, versenkbar

Backofenbeleuchtung 50-250 °C

Grillstufen

1 = schwach

2 = mittel

3 = stark

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.

Die Heizarten

Mikrowellen

Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

MAX	zum Erhitzen von Flüssigkeiten
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen

Mikrowelle und Backofen kombiniert

Dabei ist ein Heizsystem gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher, knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.



Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuitorte oder saftiger Obstkuchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Heißluft ist ideal zum Backen auf zwei Ebenen und für viele Kuchen in Formen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Sie können Energie sparen. Zum Auftauen ist Heißluft bestens geeignet.



Umluftgrillen

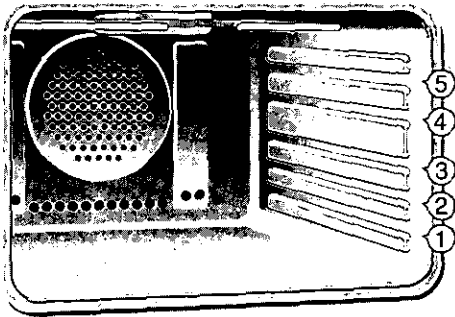
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Während der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun. Das Umluftgrillen ist besonders für große Bratenstücke und Geflügel geeignet.



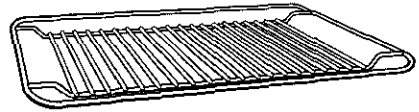
Flachgrillen



Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

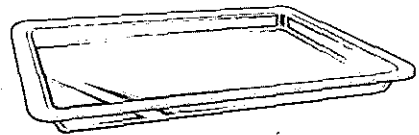
Der Backofen mit Zubehör



Sie haben fünf verschiedene Höhen für das Zubehör.



Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.



Glaspfanne für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie wird auch als Spritzschutz verwendet, wenn Fleisch direkt auf dem Rost gegrillt wird. Dazu schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein.



Backblech für Kuchen und Plätzchen

Zubehör erhalten Sie beim Fachhandel. Geben Sie bitte E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an.

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Backofen bereits ausgeschaltet ist. Solange das Gebläse läuft, leuchtet die Backofenlampe und die Antenne hinter der Glasabdeckung dreht sich. Die Mikrowelle ist ausgeschaltet.

Das Gebläse muß weiterlaufen, damit Feuchtigkeit herausgetrocknet wird und Möbel nicht beschädigt werden.

Das ist Ihr neues Gerät/Mikrowelle

Vor der ersten Benutzung

Heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf.

Drücken Sie dazu die Taste und stellen Sie den Temperaturwähler auf 250. Nach 60 Minuten schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Wenn der Backofen nach 60 Minuten automatisch ausschalten soll

drücken Sie zusätzlich die Taste . Innerhalb der nächsten drei Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen.

Stellen Sie mit dem Einstellknopf 60 Minuten ein.

Starttaste drücken. Mikrowelle nicht einschalten.

Nach 60 Minuten ertönt ein Signal. Es erlischt vorzeitig, wenn Sie die Lösch Taste drücken oder die Backofentür öffnen.

Wegen des entstehenden Geruchs lüften Sie am besten die Küche.

Die Mikrowelle

Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus.

Wärmen Sie zum Beispiel den Kaffee vom Frühstück auf - er schmeckt wie frisch.

Nehmen Sie dazu eine Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Kaffeelöffel hinein. Schieben Sie den Rost auf Höhe 1 in den Backofen. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Rostes.

Jetzt Leistung MAX drücken.

Mit dem Einstellknopf 1 Minute einstellen.

Starttaste drücken.

Nach einer Minute ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Lösch Taste drücken.

Der Kaffee ist heiß.

Außer diesem Beispiel finden Sie noch viele andere in den Tabellen.

Während Sie den Kaffee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

Mikrowelle

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Metall läßt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen werden in geschlossenen Metallgefäßen nicht warm und das Gerät kann überlastet werden. Sie können aber offene, flache Metallschalen, z.B. Aluschalen benutzen. Achten Sie darauf, daß Metall nicht zu nahe an die Backofenwand kommt. Es können Funken überspringen.

Bei Backofenzubehör aus Metall können keine Funken überspringen, wenn Sie es so verwenden, wie in den Tabellen angegeben. Stellen Sie Geschirr grundsätzlich auf den Rost oder die Glasplatte.

In vielen Fällen können Sie gleich das Serviergeschirr verwenden. Sie sparen Abwasch.

Verwenden Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, daß es für Mikrowelle geeignet ist.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie zum Herausnehmen Topflappen.

Angaben für Ihr Gericht finden Sie in den Tabellen.

Geschirrtest

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Sie ein Geschirr verwenden können, stellen Sie es leer für 1/2 bis 1 Minute bei Stellung MAX in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

So stellen Sie ein:

1. Taste für die benötigte Leistung drücken. Innerhalb der nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit der Eingabe der Zeit beginnen.
2. Einstellknopf drehen, bis die gewünschte Dauer erscheint. Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben.
3. Starttaste drücken.

Der Vorgang läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein Signal. Es ertönt vorzeitig, wenn Sie die Tür öffnen oder die Löschttaste drücken.

Mikrowelle

Hinweis

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Backofen bereits ausgeschaltet ist. Solange das Gebläse läuft, leuchtet die Backofenlampe und die Antenne hinter der Glasabdeckung dreht sich. Die Mikrowelle ist ausgeschaltet.

Das Gebläse läuft nach, damit die Feuchtigkeit herausgetrocknet wird und Möbel nicht beschädigt werden.

Korrektur:

Ist die Starttaste noch nicht gedrückt, können Sie die Eingaben jederzeit ändern.

Wenn der Mikrowellenbetrieb bereits abläuft, drücken Sie zweimal die Löschtaste und stellen Sie neu ein.

Löschen:

Drücken Sie zweimal die Löschtaste. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Hinweise:

- Die Mikrowellenleistung MAX können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 Watt für 1 Stunde und die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu drei Leistungen hintereinander eingeben.
- Wenn Sie eine Mikrowellenleistung eingegeben haben, leuchtet im Anzeigefeld der Pfeil über der eingestellten Leistung.
- Haben Sie mehrere Leistungen eingestellt, erscheint im Anzeigefeld die Gesamtzeit.
- Haben Sie mehr als eine Stunde eingestellt, erscheint hinter der Stundenanzeige ein h. Sobald der Vorgang gestartet ist, blinkt der Punkt hinter dem h.
- Wenn Sie den Backofen öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Nach dem Schließen der Backofentür läuft die Mikrowelle weiter.

Mikrowelle Stufe MAX „Schnellstart“

Sie können die Leistung MAX für 1 bis 5 Minuten besonders schnell eingeben.

So stellen Sie ein:

Drücken Sie zweimal kurz die Taste MAX. In der Anzeige erscheint 1 Minute. Bei jedem weiteren Drücken der Taste MAX springt die Anzeige eine Minute weiter, wenn Sie wollen bis auf 5 Minuten.

Drücken Sie die Starttaste, die Zeit läuft ab.

Mikrowelle

Tabellen

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, daß Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

Viele Gerichte müssen zwischendurch umgerührt oder gewendet werden. Wenn Sie dazu die Backofentür öffnen, schaltet sich die Mikrowelle sofort aus. Sie läuft weiter, wenn Sie die Tür schließen.

Auftauen

Tiefgefrorene Lebensmittel werden in eine möglichst flache Schale oder auf einen Teller gelegt.

Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten decken Sie mit kleinen Stücken Alufolie ab. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Wenden Sie die Lebensmittel nach der halben Auftauzeit. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch ca. 10 Minuten ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen, Rost Höhe 1
Nach dem Einstellen Start-
taste drücken!

Menge



Mikrowellenleistung wählen, W
Dauer einstellen, Minuten

1 Hähnchen	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 15–20 Min.
2 Hähnchen	je 1 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 15–25 Min.
1 Ente	2 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 25–35 Min.
Fleisch (kompakte Stücke)	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 25–35 Min.
	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 25–35 Min.
2 Steaks	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5–10 Min.
Fisch	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10–15 Min.

Mikrowelle

Auftauen, Rost Höhe 1 Nach dem Einstellen Start- taste drücken!	Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Butter	250 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 3- 5 Min.
Brot	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-12 Min.
Brötchen	4 Stück	180 W, 2 - 3 Min.
Kuchen	500 g	180 W, 9 - 13 Min.
Beeren/Steinobst	250 g	180 W, 5 - 8 Min.

Sahne- und Cremetorten werden ohne Mikrowelle aufgetaut. Die Torte in Höhe 1 einschieben.

Taste  drücken und den Temperaturwähler auf  stellen!

Das Gebläse wirbelt die Luft im Garraum um. Das Lebensmittel taut schneller auf als an der Luft.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Decken Sie die Speisen immer zu.

Fertiggerichte aus der Aluminiumverpackung nehmen und in einem mikrowelleneigneten Geschirr zubereiten. So erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Wenn Sie verschiedene Speisen zugleich erhitzen, können sie sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Die Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. Dadurch erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperaturengleich ruhen.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten, Rost Höhe 1

Nach dem Einstellen Start-
taste drücken!

	Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Gemüse, etwas Flüssigkeit zugeben		
Champignons, frisch	garen 250 g	600 W, 6-8 Min.
Lauch/Porree, frisch	garen 500 g	600 W, 6-8 Min.
Paprika, frisch	garen 500 g	600 W, 9-11 Min.

Mikrowelle

Speisen mit Mikrowelle zubereiten, Rost Höhe 1

Nach dem Einstellen Start-taste drücken!

		Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Mischgemüse, tiefgekühlt	garen	450 g	600 W, 10–12 Min.
Gemüse, Kühlschranktemperatur	erwärmen	150 g	600 W, 2½–3½ Min.
Beilagen			
Kartoffeln, etwas Flüssigkeit zugeben	kochen	250 g	600 W, 6–8 Min.
		500 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 6–8 Min.
Reis, doppelte Menge Flüssigkeit zugeben	garen	125 g	600 W, 5 Min. + 180 W, 15–17 Min.
		250 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 10–12 Min.
Beilagen, Kühlschranktemperatur	erwärmen	250 g	600 W, 2½–3½ Min.
Getreideschrot*, dreifache Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 20 Min.
Körner*, z. B. Weizen, Dinkel, Grünkern, Hafer, Gerste. Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 6 Min. + 90 W, 25 Min.

* Körner und Getreideschrot benötigen je nach Getreideart eine Quellzeit bis zu 30 Minuten.

Suppen und Soßen

Eintopf, tiefgekühlt	erwärmen	500 g	600 W, 13–17 Min.
Eintopf, Kühlschranktemp.	erwärmen	500 g	600 W, 5–7 Min.
Brühe, tiefgekühlt	erwärmen	400 g	MAX, 7–10 Min.
Hackfleischsoße, tiefgekühlt	erwärmen	300 g	600 W, 8–11 Min.
Hackfleischsoße, Kühlschranktemperatur	erwärmen	600 g	600 W, 15–18 Min.

Mikrowelle

Speisen mit Mikrowelle zubereiten, Rost Höhe 1

Nach dem Einstellen Starttaste drücken!

		Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Tellergerichte			
Tellergericht, tiefgekühlt	erwärmen	350–400 g	600 W, 6 Min. + 360 W, 6–8 Min.
Tellergericht, Kühlschranktemperatur	erwärmen	350–400 g	600 W, 4–6 Min.
Fertiggericht, sterilisiert	erwärmen	350–450 g	600 W, 6–8 Min.
Süßspeisen			
pudding	garen	500 g	600 W, 6–8 Min.
Kompott	garen	250 g	600 W, 8–11 Min.
Babykost			
offen erwärmen, umrühren und Temperatur prüfen!			
im Glas	erwärmen	200 g	360 W, 2–2½ Min.
Milchfläschchen	erwärmen	200 ml	MAX, ½–1 Min.
Rost auf dem Boden einschieben, Fläschchen auf einen Teller stellen und Löffel ins Fläschchen geben.			
Sonstiges			
Butter, Kühlschranktemperatur	streichfähig machen	250 g	90 W, 1–3 Min.
Honig, kristallisiert	schmelzen	200 g	180 W, 1–2 Min.
Kuchenglasur (aus der Verpackung nehmen)	schmelzen	150 g	600 W, 4–5 Min.
Butter, Kühlschranktemperatur	schmelzen	50 g	180 W, 4–5 Min.

Mikrowelle

Speisen mit Mikrowelle zubereiten, Rost Höhe 1
Nach dem Einstellen Starttaste drücken!

Getränke

Löffel ins Gefäß geben

Kaffee, Tee, Milch,
je nach gewünschter
Temperatur

erwärmen

Menge

150 ml

300 ml

1/2 l

1 l

**Mikrowellenleistung wählen, W
Dauer einstellen, Minuten**

MAX, 1-2 Min.

MAX, 2-3 Min.

MAX, 3-4 Min.

MAX, 7-8 Min.

Tips zur Mikrowelle

Für die vorbereitete Speisemenge finde ich keine Einstellangabe.

Die Speise ist zu trocken geworden.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel:


Doppelte Menge = doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit.

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung als angegeben. Größere Mengen brauchen länger. Beachten Sie die Höhe der Speise, hohe Speisen brauchen länger.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

Wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Schalten Sie Heißluft  ohne Temperatur zu. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.

Mikrowelle/Prüfgerichte

Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.
Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.

Prüfgerichte nach DIN 44566

	Gewicht	Leistung, W	Dauer, Min.
Hähnchen, auftauen	1 kg	180 W + 90 W	14–16 Min. 14–16 Min.
Keuleneenden und Bürzel mit Alufolie umwickeln. Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Hähnchen wenden und Alufolie entfernen. Am Ende das Hähnchen noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Rinderhack, auftauen	500 g	180 W + 90 W	9–11 Min. 13–15 Min.
Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Rinderhack wenden. Am Ende noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Himbeeren, auftauen	250 g	180 W	5– 7 Min.
Nach Ablauf der eingestellten Dauer die Himbeeren noch 5 bis 10 Minuten nachtauen lassen.			
Gulasch, auftauen und erwärmen	500 g	600 W	13–15 Min.
Mit Abdeckung. Nach 9 Minuten das Gulasch zerteilen und umrühren.			
Spinat, auftauen und erwärmen	450 g	600 W	14–16 Min.
Mit Abdeckung. Nach 9 Minuten den Spinat zerteilen und umrühren.			
Rotbarschfilet, auftauen und garen	400 g	600 W	12–15 Min.
Mit Abdeckung (Höhe 2).			
Erbsen, auftauen und garen	300 g	600 W	6– 7 Min.
Mit Abdeckung.			
Linseneintopf, erwärmen	1 kg	600 W	14–16 Min.
Mit Abdeckung.			
Hackbraten, garen	750 g	600 W	20–22 Min.
Hähnchen, garen	850 g	600 W	16–18 Min.
Mit Abdeckung. Hähnchen nach 8 Minuten wenden. Nach dem Garen noch 8 Minuten im Gerät ruhen lassen.			

Mikrowelle/Prüfgerichte

Prüfgerichte nach IEC-Publikation 705 - 2. Auflage 1988

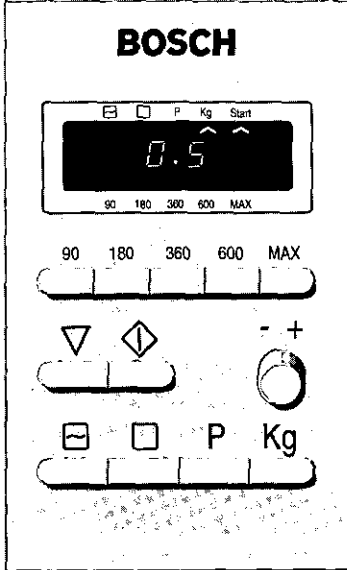
Gericht	Gewicht	Geschirr	Leistung, W	Dauer, Min.
Eiercreme* (Prüfung A)	1 kg	Pyrex 226 S Art.-Nr. 03.226.85	360 W	ca. 27 Min.
Bis zum Erkalten ruhen lassen.				
Biskuitmasse (Prüfung B)	475 g	Pyrex 828 F Art.-Nr. 03.828.80	600 W	ca. 7 Min.
Bis zum Erkalten ruhen lassen.				
Hackbraten* (Prüfung C)	900 g	Pyrex 838 F Art.-Nr. 03.838.80	360 W	ca. 30 Min.
5 Minuten ruhen lassen.				
Rinderhack* auftauen	500 g	Fa. HP, Montabaur Art.-Nr. 710 (nur Oberteil)	180 W + 90 W	ca. 5 Min. ca. 10 Min.
5 Minuten ruhen lassen.				
Erdbeeren auftauen	250 g	Fa. Reppel & Vollmann, Kierspe Art.-Nr. 4100	180 W	ca. 6 Min.
5 Minuten ruhen lassen.				

*Glaspfanne, Einschubhöhe 2

Programmautomatik zum Auftauen und Garen

Dieses Gerät hat 6 Auftauprogramme und 6 Garprogramme. Das Einstellen ist ganz leicht.

Sie geben die Programm-Nummer und das Gewicht des Lebensmittels ein. Alles andere macht die Elektronik.



So stellen Sie ein:

1. Programmtaste drücken. In der Anzeige leuchtet P:0.
2. Mit dem Einstellknopf die Programm-Nummer eingeben, z.B. 3.
3. Gewichtstaste drücken. Die Programm-Nummer erlischt. In der Anzeige erscheint das kleinstmögliche Gewicht.
4. Lebensmittelgewicht mit dem Einstellknopf eingeben. Beispiel: 0,7 kg = 0.7
1,5 kg = 1.5
5. Starttaste drücken. Die Gewichtsangabe erlischt, die Dauer erscheint.

Die Zeit läuft ab.

Am Ende ertönt für 30 Sekunden ein Signal. Es erlischt vorzeitig, wenn Sie die Tür öffnen oder die Löschtaste drücken.

Korrektur:

Drücken Sie zweimal die Löschtaste und stellen Sie neu ein.

Löschen:

Drücken Sie zweimal die Löschtaste. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Hinweis:

- Wenn Sie, während das Programm abläuft, Programm oder Gewicht nochmals abfragen wollen, drücken Sie die Taste Programm oder Gewicht. Der gewünschte Wert erscheint für 4 Sekunden in der Anzeige.

Programmautomatik

Auftauprogramme

Am besten geeignet sind flach eingefrorene Lebensmittel. Nehmen Sie das tiefgefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab.

Das beste Auftausergebnis erreichen Sie, wenn Sie die Lebensmittel auf einen Glasteller oder Glasdeckel geben. Benutzen Sie auf jeden Fall ein flaches, mikrowellengeeignetes Geschirr und stellen Sie es auf die Glaspfanne in Höhe 1.

Geflügel legen Sie mit der Brust nach oben auf den Teller.

Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Wenn das Lebensmittel aufgetaut ist, sollte es noch 10 Minuten, große Fleischstücke 20 Minuten, zum Temperatenausgleich ruhen.

Lebensmittel	Programmtaste drücken	Programmnummer	Gewichtstaste drücken	Gewichtsbereich kg	Starttaste
Schweinefleisch ohne Knochen	x	1	x	0,5-1,5 kg	x
Rindfleisch ohne Knochen	x	2	x	0,5-1,5 kg	x
Hähnchen	x	3	x	0,4-1,6 kg	x
Gemüse	x	4	x	0,3-1,0 kg	x
Trockene Kuchen	x	5	x	0,3-1,5 kg	x
Brot	x	6	x	0,2-1,5 kg	x

Programmautomatik

Garprogramme

Schieben Sie den Rost oder die Glaspfanne in Höhe 1 ein.
Decken Sie die Speisen immer ab.

Zu Reis die $1\frac{1}{2}$ -fache Menge Wasser geben und das Gesamtgewicht (Reis und Wasser) eingeben. Sie können auch andere Getreidesorten (z.B. Grünkern, Buchweizen usw.) benutzen. Wählen Sie ein möglichst hohes, großes Gefäß, da Getreide beim Kochen aufschäumt.

Kartoffeln oder frisches Gemüse sollten Sie in Stücke schneiden und pro 100 g ca. 1 El Wasser zugeben.

Tiefkühlgemüse mit Sahneseiße ist ungeeignet.

Wenn Sie nach $\frac{2}{3}$ der Zeit umrühren, wird das Ergebnis zusätzlich verbessert.

Programm 11 und 12 eignen sich hauptsächlich für Fischfilet. Der Fisch sollte möglichst flach in die Form geschichtet werden.

Wenn das Lebensmittel gegart ist, lassen Sie es noch 2 bis 3 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Lebensmittel	Programm- taste drücken	Programm- Nummer	Gewichts- taste drücken	Gewichts- bereich kg	Start- taste
Reis	×	7	×	0,2–1,0 kg	×
Kartoffeln	×	8	×	0,2–1,0 kg	×
Gemüse, frisch	×	9	×	0,2–1,0 kg	×
Gemüse, tiefgekühlt	×	10	×	0,2–1,0 kg	×
Fisch, frisch	×	11	×	0,2–1,0 kg	×
Fisch, tiefgekühlt	×	12	×	0,2–0,8 kg	×

Backofen ohne Mikrowelle So stellen Sie ein

wenn Sie von Hand
ausschalten:

1. Taste für die gewünschte Heizart drücken.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist, den Temperaturwähler ausschalten.

wenn der Backofen
automatisch ausschalten
soll:

1. Taste für die gewünschte Heizart drücken und Temperaturwähler einstellen.
2. Backofentaste drücken.
Innerhalb der nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen.
3. Mit dem Einstellknopf die gewünschte Dauer einstellen.
4. Starttaste drücken.

Der Vorgang läuft.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein Signal. Es erlischt vorzeitig, wenn Sie die Tür öffnen oder die Lösch Taste drücken.

Die Uhrzeit erscheint wieder.

Achtung: Schalten Sie den Temperaturwähler aus, sonst läuft der Backofen nach dem Schließen der Backofentür wieder weiter.

Löschen:

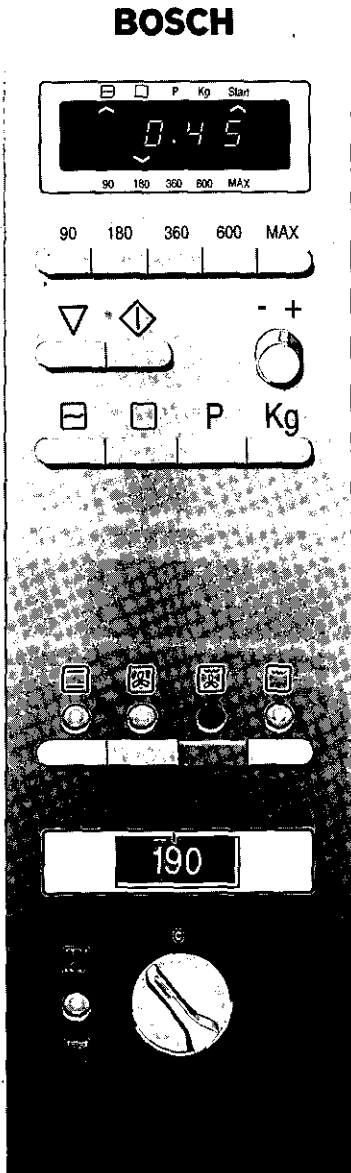
Drücken Sie zweimal die Lösch Taste. Die Uhrzeit erscheint wieder.


Hinweise:

- Sie können eine Dauer bis zu 4 Stunden einstellen.
- Haben Sie mehr als eine Stunde eingestellt, erscheint hinter der Stundenanzeige ein h. Der Punkt hinter dem h blinkt.
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, ist der Backofenbetrieb unterbrochen. Tür schließen, der Backofenbetrieb läuft weiter.

Backofen mit Mikrowelle kombiniert

So stellen Sie ein:



1. Taste für die gewünschte Heizart drücken und Temperaturwähler einstellen.
2. Kombitaste  drücken.
3. Taste für die benötigte Mikrowellenleistung drücken. Innerhalb der nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit der Eingabe beginnen.
4. Einstellknopf drehen, bis die gewünschte Dauer erscheint. Sie können jetzt, wenn nötig, weitere Leistungen und Zeiten eingeben.
5. Starttaste drücken.

Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein Signal. Es erlischt vorzeitig, wenn Sie die Backofentür öffnen, oder die Löschtaste drücken.

Temperaturwähler, ausschalten.

Korrektur:

Drücken Sie zweimal die Löschtaste und stellen Sie neu ein.

Löschen:

Drücken Sie zweimal die Löschtaste. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Hinweise:

- Haben Sie eine Mikrowellenleistung eingegeben, leuchtet der Pfeil über der eingestellten Mikrowellenleistung.
- Haben Sie mehr als eine Stunde eingestellt, erscheint hinter der Stundenanzeige ein h. Der Punkt hinter dem h blinkt.
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, ist der Betrieb unterbrochen. Nach dem Schließen der Tür läuft der Betrieb weiter.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Welches Geschirr können Sie verwenden?

Grundsätzlich jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet. Für große Braten können Sie auch die Gaspfanne verwenden.

Wenn Sie Fleisch direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich als Spritzschutz die Gaspfanne ein.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.



Stellen Sie Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Es könnte springen.

Braten

Die Angaben auf den folgenden Seiten gelten für das Braten im hohen, offenen Geschirr. Der Braten wird dabei knusprig und bräun. Im geschlossenen Geschirr wird der Braten saftiger und der Backofen bleibt sauber. Sie müssen aber die Temperatur 10 bis 20 °C höher einstellen.

Grillen

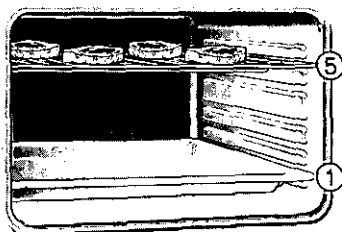
Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick (mindestens 2 bis 3 cm) sein, damit sie gleichmäßig bräunen und schön saftig bleiben. Sie werden direkt auf den Rost gelegt. Legen Sie die Grillstücke nicht in die Rostmitte. Der Rost kann übrigens mit der Krümmung nach oben  oder unten  eingeschoben werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern.

Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, schieben Sie zusätzlich die Gaspfanne in Höhe 1 ein.

Wenden Sie die Grillstücke nach ca. $\frac{2}{3}$ der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.

Vielleicht werden Sie bemerken, daß sich der Grillheizkörper beim Grillen automatisch aus- und einschaltet. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich danach welche Leistungsstufe Sie eingestellt haben.

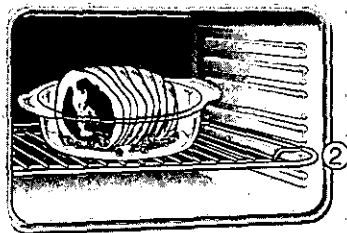


Fleisch












Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Kombitaste
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-210	
	1,5 kg		2		180-200	
	2 kg		2		180-190	
Rinderlende	1 kg	offen	1		210-230	-
	1,5 kg		1		200-210	-
	2 kg		1		190-210	-
Roastbeef, rosa	1 kg	offen	2		200-210	
Steak, durchgegart		Rost	5		Stufe 3	-
Steak, rosa		Rost	5		Stufe 3	-
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		190-200	
	1,5 kg		2		180-190	
	2 kg		2		160-170	
Schweinefleisch mit Schwarte (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2		190-210	-
	1,5 kg		2		180-200	-
	2 kg		2		170-190	-
Kasseler mit Knochen	1 kg	offen	2	-	-	-
Hackbraten	750 g	offen	1		Stufe 1	
Würstchen	ca. 750 g	Rost und Glaspfanne	4		Stufe 3	-
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180-190	
	2 kg		2		170-180	
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		190-200	






Fleisch

Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Start- taste	Gesamtzeit Minuten	Die Tabelle gilt für das Einschie- ben in den kalten Backofen.
360 W, 10 + 180 W, 30-40 Min.	×	40- 50	Tiefgefrorenes Fleisch muß vollstän- dig aufgetaut sein.
360 W, 10 + 180 W, 55-65 Min.	×	65- 75	
360 W, 20 + 180 W, 65-75 Min.	×	85- 95	
-	-	80	Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.
-	-	100	
-	-	120	
180 W, 20 + 90 W, 10-15 Min.	×	30-35	Schneiden Sie bei Schweinebraten die Schwarte ein und legen Sie das Fleisch, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.
-	-	25	
-	-	20	
90 W, 65-75 Min.	×	65- 75	Haben Sie ein mageres Bratenstück, geben Sie 2 bis 3 Eßlöffel Flüssig- keit dazu.
180 W, 35 + 90 W, 60-70 Min.	×	95-105	
180 W, 40 + 90 W, 60-70 Min.	×	100-110	
-	-	100	Das Fleisch wird nach der Hälfte der Zeit gewendet. Große Stücke - ab 1,5 kg - sollten Sie zweimal wenden.
-	-	140	
-	-	160	
360 W, 40-45 Min.	×	40- 45	Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen.
600 W, 20-25 Min.	×	20- 25	
-	-	15	
180 W, 45-50 Min.	×	45- 50	
180 W, 70-80 Min.	×	70- 80	
180 W, 10 + 90 W, 40-50 Min.	×	50- 60	



Geflügel, Fisch

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Kombi- taste
2 Hähnchenhälften	je 400 g	Rost und Glaspfanne	3		Stufe 2	
Hähnchenteile	500 g	Rost und Glaspfanne	4		Stufe 2	
1 ganzes Hähnchen	1 kg	offen	2		Stufe 2	
2 ganze Hähnchen	je 1 kg		2		Stufe 2	
Ernte	1,7 kg	offen	1		210-220	
Gans	3 kg	Rost und Glaspfanne	1		220-230	

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grill	Kombi- taste
Fisch, gegrillt	à 300 g 1 kg	Rost und Glaspfanne	3 2	 	Stufe 3 Stufe 2	
Forellen, blau	300 g	geschlossen	1	-	-	-
Fisch, tiefgekühlt	400g	geschlossen	2	-	-	-
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts		Rost und Glaspfanne	4		Stufe 3	

Tips zum Braten und Grillen

Der Braten ist zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Geflügel, Fisch

Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Start- taste	Gesamtzeit Minuten	Die Tabelle gilt für das Einschie- ben in den kalten Backofen.
360 W, 25–30 Min.	×	25–30	Tiefgefrorenes Geflügel muß voll- ständig aufgetaut sein.
360 W, 10–15 Min.	×	10–15	Ganzes Geflügel mindestens einmal wenden.
360 W, 20–25 Min. 360 W, 30–40 Min.	×	20–25 30–40	Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.
180 W, 15 + 90 W, 30–40 Min.	×	45–55	Das Geflügel wird besonders schön und knusprig braun, wenn Sie es mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft mehrmals bestreichen.
180 W, 20 + 90 W, 50–60 Min.	×	70–80	

Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Start- taste	Gesamtzeit Minuten	Die Tabelle gilt für das Einschie- ben in den kalten Backofen.
180 W, 12–15 Min. 360 W, 25–30 Min.	×	12–15 25–30	
600 W, 6–8 Min.	×	6– 8	
600 W, 12–15 Min.	×	12–15	
180 W, 15–18 Min.	×	15–18	

**Der Braten sieht gut aus,
aber die Soße ist zu hell und
wäßrig.**

**Für das Gewicht des Bra-
tens finde ich keine Angabe
in der Tabelle.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr
und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrige-
ren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Kuchen und Gebäck

Kuchen und Gebäck

Welche Backformen können Sie verwenden?














Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei Heißluft können Sie auch helle Formen verwenden.

Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie mikrowellendurchlässiges, hitzebeständiges Geschirr, das Temperaturen von mind. 250°C aushält. Sie können auch dunkle Springformen verwenden, wenn Sie die Form auf den Rost stellen.

Die Tabellen:

Welche Heizart Sie am besten verwenden, wo das Zubehör eingeschoben wird und wie Sie einstellen, steht in den folgenden Tabellen.

Für das Backen auf zwei Ebenen ist der kombinierte Betrieb nicht geeignet.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Kombi-taste
Rührkuchen, einfach, fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-Kastenform	2		170-190	-
		2		140-160	-
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	2		160-180	-
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	-
Biskuittorte	Springform	2		170-190	-
Nußkuchen	Springform	2		170-180	
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	1		170-190	
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform/Napfform	2		170-180	
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		170-180	

*Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

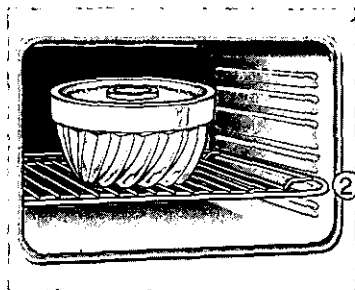
Kuchen und Gebäck -

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorheizen, verkürzen sich die Backzeiten um 5 bis 10 Minuten. Temperatur und Dauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig, deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben.

Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.











Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Start- taste	Backzeit, Minuten	Die Tabelle gilt für das Einschie- ben in den kalten Backofen.
-	-	60-70	Stellen Sie die Kuchenform immer auf die Mitte des Rostes.
-	-	60-70	
-	-	25-35	
-	-	25-35	
-	-	25-35	
90 W, 20-25	x	20-25	
360 W, 30-40	x	30-40	
90 W, 30-35	x	30-35	
180 W, 35-45	x	35-45	



Kuchen und Gebäck








Schieben Sie das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür, bis zum Anschlag ein.

Ein zweites Backblech erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.






Kuchen auf dem Backblech	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	2		150-170	30-40
	2 Bleche	2+4		140-160	40-50
mit feuchtem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	1 Blech	2		160-170	45-55
	2 Bleche	1+4		150-170	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	1		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	1		190-210	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	2		170-190	60-70
Pizza	1 Blech	1		170-190	30-40
	2 Bleche	1+4		160-180	45-55
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	1 Blech	2		170-190	50-60

*Für sehr saftige Obstkuchen die Glaspfanne verwenden.

**Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.











Kleingebäck	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Plätzchen	1 Blech	3		170-190	10-25
	2 Bleche	2+4		140-160	20-30
Spritzgebäck	1 Blech	2		160-180	25-30
	1 Blech	2		130-150	25-30
	2 Bleche	1+4		130-150	35-45
Baiser	1 Blech	2		60-80	120-150
Windbeutel	1 Blech	2		170-190	30-40

Kuchen und Gebäck

Kleingebäck	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Makronen	1 Blech	2		120–140	30–40
	2 Bleche	2+4		100–120	35–45
Blätterteig	1 Blech	1		170–190	20–30
	2 Bleche	2+4		160–170	35–40
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	2		200–220	25–30








Aufläufe und Gratins

Aufläufe und Gratins

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grillstufe	Kombi- taste
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst), ca. 1,5 kg	Auflaufform	2		180-190	
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauf), ca. 1,5 kg	Auflaufform	1		Stufe 1	
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform*	1		Stufe 1	
Strudel, süß	Auflaufform/ Glaspfanne	2		190-200	
Toast bräunen 9 Stück	Rost	5		Stufe 3	-
Toast überbacken 9 Stück	Rost	4		Stufe 3	-

*1 kg rohe Kartoffeln

Tiefkühl- Fertigprodukte

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temp. °C Grillstufe	Kombi- taste
Strudel mit Obstfüllung	Backblech	1		190-200	
Pommes Frites	Backblech	3		220-230	-
Pizza	Rost mit Backpapier	2		170-180	
Pizza-Baguette	Rost mit Backpapier	2		170-180	

Aufläufe und Gratins

Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Start- taste	Gesamtzeit, Minuten	Die Tabelle gilt für das Einschie- ben in den kalten Backofen.
180 W, 25-30 Min.	×	25-30	Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost
360 W, 15-25 Min.	×	15-25	
600 W, 25-30 Min.	×	25-30	
180 W, 25-30 Min.	×	25-30	
-	-	5- 6	
-	-	5- 8	

Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Start- taste	Gesamtzeit, Minuten	Die Tabelle gilt für das Einschie- ben in den kalten Backofen.
360 W, 15-20 Min.	×	15-20	Bitte beachten Sie die verschiede- nen Herstellerangaben auf den Ver- packungen. Unsere Werte sind Richtwerte.
-	-	20-25	
180 W, 12-14 Min.	×	12-14	Tiefkühlgerichte aus der Aluverpak- kung nehmen und in ein mikrowel- lenggeeignetes Geschirr, z.B. einen Suppenteller, Auflaufform aus Glas oder Keramik geben.
90 W, 14-17 Min.	×	14-17	

Tips und Ratschläge zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck in den Tabellen.

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbacken nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedrig.

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger. Benutzen Sie Schwarzblechformen.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie die tiefere Glaspfanne.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte die Rezepte und die Backzeiten.

Sie haben auf 2 Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie das untere Blech 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie es früher ein.

Der Auflauf ist oben viel zu dunkel.

Nehmen Sie die Kruste ab und überbräunen Sie den Auflauf kurz unter dem Grill. Nehmen Sie keinen Parmesankäse zum Bestreuen – er bräunt zu schnell und schmeckt bitter. Schieben Sie beim nächsten Mal die Form tiefer ein und verringern Sie die Temperatur um 10 Grad.

Die Plätzchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Backblech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab.

Tips zum Backen/So pflegen Sie Ihr Gerät

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Pflege

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen:

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen.

Lüftungsgitter:

Das Lüftungsgitter kann bei geöffneter Tür abgezogen und gereinigt werden. Beim Einsetzen des Gitters muß die Kerbe nach oben zeigen.

Backofen:

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie folgendes beachten.

- Keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme verwenden.
- Bei sehr saftigem Obstkuchen das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie lieber die tiefere Glaspfanne. Obstsaft, der vom Backblech tropft, kann auch mit Backofenreiniger nicht mehr entfernt werden.
- Der Grillheizkörper ist fest eingebaut. Er kann nicht herausgenommen werden.

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten.

Reinigung von katalytischem Email

Rückwand und Decke des Backofens sind mit selbstreinigendem, katalytischen Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann jedoch vorkommen, daß größere Spritzer erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens verschwinden. Rückstände von Gewürzen und ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluß.

Verwenden Sie keine Backofenreiniger für katalytisches Email.

So pflegen Sie Ihr Gerät

Reinigung der übrigen Emailflächen

Die leicht verschmutzten Flächen wischen Sie nur mit heißer Spüllauge oder Essigwasser ab.

Sind die Emailflächen stark verschmutzt, benutzen Sie am besten Backofenreiniger. Behandeln Sie damit den kalten Backofen.

- Mittel einwirken lassen.

Bei besonders hartnäckigen Flecken den Backofen vor dem Einsprühen für höchstens 2 Minuten auf 50°C aufheizen, nicht länger – das Email wird sonst fleckig.

- Backofen gründlich auswischen.

Reinigung der Türdichtung

Die Dichtung können Sie abnehmen und in heißer Spüllauge reinigen (nicht im Geschirrspüler).

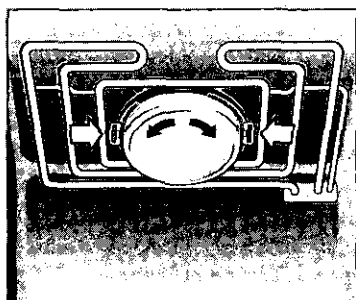
Schließen Sie bei abgenommener Türdichtung vorsichtig die Backofentür, damit keine Schäden entstehen.

Reinigung der Türdichtungsflächen

Halten Sie die Türdichtungsflächen immer sauber, damit die Backofentür gut schließt.

Reinigung der Glas- abdeckung an der Backofendecke

Bei kaltem Backofen die Glasabdeckung aus der Rastung (siehe Bild, weiße Pfeile) drehen und herausnehmen. Bei leichter Verschmutzung reinigen Sie die Glasabdeckung mit Spülmittel, bei stärkerer Verschmutzung mit einem grünen Scheuerschwamm. Beim Wiedereinsetzen die Abdeckung drehen, bis sie richtig eingerastet ist.



Zubehör

Weichen Sie das Zubehör sofort nach dem Gebrauch ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Den Rost können Sie mit Edelstahlreinigern säubern. Die Glaspfanne kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Störungen/Reparatur

Was ist zu tun, wenn...

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. In der Tabelle finden Sie einige Tips.

Störung	mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie nach, ob die Herdsicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, daß die Dichtungsflächen sauber sind.
	Starttaste nicht gedrückt	Starttaste drücken.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt	Höhere Leistung wählen
	Eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben	Doppelte Menge – doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umdrehen oder wenden.
Das Gebläse läuft nach. Die Antenne unter der Glasabdeckung dreht sich und die Backofenlampe leuchtet, obwohl die Mikrowelle ausgeschaltet ist.		Dies ist keine Störung. Sehen Sie sich dazu den Hinweis zum „Backofen und Zubehör“ an.

Die Uhrzeit wird nicht exakt angezeigt:

Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz).

Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in Osteuropa gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Die Frequenz liegt etwas niedriger, etwa bei 49,4 Hz. Das bedeutet, daß die Uhren in 24 Stunden bis zu 20 Minuten nachgehen können, etwa 1 Minute pro Stunde.

Auf Funktion und Programmabläufe hat die Abweichung keinen Einfluß.

Reparatur

Sollten die Tips zur Abhilfe nicht zum Erfolg geführt haben, ist der Kundendienst für Sie da. Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendiensttechnikern vornehmen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe. Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern sehen Sie, wenn Sie die Backofentür öffnen.

Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.
FD

This microwave combination oven will make it a pleasure to cook.

Please read the operating instructions carefully in order to take full advantage of all the technical features.

The operating instructions start off with a few important points on safety. You are then familiarized with the individual parts of your new appliance. We show you all it can do and how to operate it.

The charts are designed as a step-by-step guide to making settings. Here you will also find popular dishes, suitable utensils, shelf height and optimal settings. All of which have, of course, been tested in our culinary studio.

There are also a number of tips on maintenance and cleaning so that your appliance will keep smart for years to come.

Just in case there is a problem, at the back of the booklet you will find information on rectifying minor problems yourself.

If you do have any questions, first look carefully in the index. You will soon get your bearings.

And now go for it and enjoy thoroughly modern cooking with your new microwave combination oven.

Contents

	Page
Points to remember	
Disposing of packing material and your old appliance	48
Before connecting your new appliance	48
Safety advice	48
How to avoid damage to the appliance	50
Installation and connection	50
Setting the time	52
Your new appliance	
The control panel	53
Heating modes	54
Oven and accessories	55
Before using for the first time	56
Microwave	
Utensils	56
Setting procedure	57
Quick-start feature	58
Charts for defrosting, heating and cooking	59
Tips on your microwave oven	63
Test dishes	64
Auto-programmes	
Setting procedure	66
Defrosting chart	67
Cooking chart	68
Oven without microwave	
Setting procedure	
Oven to switch off manually	69
Oven to switch off automatically	69
Oven and microwave combined	
Setting procedure	70

Contents

Page

Charts on baking, roasting and grilling

Meat, poultry and fish	71
Tips on roasting and grilling	74
Cakes and pastries	76
Bakes and gratins	80
Deep-frozen precooked foods	80
Baking tips	82

Care 83

Problems and repairs

What to do if there is a problem	85
Repair, E and FD numbers	85

Points to remember

Disposing of packing material and your old appliance

- Dispose of the packing material responsibly. Our products need good protective packing for transportation purposes. Any packing is, however, kept to an absolute minimum. All packing material used is environmentally friendly and is recyclable. Wooden parts are not chemically treated. 80 to 100% of the cardboard is made up of recycled paper. Wrapping is made of polyethylene (PE), banding of polypropylene (PP) and packing chips of CFC-free polystyrene foam (PS). Synthetic materials are pure hydrocarbon compounds and can be recycled. Processing and recycling mean that raw materials can be conserved and the volume of waste reduced. In Germany, you can return the packing to the dealer where the appliance was purchased.
- Before disposing of your old appliance, it should be rendered unserviceable, after which it can be taken to the nearest recycling centre, the address of which can be obtained from your local authority.

Before connecting your new appliance

- Before using your new appliance, you should read the operating instructions carefully. This booklet contains important information on safety as well as instructions on how to use and look after your appliance.
- Keep the operating instructions as well as the assembly instructions of built-in appliances, in a safe place for future reference or for a subsequent owner, as the case may be.
- Do not operate the appliance if it has been damaged in any way.

Safety advice General

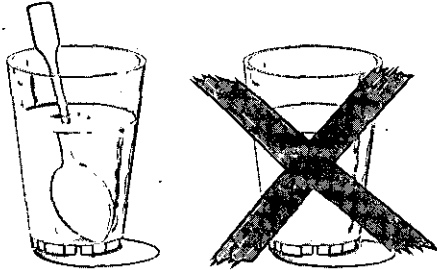
- Only use the appliance for preparing food.
- The surfaces of heating and cooking appliances become hot when in use. The inside of the oven becomes very hot, as do the elements. Always keep children well away from the appliance.
- Make sure that the connection cords of electrical appliances never get caught in the hot oven door. The insulation may become damaged.
- If the oven door is damaged, do not use the oven until it has been repaired by an authorized service technician. There is a danger of exposure to microwave energy.
- In the event of a fault, pull out the plug or shut off power at the fuse.
- Do not store anything inflammable in the oven as it could ignite if the appliance is switched on inadvertently. Do not place any objects which may catch fire on the hob.

Points to remember

- ❑ Our appliances meet the appropriate safety requirements for electrical appliances.
Repairs should only be carried out by service technicians trained by the manufacturer. Repair by unauthorized persons is extremely hazardous, both to the appliance and to the user.

Microwave

- ❑ **Danger of burns!**
When heating up liquids, always place a teaspoon in the container to prevent delayed boiling, where boiling temperature is reached without any of the tell-tale bubbles. At the slightest movement of the container, the hot liquid can suddenly boil over or erupt. This can cause injury and burning.



- ❑ **Baby food:**
Never heat baby food in jars or bottles with the lid or teat on. After heating the baby food, stir or shake thoroughly to ensure that the heat is distributed evenly. Always check the temperature before giving the food to the child. There is a danger of burns.
- ❑ Never heat food or drinks in sealed containers as they can explode.
- ❑ Never overheat drinks containing alcohol as they can explode.
- ❑ Never heat food in insulated containers as there is a danger of combustion.
When heating foodstuffs in containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep a close eye on them.
Food sealed in plastic film can burst open and the foil may melt.
- ❑ If you see any smoke in the oven, do not open the oven door. Switch off the appliance as well as switching off the oven at the mains.

Points to remember

- Never cook eggs in their shells or heat up hard-boiled eggs as they can explode. This also applies to shellfish and crustaceans. In the case of both fried and poached egg, always prick the yolk beforehand.
- In the case of food with a non-porous skin such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, always prick the skin before heating or it may burst.
- Whenever you are drying herbs, fruit, bread or mushrooms, always supervise the operation as they could catch fire if over-dried.
- Never heat cooking oil in the microwave oven as it could ignite.
- The handles and lids of porcelain or ceramic crockery may have miniscule holes in which moisture can become trapped, causing the part to burst.
- Always use the microwave settings and times indicated in the operating instructions. If you use too high a setting or time, the food could ignite and damage the appliance.

How to avoid damage to the appliance

- Do not place a baking tray on the floor of the oven or line it with aluminium foil as this will cause a build-up of heat. Baking and roasting times will be inaccurate and damage to the enamel may result.
- Never pour water directly into the hot oven as it can damage the enamel.
- Fruit juice dripping from the baking tray will leave permanent stains. It is always advisable to use the glass pan which is deeper.
- Do not prop yourself up against the oven door or sit on it when it is open.
- The oven door must shut tightly. Always keep the door sealing surfaces clean.
- Never switch on the microwave oven without any food in the oven compartment, as this would overload the appliance. The only exception to this is a short utensil test (see notes on utensils).

Installation and connection

- Please follow the special assembly instructions.
- The appliance is supplied with an integral plug and should only be connected to a correctly installed safety socket. There should be a 16 amp fuse (L/B auto). The mains voltage must correspond to the voltage given on the rating plate.

Points to remember

- ❑ Always contact a qualified electrician if the outlet has to be moved or the lead changed. If the plug is no longer accessible after installation, there must be local means of isolation via an all-pole isolation switch with a minimum contact gap of 3 mm.
- ❑ Never use multiple plugs, plug connectors or extension leads. This could cause overloading and ultimately fire.

Electrical connection. Warning! All appliances with a 3 core lead must be earthed.

In Great Britain appliances with a rated power consumption higher than 3,1 kW must have a permanent connection.

Please ensure that the voltage and current indicated on the rating plate agrees with the voltage of your electricity supply. 220/240 volts – (i.e., 220/240 V AC).

If your appliance has been equipped with a mains lead with a moulded-on type plug, you must comply with the following regulations: The plug moulded on to the cord incorporates a fuse. For replacement, use a 13 amp BS 1362 fuse. Only ASTA approved or certified fuses should be used. The fuse cover/carrier must be replaced in the event of changing the fuse. The plug must not be used if the fuse cover/carrier is lost. A replacement cover/carrier must be obtained from an electrical goods retailer. If the socket outlets in your home are not suitable for the plug fitted to the appliance, then the plug must be cut off and an appropriate one fitted. When fitting the plug please note the following points:

Important

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

1. The wire which is coloured GREEN and YELLOW must be connected to the EARTH terminal in your plug, which is marked with the letter E or by the earth symbol \oplus or coloured GREEN, or GREEN and YELLOW.
2. The wire which is coloured BROWN must be connected to the LIVE terminal which is marked with the letter L or coloured RED.
3. The wire which is coloured BLUE must be connected to the neutral terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.

Points to remember

When wiring the plug, ensure that all strands of wire are securely retained in each terminal. Do not forget to tighten the mains lead clamp on the plug.

Warning! A cut off plug inserted into a 13 amp socket is a serious shock hazard. Ensure that the cut off plug is disposed off safely.

Voltage 220/240 V AC

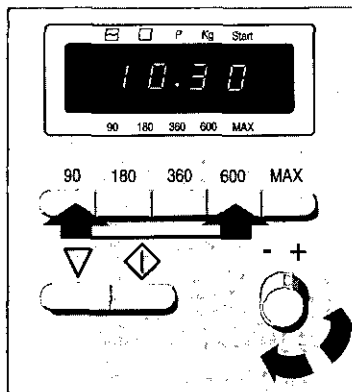
Fuse rating 13 amps

See rating plate for further information.

Pull off the protective foil from the operating panel.

Time

When the appliance is connected



three zeros will blink in the display.

You can set the time as follows:

1. Depress buttons 90 and 600 simultaneously.
2. Turn the right knob until the correct time appears.

You can also blank out the time as follows:

1. Depress buttons 90 and 600 simultaneously.
2. Turn the right knob past 24.00 and then back to 0.00.

After a few seconds, the display will go dark.

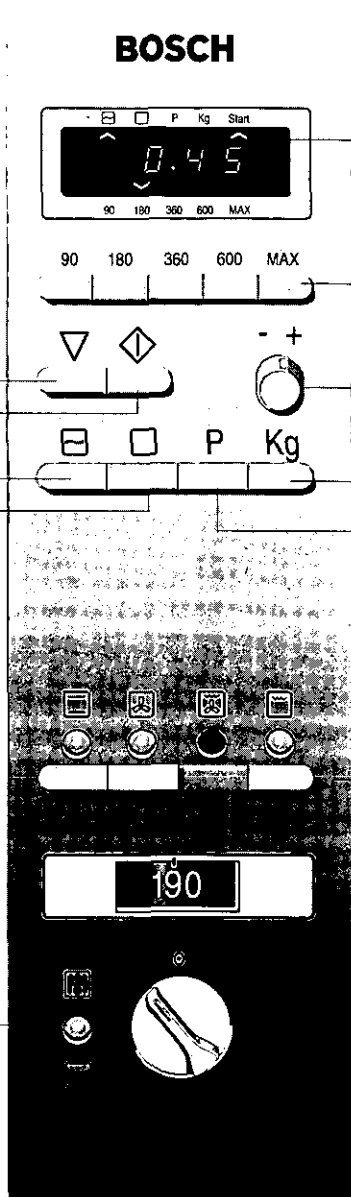
Please note:

- The set programme or time may be cancelled due to various causes such as a power failure. The zeros will then blink in the display. Reset the time and the programme.
- The display dims between 10 p.m. and 6 a.m.

Your new appliance

The control panel

The adjustment knob and temperature selector are retractable, using a push-and-lock feature. For this to function, the temperature selector must be in off-position.



The arrows indicate the appropriate symbol requiring setting.

Cancel button

Start button

Combination button

Oven button





Microwave settings

Adjustment knob retractable


Weight button

Programme button

Heating mode buttons

-  Top and bottom heat
-  Hot air
-  Fan-assisted grilling
-  Grill areas

Temperature selector, with display retractable

 Oven light
50–250 °C

 Grill stages

1 = low

2 = medium

3 = high

Temperature control light

(only lights up while oven is heating. It remains off during grilling)

Details may vary, depending on the appliance type.

Your new appliance

Heating modes

Microwaves

Microwaves are converted into heat in the food. Microwave is suitable for rapid defrosting, heating, melting and cooking.

Microwave settings:

- MAX for heating liquids
- 600 W for heating and cooking food
- 360 W for cooking meat and warming delicate foods
- 180 W for defrosting and further cooking
- 90 W for defrosting delicate foods

Microwave and oven combined

In this mode, a heating system and the microwave function are engaged simultaneously. Food still turns crisp and brown, but it takes far less time and you save electricity.



Top and bottom heat

In this mode, the cake or roast is heated evenly from both top and bottom. This mode will also ensure optimal results with bread, sponge cake or a juicy fruit cake on one shelf. Top and bottom heat is also excellent for roasting lean pieces of meat.



Hot air

A fan in the back panel distributes the top and bottom heat evenly in the oven. Hot air is ideal for baking on two shelves and for many cakes in tins. The required oven temperatures are lower than with top and bottom heat which means that you can save electricity. Hot air is excellent for defrosting.



Fan-assisted grilling

Grill elements and fan switch on and off alternately. When heating stops, the fan directs the heat emitted from the grill around the food, ensuring that the pieces of meat are crisp and brown on all sides.

Fan-assisted grilling is particularly suitable for large roasts as well as for poultry.

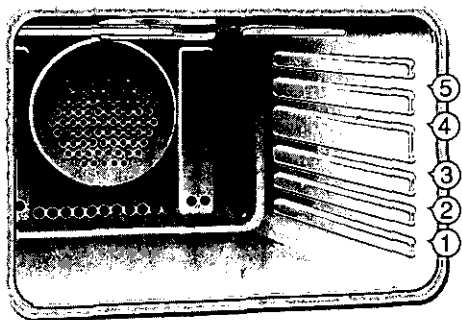


Flat grilling

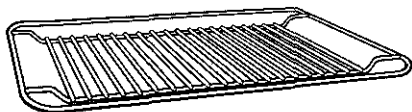
The entire area beneath the grill element becomes hot, enabling you to grill steaks, sausages, fish or toast.

Your new appliance

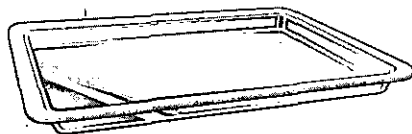
Oven with accessories



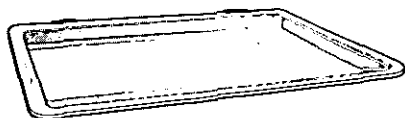
You have a choice of five different positions for your accessories.



Grid for crockery, cake tins, roasts and food for grilling. The grid can either be turned upwards — or downwards —.



Glass pan for large roasts, juicy cakes, bakes and gratins. It is also used as an anti-splash tray, if meat is to be grilled directly on the grid. Just insert the glass pan at shelf height 1.



Baking tray for cakes and biscuits.



Accessories are obtainable from any authorized dealer. Please quote your appliances E and FD numbers (product and manufacturing numbers).

The appliance has a cooling fan which may continue running even if the oven is already switched off. As long as the fan is running, the oven light remains illuminated and the microwave transmitter behind the glass cover keeps turning. The microwave oven is switched off.

The fan keeps running in order to dry out any moisture and prevent the kitchen units from becoming damaged.

Your new appliance/Microwave

Before using for the first time

Heat the closed, empty oven for 60 minutes. To do this, press button , setting the temperature selector to 250. Switch off the temperature selector after 60 minutes. If you want the oven to switch off automatically after 60 minutes: press the button  as well. You now have three seconds in which to start entering the length of time. Set 60 minutes using the adjustment knob. Press the start button. Do not switch on the microwave oven. A signal will sound after 60 seconds. You can turn it off earlier by pressing the cancel button or opening the oven door.

It is advisable to air the kitchen due to the resulting smell.

The microwave oven

Try out the microwave oven rightaway. Warm up that coffee, for example, which has been left from breakfast – it tastes like it's just been made!

Take a large cup without any gold or silver decoration and put a teaspoon in it. Position the grid in the oven at shelf height 1, with the cup in the middle of the grid.

Now press the MAX button.

Using the adjustment knob, set 1 minute.

Press the start button.

A signal will sound after 1 minute. You can cancel this earlier by pressing the cancel button.

The coffee is hot.

This is but one of many examples which can be found in the charts.

While you drink your coffee, read the "Safety Advice" once again at the front of the manual. This is very important.

Utensils

Use utensils made of glass, porcelain, ceramic material or heat-resistant plastic. These materials let microwaves through.

This is not so with metal utensils. Metal does not conduct microwaves and food will therefore stay cold in covered metal containers. You can, however, use open, flat metal containers such as aluminium trays. Make sure that no metal comes too close to the oven wall, otherwise sparking may occur.

In the case of metal oven accessories, no sparking will occur if you use it as indicated in the charts. Always place the utensil on a grid or in the glass pan.

In many cases, you can use serving dishes for heating the food. This will also make for less washing up.

Only use crockery decorated with gold or silver if the manufacturers guarantee that it is suitable for microwave cookery.

Heated food gives off heat to the utensil, which can become very hot as a result. For this reason, you should always use an oven cloth when removing food.

For information on your particular dish, please refer to the charts.

Utensil test

The microwave oven should not be switched on without food inside. The only exception to this is the following utensil test, which should be carried out if you are not sure whether your crockery is suitable for the microwave oven:

Place the empty utensil for 30 seconds to 1 minute into the appliance at MAX setting. Check how hot it is occasionally. The utensil should be cold or warm to the touch. If it is hot or there is any sparking, it is not suitable.

Setting procedure:

1. Press the button for the required setting.
You now have three seconds in which to start entering the time.
2. Turn the adjustment knob until the required length of time appears. You can now enter other settings and times.
3. Press start button.

The operation starts.

Once the set time has expired, a signal will sound for thirty seconds. You can turn it off earlier by opening the door or pressing the cancel button.

Information

The appliance has a cooling fan which may continue running even if the oven is already switched off. As long as the fan is running, the oven light remains illuminated and the microwave transmitter behind the glass cover keeps turning. The microwave oven is switched off.

The fan keeps running in order to dry out any moisture and prevent the kitchen units from becoming damaged.

Correction:

If the start button has not yet been pressed, you can correct entries at any time.

If the appliance is already in microwave mode, press the cancel button twice and reset.

Microwave

Cancel:

Press the cancel button twice. The time will reappear.

Please note:

- MAX microwave setting can be set for 30 minutes, 600 W for one hour and all other settings can be set for up to 1 hour and 30 minutes. You can enter up to 3 settings one after the other.
- If you have entered a microwave setting, the arrow will be illuminated in the display above the selected setting.
- If you have selected several settings, the total time appears in the display.
- If you have set more than one hour, an "h" will appear after the hour readout. As soon as the cycle has started, the point behind the "h" will start blinking.
- Microwave operation will be interrupted as soon as you open the oven door. Once the oven door is shut again, microwave operation will continue.

Microwave setting MAX "Quick-start"

There is an extra fast way in which to enter the MAX setting for 1 to 5 minutes.

Setting procedure:

Press the MAX button twice briefly. 1 minute will appear in the display. Every time MAX is pressed, the readout will advance one minute to a maximum of 5 minutes if so required.

Press the start button to start time count-down.

Microwave

Charts

The times indicated in the charts are approximate and depend on the quality and type of food.

The charts often refer to time ranges. Select the shortest time initially and then extend it if necessary.

Whenever quantities differ from those indicated in the charts, the general rule is as follows:

double the quantity – double the time,
half the quantity – half the time.

Many dishes have to be stirred or turned while they are cooking. Whenever you open the oven door to do this, the microwave oven switches off immediately. It will continue running once you close the door.

Defrosting

Deep-frozen food is placed in as shallow a dish as possible or else on a plate.

Cover any exposed parts such as chicken drumsticks and wings or fatty edges of roasts with small pieces of aluminium foil, making sure that the foil does not come into contact with the walls of the oven. You can remove the foil after half the defrosting time has elapsed.

Turn the food half-way through the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave the defrosted food to stand for a further 10 minutes approximately to allow the temperature to stabilize. In the case of poultry, you can then remove the giblets.

Defrosting

Grid at shelf height 1

Press the start button after setting

	Amount	Select microwave setting (W) Set the length of time (minutes)
1 chicken	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 15–20 min.
2 chickens	1 kg each	180 W, 25 min. + 90 W, 15–25 min.
1 duck	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25–35 min.
meat joint	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 25–35 min.
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 25–35 min.
2 steaks	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5–10 min.
fish	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.

Microwave

Defrosting

Grid at shelf height 1

Press the start button after setting

Amount

Select microwave setting (W)

Set the length of time (minutes)

butter	250 g	180 W, 3 min. + 90 W, 3- 5 min.
bread	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 8-12 min.
rolls	4 in no.	180 W, 2 - 3 min.
cake	500 g	180 W, 9 - 13 min.
berries, stone-fruit	250 g	180 W, 5 - 8 min.

Cream cakes and gateaux are defrosted without microwave. Position the gateau at shelf height 1.

Press button  and set temperature selector to .

The fan directs the air around the cooking compartment and the food will defrost faster than when left to stand.

Preparing food with the microwave oven

Always cover the food.

Remove precooked meals from their aluminium packaging and prepare them in a utensil suitable for use in the microwave oven. This will allow them to heat up more rapidly and evenly.

If you warm up different foods at the same time, they will heat at different speeds.

Stir or turn the food occasionally while it is cooking. This will allow it to heat up more rapidly and evenly.

Leave the food to stand for a further 1 to 2 minutes after heating, to allow the temperature to stabilize.

Microwave

Preparing food with microwave, Grid at shelf height 1

Press the start button after setting

Amount

Select microwave setting (W) Set the length of time (minutes)

Vegetables, add some liquid

Mushrooms, fresh	cook	250 g	600 W, 6–8 min.
Leek, fresh	cook	500 g	600 W, 6–8 min.
Peppers, fresh	cook	500 g	600 W, 9–11 min.
Mixed vegetables, deep-frozen	cook	450 g	600 W, 10–12 min.
Vegetables, chilled	heat	150 g	600 W, 2½–3½ min.

Starch foods

Potatoes add some liquid	boil	250 g	600 W, 6–8 min.
		500 g	600 W, 8 min. + 180 W, 6–8 min.
Rice, add double the quantity of liquid	cook	125 g	600 W, 5 min. + 180 W, 15–17 min.
		250 g	600 W, 8 min. + 180 W, 10–12 min.
Starch foods, chilled	heat	250 g	600 W, 2½–3½ min.
Coarse ground cereals*, add three times the quantity of liquid	cook	100 g	600 W, 8 min. + 180 W, 20 min.
Grain*, e.g. wheat, spelt, unripe spelt grain, oats, barley. Add double the quantity of liquid	cook	100 g	600 W, 6 min. + 90 W, 25 min.

* Depending on the type of cereal, grain and coarse-ground cereals should be allowed to soak for up to 30 min.

Microwave

Preparing food with microwave, Grid at shelf height 1

Press the start button after setting

Amount

Select microwave setting (W) Set the length of time (minutes)

Soups and Sauces

Stew, deep-frozen	heat	500 g	600 W, 13–17 min.
Stew, chilled	heat	500 g	600 W, 5–7 min.
Consommé, deep-frozen	heat	400 g	MAX, 7–10 min.
Sauce for mince, e.g. Bolognese, deep-frozen	heat	300 g	600 W, 8–11 min.
Sauce for mince, chilled	heat	600 g	600 W, 15–18 min.

One-course dishes

One-course dishes, deep-frozen	heat	350–400 g	600 W, 6 min. + 360 W, 6–8 min.
One-course dish, chilled	heat	350–400 g	600 W, 4–6 min.
Precooked meal, sterilized	heat	350–450 g	600 W, 6–8 min.

Desserts

Blancmange	cook	500 g	600 W, 6–8 min.
stewed fruit	boil	250 g	600 W, 8–11 min.

Baby food

heat up in an open container, stir and check the temperature

In jar	heat	200 g	360 W, 2–2½ min.
Feeding bottles (place bottle on a plate, and put a spoon in the bottle)	heat	200 ml	MAX, ½–1 min.

Miscellaneous foods

Butter, chilled	soften	250 g	90 W, 1–3 min.
Honey, crystallized	melt	200 g	180 W, 1–2 min.

Microwave

Preparing food with microwave, Grid at shelf height 1

Press the start button after setting

	Amount	Select microwave setting (W) Set the length of time (minutes)
Cake icing (take it out of the packet)	melt 150 g	600 W, 4–5 min.
Butter, chilled	melt 50 g	180 W, 4–5 min.
Drinks put a spoon in the container		
Coffee, tea, milk, depending on required temperature	warm	150 ml MAX, 1–2 min.
	up	300 ml MAX, 2–3 min.
		½ l MAX, 3–4 min.
		1 l MAX, 7–8 min.

Microwave tips

There are no setting indications for the amount of food you are preparing.

Extend or reduce cooking times according to the following rule of thumb:

double the quantity = double the time

half the quantity = half the time

The food has become too dry.

Set a shorter cooking time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.


The food has not yet defrosted, is not hot or is not cooked after the set time has elapsed.

Set a longer time. Select a higher microwave setting than indicated. Larger quantities need longer. Consider the depth of the food. Deeper foods need longer.

The food is overheated at the edges but not done in the middle after the set time has elapsed.

Stir the food occasionally and next time select a lower setting and a longer period of time.

After defrosting, the poultry or meat is partially cooked on the outside but has still not defrosted in the middle.

Select a lower microwave setting. Switch on hot air  without selecting a temperature. Large amounts of food need to be turned frequently when defrosting.

Microwave/test dishes

Test dishes

These dishes are used by testing institutes to test the quality and function of microwave appliances. The power output is measured with the grid at shelf height 2.

Test dishes in accordance with German Industrial Standard DIN 44566

	Weight	Setting, W	Time, minutes
Chicken, defrosting	1 kg	180 W + 90 W	14-16 min. 14-16 min.
Wrap aluminium foil around exposed parts (e.g. drumsticks, parson's nose). After the first stage of the cooking has elapsed, turn the chicken and remove the foil. Allow 10-15 minutes' standing time at the end for it to defrost further.			
Minced beef, defrosting	500 g	180 W + 90 W	9-11 min. 13-15 min.
Turn the mince after the first stage of the cooking has elapsed. Allow 10-15 minutes standing time at the end for it to defrost further.			
Rasberries, defrosting	250 g	180 W	5- 7 min.
Allow 5-10 minutes' standing time for them to defrost further.			
Goulash, defrosting and heating	500 g	600 W	13-15 min.
Covered. Separate and stir the goulash after 9 minutes.			
Spinach, defrosting and heating	450 g	600 W	14-16 min.
Covered. Separate and stir the spinach after 9 minutes.			
Haddock fillet, defrosting and cooking	400 g	600 W	12-15 min.
Covered (shelf height 2).			
Peas, defrosting and cooking	300 g	600 W	6- 7 min.
Covered			
Lentil stew, heating	1 kg	600 W	14-16 min.
Covered			
Meat loaf, cooking	750 g	600 W	20-22 min.
Chicken, cooking	850 g	600 W	16-18 min.
Covered. Turn after 8 minutes. Leave to stand in the appliance for a further 8 minutes after set time has elapsed.			

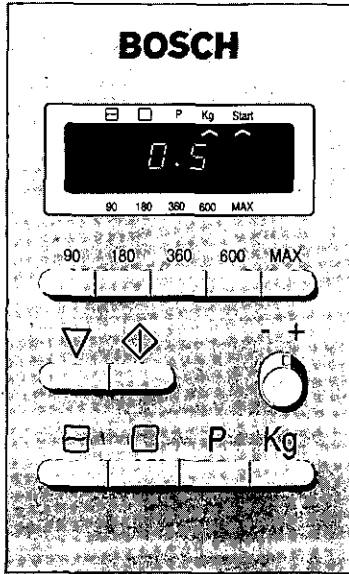
Microwave/test dishes

Test dishes in accordance with IEC publication 705, second edition 1988

Dish	Weight	Utensil	Setting, W	Time, minutes
Soufflée* (Test A)	1 kg	Pyrex 226 S Art.-No. 03.226.85	360 W	approx. 27 min.
Allow to stand until cold				
Sponge mix (Test B)	475 g	Pyrex 828 F Art.-No. 03.828.80	600 W	approx. 7 min.
Allow to stand until cold				
Meat loaf* (Test C)	900 g	Pyrex 838 F Art.-No. 03.838.80	360 W	approx. 30 min.
Allow to stand for 5 minutes				
Minced beef* Defrost	500 g	HP, Montabaur (manufacturer) Art.-No. 710 (top part only)	180 W + 90 W	approx. 5 min. approx. 10 min.
Allow to stand for 5 minutes.				
Strawberries Defrost	250 g	Reppel & Vollmann, Kierspe (manufacturer) Art.-No. 4100	180 W	approx. 6 min.
Allow to stand for 5 minutes				

* Glass pan, shelf height 2

Auto-defrost and auto-cook programmes



This appliance has 6 defrost programmes and 6 cooking programmes. Setting is very easy.

Enter the programme number and the weight of the food. Everything else is done automatically.

Setting procedure:

1. Press programme button. P:0 will be illuminated in the display.
2. Enter the programme number using the adjustment knob, e.g. 3.
3. Press the weight button.
The programme number disappears and the lowest possible weight appears in the display.
4. Enter the weight of the food with the adjustment knob.
Example: 0.7 kg = 0.7
1.5 kg = 1.5
5. Press the start button
The weight readout disappears and the time length appears.

The time counts down.

Once the set time has expired, a signal will sound for thirty seconds. You can turn it off by pressing the cancel button or opening the door.

Correction:

Press the cancel button twice and reset.

Cancel:

Press the cancel button twice. The time reappears.

Please note:

- If you want to find out the programme or weight again while the programme is running, press the programme or weight buttons. The required readout will appear in the display for 4 seconds.

Auto-programmes

Auto-defrost programmes

Shallow-frozen foods is best suited for this programme.

Remove the deep-frozen food from the packing and weigh it.

The food is best defrosted on a glass plate or lid. At all events, a flat utensil suitable for microwave should be used, placed on the glass pan at shelf height 1.

Place poultry on the plate, breast facing upwards.

Only defrost the amount of bread required as it soon dries out.

Once the food has defrosted, it should stand for a further 10 minutes (20 minutes in the case of large pieces of meat), in order for the temperature to stabilize.

Food	Programme button	Programme number	Weight button	Weight range (kg)	Start button
Pork, off the bone	x	1	x	0.5-1.5 kg	x
Beef, off the bone	x	2	x	0.5-1.5 kg	x
Chicken	x	3	x	0.4-1.6 kg	x
Vegetable	x	4	x	0.3-1.0 kg	x
Dry cake	x	5	x	0.3-1.5 kg	x
Bread	x	6	x	0.2-1.5 kg	x

Auto-programmes

Auto-cook programmes

Insert the grid or glass pan at shelf height 1.

The food should always be covered.

Add $1\frac{1}{2}$ times the quantity of water to rice and enter the entire weight (i.e. rice plus water). You can also use other types of cereal (e.g. unripe spelt grain, buckwheat, etc.). Select a large utensil as deep as possible, as cereals tend to froth when cooking.

Cut potatoes or fresh vegetables into pieces and add approximately 1 tablespoon water per 100 g.

Deep-frozen vegetables in a cream sauce are not suitable.

You will obtain even better results if you stir the food after $\frac{2}{3}$ of the time has elapsed.

Programs 11 and 12 are primarily suitable for fillet of fish. The fish should be arranged in layers in the dish, keeping it as flat as possible.

Once the food has cooked, leave it to stand for a further 2 to 3 minutes for the temperature to stabilize.

Food	Programme button	Programme number	Weight button	Weight range (kg)	Start button
Rice	×	7	×	0.2–1.0 kg	×
Potatoes	×	8	×	0.2–1.0 kg	×
Vegetables, fresh	×	9	×	0.2–1.0 kg	×
Vegetables, deep-frozen	×	10	×	0.2–1.0 kg	×
Fish, fresh	×	11	×	0.2–1.0 kg	×
Fish, deep-frozen	×	12	×	0.2–0.8 kg	×

Oven without microwave

Setting procedure

Oven to switch off manually:

1. Press the button for the required heating mode.
2. Use the temperature selector to set the required temperature or grill stage.

When the food is ready, switch off the temperature selector.

Oven to switch off automatically:

1. Press the button for the required heating mode and set the temperature selector.
2. Press the oven button .
You have 3 seconds in which to start entering the length of time.
3. Use the adjustment knob to set the required length of time.
4. Press the start button.

The cycle starts running.

Once the set time has elapsed, a signal will sound for 30 seconds. You can switch this off earlier by opening the door or pressing the cancel button.

The time will reappear.

Important: Switch off the temperature selector, otherwise the oven will carry on heating once the oven door is closed.

Cancelling:

Press the cancel button twice. The time will reappear.

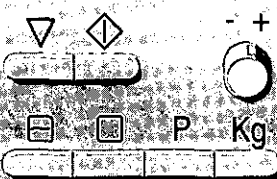
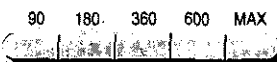
Please note:


- You can set a time up to 4 hours.
- If you have set more than one hour, an "h" will appear after the hour display. The point behind the "h" will start blinking.
- Oven operation will be interrupted as soon as you open the oven door. Once the oven door is closed, the oven will carry on operating.

Oven and microwave combined

Setting procedure:

BOSCH



1. Press the button for the required heating mode, and set the temperature selector.
2. Press the combination button .
3. Press the button for the microwave setting required. You have 3 seconds in which to start entering the setting.
4. Turn the adjustment knob until the required length of time appears. You can now enter other settings and times, if required.
5. Press the start button.

The microwave and oven will switch off simultaneously.

Once the time has expired, a signal will sound for thirty seconds. You can turn it off earlier by opening the oven door or pressing the cancel button.

Switch off the temperature selector.

Correction:

Press the cancel button twice and reset.

Cancel:

Press the cancel button twice. The time will reappear.

Please note:

- If you have entered a microwave setting, the arrow will light up above the selected setting.
- If you have set more than one hour, an "h" will appear after the hour display. The point behind the "h" will start blinking.
- Microwave operation will be interrupted as soon as you open the oven door. Once the oven door is closed again, the microwave oven will carry on operating.

Charts Meat, poultry and fish

What utensils can you use?

Basically, all heat-resistant utensils suitable for microwave cooking. Metal roasting tins are only suitable for roasting without the microwave oven. For large roasts of meat, you can also use the glass pan.

If the meat is placed directly onto the grid, the glass pan should also be used as an anti-splash tray.

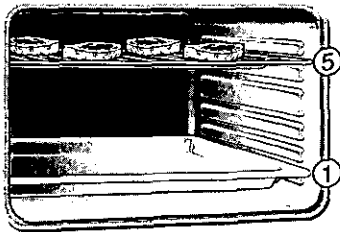
Utensils can become very hot, so you should always use an oven-cloth to remove food from the oven.

When taking out the food, place any glass utensil on a piece of dry kitchen towel and not on a cold or wet surface as the glass could crack.



Roasting

The following information applies to roasting in a deep, open utensil whereby the meat will become brown and crisp. In closed utensils, the roast retains more of its juices and the oven stays clean. You have to set the temperature 10 to 20°C higher, however.

Grilling



Always keep the oven door shut when grilling.

The food being grilled should be of the same thickness if possible (at least 2 to 3 cm), to ensure that it browns evenly and remains succulent. It should be placed directly onto the grid. Do not position the food for grilling in the middle of the grid. The grid can either be turned upwards  or downwards , so that you can vary how far it is from the grill elements.

In order to catch the juices from the meat, position the glass pan at shelf height 1, as well.

The food being grilled should be turned after about two thirds of the time indicated in the charts.

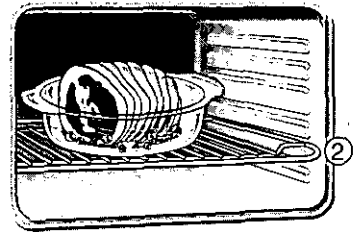
You may notice that the grill element switches off and on automatically during grilling. This is normal. How often this occurs will depend on the setting you have selected.

Meat

Meat	Weight	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temp. °C Grill	Combination button
<i>Braised beef</i> (e. g. prime rib)	1 kg	closed	2		200-210	
	1.5 kg		2		180-200	
	2 kg		2		180-190	
Fillet of beef	1 kg	open	1		210-230	-
	1.5 kg		1		200-210	-
	2 kg		1		190-210	-
Roast beef, rare to medium	1 kg	open	2		200-210	
Steaks, well-done		grid	5		Setting 3	-
Steaks, rare to medium		grid	5		Setting 3	-
Pork without rind (e.g. neck)	1 kg	open	2		190-200	
	1.5 kg		2		180-190	
	2 kg		2		160-170	
Pork with rind (e.g. shoulder, knuckle)	1 kg	open	2		190-210	-
	1.5 kg		2		180-200	-
	2 kg		2		170-190	-
<i>Cured/smoked pork,</i> <i>on the bone</i>	1 kg	open	2	-	-	-
Meat loaf	750 g	open	1		Setting 1	
Sausages	approx. 750 g	grid and glass pan	4		Setting 3	-
Roast veal	1 kg	open	2		180-190	
	2 kg		2		170-180	
Leg of lamb, off the bone	1.5 kg	open	2		190-200	

Meat

Microwave setting (W) Length of time (minutes)	Start button	Total time, minutes	The chart applies to food being placed into a cold oven.
360 W, 10 + 180 W, 30-40 min.	X	40- 50	Deep-frozen meat must be completely defrosted.
360 W, 10 + 180 W, 55-65 min.	X	65- 75	
360 W, 20 + 180 W, 65-75 min.	X	85- 95	
-	-	80	Turn roast beef half-way through the cooking time. After cooking, wrap in aluminium foil and allow to stand in the oven for 10 minutes.
-	-	100	
-	-	120	
180 W, 20 + 90 W, 10-15 min.	X	30- 35	When cooking pork, first cut into the rind and place the meat into the utensil with the rind-side down first, if it is to be turned.
-	-	25	
-	-	20	If you are roasting a lean piece of meat, add 2 to 3 tablespoons of liquid.
90 W, 65-75 min.	X	65- 75	
180 W, 35 + 90 W, 60-70 min.	X	95-105	
180 W, 40 + 90 W, 60-70 min.	X	100-110	The meat is turned half-way through the roasting time. Large pieces of meat- 1.5 kg and above- should be turned twice.
-	-	100	
-	-	140	
-	-	160	
360 W, 40-45 min.	X	40- 45	When the roast is done, it should be left to stand for a further 10 minutes after the oven has been switched off.
600 W, 20-25 min.	X	20- 25	
-	-	15	
180 W, 45-50 min.	X	45- 50	
180 W, 70-80 min.	X	70- 80	
180 W, 10 + 90 W, 40-50 min.	X	50- 60	



Poultry/Fish

Poultry	Weight	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temp. °C Grill	Combination button
2 chicken halves	400 g each	Grid and glass pan	3		Setting 2	
Chicken pieces	500 g	Grid and glass pan	4		Setting 2	
1 whole chicken	1 kg	open	2		Setting 2	
2 whole chickens	1 kg each		2		Setting 2	
Duck	1.7 kg	open	1		210-220	
Goose	3 kg	Grid and glass pan	1		220-230	

Fish	Weight	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temp. °C Grill	Combination button
Grilled fish	300 g 1 kg	Grid and glass pan	3 2	 	Setting 3 Setting 2	
Poached trout	300 g	covered	1	-	-	-
Deep-frozen fish	400g	covered	2	-	-	-
Fish slices (e.g. steaks)		Grid and glass pan	4		Setting 3	

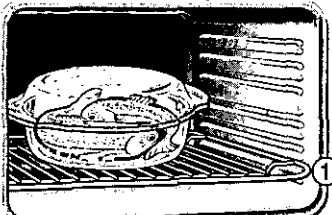
Tips on roasting and grilling

The roast has become too dark and the crackling is burnt in places Check shelf height and oven temperature

The roast looks good but the sauce is burnt Next time, use a smaller roasting utensil or add more liquid.

Poultry/Fish

Microwave setting (W) Length of time (minutes)	Start button	Total time, minutes	The chart is based on the poultry being placed into a cold oven.
360 W, 25-30 min.	X	25-30	Deep-frozen poultry must be entirely defrosted.
360 W, 10-15 min.	X	10-15	
360 W, 20-25 min. 360 W, 30-40 min.	X X	20-25 30-40	Whole birds must be turned at least once. With duck or goose, prick the skin under the wings so that the fat can escape.
180 W, 15 + 90 W, 30-40 min.	X	45-55	The poultry will become an even crispier brown if you baste it several times with butter, salt water, chicken grease or orange juice.
180 W, 20 + 90 W, 50-60 min.	X	70-80	

Microwave setting (W) Length of time (minutes)	Start button	Total time, minutes	The chart is based on the fish being placed into a cold oven.
180 W, 12-15 min. 360 W, 25-30 min.	X X	12-15 25-30	
600 W, 6-8 min.	X	6- 8	
600 W, 12-15 min.	X	12-15	
180 W, 15-18 min.	X	15-18	

The roast looks good but the sauce is too light and watery

Next time, use a larger roasting utensil and less liquid.

The chart does not contain any information for the weight of your particular roast

Choose the nearest chart weight below the weight of what you are cooking and extend the time.

Cakes and pastries

Cakes and pastries

What baking forms can you use?














Dark metal baking tins are the most suitable. With hot air you can also use light-coloured baking tins.

If the microwave oven is used as well, utensils should be used which let microwave through and are heat-resistant to a minimum temperature of 250°C. You can also use spring forms if you put the form on the grid.

Charts:

The following charts indicate what heating mode you should best use, where to position the accessories and how to make the setting.

Combination mode is not suitable for baking at two shelf heights.

Cakes in forms	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temperature °C	Combination button
Victoria sponge, plain*	Bowl, ring-shaped or oblong	2		170-190	-
		2		140-160	-
Cakes base with short-pastry edge	Spring form	2		160-180	-
Flan base	Flan tin	2		150-170	-
Sponge cake	Spring form	2		170-190	-
Nut cake	Spring form	2		170-180	
Fruit flan or cheesecake short pastry*	Dark spring form	1		170-190	
Fruit cake sponge mixture	Spring form or bowl form	2		170-180	
Savoury flans* (e.g. quiche or onion flan)	Spring form	1		170-180	

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

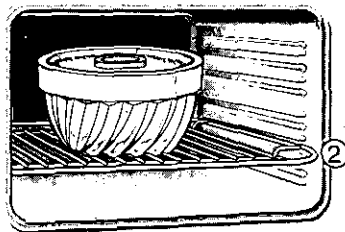
Cakes and pastries

The values in the charts are based on the food being put into a cold oven. This saves electricity. If, however, you prefer to preheat the oven, baking times should be reduced by 5 to 10 minutes. Temperature and cooking times will depend on the type and quantity of pastry. For this reason, the charts indicate ranges.

Start off by using the lower value and set it higher next time if necessary.

A lower temperature ensures more even browning.











Microwave setting (W) Length of time (minutes)	Start button	Baking time, minutes	The values in the charts are based on the food being put into a cold oven.
-	-	60-70	Always place cake tins in the middle of the grid.
-	-	60-70	
-	-	25-35	
-	-	25-35	
-	-	25-35	
90 W, 20-25	x	20-25	
360 W, 30-40	x	30-40	
90 W, 30-35	x	30-35	
180 W, 35-45	x	35-45	



Cakes and pastries








Push in the baking tray as far as it will go, with the slanting edge towards the oven door.

A second baking tray is obtainable as special accessories from your dealer.






Cakes on the baking tray	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temperature °C	Baking time, minutes
with a dry topping (sponge mixture)	1 tray	2		150-170	30-40
	2 trays	2+4		140-160	40-50
with a moist topping (e.g. yeast dough with apple crumble)*	1 tray	2		160-170	45-55
	2 trays	1+4		150-170	50-60
Swiss roll (preheat)	1 tray	1		190-210	15-20
Plaited bun with 500 g flour	1 tray	1		190-210	30-40
Stollen with 500 g flour	1 tray	2		170-190	60-70
Pizza	1 tray	1		170-190	30-40
	2 trays	1+4		160-180	45-55
Yeast bread with 1.2 kg flour** (preheat)	1 tray	2		170-190	50-60

* Use the glass pan for fruit cakes containing a lot of juice.

** Never pour water directly into the hot oven.

Small baked items	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temperature °C	Cooking time, minutes
Biscuits	1 tray	3		170-190	10-25
	2 trays	2+4		140-160	20-30
Shortbread biscuits	1 tray	2		160-180	25-30
	1 tray	2		130-150	25-30
	2 trays	1+4		130-150	35-45
Meringues	1 tray	2		60-80	120-150
Choux pastry	1 tray	2		170-190	30-40

Cakes and pastries

Small baked items	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temperature °C	Cooking time, minutes
Macaroons	1 tray	2		120-140	30-40
	2 trays	2+4		100-120	35-45
Puff pastry	1 tray	1		170-190	20-30
	2 trays	2+4		160-170	35-40
Rolls (e.g. rye bread rolls)	1 tray	2		200-220	25-30

Bakes and gratins

Bakes and gratins

	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temp. °C grill stage	Combination button
Baked sweets (e.g. baked quark with fruit)	soufflée dish	2		180–190	
Baked savouries made of cooked ingredients (e.g. macaroni cheese)	soufflée dish	1		Setting 1	
Baked savouries made of raw ingredients (e.g. potato gratin)	soufflée dish*	1		Setting 1	
Strudel, sweet	soufflée dish or glass pan	2		190–200	
Toast, browned, 9 pieces	grid	5		Setting 3	–
Toasties, 9 pieces	grid	4		Setting 3	–

* 1 kg raw potatoes

Deep-frozen precooked foods

	Utensil	Shelf height	Heating mode	Temp. °C grill	Combination button
Strudel with fruit filling	baking tray	1		190–200	
French fries	baking tray	3		220–230	–
Pizza	grid with baking paper	2		170–180	
Baguette-type pizza	grid with baking paper.	2		170–180	

Bakes and gratins

Microwave setting (W) Length of time (minutes)	Start button	Total time, minutes	The values in the charts are based on the food being put into a cold oven.
180 W, 25–30 min.	×	25–30	Place the bake on the grid in a utensil suitable for microwave cooking
360 W, 15–25 min.	×	15–25	
600 W, 25–30 min.	×	25–30	
180 W, 25–30 min.	×	25–30	
–	–	5– 6	
–	–	5– 8	

Microwave setting (W) Length of time (minutes)	Start button	Total time, minutes	The values in the charts are based on the food being put into a cold oven.
360 W, 15–20 min.	×	15–20	Follow the various manufacturers' instructions on the packets. Our values are approximate values.
–	–	20–25	
180 W, 12–14 min.	×	12–14	Remove deep-frozen meals from the aluminium packing and place in a utensil suitable for microwave cooking, e.g. a soup bowl or a glass or ceramic soufflée dish.
90 W, 14–17 min.	×	14–17	

Baking tips

Tips and advice on baking

If you want to use one of your own baking recipes

Go by a similar type of cake or biscuit in the charts.

How to find out if the cake is done

About ten minutes before the end of the baking time, prick the deepest part of the cake with a thin wooden skewer. When the mixture no longer sticks to the skewer, you can switch off the oven and use the residual heat to finish cooking.

The cake sinks

Use less liquid next time or set the oven temperature 10°C lower. Make sure that you stir the mixture for long enough (see recipe).

The cake has risen in the middle but is lower at the edges

Do not grease the side of the spring-form. After baking, loosen the cake carefully from the sides with a knife.

The top of the cake is too dark

Position the cake at a lower shelf height. Select a lower temperature and bake the cake for slightly longer. Use dark metal tins.

The base of the cake is too dark

Position the cake at a higher shelf height and select a lower temperature next time.

The base of the fruit cake is too light in colour. The juice is running out

Use the glass pan as it is deeper.

The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is soggy inside (run through with streaks of water)

Use a little less liquid next time and bake at a lower temperature for slightly longer. If the cakes are to have a moist topping, bake the base first, sprinkle it with ground almonds or breadcrumbs and then put on the topping. Always follow recipes and baking times.

You have used two shelf heights in baking. The food baked on the higher tray is darker than on the lower one

Select a slightly lower temperature to ensure that the cakes bake more evenly. Trays which are put into the oven at the same time need not necessarily be ready at the same time. Leave the lower trays to bake for a further 5 to 10 minutes or put them in earlier.

The bake is far too dark on top

Remove the crust and brown the food briefly under the grill. Do not use parmesan cheese for browning as it browns too fast and tastes bitter. Next time, position the tin at a lower shelf height and reduce the temperature by 10°.

The biscuits do not come off the tray

Put the tray back into the oven briefly and then remove the biscuits immediately.

Baking tips/Care of your appliance

The cake does not come out of the tin

Loosen the sides of the cake once again carefully with a knife. Turn the cake upside down again and cover the cake tin several times with a cold wet cloth. Grease the tin thoroughly next time, sprinkling on breadcrumbs as well.

Care

Do not clean with a steam jet or high-pressure cleaner.

Outside of the appliance:

All you need to do is to wipe the appliance with a damp cloth. Never use any harsh cleaning agents or abrasives as this will cause dull marks.

Air vent cover:

When the door is open, the air vent cover can be removed and cleaned. When replacing the cover, the notch must point upwards.

Oven:

Your oven will remain smart for years to come if you remember the following:

- Never use any hard abrasive pads or scourers.
- With very juicy cakes, do not try to cram too much onto the tray. It is better to use the glass pan as it is deeper. It is impossible to remove juice which has dropped from the baking tray, even with oven cleaning agent.
- The grill element is fixed and cannot be taken out.

For easier cleaning

you can switch on the oven light.

Self-clean enamel

The back and roof of the oven are coated with a catalytic self cleaning lining. It cleans itself whilst the oven is being used. Larger stains may only disappear after the oven has been used several times. Occasionally, however, heavier stains will only disappear after using the oven several times. You can remove any residue from spices etc. with a soft brush or dry cloth.

A slight discolouration of the enamel will not affect the self-clean feature.

Never use any oven cleaners.

Care of your appliance

Cleaning the other enamel surfaces

Any light stains can be wiped away with hot soapy water or vinegar solution.

If the enamel surfaces are heavily stained, it is best to use oven cleaner. Only use on a cold oven.

- Allow the cleaner to work.

In the case of particularly stubborn stains, heat the oven up to 50°C for a maximum of two minutes before spraying it with oven cleaner. Do not exceed this period, otherwise the surface of the enamel will become discoloured.

- Wipe out the oven thoroughly.

Cleaning the door seal

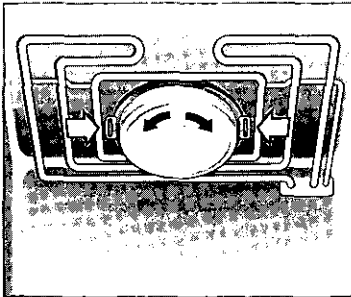
The door seal can be removed and cleaned in hot soapy water (not in the dishwasher).

When the door seal has been removed, close the oven door carefully in order to avoid any damage.

Cleaning the door sealing surfaces

Always keep the door sealing surfaces clean, in order to ensure that the oven door always shuts properly.

Cleaning the glass cover on the oven roof



Twist and remove the glass cover from its socket while the oven is cold (see illustration, white arrow). Clean any light stains on the glass cover with a detergent, and use a green scourer on more stubborn stains.

When reinserting, make sure that the over screws firmly into place.

Accessories

Soak accessories immediately after use. You can then remove any remaining soiling easily with a brush or a washing-up sponge. The grid can be cleaned with stainless steel cleaners. The glass pan can be cleaned in the dishwasher.

What to do if there is a problem

If a problem does occur, it may often be due to something very minor. The following chart contains various tips.

Problems and repairs

Problem	Possible cause	Tips and remedies
The appliance does not function	Faulty fuse	Check whether the oven fuse in the fuse box is in order.
	Appliance not plugged in	Plug in the appliance.
The microwave oven does not switch on	Door is not properly closed	Check whether there are remains of food or a small object jammed in the door. Make sure that the door sealing surfaces are clean.
	Start button has not been pressed	Press the start button.
The food is slower to heat and cook than before	Microwave setting is too low	Use a higher setting.
	A larger amount than usual was put in the appliance	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual	Stir or turn the food occasionally.
The fan keeps running. The microwave transmitter beneath the glass cover keeps turning and the oven light remains illuminated, even though the microwave oven is switched off.		This does not mean that there is anything wrong with the appliance. See also the information under „oven and accessories“.

Repair

If the suggestions overleaf have not helped, you can turn to our customer service network. Repairs must only be carried out by authorized service technicians. If your appliance is not repaired properly, you could be putting yourself in considerable danger. You will find the addresses and telephone numbers of the nearest service centres in the telephone directory. The service centres named will also be pleased to tell you which is your nearest service centre. Always quote your appliance's E number (product no.) and FD number (manufacturing no.) when contacting the service centre. You will find the rating plate with the numbers if you open the oven door.

In order that you do not have to spend a long time searching in the event of a problem, we would suggest that you enter your appliance data here rightaway.

E No.

FD No.

Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir! Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour profiter pleinement de toutes les qualités techniques de votre appareil.

Cette notice est également valable pour les modèles destinés à l'exportation. C'est pour cette raison qu'elle comporte plusieurs langues et est articulée en fonction des diverses langues, ceci afin d'en faciliter l'utilisation.

Au début de cette notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite vous apprenez à connaître votre nouvel appareil détail après détail. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser. Les tableaux sont construits de telle sorte que vous pouvez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, la hauteur d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre four reste en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions? Regardez toujours dans la table des matières. Vous vous y retrouverez très facilement.

Et maintenant, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir pour cuisiner.

Table des matières

Page

Remarques importantes

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil	89
Avant de brancher votre appareil	89
Consignes de sécurité	89
Prenez soin de votre appareil	91
Montage et branchement, réglage de l'heure	92

Votre nouvel appareil

Le bandeau de commande	93
Les modes de cuisson	94
Four et accessoires	95
Avant la première utilisation	96

Micro-ondes

Récipients	96
Réglage	97
« Touche rapide »	98
Tableaux: décongeler, réchauffer, cuire	98
Conseils pour le micro-ondes	103
Plats types	103

Programme automatique

Réglage	106
Tableaux de décongélation	107
Tableaux de cuisson	108

Four sans micro-ondes

Réglage	
Arrêt manuel du four	109
Arrêt automatique du four	109

Four combiné aux micro-ondes

Réglage	110
---------	-----

Table des matières

	Page
Tableaux	
Viande, volailles, poisson	111
<i>Conseils pour la rôtisserie et le grill</i>	114
Gâteaux et autres pâtisseries	116
Soufflés, gratins, toasts	120
Plats cuisinés congelés	120
Conseils pour la pâtisserie	122
Entretien de votre four	123
Pannes, réparation	
Que faire lorsque ...?	125
Réparation, N° ENR et N° FD	126

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil

- Si vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement. De par leur conception, les emballages ne sont pas dangereux pour l'environnement, vous pouvez vous en débarrasser sans risque. En effet, ce sont des produits écologiques qui ne contiennent pas de CFC. Les parties en bois n'ont pas subi de traitement chimique; les parties cartonnées sont faites de papier recyclé – elles peuvent être détruites dans un «destructeur de papier».
- Veillez à rendre votre appareil inutilisable avant de vous en débarrasser.
- Pour vous débarrasser de votre appareil, prenez contact avec un centre prévu à cet effet ou avec votre mairie.

Avant de brancher votre appareil

- Lisez la notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
- Conservez cette notice d'utilisation et notice de montage. Elle pourrait servir à une autre personne.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé.

Conseils de sécurité appareils de cuisson en général

- Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires.
- Les surfaces des appareils de cuisson deviennent très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants éloignés!
- Les câbles électriques des appareils électroménagers ne coincez pas dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine isolante.
- En cas de détérioration de la porte du four, n'utilisez votre appareil qu'après intervention du service après-vente (pour éviter toute fuite d'ondes!).
- En cas de panne, débranchez votre appareil.
- Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez votre four sans les retirer.
- Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité régissant les appareils électroménagers. Seuls les techniciens compétents en la matière sont habilités à intervenir. Votre sécurité en dépend!

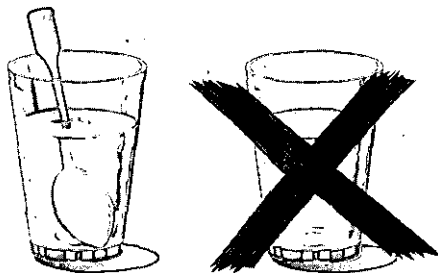
Remarques importantes

fours à micro-ondes

Risque de brûlures!

Lorsque vous chauffez des liquides, mettez toujours une petite cuillère dans le récipient pour éviter le retard à l'ébullition.

Ce retard survient lorsque la température d'ébullition est atteinte sans que des bulles se dégagent. Il suffit d'une petite secousse pour que le liquide déborde brusquement ou donne des projections.



Aliments pour bébés:

Retirez couvercles et tétines pour réchauffer les petits pots et les biberons.

Lorsque les aliments sont chauds, remuez bien le contenu afin que la chaleur se répartisse uniformément. Vérifiez la température de la nourriture afin que votre enfant ne se brûle pas!

Ne chauffez pas des plats ou des boissons dans des récipients complètement fermés.

Risques d'explosion!

Veillez à ne pas surchauffer les boissons alcoolisées.

Risques d'explosion!

Ne réchauffez pas les aliments dans les emballages qui gardent la chaleur. Ces emballages risqueraient de s'enflammer!

Pendant l'échauffement, vous devez surveiller les aliments sous emballage en matière plastique, papier ou en d'autres matériaux inflammables.

Les aliments enroulés d'un film de plastique peuvent éclater et le film risque de fondre.

Si vous constatez la présence de fumée dans le four n'en ouvrez jamais la porte. Eteignez l'appareil puis, dans le boîtier à fusibles coupez celui qui correspond à la cuisinière.

Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille.

Ne réchauffez pas d'œufs durs. Ils risqueraient d'éclater! Ceci est également valable pour les coquillages et crustacés.

Percez d'abord le jaune des œufs sur le plat avant de les faire cuire.

Remarques importantes

- Les denrées à coque ou à peau dure (pommes, tomates, pommes de terre, saucisses) peuvent éclater. Les piquer avant de les cuire.
- Si vous faites sécher des fines herbes, des fruits, du pain ou des champignons, surveillez bien car ces produits pourraient prendre feu si l'opération dure trop longtemps.
- Ne chauffez pas d'huile dans le four à micro-ondes. Elle pourrait prendre feu!
- La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut comporter des petits trous au niveau des poignées et des couvercles. Ceux-ci peuvent cacher des cavités dans lesquelles l'humidité risque de s'infiltrer provoquant par conséquent un éclatement de la vaisselle.
- Pour sélectionner la puissance de chauffe et la durée de la cuisson, reportez-vous aux indications contenues dans la notice d'utilisation de votre four à micro-ondes. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou une durée trop longue, les aliments peuvent prendre feu et donc endommager l'appareil.

Prenez soin de votre appareil

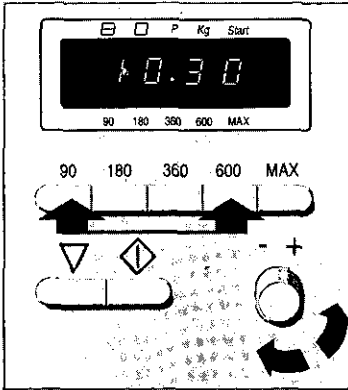
- Il ne faut pas introduire de plaque à pâtisseries sur la sole du four ou la revêtir de feuilles d'aluminium; il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.
- Les jus des fruits qui coulent sur la plaque du four risquent de faire des taches indélébiles. Utilisez de préférence une plaque universelle.
- Ne vous appuyez pas contre la porte du four lorsqu'ils sont ouverts.
- La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, laissez les joints de porte propres.
- Ne faire fonctionner les micro-ondes que si un aliment se trouve dans le four; le fonctionnement à vide risquerait de surcharger le four. Exception: un bref test de récipients (voir les instructions concernant les récipients).

Remarques importantes

Montage et raccordement

- ❑ Respectez la notice de montage correspondante.
- ❑ L'appareil est livré prêt à être raccordé. Branchez-le sur une prise de courant conforme aux prescriptions en vigueur. (N'est pas valable pour les modèles distribués en Suisse. Raccordement fixe.) Le fusible doit être de 16 Ampères et la tension du réseau doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- ❑ Le déplacement éventuellement nécessaire de la prise de courant ou l'échange du câble de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien. Si, après l'encastrement, la fiche n'est pas accessible, mettre en place un séparateur tous pôles avec un intervalle de coupure de 3 mm min. afin de satisfaire aux prescriptions réglementaires en matière de sécurité.
- ❑ Ne pas utiliser de prises multiples ou de rallonges. Une surcharge peut provoquer un incendie.

Heure lorsque l'appareil est branché



Trois zéros clignotent sur le bandeau lumineux.

Vous pouvez régler l'heure:

1. Appuyez en même temps sur les touches 90 et 600.
2. Tournez le bouton droit jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse.

Vous pouvez éteindre l'heure:

1. Appuyez en même temps sur les touches 90 et 600.
2. Tournez le bouton droit au-delà de 24.00 et revenez sur 0.00.

Le bandeau lumineux devient sombre au bout de quelques secondes.

Observations:

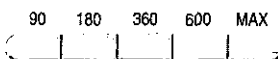
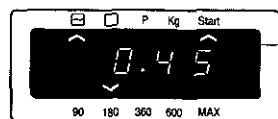
- ❑ Une coupure de courant peut annuler le programme sélectionné ou couper l'heure. Trois zéros clignotent alors sur le bandeau lumineux. Indiquez à nouveau l'heure et le programme.
- ❑ L'intensité du bandeau lumineux est plus faible entre 22.00 et 6.00.

Votre nouvel appareil

Le bandeau de commande

Bouton et sélecteur de température escamotables. Appuyez sur le bouton ou sur le sélecteur pour les enclencher ou les désenclencher. Le sélecteur doit être sur position arrêt.

BOSCH



Les **flèches** montrent le symbole qui correspond à la sélection.

Puissances du micro-ondes

Bouton de réglage, escamotable

Touche Poids

Touche de programmation

Touches de sélection des modes de chauffe

- Sole et voûte
- Chaleur tournante
- Gril ventilé
- Gril

Sélecteur de température, escamotable

Lampe du four
50-250 °C

Positions Gril

1 = Faible

2 = Moyen

3 = Fort

Touche d'annulation

Touche Départ

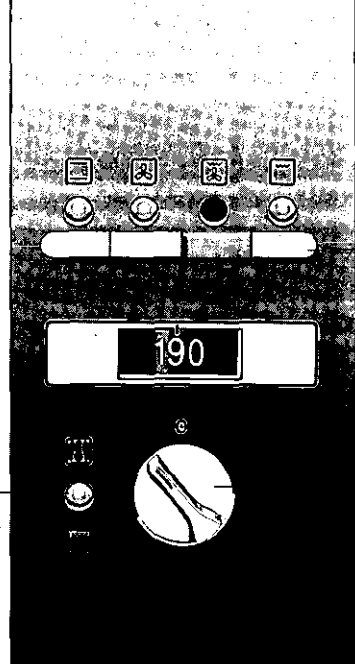
Touche pour cuisson combinée

Touche pour le four

Voyant lumineux de température

Il s'allume uniquement lorsque le four chauffe.

Il ne s'allume pas en cuisson gril.



Certains détails peuvent varier en fonction du type d'appareil.

Les modes de cuisson

Micro-ondes

Dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Le micro-ondes est conçu pour décongeler, réchauffer, faire fondre et cuire rapidement.

Degrés de chauffe du micro-ondes:

- MAX pour réchauffer des liquides
- 600 W pour réchauffer et cuire des plats
- 360 W pour cuire de la viande et réchauffer des mets délicats
- 180 W pour décongeler et cuire
- 90 W pour décongeler des mets délicats

Micro-ondes et four combiné

Dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Le micro-ondes est conçu pour décongeler, réchauffer, faire fondre et cuire rapidement.



Sole et voûte

La chaleur arrive uniformément de la sole et de la voûte sur les gâteaux ou les rôtis. Cela convient tout à fait au pain, aux tartes, aux gâteaux cuits sur un seul niveau d'enfournement. Vous pouvez également cuire des rôtis maigres avec ce mode de cuisson.



Chaleur tournante

Un ventilateur situé sur la paroi arrière répartit uniformément la chaleur émanant de la sole et de la voûte.

La chaleur tournante est idéale pour les gâteaux cuits sur un niveau. Les températures sont plus basses que celles utilisées en cuisson par sole et voûte. Vous économisez ainsi de l'énergie.



Gril ventilé

La résistance du gril et le ventilateur se mettent en marche et s'arrêtent alternativement. Lorsque la résistance est à l'arrêt, le ventilateur, envoie la chaleur qui émane de la résistance sur le plat. Les morceaux de viande sont particulièrement croustillants et dorés.

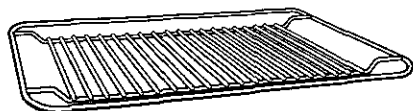
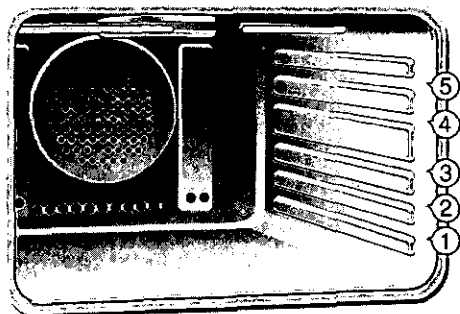
La grillade ventilée convient tout particulièrement aux gros morceaux de viande et aux volailles.





Gril traditionnel

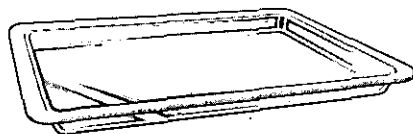
Toute la surface qui se trouve sous la résistance est chauffée. Vous pouvez griller plusieurs steaks, des saucisses, du poisson ou des toasts.

Le four et ses accessoires

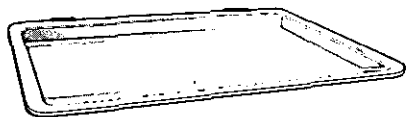


Grille pour les récipients, les moules à gâteaux, les rôtis et les grillades. La grille peut être tournée vers le haut  ou vers le bas .

Cinq hauteurs d'enfournement différentes.



Plaque universelle pour les gros rôtis les gâteaux juteux, les soufflés et les gratins. Elle peut servir de protection contre les projections quand vous posez la viande directement sur la grille. Pour cela, enfournez la plaque universelle, hauteur 1.





Tôle à pâtisserie pour les gâteaux

Vous pouvez vous procurer les **accessoires** dans le commerce. Indiquez le n° ENR et le FD de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui peut continuer de tourner même une fois le four éteint. La lampe du four reste allumée tant que le ventilateur tourne et l'antenne située derrière le couvercle en verre tourne. Les micro-ondes sont éteintes.

Le ventilateur continue de tourner pour évacuer l'humidité et ne pas endommager les meubles.

Avant la première utilisation

Chauffez le four fermé, à vide, pendant 60 minutes. Pour cela, appuyez sur la touche  et positionnez le sélecteur de température sur 250. Coupez le sélecteur de température au bout de 60 minutes. Appuyez aussi sur la touche  si vous souhaitez que le four s'arrête automatiquement au bout de 60 minutes. Indiquez la durée dans les 3 secondes qui suivent. Programmez 60 minutes avec le bouton de réglage. Appuyez sur la touche Départ. Ne pas allumer le micro-ondes. Un signal sonore retentit au bout de 60 minutes. Appuyez sur la touche «annulation» ou ouvrez la porte du four pour le couper avant. Aérez la cuisine pour faire partir toute odeur de neuf qui pourrait apparaître.

Micro-ondes

Essayez le micro-ondes tout de suite. Réchauffez par exemple une tasse contenant le café du petit déjeuner – il a l'arôme d'un café frais. Prenez une tasse sans fioriture or ou argent et placez y une cuillère à café. Posez la tasse au centre de la grille, hauteur 1. Appuyez sur puissance MAX. Un signal sonore retentit au bout d'une minute. Vous pouvez le stopper avant qu'il ait fini de retentir en appuyant sur la touche «annulation». Le café est chaud. Vous trouverez d'autres exemples dans les tableaux. En buvant votre café, relisez une nouvelle fois les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Elles sont très importantes.

Ce que vous devez savoir sur la vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes. Il n'en est pas de même avec les récipients en métal. Etant donné qu'ils ne laissent pas passer les micro-ondes, les aliments enfermés dans de tels récipients ne deviennent pas chauds.

Micro-ondes

Vous pouvez utiliser des plats en métal plats et non fermés, en aluminium par exemple. Veillez à ne pas rapprocher de métal trop près des parois du four. Cela peut provoquer des étincelles.

Il n'y a aucun risque d'étincelles avec les accessoires du four si vous les utilisez conformément aux indications des tableaux. Posez les récipients sur la grille ou sur la plaque universelle.

Dans de nombreux cas, il est possible d'utiliser directement les plats de service. Vous réduisez ainsi la quantité de vaisselle à laver. Utilisez la vaisselle comportant des fioritures en or ou en argent que si le fabricant atteste qu'elle est conçue pour passer dans le four à micro-ondes.

Reportez-vous aux tableaux pour trouver toutes les données nécessaires.

Test de la vaisselle

N'utilisez jamais le four à vide excepté pour tester vos récipients. Pour vérifier qu'un récipient peut passer sans problème dans le four à micro-ondes, placez le dans l'appareil pendant 1/2 minute sur la position MAX.. La vaisselle doit être froide ou supportable au toucher. Si elle devient très chaude ou s'il y a des étincelles, elle ne convient pas.

Les aliments que l'on réchauffent dégagent de la chaleur. Il se peut que la vaisselle soit chaude. Prenez des gants pour sortir le plat du four.

Réglage:

1. Appuyez sur la touche correspondant à la puissance nécessaire.
Indiquez la durée dans les 3 secondes qui suivent.
2. Tournez le bouton jusqu'à ce que la durée nécessaire apparaisse. Vous pouvez entrer maintenant d'autres temps et d'autres puissances.
3. Appuyez sur la touche Départ.

Le processus démarre.

A la fin, un signal sonore retentit pendant 30 secondes. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche «annulation» pour le couper avant.

Remarque

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui peut continuer de tourner même une fois le four éteint. La lampe du four reste allumée tant que le ventilateur tourne et l'antenne située derrière le couvercle en verre tourne. Les micro-ondes sont éteintes.

Le ventilateur continue de tourner pour évacuer l'humidité et ne pas endommager les meubles.

Correction:

Vous pouvez modifier les données tant que la touche Départ n'est pas enclenchée.

Si le four à micro-ondes fonctionne appuyez deux fois sur la touche «annulation» et recommencez.

Annulation:

Appuyez deux fois sur la touche «annulation».

L'heure réapparaît.

Observations:

- ❑ Sur le micro-ondes, vous pouvez sélectionner la puissance MAX pour 30 minutes, 600 Watt pour une heure, les autres puissances pour 1 heure 30. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances les unes derrière les autres.
- ❑ Sur le bandeau lumineux, une flèche s'allume au-dessus de la puissance sélectionnée.
- ❑ Si vous avez sélectionné plusieurs puissances la durée totale s'affiche sur le bandeau lumineux.
- ❑ Si vous avez programmé plus d'une heure un «h» apparaît derrière l'affichage de l'heure. Dès que le processus est enclenché, un point clignote derrière le «h».
- ❑ Le micro-ondes se coupe dès que vous ouvrez la porte du four. Il fonctionne à nouveau dès que la porte est fermée.

Micro-ondes, puissance MAX «Touche rapide»

Vous pouvez programmer rapidement la puissance MAX pour 1 à 5 minutes.

Réglage:

Appuyez brièvement deux fois sur la touche MAX.

Une minute apparaît sur le bandeau lumineux. Pour aller de minute en minute, cela jusqu'à 5 minutes, appuyez à chaque fois sur la touche MAX.

Appuyez sur la touche Départ. Le temps s'écoule.

Tableaux

Les temps indiqués dans les tableaux ne sont que des valeurs approximatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

Les tableaux donnent souvent des gammes de durée. Réglez d'abord sur la durée inférieure et augmentez si nécessaire.

Si vous avez d'autres quantités que celles données dans les tableaux, adaptez la règle de base suivante:

Lorsque vous doublez la quantité, doublez également le temps de cuisson.

Micro-ondes

Lorsque vous ne cuisez que la moitié, divisez le temps par deux.

Si vous devez remuer ou retourner un plat:

En ouvrant la porte, le four s'éteint automatiquement: En la refermant, le four à micro-ondes se remet en marche.

Décongélation

Poser les surgelés dans un récipient très plat ou sur une assiette.

Couvrez les parties délicates, comme les cuisses et les ailes de poulets ou bien les parties grasses de rôtis avec de petites feuilles d'aluminium. Les feuilles ne doivent pas toucher les parois du four. Après la moitié du temps de décongélation, vous pouvez ôter les feuilles d'aluminium.

Retourner les surgelés à mi-temps. Retournez plusieurs fois les grandes pièces.

Laisser reposer les plats pendant environ 10 minutes pour que la température s'égalise. S'il s'agit de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation Grille, hauteur 1	Quantité	Choisir la puissance des micro-ondes, W Régler la durée, en minutes*
1 Poulet	1 kg	180 W, 15 mn + 90 W, 15 à 20 mn
2 Poulets	1 kg chacun	180 W, 25 mn + 90 W, 15 à 25 mn
1 Canard	2 kg	180 W, 25 mn + 90 W, 25 à 35 mn
Viande en morceaux	750 g	180 W, 5 mn + 90 W, 25 à 35 mn
	1 kg	180 W, 10 mn + 90 W, 25 à 35 mn
2 Steaks	600 g	180 W, 10 mn + 90 W, 5 à 10 mn
Poissons	500 g	180 W, 5 mn + 90 W, 10 à 15 mn
Beurre	250 g	180 W, 3 mn + 90 W, 3 à 5 mn
Pain	1 kg	180 W, 10 mn + 90 W, 8 à 12 mn
Petits pains	4 pièces	180 W, 2 à 3 mn



* Appuyez sur la touche Départ.

Micro-ondes

Décongélation Grille, hauteur 1	Quantité	Choisir la puissance des micro-ondes, W Régler la durée, en minutes*
Gateaux	500 g	180 W, 9 à 13 mn
Fruits rouges/ fruits à noyau	250 g	180 W, 5 à 8 mn

* Appuyez sur la touche Départ.

Décongeler les **gâteaux à la crème** sans micro-ondes.
Enfournez le gâteau à la hauteur 1.

Appuyez sur la touche  et placez le sélecteur de température sur .

Le ventilateur brasse l'air dans le compartiment cuisson. Le gâteau se décongèle plus rapidement qu'à l'air libre.

Réchauffer et cuire

Toujours couvrir les plats.

Remuer les aliments de temps en temps, pour permettre un réchauffage plus rapide et plus homogène des aliments.

Sortir les plats confectionnés de leur emballage d'aluminium et les préparer dans une vaisselle à micro-ondes. Ils se réchauffent ainsi plus rapidement et plus uniformément.

Si vous réchauffez divers aliments simultanément, ils peuvent chauffer plus ou moins rapidement.

Laissez les aliments reposer 1 à 2 minutes après les avoir chauffés.

Plats Grille, hauteur 1		Quantité	Choisir la puissance des micro-ondes, W Régler la durée, en minutes*
Légumes Ajoutez un peu d'eau			
Champignons, fraîche	cuire	250 g	600 W, 6 à 8 mn
Poireau, fraîche	cuire	500 g	600 W, 6 à 8 mn
Poivrons, fraîche	cuire	500 g	600 W, 9 à 11 mn
Macédoine, congelée	cuire	450 g	600 W, 10 à 12 mn
Légumes, Température du réfrigérateur	réchauffer	150 g	600 W, 2½ à 3½ mn

* Appuyez sur la touche Départ.

Micro-ondes

Plats
Grille, hauteur 1

Quantité

Choisir la puissance des micro-ondes, W
Régler la durée, en minutes*

Garniture

Pommes de terre Ajoutez un peu d'eau	cuire	250 g	600 W, 6 à 8 mn
		500 g	600 W, 8 mn + 180 W, 6 à 8 mn
Riz	cuire	125 g	600 W, 5 mn + 180 W, 15 à 17 mn
		250 g	600 W, 8 mn + 180 W, 10 à 12 mn
Garniture, Température du réfrigérateur	réchauffer	250 g	600 W, 2½ à 3½ mn
Céréales concassées**, ajouter trois fois leur quantité de liquide	cuire	100 g	600 W, 8 mn + 180 W, 20 mn
Graines**, par. ex. blé, épeautre, blé vert, avoine, orge. Ajouter la quantité double de liquide	cuire	100 g	600 W, 6 mn + 90 W, 25 mn

* Appuyez sur la touche Départ.

** Les graines et les céréales concassées nécessitent selon le type de céréale un temps pour gonfler qui peut aller jusqu'à 30 minutes.

Soupe et sauce

Potée, congelée	réchauffer	500 g	600 W, 13 à 17 mn
Potée, Température du réfrigérateur	réchauffer	500 g	600 W, 5 à 7 mn
Soupe, congelée	réchauffer	400 g	MAX, 7 à 10 mn.
Sauce bolognaise, congelée	réchauffer	300 g	600 W, 8 à 11 mn
Sauce bolognaise, Température du réfrigérateur	réchauffer	600 g	600 W, 15 à 18 mn

Micro-ondes

Plats
Grille, hauteur 1

Quantité

Choisir la puissance des micro-ondes, W
Régler la durée, en minutes*

Assiettes garnies

Assiettes garnies, congelée réchauffer 350 à 400 g 600 W, 6 mn + 360 W, 6 à 8 mn

Assiettes garnies, Température du réfrigérateur réchauffer 350 à 400 g 600 W, 4 à 6 mn

Plat tout préparé stérilisé réchauffer 350 à 450 g 600 W, 6 à 8 mn

Desserts

Flans cuire 500 g 600 W, 6 à 8 mn

Compote cuire 250 g 600 W, 8 à 11 mn

Aliments pour bébes

Réchauffez les petits pots de bébé sans couvercle, remuez et vérifiez la température

Petits pots réchauffer 200 g 360 W, 2 à 2½ mn

Biberons réchauffer 200 ml MAX, ½ à 1 mn

Poser sur une assiette les biberons remplis de lait.

Variétés

Beurre, Température du réfrigérateur faire amollir 250 g 90 W, 1 à 3 mn

Miel, cristallisé faire fondre 200 g 180 W, 1 à 2 mn

Glacage pour gâteau faire fondre 150 g 600 W, 4 à 5 mn

Beurre, Température du réfrigérateur faire fondre 50 g 180 W, 4 à 5 mn

* Appuyez sur la touche Départ.

Micro-ondes

Plats		Quantité	Choisir la puissance des micro-ondes, W
Grille, hauteur 1			Régler la durée, en minutes*
Boissons			
Placez une cuillère dans le récipient			
Café, thé, lait	réchauffer	150 ml	MAX, 1 à 2 mn
suivant la température souhaitée		300 ml	MAX, 2 à 3 mn
		1/2 ltr.	MAX, 3 à 4 mn
		1 ltr.	MAX, 7 à 8 mn

* Appuyez sur la touche Départ.

Petits conseils pratiques pour l'emploi des micro-ondes

Je ne trouve pas d'indications sur le réglage à faire pour la quantité d'aliments préparée.

Allonger ou raccourcir les temps de cuisson selon la règle approximative suivante:
Quantité double = temps double
Quantité de moitié moindre = temps réduit de moitié.

Les aliments sont devenus trop secs.

Régler à un temps de cuisson plus réduit ou choisir une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrir les aliments et ajouter un peu de liquide.


Les aliments ne sont pas encore dégelés, chauds ou cuits bien que le temps soit écoulé.

Régler à un temps plus long. Des quantités plus importantes nécessitent des temps plus longs. Tenir compte de l'épaisseur des mets, les mets plus épais nécessitent un temps plus long.

Si une fois le temps de cuisson écoulé les aliments sont surchauffés sur le bord, mais ne sont pas encore prêts au centre.

Remuer de temps à autre et choisir la prochaine fois une puissance plus faible et une durée plus longue.

Après avoir dégelé, la volaille ou la viande sont certes cuits à l'extérieur mais ne sont pas encore dégelés au centre.

Choisir une puissance de micro-ondes plus faible. Brancher en plus l'air chaud  sans température. Retourner la pièce à dégeler plusieurs fois si les quantités sont grandes.

Plats pour contrôle

La qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes sont contrôlés par les Instituts de contrôle à l'aide de ces plats.

Le mesure de la puissance de sortie se fait avec la grille placée au niveau d'enfournement 2.

Micro-ondes/Plats pour contrôle

Plats pour contrôle selon DIN 44566

	Poids	Puissance	Durée, mn
Poulet, à dégeler	1 kg	180 W + 90 W	14 à 16 mn 14 à 16 mn
Envelopper l'extrémité des cuisses et le croupion dans de la feuille d'aluminium. Dès que le premier temps réglé s'est écoulé, retourner le poulet et enlever la feuille d'aluminium. A la fin, laisser le poulet dégeler encore 10 à 15 minutes.			
Bœuf haché à dégeler	500 g	180 W + 90 W	9 à 11 mn 13 à 15 mn
Une fois écoulé le temps réglé en premier lieu, retourner la viande de bœuf hachée. A la fin, laisser encore dégeler pendant 10 à 15 minutes.			
Framboises à dégeler	250 g	180 W	5 à 7 mn
Une fois écoulé le temps préréglé, laisser les framboises dégeler encore 5 à 10 minutes.			
Goulache à dégeler et réchauffer	500 g	600 W	13 à 15 mn
Avec couvercle. Au bout de 9 minutes, fragmenter la goulache et mélanger.			
Epinards à dégeler et réchauffer	450 g	600 W	14 à 16 mn
Avec couvercle. Au bout de 9 minutes, fragmenter le epinards et mélanger.			
Filet de poisson à dégeler et à cuire	400 g	600 W	12 à 15 mn
Avec couvercle (niveau 2).			
Petits pois à dégeler et à cuire	300 g	600 W	6 à 7 mn
Avec couvercle.			
Plat de lentilles à réchauffer	1 kg	600 W	14 à 16 mn
Avec couvercle.			
Viande hachée rôtie	750 g	600 W	20 à 22 mn
Poulet à cuire	850 g	600 W	16 à 18 mn
Avec couvercle. Retourner le poulet au bout de 8 minutes. Après la cuisson, laisser encore reposer pendant 8 minutes dans l'appareil.			

Micro-ondes/Plats pour contrôle

**Plats pour contrôle
selon publication
IEC 705 – 2 édition 1988**

Plat	Poids	Vaisselle	Puissance	Durée, mn
Crème aux œufs (Contrôle A)	1 kg	Pyrex 226 S Art. N° 03.226.85	360 W	ca. 27 mn
Laisser reposer jusqu'à refroidissement.				
Pâte à biscuit (Contrôle B)	475 g	Pyrex 828 F Art. N° 03.828.80	600 W	ca. 7 mn
Laisser reposer jusqu'à refroidissement.				
Viande hachée* (Contrôle C)	900 g	Pyrex 838 F Art. N° 03.838.80	360 W	ca. 30 mn
Laisser reposer 5 minutes.				
Bœuf haché* à dégeler	500 g	Sté HP, Montabaur Art. N° 710 (uniquement dessus)	180 W + 90 W	ca. 5 mn ca. 10 mn
Laisser reposer 5 minutes.				
Fraises à dégeler	250 g	Sté Reppel & Vollmann, Kierspe Art. N° 4100	180 W	ca. 6 mn
Laisser reposer 5 minutes.				

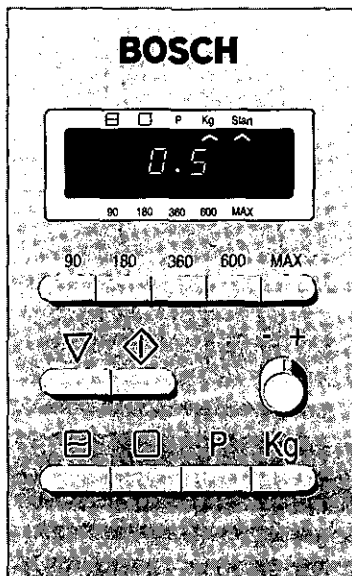
* plaque universelle, hauteur 2

Programme automatique.

Programmes automatiques de décongélation et de cuisson

Cet appareil possède 6 programmes de décongélation et 6 programmes de cuisson. La programmation est très simple.

Indiquez le numéro du programme et le poids de l'aliment. Le reste est géré par le système électronique.



Réglage:

1. Appuyez sur la touche «programme». «P:0» s'affiche sur le bandeau lumineux.
2. Entrez le numéro de programme avec le bouton. Par exemple, 3.
3. Appuyez sur la touche Poids. Le numéro de programme s'éteint. Le plus petit poids possible s'affiche sur le bandeau lumineux.
4. Entrez le poids des aliments avec le bouton. Exemple: 0,7 kg = 0.7
1,5 kg = 1.5
5. Appuyez sur la touche Départ. Le poids s'efface, la durée apparaît.

Le temps s'écoule.

A la fin, un signal sonore retentit pendant 30 secondes. Pour le couper, ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche «annulation».

Correction:

Appuyez deux fois sur la touche «annulation». L'heure apparaît à nouveau.

Observation:

- Si vous voulez interroger le programme ou le poids pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche «programme» ou sur la touche «poids». La valeur souhaitée s'affiche pendant 4 secondes sur le bandeau lumineux.

Programme automatique

Programmes de décongélation

Il est préférable de répartir à plat les aliments à congeler.

Sortez l'aliment congelé de l'emballage et pesez-le.

Pour un meilleur résultat, posez les aliments sur une assiette en verre. Utilisez dans tous les cas un récipient plat, pouvant aller dans le micro-ondes. Posez la plaque universelle à la hauteur 1.

Posez les volailles sur une assiette, la poitrine vers le haut.

Ne décongelez que la quantité nécessaire de pain. Il devient vite rassis.

Lorsque les aliments sont décongelés, laissez-les reposer encore 10 minutes (20 minutes pour les grosses pièces de viande).

Aliments	Touche de programmation	N° de programme	Touche Poids	Fourchettes de poids en kg	Touche Départ
Viande de porc sans os	x	1	x	0,5-1,5 kg	x
Viande de bœuf sans os	x	2	x	0,5-1,5 kg	x
Poulet	x	3	x	0,4-1,6 kg	x
Légumes	x	4	x	0,3-1,0 kg	x
Gâteaux (à garniture sèche)	x	5	x	0,3-1,5 kg	x
Pain	x	6	x	0,2-1,5 kg	x

Programme automatique

Programmes de cuisson

Enfourez la grille ou la plaque universelle à la hauteur 1.
Découvrez les plats.

Pour le riz, entrez la moitié $1\frac{1}{2}$ d'eau et entrez le poids (riz et eau). Vous pouvez utiliser aussi d'autres sortes de céréales (p. ex. blé noir, blé vert).

Prenez un récipient élevé et assez grand car les céréales gonflent à la cuisson.

Coupez les pommes de terre ou les légumes frais en morceaux et ajoutez environ une cuillère à soupe d'eau pour 100 g.

Ne convient pas aux légumes à la crème surgelés:

Remuez au bout des $\frac{2}{3}$ du temps pour améliorer le résultat.

Les programmes 11 et 12 conviennent aux filets de poisson. Posez le poisson à plat dans une assiette.

Quand les aliments sont cuits, laissez-les reposer encore 2 à 3 minutes.

Aliments	Touche de programmation	N° de programme	Touche Poids	Fourchettes de poids en kg	Touche Départ
Riz	x	7	x	0,2-1,0 kg	x
Pommes de terre	x	8	x	0,2-1,0 kg	x
Légumes, frais	x	9	x	0,2-1,0 kg	x
Légumes, congelés	x	10	x	0,2-1,0 kg	x
Poisson, frais	x	11	x	0,2-1,0 kg	x
Poisson, congelé	x	12	x	0,2-0,8 kg	x

Four sans micro-ondes.

Procédez comme suit

– si vous désirez éteindre le four manuellement:

1. Choisissez le mode de chauffe souhaité.
2. Choisissez la température ou la puissance du gril avec le sélecteur de température.

Coupez le sélecteur de température lorsque le **plat est cuit**.

– si vous choisissez un arrêt automatique du four:

1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson choisi et réglez le sélecteur de température.
2. Appuyez sur la touche Four .
Vous avez trois secondes pour entrer le temps de cuisson
3. Avec le bouton, programmez la durée souhaitée.
4. Appuyez sur la touche Départ.

Le temps s'écoule.

Un signal sonore retentit pendant 30 secondes **après écoulement du temps**. Vous pouvez le couper en appuyant sur la touche Annulation ou en ouvrant la porte du four.

L'heure réapparaît.

Attention: Coupez le sélecteur de température sinon le four continue de fonctionner après la fermeture de la porte.

Annulation:

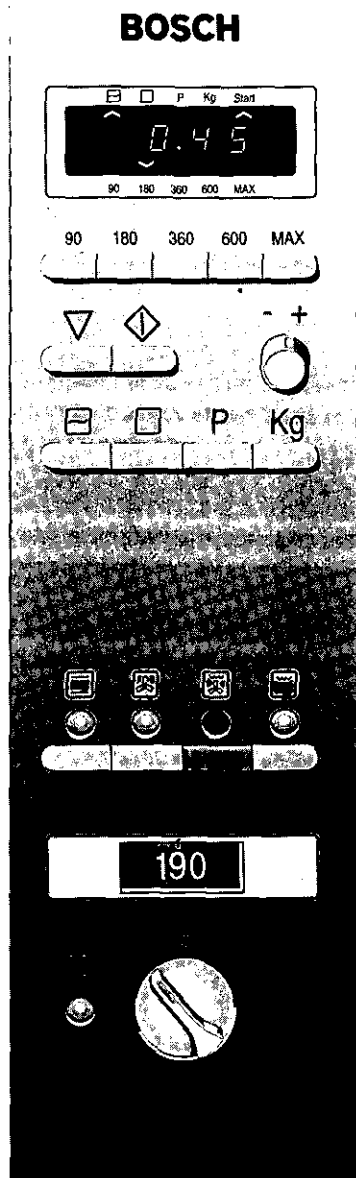
Appuyez deux fois sur la touche annulation. L'heure réapparaît.


Observations:

- La durée sélectionnée peut aller jusqu'à 4 heures.
- Si vous avez sélectionné une durée supérieure à une heure, un «h» s'affiche derrière le bandeau d'affichage de l'heure. Le point derrière le «h» clignote.
- Le fonctionnement du four est interrompu lorsque vous ouvrez la porte du four. Fermez la porte, le four fonctionne à nouveau.

Four combinés avec les micro-ondes

Réglage:



1. Appuyez sur la touche correspondant au mode cuisson choisi et réglez le sélecteur de température.
2. Appuyez sur la touche de combinaison .
3. Appuyez sur la touche correspondant à la puissance du micro-ondes nécessaire. Entrez vos données dans les 3 secondes qui suivent.
4. Tournez le bouton jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.
Vous pouvez entrer d'autres puissances et d'autres temps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche Départ.

Le micro-ondes et le four se coupent en même temps.

Un signal sonore retentit pendant 30 secondes **après écoulement du temps**. Il se coupe avant si vous ouvrez la porte du four ou si vous appuyez sur la touche «annulation».

Coupez le sélecteur de température.

Correction:

Appuyez deux fois sur la touche «annulation» et recommencez.

Annulation:

Appuyez deux fois sur la touche «annulation». L'heure réapparaît.

Observations:

- Lorsque vous avez sélectionné une puissance, une flèche s'allume au-dessus de la puissance en question.
- Si vous avez sélectionné une durée supérieure à une heure, un «h» s'affiche derrière le bandeau d'affichage de l'heure. Le point derrière le «h» clignote.
- Le fonctionnement du four est interrompu lorsque vous ouvrez la porte du four. Le four fonctionne à nouveau lorsque vous refermez la porte.

Viande, volailles, poisson

Quelle vaisselle utiliser?

Utiliser la vaisselle résistant aux températures élevées. Les moules en métal sont conçus pour la cuisson sans micro-ondes. Utilisez la plaque universelle pour les gros rôtis.

Si vous posez la viande directement sur la grille, placez la plaque universelle en protection contre les projections.

Les récipients risquent de devenir très chauds. Utilisez des gants pour les sortir du four.

Posez la vaisselle au centre de la grille.

Au sortir du four, placez la vaisselle sur un torchon. Ne la posez jamais sur une surface humide et froide. Le verre pourrait éclater.



Rôtisserie

Les données que vous trouverez dans les tableaux suivants s'appliquent à la rôtisserie en récipient haut et élevé. Le rôti est ainsi croustillant et doré.

Si vous couvrez le récipient, le rôti est plus juteux. Le four reste propre. Dans ce cas là, augmentez la température de 10 à 20°C.

Gril

Utilisez le gril à four fermé.

Les pièces à griller doivent être de taille égale et d'une épaisseur de 2 à 3 cm pour qu'elles soient bien juteuses et uniformément dorées. Posez-les directement sur la grille. Ne déposez pas les grillades en milieu de grille. La grille peut être placée avec la cambure vers  ou vers . Vous modifiez ainsi l'espace entre la grille et la résistance.

Pour récupérer le jus de viande posez en supplément la plaque universelle, hauteur 1.

Retournez les morceaux de viande au $\frac{2}{3}$ des temps indiqués dans les tableaux.

Vous remarquerez peut-être qu'en mode gril, la résistance s'allume et s'éteint automatiquement. Ceci est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la puissance que vous avez sélectionnée.

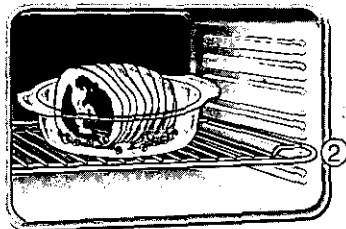


Viande

Viande	Poids	Réceptif	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche combinée
Bœuf en daube	1 kg	fermé	2		200 à 210	
	1,5 kg		2		180 à 200	
	2 kg		2		180 à 190	
Rôti d'ailoyau	1 kg	ouvert	1		210 à 230	-
	1,5 kg		1		200 à 210	-
	2 kg		1		190 à 210	-
Rosbif, saignant	1 kg	ouvert	2		200 à 210	
Steaks, cuits		grille	5		Position 3	-
Steaks, saignants		grille	5		Position 3	-
Viande de porc sans couenne (échine)	1 kg	ouvert	2		190 à 200	
	1,5 kg		2		180 à 190	
	2 kg		2		160 à 170	
Viande de porc avec couenne (épaule, palette)	1 kg	ouvert	2		190 à 210	-
	1,5 kg		2		180 à 200	-
	2 kg		2		170 à 190	-
Pâte de viande	750 g	ouvert	1		Position 1	
Saucisses	750 g	grille et plaque universelle	4		Position 3	-
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180 à 190	
	2 kg		2		170 à 180	
Gigot d'agneau sans os	1,5 kg	ouvert	2		190 à 200	

Viande

Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Touche Départ	Durée, minutes	Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid.
360 W, 10 + 180 W, 30 à 40 mn	×	40 à 50	La viande congelée doit être totalement décongelée.
360 W, 10 + 180 W, 55 à 65 mn	×	65 à 75	
360 W, 20 + 180 W, 65 à 75 mn	×	85 à 95	
-	-	80	Retournez le ros bif à la moitié du temps de cuisson. Après la cuisson, enroulez-le dans une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.
-	-	100	
-	-	120	
180 W, 20 + 90 W, 10 à 15 mn	×	30 à 35	Coupez la couenne du rôti de porc. Si la viande doit être retournée, posez-la dans le plat avec la couenne en bas.
-	-	25	
-	-	20	
90 W, 65 à 75 mn	×	65 à 75	Si vous avez un morceau de viande maigre, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide.
180 W, 35 + 90 W, 60 à 70 mn	×	95 à 105	
180 W, 40 + 90 W, 60 à 70 mn	×	100 à 110	
-	-	100	Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. Tournez deux fois les grosses pièces de viande (à partir de 1,5 kg).
-	-	140	
-	-	160	
600 W, 20 à 25 mn	×	20 à 25	Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le four.
-	-	15	
180 W, 45 à 50 mn	×	45 à 50	
180 W, 70 à 80 mn	×	70 à 80	
180 W, 10 + 90 W, 40 à 50 mn	×	50 à 60	



Volailles, poisson

Volailles	Poids	Réceptient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche combinée
2 Moitiés de poulet	400 g chacune	Grille et plaque universelle	3		Position 2	
Poulet en morceaux	500 g	Grille et plaque universelle	4		Position 2	
Poulet entier 1 à 2 pièces	1 kg chacun	ouvert	2 2	 	Position 2 Position 2	
Canard	1,7 kg	ouvert	1		210-220	
Oie	3 kg	Grille et plaque universelle	1		220-230	

Poisson	Poids	Réceptient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche combinée
Poisson, grillé	à 300 g 1 kg	Grille et plaque universelle	3 2	 	Position 3 Position 2	
Truite au bleu	à 300 g	fermé	1	-	-	-
Poisson, congelé	à 400 g	fermé	2	-	-	-
Poisson en tranches		Grille et plaque universelle	4		Position 3	

Conseils pour la rôtisserie et le gril

Le rôti est trop sombre et le dessus brûlé par endroits.

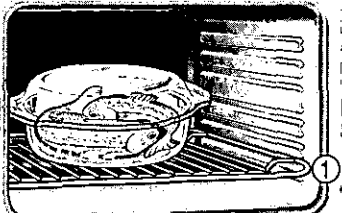
Vérifiez la hauteur d'enfournement et la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, utilisez un réceptient plus petit ou ajoutez du liquide.

Volailles, poisson

Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Touche Départ	Durée, minutes	Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid.
360 W, 25 à 30 mn	×	25 à 30	<p>Les volailles congelées doivent être totalement décongelées.</p> <p>Retournez les volailles au moins une fois.</p> <p>Coupez la peau sous les ailes du canard ou de l'oie pour que la graisse s'écoule.</p> <p>Les volailles sont particulièrement croustillantes et dorées lorsqu'elles sont badigeonnées de beurre, d'eau salée, de graisse ou de jus d'orange.</p>
360 W, 10 à 15 mn	×	10 à 15	
360 W, 20 à 25 mn 360 W, 30 à 40 mn	×	20 à 25 30 à 40	
180 W, 15 + 90 W, 30 à 40 mn	×	45 à 55	
180 W, 20 + 90 W, 50 à 60 mn	×	70 à 80	

Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Touche Départ	Durée, minutes	Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid.
180 W, 12 à 15 mn 360 W, 25 à 30 mn	×	12 à 15 25 à 30	
600 W, 6 à 8 mn	×	6 à 8	
600 W, 12 à 15 mn	×	12 à 15	
180 W, 15 à 18 mn	×	15 à 18	

Le rôti a un bel aspect mais la saucé est trop claire.

Je ne trouve pas de valeurs correspondant au poids de mon rosbif.

La fois suivante, prenez un plat plus grand et mettez moins de liquide.

Choisissez les valeurs correspondant au poids le plus bas et augmentez le temps de cuisson.

Gâteaux et autres pâtisseries

Gâteaux et autres pâtisseries














Quels moules pouvez-vous utiliser?

Utilisez de préférence des moules sombres en métal. En chaleur tournante vous pouvez utiliser des moules clairs.

Si vous allumez le micro-ondes, utilisez des récipients qui laissent passer les micro-ondes et qui résistent à des températures de 250°C min. Si vous posez le moule directement sur la grille, vous pouvez également utiliser des moules sombres.

Les tableaux:

Aidez-vous des tableaux suivants pour choisir le mode de cuisson, la hauteur d'enfournement et le réglage. La pâtisserie sur deux niveaux ne convient pas à la cuisson combinée.

Cuisson dans un moule	Moules placés sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Touche combinée
Gâteau sablé	moule à savarin	2		170 à 190	-
	couronne	2		140 à 160	-
Fond de tarte avec rebord pâte brisée	moule à gâteau	2		160 à 180	-
Fond de tarte (pâte plus liquide)	moule pour fond de tarte	2		150 à 170	-
Biscuit roulé	moule à gâteau	2		170 à 190	-
Gâteau aux noix	moule à gâteau	2		170 à 180	
Tarte aux fruits ou au fromage blanc pâte brisée*	moule à gâteau sombre	1		170 à 190	
Gâteau aux fruits	moule à gâteau moule à savarin	2		170 à 180	
Gâteaux salés* (quiches, gâteau aux oignons)	moule à gâteau	1		170 à 180	

* Laissez reposer le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

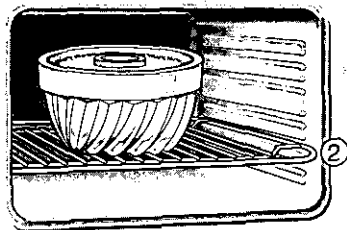
Gâteaux et autres pâtisseries

Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous voulez préchauffer le four, réduisez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes. La température et la durée sont fonction de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pour cette raison que les tableaux indiquent des fourchettes de température.

Commencez par la valeur la plus basse et si nécessaire, augmentez la fois suivante.

Une température basse permet d'obtenir un gâteau uniformément doré.











Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Touche Départ	Durée, minutes	Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid.
-	-	60 à 70	Placez le gâteau au centre de la grille.
-	-	60 à 70	
-	-	25 à 35	
-	-	25 à 35	
-	-	25 à 35	
90 W, 20 à 25	x	20 à 25	
360 W, 30 à 40	x	30 à 40	
90 W, 30 à 35	x	30 à 35	
180 W, 35 à 45	x	35 à 45	



Gâteaux et autres pâtisseries







Poussez la tôle à pâtisserie jusqu'à la butée.

Vous pouvez vous procurer une deuxième tôle à pâtisserie dans le commerce.

Gâteau sur la plaque à pâtisserie	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température°C	Cuisson en minutes
Gâteau à garniture sèche	1 tôle	2		150 à 170	30 à 40
	2 tôles	2+4		140 à 160	40 à 50
Gâteau à garniture humide (pâte avec levure et pommes)*	1 tôle	2		160 à 170	45 à 55
	2 tôles	1+4		150 à 170	50 à 60
Biscuit roulé (préchauffer)	1 tôle	1		190 à 210	15 à 20
Tresse avec 500 g de farine	1 tôle	1		190 à 210	30 à 40
Brioche avec 500 g de farine	1 tôle	2		170 à 190	60 à 70
Pizza	1 tôle	1		170 à 190	30 à 40
	2 tôles	1+4		160 à 180	45 à 55
Pain avec 1,2 kg de farine** (préchauffer)	1 tôle	2		170 à 190	50 à 60

* Pour les gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la plaque universelle.

** Ne pas verser d'eau directement dans le four chaud.

Petits gâteaux	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température°C	Cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	1 tôle	3		170 à 190	10 à 25
	2 tôles	2+4		140 à 160	20 à 30
Gâteaux disposés à l'aide d'une poche à douille	1 tôle	2		160 à 180	25 à 30
	1 tôle	2		130 à 150	25 à 30
	2 tôles	1+4		130 à 150	35 à 45
Meringue	1 tôle	2		60 à 80	120 à 150

Gâteaux et autres pâtisseries

Petits gâteaux	Récepteur	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Cuisson en minutes
Macarons	1 tôle	2	☐	120 à 140	30 à 40
	2 tôles	2+4	☒	100 à 120	35 à 45
Pâte feuilletée	1 tôle	1	☒	170 à 190	20 à 30
	2 tôles	2+4	☒	160 à 170	35 à 40
Petits pains (pain 'au son)	1 tôle	2	☐	200 à 220	25 à 30

Soufflés, gratins, toasts/Plats cuisinés surgelés

Soufflés, gratins, toasts

		Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche combinée
Soufflés sucrés (au fromage blanc avec des fruits)		Moule à soufflé	2		180 à 190	
Gratins salés avec aliments cuits (p. ex. gratin de pâtes)		Moule à soufflé	1		Position 1	
Gratins salés avec aliments crus (p. ex. gratin de pommes de terre)		Moule à soufflé	1		Position 1	
Strudel, sucré		Moule à soufflé ou plaque universelle	2		190 à 200	
Toasts dorés	9 pièces	Grille	5		Position 3	–
Toasts gratinés	9 pièces	Grille	4		Position 3	–

Plats cuisinés surgelés

		Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche combinée
Strudel, garniture aux fruits		tôle	1		190 à 200	
Frites		tôle	3		220 à 230	–
Pizza		Grille avec papier sulfurisé	2		170 à 180	

Soufflés, gratins, toasts/Plats cuisinés surgelés

Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Touche Départ	Durée, minutes	Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid.
180 W, 25 à 30 mn	×	25 à 30	Posez le soufflé sur la grille, dans un récipient allant au micro-ondes.
360 W, 15 à 25 mn	×	15 à 25	
600 W, 25 à 30 mn	×	25 à 30	
180 W, 25 à 30 mn	×	25 à 30	
-	-	5 à 6	
-	-	5 à 8	
Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Touche Départ	Durée, minutes	Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid.
360 W, 15 à 20 mn	×	15 à 20	Reportez-vous aux indications figurant sur le paquet. Nos valeurs sont des valeurs indicatives. Sortez les aliments congelés de l'emballage et posez-les dans un récipient allant au micro-ondes, par ex. assiette à soupe, moule à soufflé en verre ou en céramique.
-	-	20 à 25	
180 W, 12 à 14 mn	×	12 à 14	

Conseils pour la pâtisserie

Vous avez votre propre recette

Orientez-vous d'après les gâteaux des tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifier la cuisson du gâteau

10 minutes avant la fin de la cuisson, piquez un petit bâtonnet au centre du gâteau. Si le bâtonnet est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit.

Le gâteau retombe au sortir du four

La fois suivante, mettez moins de liquide dans la pâte ou diminuez la température du four de 10 degrés. Vérifiez les temps de mélange dans la recette.

Le gâteau se creuse au centre et est gonflé sur les bords

Ne beurrez pas les bords de votre moule. Après la cuisson, détachez la pâte des bords avec précaution à l'aide d'un couteau pointu.

Le dessus du gâteau est trop foncé

Vérifiez la hauteur d'enfournement, baissez la température et faites cuire votre gâteau un peu plus longtemps.

Le dessous du gâteau est foncé

Enfournez le gâteau plus haut et réduisez la température.

Le dessous du gâteau est trop clair. Le jus déborde

Utilisez la plaque universelle la plus profonde.

Le gâteau est trop sec

Faites plusieurs petits trous dans le gâteau. Versez du jus de fruits ou du liquide légèrement alcoolisé. Pour la fois d'après, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) ont un bel aspect, mais l'intérieur est mal cuit

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson en diminuant la température. Pour les gâteaux à garniture humide, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes effilées et mettez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Vous avez placé les gâteaux sur plusieurs niveaux. Le dessus du gâteau qui se trouve en haut est plus sombre que celui qui se trouve sur la tôle inférieure

Choisissez une température plus basse. Les tôles enfournées en même temps ne sont pas obligatoirement cuites en même temps. Laissez cuire les tôles inférieures 5 à 10 minutes de plus ou enfournez-les plus tôt.

Les gâteaux ne se détachent pas de la tôle

Remettez la tôle quelques secondes dans le four et retirez les gâteaux immédiatement.

Le gâteau ne se démoule pas

Décollez la pâte avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez le gâteau et recouvrez le moule d'un torchon humide. La fois suivante, beurrez votre moule et saupoudrez de chapelure.

Entretien

Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de nettoyeur à jet de vapeur ni de nettoyeur haute pression.

Extérieur de l'appareil

Il vous suffit de passer une éponge humide.
N'utilisez jamais de produits détergents ou abrasifs sinon des traces mates vont apparaître.

Grille d'aération

Porte ouverte, vous pouvez enlever la grille de ventilation pour la nettoyer. Lors de sa remise en place, veillez à ce que l'entaille soit tournée vers le haut.

Four:

Pour que votre four reste propre:

- N'utilisez pas de tampons abrasifs.
- Pour des gâteaux aux fruits très juteux, ne remplissez pas la tôle à pâtisserie jusqu'au rebord. Utilisez de préférence la plaque universelle la plus profonde. Le jus des fruits qui coule laisse des traces indélébiles.
- La résistance du gril est montée fixement. Elle ne peut pas être retirée.

Pour un nettoyage plus facile

Vous pouvez allumer la lampe du four.

Nettoyage de l'émail catalytique

La paroi du fond et le couvercle sont recouverts d'émail catalytiques autonettoyant. Elle se nettoie d'elle-même lorsque le four fonctionne. Il se peut, après plusieurs utilisations, que d'importantes projections salissent cette paroi. Vous pouvez retirer les restes d'épices ou autres corps avec une brosse souple ou une éponge sèche.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produit pour nettoyer le four!

Nettoyage des autres surfaces émaillées

Si le four est peu sale, nettoyez-le avec de l'eau tiède contenant du vinaigre ou du produit à vaisselle.

Si les surfaces émaillées sont très sales, prenez du produit pour nettoyer le four.

- Laisser agir le produit.
Si les taches sont particulièrement rebelles, chauffez le four 2 minutes à 50°C avant de pulvériser le produit, pas plus longtemps car sinon l'émail risque de se tacher définitivement.
- Bien rincer le produit.

Entretien de votre appareil

Nettoyage du joint de porte

Vous pouvez retirer le joint et le laver dans de l'eau contenant un peu de produit pour laver la vaisselle (ne le mettez pas dans le lave-vaisselle).

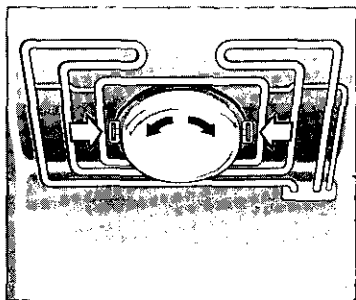
Lorsque vous avez retiré le joint, fermez la porte avec précaution pour éviter des dégâts.

Nettoyage de la surface du joint de porte

Pour que la porte ferme correctement, veillez à ce que la surface du joint soit toujours propre.

Nettoyage de la protection en verre située sous la voûte du four

A four froid, tournez et retirez le cache en verre (voir schéma, flèche blanche). Si celui-ci est peu sale, nettoyez-le avec du produit de nettoyage habituel. En revanche s'il est très sale, utilisez une éponge à récurer. Remettez le cache en place, tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche parfaitement.



Accessoires

Nettoyer les accessoires après chaque utilisation avec du produit de nettoyage habituel. Pour les taches particulièrement tenaces, utilisez une brosse ou une éponge. Vous pouvez nettoyer la plaque universelle et la grille avec un produit spécial acier inoxydable.

Pannes/Réparations

Que faire lorsque...?

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de l'appareil. Il s'agit souvent d'un tout petit problème que vous pouvez résoudre en suivant les conseils suivants:

Panne	Causes possibles	Conseils/Aide
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifiez que le fusible fonctionne bien.
	La fiche n'est pas bien enclenchée	Branchez l'appareil.
Le micro-ondes ne s'allume pas	La porte n'est pas bien fermée	Vérifiez que des restes d'aliments ou des salissures ne collent pas à la porte. N'oubliez pas de nettoyer les joints de porte.
	La touche Départ n'est pas enclenchée	Appuyez sur la touche Départ.
Les plats mettent plus de temps à chauffer qu'auparavant	La puissance sélectionnée est trop faible	Sélectionnez une puissance supérieure.
	Quantité d'aliments plus importante qu'à l'accoutumée	Double quantité – double durée
	Les plats étaient plus froids qu'à l'accoutumée	Remuez les aliments de temps en temps ou retournez la viande.
Le micro-ondes ne se coupe pas		Les fusibles sont coupés. Appelez le service après-vente.
Le ventilateur continue de marcher. L'antenne située sous le couvercle en verre tourne et la lampe du four est allumée bien que les micro-ondes soient coupées.		Ce phénomène est normal. Veuillez lire également la remarque à la section intitulée «Le four et ses accessoires».

Réparation

Si les conseils fournis, ne sont pas efficaces, nous vous demandons de bien vouloir contacter le Service Après-Vente.

La réparation ne doit être effectuée que par des techniciens habilités pour ce faire.

Si votre appareil n'est pas réparé conformément aux instructions du Constructeur, des dangers réels importants peuvent se produire.

Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du Service Après-Vente le plus proche de votre domicile dans l'annuaire téléphonique.

Lors de votre appel à ce Service Après-Vente, il est nécessaire de fournir:

- la référence de l'appareil et,
- le numéro de fabrication.

Vous trouverez tous ces renseignements sur la plaque signalétique qui se trouve en bas à droite en ouvrant le tiroir du four.

Afin d'éviter des recherches, nous vous conseillons de transcrire ces données dans la case ci-dessous réservée à cet effet.

E-Nr.
FD

Con Il Vostro nuovo apparecchio combinato a microonde cucinare diventerà ancora di più un vero e proprio piacere. Per poter approfittare di tutti i vantaggi tecnici dell'apparecchio Vi consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni.

All'inizio delle istruzioni Vi informiamo su alcuni aspetti importanti relativi alla sicurezza. In seguito l'apparecchio verrà spiegato in tutti i suoi dettagli. Inoltre Vi mostriamo cosa potete fare con il forno a microonde e come usarlo.

Le tabelle Vi permettono di capire passo dopo passo come il Vostro apparecchio debba essere impostato. Nelle tabelle troverete i piatti più comuni, le stoviglie adatte, i valori di regolazione ottimali e l'altezza alla quale debbono essere inserite le vivande per la cottura – tutto ciò è stato ovviamente verificato nelle nostre cucine.

Per poter tenere il Vostro apparecchio in buone condizioni, riportiamo anche alcuni consigli relativi alla sua manutenzione e alla sua pulizia.

Se il Vostro apparecchio si dovesse guastare, troverete nelle ultime pagine informazioni su come eliminare piccoli difetti.

Avete delle domande? Consultate sempre per primo l'indice di queste istruzioni che Vi permette un facile orientamento.

E adesso Vi auguriamo buon lavoro con il Vostro nuovo apparecchio combinato a microonde:

A cosa si deve fare attenzione

Rimozione dei vecchi apparecchi e dei materiali di imballaggio	130
Prima di allacciare il nuovo apparecchio	130
Avvertenze di sicurezza	131
Ecco come si possono evitare danni all'apparecchio	133
Installazione e allacciamento, regolazione dell'orario	133

Questo è il Vostro nuovo apparecchio

Quadro di comando	135
Tipi di riscaldamento	136
Forno ed accessori	137
Prima della prima utilizzazione	138

Le microonde

Stoviglie	139
Ecco come si regola	139
«Avvio veloce»	140
<i>Tabelle per scongelare, riscaldare, cuocere</i>	141
Consigli relativi al forno a microonde	146
Cibi di prova	146

Programmi automatici

Ecco come si regola	148
Tabelle per scongelare	149
Tabelle per cuocere	150

Forno senza microonde

Ecco come si regola	
Spegnimento manuale	151
Spegnimento automatico del forno	151

Forno combinato con microonde

Ecco come si regola	152
---------------------	-----

**Tabelle per arrostitire, cuocere alla
griglia e per fare dolci e torte**

Carne, pollame, pesce	153
Consigli per arrostitire e per cuocere alla griglia	156
Torte e biscotti	158
Sufflè, gratinati, toast	162
Cibi surgelati	162
Consigli per far le torte e i biscotti	164

Manutenzione 165**Guasti, riparazioni**

Cosa si deve fare, se ...	167
Riparazioni, no. E e FD	168

Rimozione dei vecchi apparecchi e dei materiali di imballaggio

- Rimuovere il materiale di imballaggio in modo ecologico. Per il trasporto i nostri prodotti hanno bisogno di un imballaggio di protezione efficiente. Cerchiamo di limitare il più possibile l'uso di materiali di imballaggio. Tutti i materiali di imballaggio adoperati sono compatibili con l'ambiente e riutilizzabili. Le parti in legno non sono trattate con sostanze chimiche. I cartoni sono costituiti dall'80% al 100% di carta riciclata. La plastica trasparente è di polietilene (PE), i nastri sono di polipropilene (PP) e le parti imbottite, prive di gas propellenti, sono costituite da polistirolo (PS) espanso. I materiali in materia sintetica sono costituiti da composti di idrocarburi e quindi riciclabili. Mediante il trattamento e il riciclaggio si possono risparmiare materie prime riducendo contemporaneamente il volume dei rifiuti.
- Prima di eliminare il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile. Portarlo in un centro di riciclaggio. L'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino può essere richiesto presso l'amministrazione del Vostro comune.

Prima di allacciare il nuovo apparecchio

- Prima di usare il nuovo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Esse riportano informazioni importanti relative alla Vostra sicurezza e all'uso e alla manutenzione del Vostro apparecchio.
- Conservare le istruzioni per l'uso anche le istruzioni per il montaggio per un eventuale utente successivo.
- Se l'apparecchio dovesse presentare dei difetti, non deve essere messo in funzione.

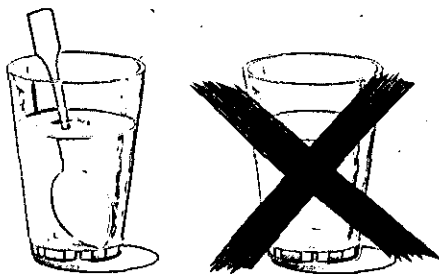
A cosa si deve fare attenzione

Avvertenze di sicurezza in generale

- Usare l'apparecchio solo per preparare le pietanze.
- Le superfici degli apparecchi da cucina e da riscaldamento diventano calde durante l'uso. Le superfici interne del forno e gli elementi di riscaldamento diventano caldissimi. Tenere sempre lontani i bambini!
- I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non si devono impigliare nello sportello del forno caldo. L'isolamento potrebbe danneggiarsi.
- Se lo sportello del forno è danneggiato, usare il forno solo dopo che lo sportello è stato riparato da un tecnico del servizio clienti. Potrebbe esserci una fuga di microonde.
- In caso di guasti staccare la spina dalla rete oppure disinserire il fusibile.
- Non conservare nessun oggetto infiammabile nel forno. Esso potrebbe bruciarsi se il forno viene acceso involontariamente.
- L'apparecchio corrisponde alle norme di sicurezza in vigore. Le riparazioni devono essere effettuate solo dai tecnici del servizio clienti istruiti dalla fabbrica di produzione. Le riparazioni non appropriate possono causare notevoli danni.

Per la cottura a micro- onde

- Pericolo di ustioni!**
Per riscaldare le bevande mettere sempre un cucchiaino nel recipiente per evitare un ritardo di ebollizione. Nel ritardo di ebollizione viene raggiunta la temperatura di ebollizione senza che si formino le tipiche bolle di vapore. Già al minimo movimento del recipiente il liquido può ribollire o spruzzare violentemente all'improvviso. Ciò può essere causa di ferimenti e di ustioni.



A cosa si deve fare attenzione

- ❑ **Alimenti per neonati:**
Riscaldare gli alimenti per neonati in bicchieri o nel biberon sempre senza il coperchio o la tettarella. Dopo averlo riscaldato bisogna mescolare o agitare bene l'alimento per neonati in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Si prega di controllare la temperatura prima di dare l'alimento al bambino. Pericolo di ustioni!
- ❑ **Non riscaldare nessuna pietanza e bevanda in recipienti ben chiusi.** Pericolo di esplosione!
- ❑ **Le bevande alcoliche non si devono riscaldare troppo.** Pericolo di esplosione!
- ❑ **Non riscaldare alcuna pietanza contenuta in involucri che trattengono il calore.** Essi si potrebbero incendiare. Durante il riscaldamento dovete tenere d'occhio gli alimenti in contenitori di plastica, carta o altri materiali infiammabili.
Gli alimenti imballati in film di plastica possono scoppiare. I film si possono sciogliere.
- ❑ **Se notate fumo nel forno, non aprite la porta del forno.** Disinserite invece l'apparecchio e il fusibile nella cassetta delle valvole.
- ❑ **Non cuocere le uova nel guscio e non riscaldare le uova sode.** Esse possono scoppiare. Questo vale anche per i testacei ed i crostacei. Nel caso delle uova al tegamino o nel bicchiere si prega di pungere il tuorlo.
- ❑ **Negli alimenti con la buccia o la pelle dura, per es. mele, pomodori, patate, salsiccie, la buccia può scoppiare.** Pungere la buccia prima di riscaldarli.
- ❑ **Se si essiccano erbe, frutta, pane o funghi, bisogna sorvegliare il procedimento.** Nel caso di sovra-essiccamento vi è pericolo d'incendio.
- ❑ **Non riscaldare olio da tavola con il forno a microonde.** Si potrebbe infiammare.
- ❑ **Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono avere buchi sottili nei manici e nei coperchi.** All'interno di questi buchi si nasconde un vuoto in cui penetra umidità che può causare delle fratture.
- ❑ **Si prega di regolare sempre la potenza ed il tempo delle microonde indicati nelle istruzioni per l'uso.** Se si sceglie una potenza o un periodo di tempo troppo elevato, l'alimento si può incendiare e si danneggia l'apparecchio.

A cosa si deve fare attenzione

Ecco come si possono evitare i danni all'apparecchio

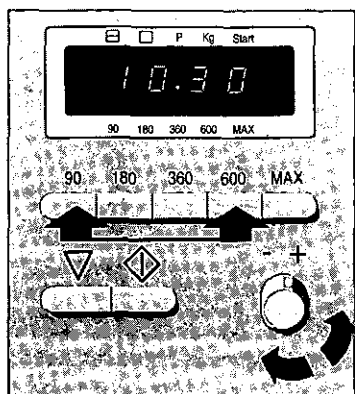
- ❑ Non inserire teglie sulla base del forno e non ricoprirla con fogli d'alluminio, altrimenti si forma un ristagno di calore. I tempi di cottura nel forno non corrispondono più e la smaltatura ne risulta danneggiata.
- ❑ Non versare mai acqua direttamente nel forno rovente. Si possono causare dei danni alla smalto.
- ❑ I succhi di frutta che gocciolano dalla teglia lasciano delle macchie che non si possono più rimuovere. Usare perciò la leccarda di vetro più profonda.
- ❑ Non salire e non sedersi sullo sportello del forno.
- ❑ Lo sportello del forno deve chiudersi bene. Mantenere pulite le guarnizioni dello sportello.
- ❑ Accendere le microonde solo quando la pietanza si trova nel vano di cottura. Senza pietanza l'apparecchio potrebbe divenire sovraccarico. Tranne che per un breve tempo durante il quale si effettua il test della stoviglia (vedasi avvertenze per le stoviglie).

Installare ed allacciare

- ❑ Se l'apparecchio viene montato ad incasso, si prega di fare attenzione alle istruzioni speciali per il montaggio.
- ❑ L'apparecchio è pronto per essere inserito e deve essere allacciato solo ad una presa di corrente con contatto di terra secondo le norme vigenti. (Non nel modello per la Svizzera. Qui si effettua il collegamento fisso.) La protezione deve essere di 16 Ampere (automatico L o B). La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta del modello.
- ❑ La sistemazione della presa di corrente o la sostituzione del cavo di allacciamento deve essere eseguito solo da un elettrotecnico qualificato. Se, dopo il montaggio, la presa di corrente non è più raggiungibile, deve essere previsto un dispositivo di separazione onnipolare con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- ❑ Non si possono usare spine multiple o prolunghe. Nel caso di sovraccarico vi è pericolo d'incendio.

L'orario

Quando l'apparecchio è allacciato



nel display lampeggiano tre zeri.

Potete regolare l'orario nel modo seguente:

1. Premere contemporaneamente i tasti 90 e 600.
2. Girare il bottone a destra finchè appare l'orario giusto.

Ecco come sparisce l'orario:

1. Premere contemporaneamente i tasti 90 e 600.
2. Girare il bottone a destra oltre 24.00 e poi rimetterlo su 0.00.

Il display sparisce dopo alcuni secondi.

Avvertenze:

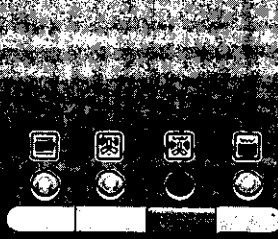
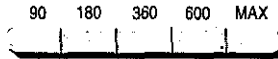
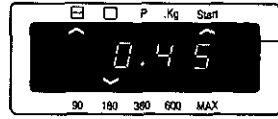
- In caso di mancanza di corrente i programmi impostati e l'orario vengono cancellati. In questo caso nel display lampeggiano tre zeri. Dovete impostare nuovamente i programmi e l'orario.
- Tra le 22.00 e le 6.00 il display si oscura.

Questo è il Vostro nuovo apparecchio

Quadro di comando

Il tasto di regolazione e il selezionatore di temperatura sono abbassabili. Per manovrarli premere il tasto di regolazione oppure la maniglia del selezionatore di temperatura.

BOSCH



Le **frecche** indicano il relativo simbolo per la regolazione.

Potenze delle microonde

Bottone di regolazione, abbassabile

Tasto per il peso

Tasto per i programmi

Tasti per la selezione del tipo di riscaldamento

- Calore superiore ed inferiore
- Aria calda
- Cuocere alla griglia a circolazione d'aria calda
- Cuocere alla griglia a superficie intera

Selezionatore di temperatura, abbassabile

- Illuminazione del forno 50-250 °C
- Livelli di temperatura del grill
 - 1 = debole
 - 2 = medio
 - 3 = forte

Tasto per cancellare
Tasto di avvio
Tasto combi
Tasto per forno

Lampada spia della temperatura. Si illumina solo quando il forno riscalda. Non si illumina quando si cuoce alla griglia.

Modifiche nei dettagli secondo il modello dell'apparecchio.

Questo è il Vostro nuovo apparecchio

I tipi di riscaldamento

Microonde

Negli alimenti le microonde si trasformano in calore. Le microonde possono essere utilizzate per lo scongelamento, il riscaldamento, lo scioglimento e la cottura di prodotti alimentari.

Potenza delle microonde:

MAX per riscaldare liquidi

600 W per riscaldare e per cuocere vivande

360 W per cuocere carne e per riscaldare vivande delicate

180 W per scongelare e poi cuocere

90 W per scongelare vivande delicate

Microonde combinate con il forno

In questo caso il sistema di riscaldamento funziona contemporaneamente con le microonde. Le Vostre pietanze diventano così come siete abituati ad averle: croccanti e di un colore appetitoso. Ma avviene tutto più velocemente e con minor consumo di energia elettrica.



Calore superiore ed inferiore

La torta o l'arrosto vengono riscaldati uniformemente dall'alto e dal basso. Si presta per pane, per biscotti e per dolci di frutta. Questo tipo di funzionamento è anche adatto per riscaldare fette di arrosto magro.



Aria calda

Un ventilatore collocato sulla parete posteriore distribuisce in modo uniforme il calore superiore ed inferiore all'interno del forno. Il funzionamento ad aria calda è ideale per la cottura su due livelli e per molti tipi di torta in stampi. Le temperature del forno di cui si ha bisogno sono inferiori rispetto al funzionamento con calore superiore ed inferiore. In questo modo potete risparmiare energia elettrica. L'aria calda si presta in modo particolare per lo scongelamento.



Cuocere alla griglia a circolazione d'aria calda

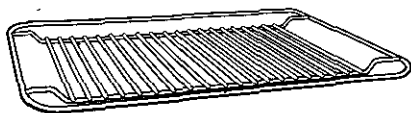
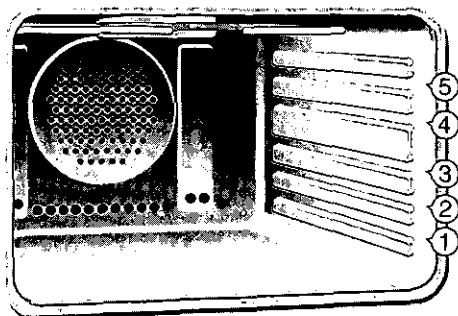
L'elemento di riscaldamento della griglia e il ventilatore si inseriscono e si disinseriscono alternativamente. Con l'elemento di riscaldamento spento il ventilatore fa girare l'aria calda emessa dalla griglia attorno al cibo. In questo modo la carne diventa croccante da tutti i lati. Il funzionamento a circolazione d'aria calda si presta in modo particolare per fette di arrosto grandi e per pollame.





Cuocere alla griglia a superficie intera

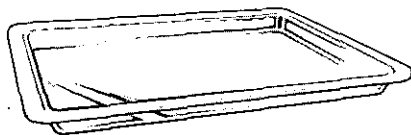
L'intera superficie al di sotto dell'elemento di riscaldamento della griglia si riscalda. Potete cuocere alla griglia bistecche, salsicce, pesce o toast.

Il forno con gli accessori

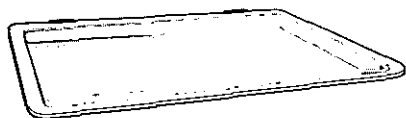


Griglia per stoviglie, stampi per torte, arrostiti e cibi da cuocere alla griglia. La griglia può essere usata con l'incavo verso l'alto  o verso il basso .

Avete cinque altezze diverse per gli accessori.



Leccarda di vetro per arrostiti grandi, torte sugose, soufflé e gratinati. Essa viene usata anche come protezione dagli spruzzi quando si cuoce la carne direttamente sulla griglia. Per usare la leccarda di vetro come protezione dagli spruzzi inserirla all'altezza 1.




Teglie per torte e biscotti


Gli **accessori** si possono acquistare presso il rivenditore specializzato. Indicare il no. E e FD del Vostro apparecchio.

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore può continuare a funzionare anche quando il forno è già spento. Finché il ventilatore è in funzione, la spia del forno resta illuminata e l'antenna dietro al coperchio in vetro gira. Il forno a microonde è disinserito.

Il ventilatore continua a girare per asciugare l'umidità ed evitare così che i mobili subiscano danni.

Prima della prima utilizzazione

Riscaldare il forno vuoto chiuso per 60 minuti. Premere perciò il tasto  e impostare il selezionatore di temperatura su 250. Disinserire il selezionatore di temperatura dopo 60 minuti.

Se volete che il forno si disinserisca automaticamente dopo 60 minuti, premere inoltre il tasto . La durata di cottura va impostata entro i tre secondi successivi.

Impostare 60 minuti servendosi del bottone di regolazione. Premere il tasto di avvio.

Non inserire le microonde.

Dopo 60 minuti viene emesso un segnale. Esso può essere disinserito premendo il tasto di cancellazione oppure aprendo lo sportello del forno:

A causa dell'odore che si forma durante la prima utilizzazione conviene aerare la cucina.

Le microonde

Provate subito il forno a microonde. Riscaldate per esempio il caffè della colazione – ha lo stesso sapore di quello fresco. Prendete perciò una tazza senza decorazioni in oro o argento e metteteci dentro un cucchiaino da caffè. Inserite la griglia all'altezza 1 nel forno. Mettete la tazza al centro della griglia.

Ora premete la potenza MAX.

Impostate 1 minuto con il bottone di regolazione.

Premete il tasto di avvio.

Dopo un minuto viene emesso un segnale. Lo potete disinserire premendo il tasto di cancellazione.

Il caffè è pronto.

Oltre a questo esempio ne troverete molti altri nelle tabelle.

Mentre bevete il caffè, leggete ancora una volta le avvertenze relative alla sicurezza all'inizio delle istruzioni. Esse sono molto importanti.

Ecco cosa dovrete sapere sulle stoviglie

Usate solo stoviglie di vetro, porcellana, ceramica o materia plastica termoresistente. Questi materiali lasciano passare le microonde.

Il metallo non lascia passare le microonde. Le pietanze racchiuse in recipienti di metallo non diventano calde. Si possono però usare scodelle piane aperte come per esempio scodelle di alluminio. Fate attenzione che il metallo non sia troppo vicino alla parete del forno. Si potrebbero formare delle scintille.

Se usate gli accessori in metallo come indicato nelle tabelle, non si possono formare delle scintille. Le stoviglie vanno sempre messe sulla griglia oppure sulla leccarda di vetro.

In molti casi potete usare subito i piatti di cui volete mangiare. In questo modo non sporcate altri recipienti.

Usare stoviglie con decorazioni in oro o argento solo se la fabbrica di produzione garantisce la loro idoneità alle microonde.

Per informazioni più dettagliate relative alle Vostre pietanze vedere le tabelle.

Test della stoviglia

Le microonde non devono essere inserite senza le pietanze. L'unica eccezione è il test della stoviglia.

Se non siete sicuri di poter usare una determinata stoviglia, eseguire il seguente test: porre nell'apparecchio la stoviglia vuota da 30 a 60 secondi impostando la potenza MAX.

Controllare nel frattempo la temperatura. La stoviglia deve essere fredda o tiepida. Se la stoviglia diventa calda o se si formano delle scintille, essa non è adatta.

Le pietanze calde emettono calore riscaldando anche la stoviglia. Perciò, nel prelevare usare delle presine.

Ecco come si regola:

1. Premere il tasto per scegliere la potenza desiderata. Cominciare ad impostare la durata di cottura entro i tre secondi successivi.
2. Ruotare il bottone di regolazione finché appare la durata di cottura desiderata. Se necessario immettere ulteriori potenze e durate di cottura.
3. Premere il tasto di avviamento.

Il procedimento viene avviato.

Alla fine del procedimento viene emesso un segnale che dura 30 secondi. Il segnale può essere disinserito aprendo lo sportello o premendo il tasto di cancellazione.

Avvertenza

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore può continuare a funzionare anche quando il forno è già spento. Finché il ventilatore è in funzione, la spia del forno resta illuminata e l'antenna dietro al coperchio in vetro gira. Il forno a microonde è disinserito.

Il ventilatore continua a girare per asciugare l'umidità ed evitare così che i mobili subiscano danni.

Correzione:

Se non avete ancora premuto il tasto di avvio, potete sempre modificare i valori impostati.

Se avete già premuto il tasto di avvio, occorre premere due volte il tasto di cancellazione prima di poter modificare i valori impostati.

Cancellazione:

Premere due volte il tasto di cancellazione. L'orario riappare.

Avvertenze:

- Potete regolare la potenza MAX delle microonde per 30 minuti, 600 W per 1 ora e le altre potenze per 1 ora e 30 minuti ciascuna. Si possono immettere fino a tre potenze successivamente.
- In seguito all'immissione della potenza nel display viene visualizzata una freccetta sopra la potenza impostata.
- Se avete impostato più potenze, viene visualizzato il tempo totale nel display.
- Se avete impostato più di un'ora, appare una «h.» dopo l'indicazione delle ore. Se accendete il forno, il punto dopo la «h.» comincia a lampeggiare.
- Se aprite lo sportello del forno, il funzionamento a microonde viene interrotto. Dopo aver chiuso lo sportello il funzionamento riparte.

Livello MAX delle microonde «avvio veloce»

Potete immettere la potenza MAX per una durata da 1 a 5 minuti in modo particolarmente veloce.

Procedete nel seguente modo:

Premete due volte brevemente il tasto MAX. Nel display appare 1 minuto. Premendo ancora una volta il tasto MAX la durata può essere aumentata a 2, 3, 4 o 5 minuti.

Premendo il tasto di avvio inizia la cottura.

Tabelle

I valori riportati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalla qualità e dallo stato del cibo.

Spesso le tabelle riportano intervalli di tempo. In questo caso immettere prima i tempi minori e prolungarli se necessario.

Se avete altre quantità rispetto a quelle indicate nelle tabelle, Vi potete basare sulla seguente regola:

Doppia quantità - doppia durata
Metà quantità - metà durata

Molte pietanze devono essere mescolate o girate di tanto in tanto. Aprendo lo sportello per mescolare o per girare la pietanza, le microonde si spengono immediatamente. Dopo aver chiuso lo sportello il funzionamento riprende automaticamente.

Scongelare

I cibi surgelati devono essere posti in un recipiente possibilmente piano o su un piatto.

Le parti delicate come le cosce o le ali di pollo oppure i bordi grassi di arrosto vanno coperti con fogli di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Dopo la metà del tempo di scongelamento i fogli di alluminio possono essere rimossi.

Girare gli alimenti dopo la metà del tempo di scongelamento. I pezzi più grandi devono essere girati più volte.

Lasciar riposare l'alimento scongelato ancora per 10 minuti affinché la temperatura diventi più uniforme. In seguito allo scongelamento si possono estrarre le interiora del pollame.

Scongelare, griglia altezza 1

Premere tasto di avvio dopo aver impostato i valori!

	Quantità	Selezionare potenza delle microonde, W Impostare durata, minuti
1 pollo	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 15-20 min.
2 polli	per ciascun kg	180 W, 25 min. + 90 W, 15-25 min.
1 anatra	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.
Carne (Pezzi compatti)	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 25-35 min.
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 25-35 min.
2 bistecche	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.
Pesce	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.

Microonde

Scongelare, griglia altezza 1



Premere tasto di avvio dopo
aver impostato i valori!

Quantità

Selezionare potenza delle microonde, W Impostare durata, minuti

Burro	250 g	180 W, 3 min. + 90 W, 3- 5 min.
Pane	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 8-12 min.
Panini	4 pezzi	180 W, 2- 3 min.
Torte	500 g	180 W, 9- 13 min.
Bacche/drupe	250 g	180 W, 5- 8 min.

Le **torte alla panna e alla crema** vengono scongelate senza servirsi delle microonde. Mettere la torta all'altezza 1.

Premere il tasto  e impostare il selezionatore di temperatura su .

Il ventilatore fa girare l'aria all'interno del vano di cottura. Lo scongelamento è più rapido che all'aria.

Prepare cibi con il forno a microonde

Coprire sempre le vivande.

Togliere i cibi surgelati dall'imballaggio di alluminio e metterli in un recipiente idoneo all'uso in un forno a microonde. In questo modo i cibi si riscaldano in modo più veloce ed uniforme.

Se si preparano contemporaneamente cibi diversi, essi si possono riscaldare in modo non uniforme.

Mescolare o girare il cibo ogni tanto. In questo modo il riscaldamento è più veloce e uniforme.

Dopo aver riscaldato le vivande farle riposare per 1-2 minuti affinché la loro temperatura diventi più uniforme.

Microonde

Preparare cibi con il forno a microonde

Griglia altezza 1

Premere tasto di avvio dopo aver impostato i valori

Verdure

Aggiungere un po' di liquido

		Quantità	Selezionare potenza delle microonde, W Impostare durata, minuti
Champignons, freschi	cuocere	250 g	600 W, 6-8 min.
Porri, freschi	cuocere	500 g	600 W, 6-8 min.
Peperoni, freschi	cuocere	500 g	600 W, 9-11 min.
Verdura mista, surgelata	cuocere	450 g	600 W, 10-12 min.
Verdura, a temperatura frigorifero	riscaldare	150 g	600 W, 2½-3½ min.

Contorni

Patate, aggiungere un po' di liquido	cuocere	250 g	600 W, 6-8 min.
		500 g	600 W, 8 min. + 180 W, 6-8 min.
Riso, aggiungere doppia quantità di acqua	cuocere	125 g	600 W, 5 min. + 180 W, 15-17 min.
		250 g	600 W, 8 min. + 180 W, 10-12 min.
Contorni, a temperatura frigorifero	riscaldare	250 g	600 W, 2½-3½ min.
Cruschello*, aggiungere tripla quantità di acqua	cuocere	100 g	600 W, 8 min. + 180 W, 20 min.
Cereali*, ad es. frumento, spelta, grano verde, avena, orzo. Aggiungere doppia quantità di acqua	cuocere	100 g	600 W, 6 min. + 90 W, 25 min.

*A seconda del tipo di grano fino a 30 min.

Microonde

Preparare cibi con il forno a microonde

Griglia altezza 1

Premere tasto di avvio dopo aver impostato i valori!

Quantità **Selezionare potenza delle microonde, W**
Impostare durata, minuti

Minestre e sugo

Minestra di verdura, surgelata	riscaldare	500 g	600 W, 13-17 min.
--------------------------------	------------	-------	-------------------

Minestra di verdura, a temperatura frigorifero	riscaldare	500 g	600 W, 5-7 min.
--	------------	-------	-----------------

Brodo, surgelato	riscaldare	400 g	MAX, 7-10 min.
------------------	------------	-------	----------------

Sugo con carne tritata, surgelato	riscaldare	300 g	600 W, 8-11 min.
-----------------------------------	------------	-------	------------------

Sugo con carne tritata, a temperatura frigorifero	riscaldare	600 g	600 W, 15-18 min.
---	------------	-------	-------------------

Piatti unici

Piatto unico, surgelato	riscaldare	350-400 g	600 W, 6 min. + 360 W, 6-8 min.
-------------------------	------------	-----------	---------------------------------

Piatto unico, a temperatura frigorifero	riscaldare	350-400 g	600 W, 4-6 min.
---	------------	-----------	-----------------

Piatto surgelato, sterilizzato	riscaldare	350-450 g	600 W, 6-8 min.
--------------------------------	------------	-----------	-----------------

Dolci

Budini	cuocere	500 g	600 W, 6-8 min.
--------	---------	-------	-----------------

Frutta cotta	cuocere	250 g	600 W, 8-11 min.
--------------	---------	-------	------------------

Alimenti per neonati

senza coperchio, mescolare e controllare la temperatura

in vasetti	riscaldare	200 g	360 W, 2-2½ min.
------------	------------	-------	------------------

Biberon	riscaldare	200 ml	MAX, ½-1 min.
---------	------------	--------	---------------

Mettere la griglia sul fondo del forno a microonde, mettere il biberon su un piatto, introdurre un cucchiaino nel biberon.

Microonde

Preparare cibi con il forno a microonde

Griglia altezza 1

Premere tasto di avvio dopo aver impostato i valori!

		Quantità	Selezionare potenza delle microonde, W
			Impostare durata, minuti
Altri			
Burro, a temperatura frigorifero	rendere spalmabile	250 g	90 W, 1-3 min.
Miele, cristallino	fondere	200 g	180 W, 1-2 min.
Glassa per torte (togliere dall'imballaggio)	fondere	150 g	600 W, 4-5 min.
Burro, a temperatura frigorifero	fondere	50 g	180 W, 4-5 min.
Bevande			
Mettere un cucchiaino nel recipiente			
Caffè, tè, latte, secondo la temperatura desiderata	riscaldare	150 ml	MAX, 1-2 min.
		300 ml	MAX, 2-3 min.
		1/2 l	MAX, 3-4 min.
		1 l	MAX, 7-8 min.

Consigli relativi al forno a microonde

Le tabelle non riportano la quantità di cibo che voglio preparare.

Il cibo è diventato troppo secco.

Dopo il tempo impostato il cibo non è scongelato, caldo o cotto.

Dopo il tempo di cottura il cibo è surriscaldato ai bordi senza essere pronto all'interno.

Dopo lo scongelamento il pollame/la carne è leggermente cotto all'esterno senza essere completamente scongelato all'interno.


I tempi di cottura possono essere abbreviati o prolungati secondo la seguente regola:

doppia quantità = doppio tempo di cottura
metà quantità = metà tempo di cottura

Impostare un tempo di cottura più breve o ridurre la potenza delle microonde. Coprire il cibo e aggiungere più liquido.

Prolungare il tempo impostato. Aumentare la potenza delle microonde rispetto al valore indicato. Per quantità più grandi ci vuole più tempo. Tenere anche in considerazione l'altezza del cibo. Per cibi alti serve più tempo.

Mescolare ogni tanto. Ridurre la potenza delle microonde aumentando contemporaneamente la durata del procedimento.

Ridurre la potenza delle microonde. Inserire l'aria calda  senza temperatura. In caso di grandi quantità girare più volte il cibo.

Cibi di prova

Cibi di prova secondo DIN 44566

In base ai seguenti cibi di prova gli istituti di collaudo verificano la qualità e il funzionamento di forni a microonde. La potenza in uscita viene misurata con la griglia all'altezza 2.

	Peso	Potenza, W	Durata, min.
Pollo, scongelare	1 kg	180 W	14-16 min.
		+ 90 W	14-16 min.
Carne tritata di manzo, scongelare	500 g	180 W	9-11 min.
		+ 90 W	13-15 min.
Dopo che il primo tempo impostato è scaduto, girare la carne tritata. Alla fine del procedimento lasciar riposare la carne tritata per ancora 10-15 minuti.			
Lamponi, scongelare	250 g	180 W	5- 7 min.
Dopo che il tempo impostato è scaduto, lasciar riposare i lamponi per 5-10 minuti.			
Spezzatino, scongelare e riscaldare	500 g	600 W	13-15 min.
Con coperchio. Dopo 9 minuti dividere lo spezzatino e mescolare.			

Microonde/cibi di prova

Cibo	Peso	Potenza, W	Durata, min.
Spinaci, scongelare e riscaldare Con coperchio. Dopo 9 minuti dividere gli spinaci e mescolare.	450 g	600 W	14-16 min.
Filetto di pesce degli scorpenidi, scongelare e cuocere Con coperchio (altezza 2).	400 g	600 W	12-15 min.
Piselli, scongelare e cuocere Con coperchio.	300 g	600 W	6-7 min.
Minestra di lenticchie, riscaldare Con coperchio.	1 kg	600 W	14-16 min.
Polpettone, cuocere	750 g	600 W	20-22 min.
Pollo, cuocere Con coperchio. Girare il pollo dopo 8 minuti. Dopo la cottura lasciar riposare il pollo per 8 minuti nel forno a microonde.	850 g	600 W	16-18 min.

Cibi di prova secondo pubblicazione IEC 705 - 2a edizione 1988

Cibo	Peso	Recipiente	Potenza, W	Durata, min.
Crema alle uova* (Prova A) Lasciar riposare fino al raffreddamento.	1 kg	Pyrex 226 S No. art. 03.226.85	360 W	ca. 27 min.
Impasto per biscotti (Prova B) Lasciar riposare fino al raffreddamento.	475 g	Pyrex 828 F No. art. 03.828.80	600 W	ca. 7 min.
Polpettone* (Prova C) Lasciar riposare per 5 minuti.	900 g	Pyrex 838 F No. art. 03.838.80	360 W	ca. 30 min.
Carne tritata di manzo* scongelare Lasciar riposare per 5 minuti.	500 g	Ditta HP, Montabaur No. art. 710 (solo parte superiore)	180 W + 90 W	ca. 5 min. ca. 10 min.
Fragole scongelare Lasciar riposare per 5 minuti.	250 g	Ditta Reppel & Vollmann, Kierspe No. art. 4100	180 W	ca. 6 min.

* Leccarda di vetro, altezza 2.

Programmi automatici

Programmi automatici per scongelare e per

Il Vostro apparecchio dispone di 6 programmi per lo scongelamento e di 6 programmi di cottura. La regolazione è molto facile.

Immettete solo il numero del programma e il peso del cibo. E al resto pensa l'elettronica.

Procedete nel seguente modo:

1. Premere il tasto di programma. Nel display viene visualizzato P:0.
2. Immettere il numero del programma con il bottone di regolazione, ad es. 3.
3. Premere il tasto per il peso. Il numero del programma si spegne. Nel display viene visualizzato il peso più piccolo possibile.
4. Immettere il peso del cibo con il bottone di regolazione. Esempio: 0,7 kg = 0.7
1,5 kg = 1.5
5. Premere il tasto di avvio. L'indicazione del peso si spegne, appare invece la durata.

Il tempo comincia a scorrere.

Alla fine del procedimento viene emesso un segnale acustico che dura 30 secondi. Il segnale può essere spento aprendo lo sportello del forno a microonde oppure premendo il tasto di cancellazione.

Correzione:

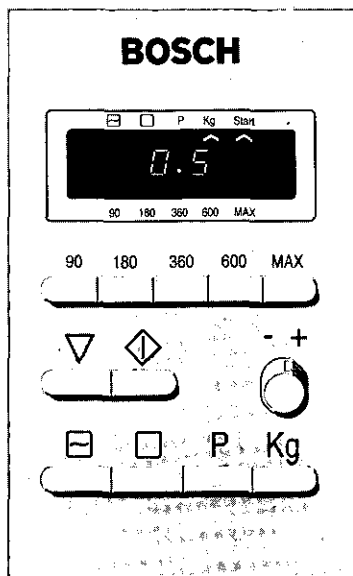
Premere due volte il tasto di cancellazione e impostare i nuovi valori.

Cancellazione:

Premere due volte il tasto di cancellazione. L'orario riappare.

Avvertenza:

- Se volete visualizzare il programma o il peso durante l'esecuzione del programma, premete semplicemente il tasto programma o il tasto peso. Il valore impostato appare per 4 secondi sul display.



Programmi automatici

Programmi di scongelamento

Sono particolarmente adatti gli alimenti surgelati in modo piatto.

Estrarre il cibo surgelato dalla sua confezione e pesarlo.

Si ottengono ottimi risultati ponendo il cibo su un piatto o un coperchio di vetro. In ogni modo bisogna usare una stoviglia piana resistente alle microonde che verrà posta sulla leccarda di vetro all'altezza 1.

Il pollame viene posto con il petto verso l'alto sul piatto.

Scongelare il pane solo nell'esatta quantità necessaria. Il pane scongelato tende a diventare secco.

Dopo lo scongelamento il cibo dovrebbe riposare ancora per 10 minuti affinché la sua temperatura diventi più uniforme (pezzi di carne più grandi per 20 minuti).

Cibo	Tasto di programma	Numero del programma	Tasto per il peso	Intervallo del peso kg	Tasto di avvio
Carne di maiale senza osso	×	1	×	0,5-1,5 kg	×
Carne di manzo senza osso	×	2	×	0,5-1,5 kg	×
Pollo	×	3	×	0,4-1,6 kg	×
Verdura	×	4	×	0,3-1,0 kg	×
Torte secche	×	5	×	0,3-1,5 kg	×
Pane	×	6	×	0,2-1,5 kg	×

Programmi automatici

Programmi di cottura

Introdurre la leccarda di vetro oppure la griglia all'altezza 1.
Coprire sempre i cibi.

Aggiungere acqua al riso (1,5 volte la quantità del riso) e immettere il peso complessivo (riso più acqua). Si possono anche usare altri tipi di cereali (ad es. grani verdi, grano saraceno). Impiegare un recipiente grande ed alto dato che i cereali fanno schiuma durante la cottura.

Tagliare le patate e la verdura fresca a pezzettini e aggiungere ca. un cucchiaino di acqua per ogni 100 g.

Non è possibile cuocere verdura surgelata con salsa alla panna.

Per migliorare i risultati mescolare il cibo dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

I programmi 11 e 12 si prestano in modo particolare per filetti di pesce. Se possibile, stratificare il pesce in modo piatto nella forma.

Dopo la cottura lasciar riposare il cibo per 2-3 minuti affinché la sua temperatura diventi più uniforme.

Cibo	Tasto di programma	Numero del programma	Tasto per il peso	Intervallo del peso kg	Tasto di avvio
Riso	x	7	x	0,2-1,0 kg	x
Patate	x	8	x	0,2-1,0 kg	x
Verdura, fresca	x	9	x	0,2-1,0 kg	x
Verdura, surgelata	x	10	x	0,2-1,0 kg	x
Pesce, fresco	x	11	x	0,2-1,0 kg	x
Pesce, surgelato	x	12	x	0,2-0,8 kg	x

Forno senza microonde

Per la regolazione procedere nel seguente modo:

Spegnimento manuale:

1. Premere il tasto del tipo di riscaldamento desiderato.
2. Impostare la temperatura oppure il livello del grill con il selezionatore di temperatura.

Disinserire il selezionatore di temperatura **quando il cibo è pronto.**

Spegnimento automatico del forno:

1. Premere il tasto per il tipo di riscaldamento desiderato e impostare la temperatura desiderata.
2. Premere il tasto del forno .
Cominciare con l'impostazione della durata di cottura entro i tre secondi successivi.
3. Registrare la durata di cottura desiderata con il bottone di regolazione.
4. Premere il tasto di avvio.

La cottura inizia.

Alla fine del procedimento viene emesso un segnale acustico che dura 30 secondi. Il segnale può essere spento aprendo lo sportello oppure premendo il tasto di cancellazione.

L'orario riappare:

Attenzione: Disinserire il selezionatore di temperatura. In caso contrario il forno continua a funzionare dopo aver chiuso lo sportello.

Cancellazione:

Premere due volte il tasto di cancellazione. L'orario riappare.

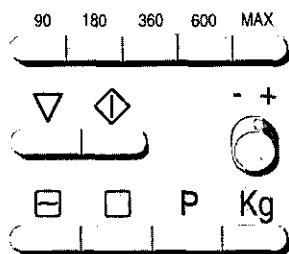
Avvertenze:


- Potete impostare una durata fino a 4 ore.
- Se avete impostato un valore superiore ad un'ora, appare una «h» dopo l'indicazione dell'ora. Il punto dopo la «h» lampeggia.
- Aprendo lo sportello del forno, viene interrotto il funzionamento. Dopo la chiusura dello sportello il forno continua a funzionare.

Forno combinato con le microonde

Per la regolazione procedere nel seguente modo:

BOSCH



1. Premere il tasto per il tipo di riscaldamento selezionato e impostare il selezionatore di temperatura.
2. Premere il tasto **Combi** .
3. Premere il tasto per la potenza delle microonde. Cominciare con l'impostazione entro i tre secondi successivi.
4. Ruotare il bottone di regolazione finchè appare la durata di cottura desiderata.
Se necessario, potete immettere altre potenze e durate.
5. Premere il tasto di avvio.

Le microonde e il forno si disinseriscono contemporaneamente.

Alla fine del procedimento viene emesso un segnale acustico che dura 30 secondi. Il segnale può essere spento aprendo lo sportello oppure premendo il tasto di cancellazione.

Disinserire il selezionatore di temperatura.

Correzione:

Premere due volte il tasto di cancellazione e impostare i nuovi valori.

Cancellazione:

Premere due volte il tasto di cancellazione. L'orario riappare.

Avvertenza:

- Se avete impostato la potenza delle microonde, viene visualizzata una freccetta al di sopra della potenza selezionata.
- Se avete impostato un valore superiore ad un'ora, appare una «h.» dopo l'indicazione dell'ora. Il punto dopo la «h» lampeggia.
- Aprendo lo sportello del forno, viene interrotto il funzionamento. Dopo la chiusura dello sportello il forno continua a funzionare.

Carne, pollame, pesce

Quali stoviglie si possono usare?

In linea di massima si possono usare tutte le stoviglie resistenti al calore e idonee alle microonde. Gli stampi in metallo dovranno essere impiegati solo per arrostiti senza le microonde. Per arrostiti più grandi potete anche utilizzare la leccarda in vetro.

Se mettete la carne immediatamente sulla griglia, inserite anche la leccarda di vetro che servirà come protezione contro gli spruzzi.

Le stoviglie possono diventare molto calde. Usare le presine per toglierle dall'apparecchio.

Le stoviglie di vetro vanno messe su uno strofinaccio asciutto e non su una base fredda o bagnata. In caso contrario il vetro si potrebbe spezzare.



Arrostire

Le indicazioni riportate sulle pagine seguenti valgono per arrostiti in stoviglie alte e aperte. L'arrosto diventerà croccante e saporito.

Nelle stoviglie chiuse l'arrosto diventa più saporito e il forno rimane pulito. Con le stoviglie chiuse bisogna alzare la temperatura di 10-20°C.

Cuocere alla griglia

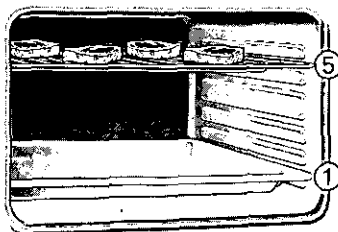
Cuocere alla griglia sempre con il forno chiuso.

I pezzi da cuocere dovrebbero avere circa lo stesso spessore (almeno 2-3 cm). Così diventano dorati da tutti i lati e rimangono saporiti. I pezzi da cuocere vengono messi immediatamente sulla griglia. Non disporre i pezzi per il grill al centro della griglia. La griglia può essere inserita con l'incavo verso l'alto  e verso il basso . In questo modo potete regolare la distanza rispetto all'elemento di riscaldamento del grill.

Per raccogliere il sugo della carne, inserire anche la leccarda di vetro all'altezza 1.

Girate i pezzi da cuocere dopo $\frac{2}{3}$ del tempo indicato nelle tabelle.

Forse Vi accorgete che l'elemento di riscaldamento si spegne e si accende automaticamente durante la cottura. Non c'è da preoccuparsi, è del tutto normale. La frequenza degli spegnimenti e delle accensioni dipende dalla potenza che avete impostato.

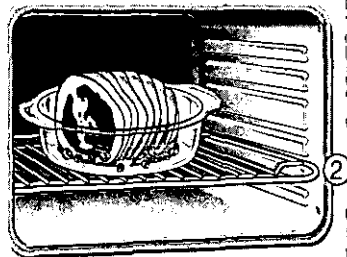


Carne

Carne	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C Grill	Tasto Combi
Stufato di manzo (ad es. costola)	1 kg	chiuso	2		200-210	
	1,5 kg		2		180-200	
	2 kg		2		180-190	
Lombo di manzo	1 kg	aperto	1		210-230	-
	1,5 kg		1		200-220	-
	2 kg		1		190-210	-
Roastbeef, al sangue	1 kg	aperto	2		200-210	
Bistecca, ben cotta		griglia	5		livello 3	-
Bistecca, al sangue		griglia	5		livello 3	-
Carne di maiale senza cotica (ad es. nuca)	1 kg	aperto	2		190-200	
	1,5 kg		2		180-190	
	2 kg		2		160-170	
Carne di maiale con cotica (ad es. spalla o zampa)	1 kg	aperto	2		190-210	-
	1,5 kg		2		180-200	-
	2 kg		2		170-190	-
Costolette con osso	1 kg	aperto	2	-	-	-
Polpettone	750 g	aperto	1		livello 1	
Salsicce	ca. 750 g	griglia e leccarda di vetro	4		livello 3	-
Arrostito di vitello	1 kg	aperto	2		180-190	
	2 kg		2		170-180	
Coscia di agnello senza osso	1,5 kg	aperto	2		190-200	

Carne

Potenza delle microonde, W Durata, minuti	Tasto di avvio	Tempo totale, minuti	I valori indicati nella tabella si riferiscono alla carne messa nel forno freddo.
360 W, 10 + 180 W, 30-40 min.	×	40- 50	<p>Scongelare completamente la carne surgelata prima di metterla nel grill.</p> <p>Girare il roastbeef dopo la metà del tempo. Avvolgere il roastbeef con un foglio d'alluminio e lasciarlo riposare per 10 minuti nel forno.</p> <p>Nell'arrosto di maiale tagliare la cotica. Se l'arrosto di maiale deve essere girato, metterlo dapprima con la cotica verso il basso nella stoviglia.</p> <p>Se l'arrosto è magro, aggiungere 2-3 cucchiaini di liquido.</p> <p>Girare la carne dopo la metà del tempo. I pezzi più grandi - a partire da 1,5 kg - vanno girati due volte.</p> <p>Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per 10 minuti nel forno spento.</p>
360 W, 10 + 180 W, 55-65 min.	×	65- 75	
360 W, 20 + 180 W, 65-75 min.	×	85- 95	
-	-	80	
-	-	100	
-	-	120	
180 W, 20 + 90 W, 10-15 min.	×	30- 35	
-	-	25	
-	-	20	
90 W, 65-75 min.	×	65- 75	
180 W, 35 + 90 W, 60-70 min.	×	95-105	
180 W, 40 + 90 W, 60-70 min.	×	100-110	
-	-	100	
-	-	140	
-	-	160	
360 W, 40-45 min.	×	40- 45	
600 W, 20-25 min.	×	20- 25	
-	-	15	
180 W, 45-50 min.	×	45- 50	
180 W, 70-80 min.	×	70- 80	
180 W, 10 + 90 W, 40-50 min.	×	50- 60	



Pollame, pesce

Pollame	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C Livello	Tasto Combi
2 metà di pollo	400 g ciascuna	griglia e leccarda di vetro	3		livello 2	
Pezzi di pollo	500 g	griglia e leccarda di vetro	4		livello 2	
1 pollo intero	1 kg	aperto	2		livello 2	
2 polli interi	1 kg ciascuno		2		livello 2	
Anatra	1,7 kg	aperto	1		210-220	
Oca	3 kg	griglia e leccarda di vetro	1		220-230	

Pesce	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C Livello	Tasto Combi
Pesce, alla griglia	300 g ciascuno 1 kg	griglia e leccarda di vetro	3 2	 	livello 3 livello 2	
Trota al blu	300 g	chiuso	1	-	-	-
Pesce, surgelato	400 g	chiuso	2	-	-	-
Pesce in fette ad es. cotelette		griglia e leccarda di vetro	4		livello 3	

Consigli per arrostire e per cuocere alla griglia

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.

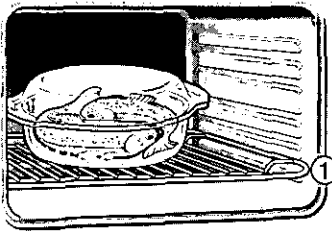
Verificare l'altezza della griglia e la temperatura.

L'arrosto è buonissimo, ma il sugo è bruciato.

Scegliere un recipiente più piccolo oppure aggiungere più liquido.

Pollame, pesce

Potenza delle microonde, W Durata, minuti	Tasto di avvio	Tempo totale, minuti	I valori indicati nella tabella si riferiscono al pollame messo nel forno freddo.
360 W, 25-30 min.	×	25-30	Scongelare completamente il pollame surgelato prima di metterlo nel grill.
360 W, 10-15 min.	×	10-15	Girare il pollame intero almeno una volta.
360 W, 20-25 min. 360 W, 30-40 min.	×	20-25 30-40	In caso di anatra o oca pungere la pelle sotto le ali per far uscire il grasso.
180 W, 15 + 90 W, 30-40 min.	×	45-55	Il pollame diventa particolarmente buono e croccante se lo spalmate un paio di volte con burro, acqua salata, grasso gocciolante o succo d'arancia.
180 W, 20 + 90 W, 50-60 min.	×	70-80	

Potenza delle microonde, W Durata, minuti	Tasto di avvio	Tempo totale, minuti	I valori indicati nella tabella si riferiscono al pesce messo nel forno freddo.
180 W, 12-15 min. 360 W, 25-30 min.	×	12-15 25-30	
600 W, 6-8 min.	×	6-8	
600 W, 12-15 min.	×	12-15	
180 W, 15-18 min.	×	15-18	

L'arrosto è buonissimo, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.

Scegliere un recipiente più grande e usare meno liquido.

Non riesco a trovare il peso dell'arrosto nella tabella.

Scegliere l'indicazione con il peso inferiore che si avvicina di più e aumentare la durata di cottura.

Torte e biscotti

Torte e biscotti

Quali stampi si possono usare?

I risultati migliori si ottengono con stampi scuri in metallo. Con il funzionamento ad aria calda si possono anche impiegare stampi chiari.

Se volete utilizzare le microonde, dovete utilizzare stoviglie resistenti al calore (almeno fino a 250°C) che lasciano passare le microonde. Potete anche usare stampi a cerniera scuri se li mettete sulla griglia.

Le tabelle:

Le seguenti tabelle Vi informano sui diversi tipi di riscaldamento e sull'uso degli accessori.

Il funzionamento combinato non si presta per la cottura su due livelli.

Torte in stampi	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tasto Combi
Torta semplice e fine (ad es. pan di Spagna)*	ciotola, stampo	2		170-190	-
	rotondo stampo rettangolare	2		140-160	-
Fondo di torta con il bordo di pasta frolla	stampo a cerniera	2		160-180	-
Fondo di torta con pasta semplice	stampo per torta alla frutta	2		150-170	-
Torta con impasto per biscotti	stampo a cerniera	2		170-190	-
Torta alle noci	stampo a cerniera	2		170-180	
Torta di frutta o di quark, pasta frolla*	stampo a cerniera scuro	1		170-190	
Torta di frutta, fine pasta semplice	stampo a cerniera/ciotola	2		170-180	
Torte piccanti*, (ad es. quiche/ torte di cipolla)	stampo a cerniera	1		170-180	

* Lasciar raffreddare la torta per ca. 20 min, all'interno dell'apparecchio.

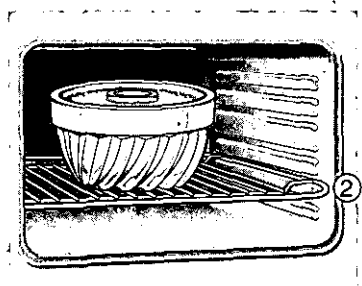
Torte e biscotti

I valori indicati nella tabella si riferiscono alla torta e ai biscotti messi nel forno freddo. In questo modo potete risparmiare energia elettrica. Se volete preriscaldare il forno, i tempi si accorciano di 5-10 minuti. La temperatura e i tempi dipendono dalla consistenza e dalla quantità della pasta. Per questo motivo le tabelle non indicano valori precisi ma solo intervalli di tempo.

Cominciate con il valore inferiore. Se è necessario, aumentate la temperatura/il tempo la volta successiva.

Una temperatura bassa favorisce una cottura uniforme.

Potenza delle microonde, W Durata, minuti	Tasto di avvio	Tempo totale, minuti	I valori indicati nella tabella si riferiscono alla torta messa nel forno freddo.
-	-	60-70	Mettere lo stampo sempre in mezzo alla griglia.
-	-	60-70	
-	-	25-35	
-	-	25-35	
-	-	25-35	
90 W, 20-25	×	20-25	
360 W, 30-40	×	30-40	
90 W, 30-35	×	30-35	
180 W, 35-45	×	35-45	



Torte e biscotti

Inserire la teglia nel forno fino alla battuta d'arresto - con lo smusso rivolto verso lo sportello del forno.

Potete acquistare una seconda teglia presso il vostro rivenditore specializzato.








Dolce sulla lamiera da forno	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
con rivestimento secco (pasta semplice)	1 teglia	2		150-170	30-40
	2 teglie	2+4		140-160	40-50
con rivestimento umido (ad es. pasta lievitata con strudel di mele)*	1 teglia	2		160-170	45-55
	2 teglie	1+4		150-170	50-60
Rollata con pasta di biscotti (preriscaldare)	1 teglia	1		190-210	15-20
Pane di Milano con 500 g di farina	1 teglia	1		190-210	30-40
Dolce natalizio con 500 g di farina	1 teglia	2		170-190	60-70
Pizza	1 teglia	1		170-190	30-40
	2 teglie	1+4		160-180	45-55
Pane con pasta lievitata con 1,2 kg di farina** (preriscaldare)	1 teglia	2		170-190	50-60

* Per torte molto sugose usare la leccarda di vetro.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Biscotti piccoli	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
Biscotti	1 teglia	3		170-190	10-25
	2 teglie	2+4		140-160	20-30
Biscotti secchi	1 teglia	2		160-180	25-30
	1 teglia	2		130-150	25-30
	2 teglie	1+4		130-150	35-45

Torte e biscotti

Biscotti piccoli	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
Meringhe	1 teglia	2		60-80	120-150
Bigné alla crema	1 teglia	2		170-190	30-40
Amaretti	1 teglia	2		120-140	30-40
	2 teglie	2+4		100-120	35-45
Pasta sfoglia	1 teglia	1		170-190	20-30
	2 teglie	2+4		160-170	35-40
Panini (ad es. panini de segala)	1 teglia	2		200-220	25-30

Sufflè e gratinati

Sufflè e gratinati

	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello del grill	Tasto Combi
Sufflè dolci (ad es. sufflè di quark con frutta)	Stampo per sfornati	2		180-190	
Sufflè piccanti con ingredienti cotti (ad es. sufflè di pasta)	Stampo per sfornati	1		livello 1	
Sufflè piccanti con ingredienti crudi (ad es. gratinato di patate)	Stampo per sfornati*	1		livello 1	
Strudel, dolce	Stampo per sfornati/leccarda di vetro	2		190-200	
Arrostire toast (9 pezzi)	Griglia	5		livello 3	-
Toast gratinato (9 pezzi)	Griglia	4		livello 3	-

* 1 kg di patate non cotte

Piatti surgelati

	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello del grill	Tasto Combi
Strudel con ripieno di frutta	teglia	1		190-200	
Patatine fritte	teglia	3		220-230	-
Pizza	griglia con carta da forno	2		170-180	
Pizza baguette	griglia con carta da forno	2		170-180	

Sufflè e gratinati

Potenza delle microonde, W Durata, minuti	Tasto di avvio	Tempo totale, minuti	I valori indicati nella tabella si riferiscono ai cibi messi nel forno freddo.
180 W, 25-30 min.	×	25-30	Usare uno stampo idoneo alle microonde per il sufflè. Mettere lo stampo sulla griglia.
360 W, 15-25 min.	×	15-25	
600 W, 25-30 min.	×	25-30	
180 W, 25-30 min.	×	25-30	
-	-	5- 6	
-	-	5- 8	

Potenza delle microonde, W Durata, minuti	Tasto di avvio	Tempo totale, minuti	I valori indicati nella tabella si riferiscono ai cibi messi nel forno freddo.
360 W, 15-20 min.	×	15-20	Far attenzione alle indicazioni del produttore sull'imballaggio. I nostri valori sono solo orientativi.
-	-	20-25	
180 W, 12-14 min.	×	12-14	Togliere i cibi surgelati dall'imballaggio di alluminio e metterli in un recipiente adatto, ad es. un piatto fondo o uno stampo di vetro/ceramica.
90 W, 14-17 min.	×	14-17	

Consigli per far le torte e i biscotti

Volete fare le torte e i biscotti secondo la Vostra ricetta.

Prendere come punto di riferimento un dolce similare che appare nelle tabelle.

Così potete verificare se la torta è veramente cotta.

Pungere 10 minuti prima della fine del tempo di cottura con un bastoncino di legno nella parte superiore della torta. Se la pasta non si attacca al legno, potete spegnere il forno e usare il calore residuo per finire la cottura.

La torta si affloscia.

Usare meno liquido la prossima volta e ridurre la temperatura del forno di 10°C. Osservare i tempi di mescolamento indicati nella ricetta.

La torta è ben alta al centro mentre è afflosciata ai bordi.

Non imbrattare l'orlo dello stampo. Dopo la cottura staccare la torta con cautela servendosi di un coltello.

La parte superiore della torta diventa troppo scura.

Mettere la torta ad un'altezza inferiore, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura. Utilizzare stampi in lamiera nera.

La parte inferiore della torta diventa troppo scura.

Mettere la torta ad un'altezza superiore e ridurre la temperatura.

La parte inferiore della torta alla frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.

Utilizzare una leccarda di vetro più profonda.

Il pane o la torta ha un bell'aspetto, ma è attaccaticcio all'interno (con strisce di acqua).

Aggiungere meno liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura. Nelle torte con rivestimento umido cuocere prima la base, cospargerla con mandorle o pangrattato e aggiungere poi il rivestimento. Osservare le ricette e i tempi di cottura.

Avete fatto i biscotti su 2 piani. I biscotti che si trovano sulla teglia superiore sono più scuri di quelli che si trovano sulla teglia inferiore.

Scegliere una temperatura più bassa. In questo modo i biscotti diventano più uniformi. Le teglie che avete inserito simultaneamente non devono essere pronte allo stesso momento. Lasciar la teglia inferiore per altri 5-10 minuti nel forno o inserirla prima.

La parte superiore del soufflé è troppo scura.

Togliere la crosta e rosolare leggermente il soufflé sotto la griglia. Non utilizzare parmigiano - si rosola troppo e ha un gusto aspro. La prossima volta inserire lo stampo ad un'altezza inferiore o ridurre la temperatura di 10°C.

I biscotti non si staccano dalla teglia.

Rimettere la teglia per poco tempo nel forno e staccare subito i biscotti.

La torta non si stacca dallo stampo quando viene rovesciata.

Cercare di staccare la torta con un coltello. Rovesciare ancora una volta la torta. Coprire lo stampo più volte con un panno bagnato e freddo. Ingrassare lo stampo la prossima volta e cospargerlo di pangrattato.

Manutenzione

Per la pulizia non usate una pulitrice a getto di vapore o una idropulitrice ad alta pressione.

Esterno dell'apparecchio

Basta pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti forti o abrasivi, la superficie esterna del forno potrebbe diventare opaca.

Griglia d'aerazione

La griglia di aerazione può essere estratta e pulita a porta aperta. Nell'inserire la griglia, la tacca deve essere rivolta verso l'alto.

Forno

Il Vostro forno rimane bello quando osservate i seguenti punti:

- Non usare cuscinetti abrasivi o spugnette.
- Se avete una torta di frutta molto sugosa, non mettere troppa frutta sulla teglia. Usare la leccarda più profonda. Il succo della frutta che gocciola dalla teglia non si può più rimuovere neanche usando dei detersivi speciali per forni.
- L'elemento di riscaldamento del grill è fisso. Non è estraibile.

Per facilitar Vi la pulizia dell'apparecchio

potete inserire l'illuminazione del forno.

Pulizia dello smalto catalitico

La parete posteriore e la parete superiore del forno è dotata di smalto catalitico autopulente. Si autopulisce quando il forno è acceso. Può capitare però che gli spruzzi più grandi spariscano solo dopo aver usato più volte il forno. I residui di aromi o simili possono essere rimossi con una spazzola morbida o con un panno asciutto.

Una leggera decolorazione del metallo non influisce sull'effetto autopulente.

Non usare sostanze detergenti per forni.

Pulizia delle altre parti smaltate

Le superfici solo leggermente sporche possono essere pulite con acqua calda e sapone oppure con acqua e aceto.

Se le superficie smaltate sono molto sporche, è consigliabile utilizzare una sostanza detergente per forni. Applicare la sostanza a forno freddo.

Manutenzione dell'apparecchio

- ❑ *Lasciare agire la sostanza detergente.*
Nel caso di macchie particolarmente resistenti, prima di spruzzare riscaldare il forno per massimo due minuti a 50°C. Non più a lungo, altrimenti lo smalto si macchia.
- ❑ Pulire il forno in profondità.

Pulizia della guarnizione dello sportello

Le guarnizioni possono essere rimosse e lavate con acqua calda e sapone (non nella lavastoviglie).

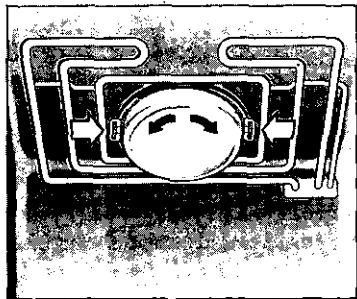
Dopo aver rimosso la guarnizione chiudere lo sportello del forno per non danneggiare l'apparecchio.

Pulizia della superficie della guarnizione

Tenere sempre pulite le superfici delle guarnizioni dello sportello in modo che lo sportello possa chiudersi bene.

Pulizia della copertura di vetro collocata alla parete superiore del forno

Girare ed estrarre la copertura di vetro dall'innesto a forno freddo (vedi figura, freccette bianche). Nel caso di sporco leggero pulirla con un detersivo per piatti. Se lo sporco è più resistente, pulire con una spugna abrasiva. Nel rimontare girare la copertura di vetro fino a farla scattare nell'innesto.



Accessori

Mettere gli accessori in acqua calda subito dopo l'uso. In questo modo lo sporco residuo potrà essere facilmente rimosso con una spazzola o con una spugna.

La griglia può essere pulita con un detergente adatto all'acciaio nobile (Sidol). La leccarda di vetro può essere lavata nella lavastoviglie.

Guasti/riparazioni

Cosa si deve fare se...

In caso di guasto spesso la causa può essere una banalità. Nella tabella si trovano alcuni consigli.

Guasto	Possibili cause	Avvertenze/rimedi
L'apparecchio non funziona	Fusibili difettosa	Assicurarsi che il fusibile del forno sia in ordine
	Spina non inserita	Inserire la spina
Le microonde non si accendono	Sportello non è chiuso bene	Verificare se resti di cibo o corpi estranei sono impigliati nello sportello. Assicurarsi che la superficie delle guarnizioni sia pulita
	Tasto di avvio non è premuto	Premere il tasto di avvio
Le vivande si riscaldano più lentamente di prima	Potenza della microonde troppa bassa	Scegliere una potenza maggiore
	Nell'apparecchio è stata messa una quantità di cibo maggiore rispetto al normale	Doppia quantità - doppio tempo
	Le pietanze sono più fredde del solito	Di tanto in tanto mescolare o girare le vivande
Le microonde non si spengono		Disinserire il fusibile, telefonare al servizio clienti
Il ventilatore continua a funzionare. L'antenna sotto al coperchio in vetro gira e la lampada del forno è illuminata, sebbene il forno a microonde sia spento.		Non si tratta di un guasto. Si prega di leggere a proposito l'avvertenza nel capitolo "Forno e accessori".

Riparazioni

Nel caso i consigli non abbiano apportato alcun aiuto, il servizio clienti é a Vostra disposizione. Le riparazioni devono essere effettuate solo da tecnici specializzati del servizio clienti. Se il Vostro apparecchio viene riparato inappropriatamente, per Voi possono sussistere considerevoli pericoli. L'indirizzo ed il numero telefonico del servizio clienti piú vicino si possono trovare nell'elenco telefonico. Anche i seguenti centri di servizio clienti Vi informeranno volentieri su un servizio clienti nelle Vostre vicinanze. Fornire sempre al servizio clienti il numero E ed il numero FD del Vostro apparecchio. La targhetta del modello con i numeri la potrete vedere se aprite lo sportello del forno. Affinché in caso di guasto non dovete cercare a lungo, riportate subito qui i dati del Vostro apparecchio.

E-Nr.
FD

Met deze combi-magnetron zult u veel plezier hebben bij het koken.

Lees a.u.b. de gebruiksaanwijzing door, zodat u van alle technische snufjes gebruik kunt maken.

Om te beginnen vertellen wij u een paar belangrijke dingen m.b.t. de veiligheid. U leert dan elk onderdeel van uw nieuwe apparaat beter kennen. Wij laten u zien wat het allemaal kan en hoe u het moet bedienen.

De tabellen zijn zodanig samengesteld dat u stap voor stap kunt instellen. U vindt erin de gebruikelijke gerechten, het passende serviesgoed, de richel en de beste instelling. Dit is natuurlijk allemaal in onze kookstudio getest.

Wij geven u tips bij het onderhoud en schoonmaken, zodat uw apparaat lange tijd mooi blijft.

En mocht er zich ooit een storing voordoen: op de laatste bladzijden vindt u informatie over hoe u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Sla altijd eerst de uitvoerige inhoudsopgave erop na. Die wijst u snel de weg.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe combi-magnetron!

	blz.
Waar u op moet letten	
Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat	172
Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat	172
Aanwijzingen voor de veiligheid	173
Zo voorkomt u schade aan uw apparaat	175
Plaatsen en aansluiten, instellen van de klok	175

Dit is uw nieuwe apparaat

Het bedieningspaneel	177
De verwarmingsmethoden	178
Oven en toebehoren	179
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	180

De magnetron

Serviesgoed	181
Zo stelt u in	181
„Snelstart”	182
Tabellen om te ontdooien, op te warmen en te koken	183
Tips bij de magnetron	188
Testgerechten	188

De programma-automaat

Zo stelt u in	190
Tabellen om te ontdooien	191
Kooktabellen	192

De oven zonder magnetron

Zo stelt u in	
De oven moet met de hand worden uitgeschakeld	193
De oven moet automatisch worden uitgeschakeld	193

De oven in combinatie met de magnetron

Zo stelt u in	194
---------------	-----

Tabellen om te bakken, braden en grillen

Vlees, gevogelte, vis	195
Tips bij het braden en grillen	198
Taart en gebak	200
Soufflé, gratineerde gerechten, toast	204
Kant-en-klare diepvriesprodukten	204
Tips bij het bakken	206

Onderhoud

207

Storingen, reparatie

Kleine storingen zelf verhelpen	209
Reparatie, E-nr. en FD-nr.	210

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

- Voer het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze af: onze produkten moeten tijdens het transport doeltreffend verpakt zijn om beschadigingen te voorkomen. Wij beperken ons hierbij tot het allernoodzakelijkste. Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn onschadelijk voor het milieu en geschikt voor hergebruik. Wanneer hout gebruikt is, is dat niet chemisch behandeld. Het karton bestaat uit 80% tot 100% oudpapier. Het foliemateriaal is gemaakt van polyetheen (PE), de banden van polypropeen (PP) en het opvulmateriaal van CFK-vrij geschuimd polystyreen (PS). Deze kunststof-materialen zijn zuivere koolwaterstof-verbindingen en dus te recyclen. Door het verwerken en het opnieuw gebruiken kan op grondstoffen bespaard worden, zodat de hoeveelheid afval vermindert.
- Maak eerst het oude apparaat onbruikbaar, voordat u het laat afvoeren. U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren waar u deze waardevolle grondstoffen het beste kunt afgeven.

Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat

- Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing ostallatie voorschrift, voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.
- Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen.

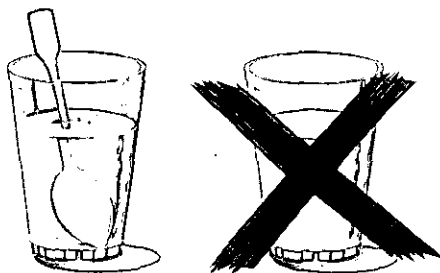
Aanwijzingen voor de veiligheid

Algemeen

- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij het gebruik van verwarmings- en kookapparatuur wordt het oppervlak heet. De binnenkant van de oven en de verwarmingselementen worden heel heet. Kinderen altijd uit de buurt houden!
- Aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen nooit tussen de deur van de hete oven beklemd raken. Hierdoor kan de isolatie beschadigd worden.
- Als de ovendeur beschadigd is, mag u de oven pas weer gebruiken na reparatie door een monteur van de Servicedienst. Er kunnen anders microgolven ontsnappen.
- Bij een defect de stekker uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast losdraaien of uitschakelen.
- Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen vlam vatten als u het apparaat per ongeluk inschakelt.
- Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen door de fabrikant opgeleide monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.

Bij de magnetron

- Gevaar voor verbranding!**
Zet altijd een lepeltje in het serviesgoed waarin u een vloeistof wilt verwarmen. U voorkomt hiermee een vertraagd kookproces. Een vertraagd kookproces ontstaat als het kookpunt is bereikt maar de hiervoor kenmerkende luchtbelletjes nog niet opstijgen. Bij de minste of geringste trilling kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of gaan spetteren. U kunt hierdoor brandwonden of ander letsel oplopen.



Waar u op moet letten

- Babyvoeding:**
Babyvoeding in potjes of flesjes altijd zonder deksel of speen verwarmen. Na het verwarmen de babyvoeding goed doorroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt. Controleer de temperatuur voordat u uw kind te eten geeft. Gevaar voor verbranding!
- Geen spijsen of dranken in stevig gesloten serviesgoed verwarmen. Gevaar voor explosie!
- Alcoholhoudende dranken niet te sterk verhitten. Gevaar voor explosie!
- Geen gerechten in warmhoud-verpakkingen verwarmen. Ze kunnen vlam vatten.
Houd bakjes en schaatjes van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal, waarin levensmiddelen worden opgewarmd, in de gaten.
In kunststof-folie gesealde levensmiddelen kunnen openbarsten. De folie kan smelten.
- Als u merkt dat er rookontwikkeling in de oven is: de ovendeur niet openen. Schakel het apparaat uit of draai de zekering in de meterkast eruit.
- Nooit eieren in de schaal koken of hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen uit elkaar spatten. Hetzelfde geldt voor schaal- en schelpdieren. Bij het klaarmaken van spiegeleieren eerst de dooiers inprikken.
- De schil of huid van bepaalde levensmiddelen (zoals appels, tomaten, aardappelen of worstjes) kan openbarsten. Vóór het verwarmen de schaal of huid even inprikken.
- Als u kruiden, vruchten, brood of paddestoelen wilt drogen, blijf er dan altijd bij. Als ze te droog worden, ontstaat er gevaar voor brand.
- Geen sla-olie in de magnetron verhitten. Deze kan vlam vatten.
- Serviesgoed van porselein of aardewerk heeft soms kleine gaatjes in deksel of handvat. Achter die gaatjes bevindt zich een holle ruimte waarin vocht kan binnendringen. Hierdoor kan het serviesgoed barsten.
- Stel altijd het vermogen en de tijd in, zoals in de gebruiksaanwijzing staat aangegeven. Als u een veel te hoog vermogen of een te lange tijd hebt ingesteld, kan het gerecht vlam vatten waardoor het apparaat wordt beschadigd.

Waar u op moet letten

Zo voorkomt u schade aan uw apparaat

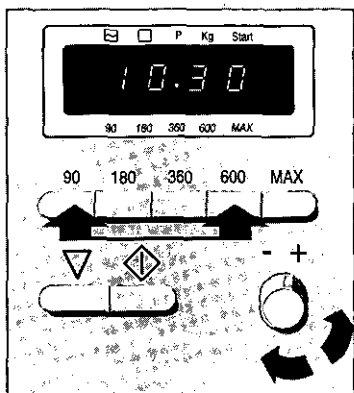
- Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven en bekleed hem niet met aluminiumfolie. Hierdoor ontstaat er een opeenhoping van warmte waardoor de bak- en braadtijden niet meer kloppen en het email wordt aangetast.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het email beschadigen.
- Vrucfitesap dat van de bakplaat druppelt, veroorzaakt vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. U kunt beter de glazen schaal gebruiken die dieper is.
- Niet op de open-ovendeur gaan zitten of leunen.
- De ovendeur moet goed sluiten. Houd daarom de deurafdichting en omlijsting goed schoon.
- De magnetron alleen inschakelen als er een gerecht in de oven staat. Als de oven leeg is, kan het apparaat overbelast worden. Dit geldt niet voor een korte test van het serviesgoed (zie de aanwijzingen bij het serviesgoed).

Plaatsen en aansluiten

- Neem de aanwijzingen in het speciale installatievoorschrift in acht.
- Het apparaat kan direct met de stekker op het stopcontact worden aangesloten. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact met een zekering van 16 ampère (L- of B-automaat) op wisselstroom aansluiten. De netspanning moet overeenkomen met de op het typeplaatje aangegeven spanning.
- Het verplaatsen van het stopcontact of de verwisseling van de aansluitkabel mag alleen door een elektricien worden uitgevoerd. Als de stekker na inbouw van het apparaat niet meer bereikbaar is voor de gebruiker, dan moet een lastscheider worden aangebracht die de installatie in alle polen spannings- en stroomloos kan maken.
- Gebruik geen driewegstekkers, verlengsnoeren of verdeel-contactdozen. Bij overbelasting kan er gevaar voor brand ontstaan.

Instellen van de klok

Nadat het apparaat is aangesloten



knipperen op het indicatievenster drie nullen.

U kunt nu de dagtijd instellen:

1. De toetsen 90 en 600 gelijktijdig indrukken.
2. De rechter knop draaien tot de juiste dagtijd verschijnt.

U kunt de dagtijd ook laten verdwijnen:

1. De toetsen 90 en 600 gelijktijdig indrukken.
2. De rechter knop tot voorbij 24,00 draaien en daarna terugzetten op 0.00.

Na een paar seconden is het indicatievenster donker.

Wat u verder nog moet weten:

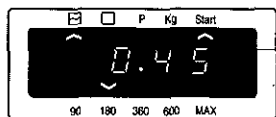
- Door verscheidene oorzaken, bijv. door het uitvallen van de stroom, kan het ingestelde programma of de dagtijd gewist worden. Op het indicatievenster knipperen dan drie nullen. Stel de dagtijd en het programma opnieuw in.
- Tussen 22.00 en 6.00 uur is het indicatievenster minder helder verlicht.

Dit is uw nieuwe apparaat

Het bedieningspaneel

De instelknop en de temperatuurkiezer kunnen verzonken worden. Om ze te laten uitspringen of verzinken drukt u de instelknop resp. schakelknop in. Daarbij moet de schakelaar in stand 0 staan.

BOSCH



Wistoets
Starttoets

Combitoets
Oventoets

De **markeringspijltjes** geven het symbool aan dat moet worden ingesteld.





Magnetronvermogens

Instelknop, verzinkbaar

Toets gewicht

Programmatoets


Toetsen verwarmingsmethode

-  Boven- en onderwarmte
-  Hetelucht
-  Circulatie-grilleren
-  Vlakgrill

Temperatuurcontrolelampje

brandt alleen als de oven verwarmd wordt. Tijdens het grillen brandt het niet.

Temperatuurkiezer, verzinkbaar

 Ovenverlichting
50-250 °C

-  Grillstanden
- 1 = laagste stand
- 2 = middelste stand
- 3 = hoogste stand

Afwijkingen afhankelijk van het type apparaat.

Verwarmings- methoden

Magnetron

Microgolven worden in levensmiddelen in warmte omgezet. De magnetron is geschikt om gerechten snel te ontdooien, op te warmen, te smelten en te koken.

Magnetronvermogens:

MAX	opwarmen van vloeistoffen.
600 W	opwarmen en koken van gerechten.
360 W	stoven van vlees en opwarmen van temperatuurgevoelige gerechten.
180 W	ontdooien en doorkoken.
90 W	ontdooien van temperatuurgevoelige gerechten.

De magnetron in combinatie met de oven

Samen met de magnetron kan een ander verwarmings-systeem worden ingeschakeld. De gerechten worden, zoals altijd, knapperig en bruin. Het gaat alleen veel sneller en u bespaart energie.



Boven- en onderwarmte

De warmte bereikt gelijkmatig van boven en van onderen de taart of het braadstuk. Brood, biscuittaart of sappige vruchtentaart op één niveau lukken zo het beste. Boven- en onderwarmte is ook geschikt voor het braden van magere stukken vlees.



Hetelucht

De ventilator in de achterwand zorgt voor een gelijkmatige verdeling in de oven van de boven- en onderwarmte. Instellen op hetelucht is ideaal om op twee niveaus te bakken en voor veel soorten taart en gebak in bakvormen. De oventemperaturen zijn lager dan bij de instelling op boven- en onderwarmte, waardoor u energie bespaart. Hetelucht is bij uitstek geschikt om te ontdooien.



Circulatie-grilleren

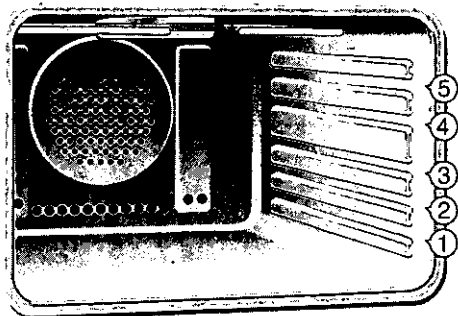
Grill-element en ventilator schakelen afwisselend in en uit. Tijdens de verwarmingspauze blaast de ventilator de door de grill afgegeven warmte om het gerecht heen. Zo wordt het vlees aan alle kanten knapperig en bruin. Circulatie-grilleren is bij uitstek geschikt voor grote stukken vlees en gevogelte.



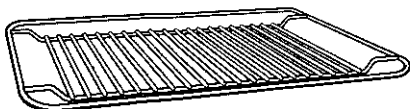
Vlakgrill



De hele oppervlakte onder het grill-element wordt heet. U kunt biefstuk, worstjes, vis of toast grillen.

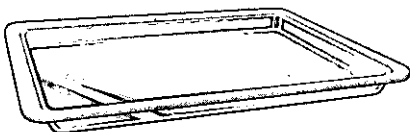
Oven met toebehoren



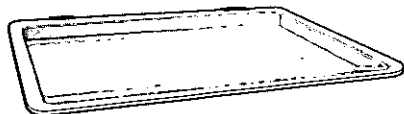
De oven heeft 5 verschillende richels voor het toebehoren.



Rooster voor serviesgoed, bakvormen, braadstukken en grillades. Het rooster kan met de kromming naar boven  of naar onderen  gebruikt worden.



Glazen schaal voor grote braadstukken, vochtig gebak, soufflé en gegratineerde gerechten. Hij kan ook als spatplaat gebruikt worden, als u het vlees direct op het rooster grilleert. Schuif de glazen schaal dan op richel 1 in de oven.



Bakplaat voor gebak en koekjes

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan blijven lopen, ook wanneer de oven af is uitgeschakeld. Zolang de ventilator loopt, brandt het ovenlampje en draait de antenne achter de glazen afscherming. De microgolven zijn uitgeschakeld.

De ventilator blijft nog even lopen om het vocht te drogen en beschadiging van het meubilair te voorkomen.

Toebehoren is tegen meerprijs bij uw leverancier verkrijgbaar. Geef het E-nr. en FD-nr. van uw apparaat op.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt.

De gesloten, lege oven gedurende 60 minuten verwarmen: toets indrukken en de temperatuurkiezer op 250 zetten. Na 60 minuten de temperatuurkiezer uitschakelen. Als de oven na 60 minuten automatisch moet worden uitgeschakeld, drukt u ook toets in. Binnen drie seconden moet u met het instellen van de tijdsduur beginnen. Met de instelknop 60 minuten instellen.

Starttoets indrukken.

De magnetron niet inschakelen.

Na 60 minuten hoort u een signaal dat u voortijdig kunt uitschakelen door de wistoets in te drukken of de oven deur te openen.

Vanwege de reuk die ontstaat, is het het beste om de keuken te luchten.

De magnetron

Neemt u meteen maar eens de proef op de som. Warm bijvoorbeeld de koffie van vanmorgen eens op: hij smaakt alsof hij vers is gezet.

Neem een kopje zonder gouden of zilveren decor en zet er een lepeltje in. Schuif het rooster op richel 1 in de oven. Zet het kopje in het midden op het rooster.

Vermogen MAX indrukken.

Met de instelknop 1 minuut instellen.

Starttoets indrukken.

Na een minuut hoort u een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

De koffie is warm.

Naast dit voorbeeld vindt u in de tabellen nog vele andere voorbeelden.

En terwijl u van uw koffie geniet, leest u de „Aanwijzingen voor de veiligheid” aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens rustig door. Ze zijn heel belangrijk.

De magnetron

Wat u over het serviesgoed moet weten

Gebruik serviesgoed van glas, porselein, ceramiek of van hittebestendige kunststof. Deze materialen laten de microgolven door.

Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden gerechten in gesloten, metalen schalen niet warm. U kunt wel platte, open schalen van metaal gebruiken (bijv. van aluminium). Let erop dat metaal niet te dicht in de buurt van de ovenwand komt: er kunnen vonken overspringen! Bij het meegeleverde toebehoren van metaal kunnen geen vonken overspringen als u het gebruikt zoals in de tabellen staat aangegeven. Zet het serviesgoed altijd op het rooster of in de glazen schaal.

In veel gevallen kunt u het serviesgoed gebruiken waarin het gerecht wordt opgediend. Dat scheelt bij de afwas. Gebruik servies met gouden of zilveren decor alleen als de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor magnetron.

Verwarmde gerechten geven warmte af. Hierdoor kan het serviesgoed heet worden. Gebruik daarom altijd pannen als u de schaal uit de oven haalt.

Gegevens voor uw gerecht vindt u in de tabellen.

Serviesgoed testen

De magnetron niet inschakelen als er geen gerecht in de oven staat, behalve als u het serviesgoed wilt testen. Als u er niet zeker van bent of u bepaald serviesgoed kunt gebruiken, zet u het lege serviesgoed gedurende 1/2 tot 1 minuut op stand MAX in de oven. Controleer tussendoor de temperatuur. Het serviesgoed moet koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

Zo stelt u in:

1. Toets het benodigde magnetronvermogen in. Binnen 3 seconden moet u met het instellen van de tijd beginnen.
2. De instelknop draaien tot de gewenste tijdsduur verschijnt. U kunt nu andere vermogens en tijden intoetsen.
3. Starttoets indrukken.

Het programma loopt.

Als de tijd is verstreken, hoort u gedurende 30 seconden een signaal dat u voortijdig kunt uitschakelen door de deur te openen of de wistoets in te drukken.

De magnetron

Opmerking

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan blijven lopen, ook wanneer de oven al is uitgeschakeld. Zolang de ventilator loopt, brandt het ovenlampje en draait de antenne achter de glazen afscherming. De microgolven zijn uitgeschakeld.

De ventilator blijft nog even lopen om het vocht te drogen en beschadiging van het meubilair te voorkomen.

Corrigeren:

Als u de starttoets nog niet hebt ingedrukt, dan kunt u de instellingen te allen tijde veranderen.

Als de magnetron al in werking is: wistoets 2 keer indrukken en opnieuw instellen.

Wissen:

Wistoets 2 keer indrukken. De dagtijd verschijnt weer.

Wat u verder nog moet weten:

- U kunt het magnetronvermogen MAX voor de duur van 30 minuten instellen, 600 W voor de duur van één uur en de overige vermogens elk voor 1 uur en 30 minuten. U kunt maximaal drie vermogens achter elkaar intoetsen.
- Als u een magnetronvermogen hebt ingetoetst, wordt op het indicatievenster de pijl boven het ingestelde vermogen verlicht.
- Als u meer vermogens hebt ingesteld, verschijnt op het indicatievenster de totale tijdsduur.
- Als u meer dan 1 uur hebt ingesteld, verschijnt op het indicatievenster een h achter het aantal aangegeven uren. Zodra het programma loopt, knippert de punt achter de h.
- Bij het openen van de ovendeur wordt de magnetronfunctie onderbroken. Na het sluiten van de deur wordt de magnetronfunctie automatisch weer ingeschakeld.

Magnetron stand MAX „Snelstart”

U kunt het magnetronvermogen MAX voor de duur van 1 tot 5 minuten bijzonder snel intoetsen.

Zo stelt u in:

Toets MAX 2 keer kort indrukken. Op het indicatievenster verschijnt 1 minuut. Bij elke nieuwe druk op de toets MAX verspringt de tijd een minuut verder. Naar wens tot 5 minuten.

Starttoets indrukken. De tijd gaat nu in.

De magnetron

Bij de tabellen

De in de tabellen aangegeven tijden zijn richttijden. Ze zijn afhankelijk van soort en kwaliteit van de levensmiddelen.

Doorgaans zijn een minimum- en een maximumtijd aangegeven. Stel eerst in op de kortste tijd en verleng deze als dat nodig mocht blijken.

Als u andere hoeveelheden gebruikt dan in de tabellen staan aangegeven, geldt de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid – tijdsduur verdubbelen;
halve hoeveelheid – tijdsduur halveren.

Veel gerechten moeten tussentijds worden omgeroerd of gekeerd. Als u de deur van de oven opent, schakelt de magnetronfunctie automatisch uit. Na het sluiten van de ovendeur wordt zij automatisch weer ingeschakeld.

Ontdooien

Ingevroren levensmiddelen op een platte schaal of een bord leggen.

Temperatuurgevoelige delen zoals kippepootjes en -vleugels of vette randjes van een braadstuk met aluminiumfolie bedekken. De folie mag niet in aanraking komen met de wanden van de oven. Na afloop van de helft van de ontdooitijd de folie verwijderen.

Na afloop van de helft van de ontdooitijd de levensmiddelen keren. Grote stukken een paar maal keren.

De ontdooidoede levensmiddelen nog minstens 10 minuten laten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen. Bij gevogelte kunt u hierna de organen verwijderen.

Ontdooien, rooster richel 1

Na het instellen de starttoets indrukken!

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen kiezen, W Tijdsduur instellen, minuten
1 kip	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 15-20 min.
2 kippen	1 kg per stuk	180 W, 25 min. + 90 W, 15-25 min.
1 eend	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.
Vlees (grote stukken)	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 25-35 min.
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 25-35 min.
2 biefstukken	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.
Vis	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.

De magnetron

Ontdooien, rooster richel 1



Na het instellen de starttoets
indrukken!

Hoeveelheid

Magnetronvermogen kiezen, W Tijdsduur instellen, minuten

Boter	250 g	180 W, 3 min. + 90 W, 3– 5 min.
Brood	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 8–12 min.
Broodjes	4 stuks	180 W, 2 – 3 min.
Gebak	500 g	180 W, 9 – 13 min.
Bessen/vruchten met pit	250 g	180 W, 5 – 8 min.

Slagroom- en crèmegebak worden zonder inschakeling van de magnetron ontdooid. Het gebak op richel 1 in de oven schuiven.

Toets  indrukken en de temperatuurkiezer op  zetten.

De ventilator blaast de lucht in de oven om de levensmiddelen heen, waardoor ze sneller ontdooien dan buiten de oven.

Gerechten klaarmaken met de magnetron

De gerechten altijd afdekken.

Kant-en-klaargerechten uit de aluminium verpakking halen en in serviesgoed dat geschikt is voor magnetron, klaarmaken. Zo worden ze sneller en gelijkmatiger warm.

Als u verschillende gerechten tegelijkertijd opwarmt, is het mogelijk dat het ene gerecht sneller warm is dan het andere.

De gerechten tussentijds omroeren of keren. Hierdoor worden ze sneller en gelijkmatiger warm.

Laat de gerechten na het opwarmen nog 1–2 minuten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

De magnetron

Gerechten klaarmaken met de magnetron, rooster richel 1

Na het instellen de starttoets indrukken!

Groente,

wat vocht toevoegen

		Hoeveelheid	Magnetronvermogen kiezen, W Tijdsduur instellen, minuten
Verse champignons	koken	250 g	600 W, 6-8 min.
Verse prei	koken	500 g	600 W, 6-8 min.
Verse paprika	koken	500 g	600 W, 9-11 min.
Gemengde groente, ingevroren	koken	450 g	600 W, 10-12 min.
Groente, koelkasttemperatuur	opwarmen	150 g	600 W, 2½-3½ min.

Bijgerechten

Aardappelen wat vocht toevoegen	koken	250 g	600 W, 6-8 min.
		500 g	600 W, 8 min. + 180 W, 6-8 min.
Rijst, dubbele hoeveelheid vocht toevoegen	koken	125 g	600 W, 5 min. + 180 W, 15-17 min.
		250 g	600 W, 8 min. + 180 W, 10-12 min.
Bijgerechten, koelkasttemperatuur	opwarmen	250 g	600 W, 2½-3½ min.
Grof gemalen graan*, driedubbele hoeveelheid vocht toevoegen	koken	100 g	600 W, 8 min. + 180 W, 20 min.
Graankorrels*, zoals tarwe, spelt, gort, haver, gerst. Dubbele hoeveelheid vocht toevoegen.	koken	100 g	600 W, 6 min. + 90 W, 25 min.

* Graankorrels en grof gemalen graan moeten max. 30 minuten wellen, afhankelijk van het soort graan.

De magnetron

Gerechten klaarmaken met de magnetron, rooster richel 1

Na het instellen de starttoets indrukken!

Soep en saus

		Hoeveelheid	Magnetronvermogen kiezen, W Tijdsduur instellen, minuten
Eenpansgerecht, ingevroren	opwarmen	500 g	600 W, 13-17 min.
Eenpansgerecht, koelkasttemperatuur	opwarmen	500 g	600 W, 5-7 min.
Bouillon, ingevroren	opwarmen	400 g	MAX, 7-10 min.
Gehaktsaus, ingevroren	opwarmen	300 g	600 W, 8-11 min.
Gehaktsaus, koelkasttemperatuur	opwarmen	600 g	600 W, 15-18 min.

Maaltijden op bord

Maaltijd op bord, ingevroren	opwarmen	350-400 g	600 W, 6 min. + 360 W, 6-8 min.
Maaltijd op bord, koelkasttemperatuur	opwarmen	350-400 g	600 W, 4-6 min.
Kant-en-klaargerecht, gesteriliseerd	opwarmen	350-450 g	600 W, 6-8 min.

Zoete gerechten

Pudding	koken	500 g	600 W, 6-8 min.
Compote	koken	250 g	600 W, 8-11 min.

Babyvoeding

zonder deksel verwarmen, doorroeren en de temperatuur controleren!

In glazen potje	opwarmen	200 g	360 W, 2-2½ min.
Melkflesjes	opwarmen	200 ml	MAX, ½-1 min.

Rooster op de bodem van de oven schuiven, flesje op een bord zetten en een lepel in het flesje zetten.

De magnetron

Gerechten klaarmaken met de magnetron, rooster richel 1

Na het instellen de starttoets indrukken!

Hoeveelheid

Magnetronvermogen kiezen, W
Tijdsduur instellen, minuten

Diversen

Boter, koelkasttemperatuur	smeerbaar maken	250 g	90 W, 1-3 min.
----------------------------	-----------------	-------	----------------

Gekristalliseerde honing	smelten	200 g	180 W, 1-2 min.
--------------------------	---------	-------	-----------------

Taartglazuur (uit de verpakking halen)	smelten	150 g	600 W, 4-5 min.
--	---------	-------	-----------------

Boter, koelkasttemperatuur	smelten	50 g	180 W, 4-5 min.
----------------------------	---------	------	-----------------

Dranken

In het serviesgoed een lepel zetten

Koffie, thee, melk, afhankelijk van de gewenste temperatuur	opwarmen	150 ml	MAX, 1-2 min.
		300 ml	MAX, 2-3 min.
		1/2 l	MAX, 3-4 min.
		1 l	MAX, 7-8 min.

De magnetron/Testgerechten

Tips bij de magnetron

Ik vind in de tabel geen gegevens over het instellen voor de voorbereide hoeveelheid.

Verleng of verkort de kooktijd. Hiervoor geldt de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = tijdsduur verdubbelen;

halve hoeveelheid = tijdsduur halveren.

Het gerecht is te droog geworden.

Stel een kortere kooktijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vócht toe.


Nadat de tijd is verstreken is het gerecht nog niet ontdooid, warm of gaar.

Stel een langere tijdsduur in. Kies een hoger magnetronvermogen dan in de tabel is aangegeven. Grotere hoeveelheden hebben meer tijd nodig. Let op de hoogte van het gerecht: hoge gerechten hebben meer tijd nodig.

Na afloop van de kooktijd is het gerecht aan de rand oververhit maar in het midden nog niet gaar.

Tussentijds doorroeren en de volgende keer een lager magnetronvermogen en een langere tijdsduur instellen.

Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees aan de buitenkant al een beetje gaar maar van binnen nog niet ontdooid.

Kies een lager magnetronvermogen. Schakel hetelucht  bij, zonder een temperatuur in te stellen. Bij grote hoeveelheden de te ontdooien gerechten een paar maal keren.

Testgerechten

Aan de hand van deze gerechten worden de kwaliteit en het functioneren van magnetron-apparaten door testinstituten getest. Het afgegeven vermogen wordt op het rooster op richel 2 gemeten.

Testgerechten volgens DIN 44566

	Gewicht	Vermogen, W	Duur, minuten
Kip, ontdooien	1 kg	180 W + 90 W	14-16 min. 14-16 min.
Pootjes en staartje met aluminiumfolie omwikkelen. Na afloop van de tijd die u het eerst hebt ingesteld, de kip keren en keren en het aluminiumfolie verwijderen. Als de totale tijdsduur is verstreken, de kip 10-15 minuten verder laten ontdooien.			
Rundergehakt, ontdooien	500 g	180 W + 90 W	9-11 min. 13-15 min.
Na afloop van de tijd die u het eerst hebt ingesteld, het gehakt keren. Als de totale tijdsduur is verstreken, het gehakt 10-15 minuten verder laten ontdooien.			
Frambozen ontdooien	250 g	180 W	5- 7 min.
Na afloop van de ingestelde tijd de frambozen 5-10 minuten verder laten ontdooien.			
Goelasj, ontdooien en opwarmen	500 g	600 W	13-15 min.
De schaal afdekken. Na 9 minuten de goelasj verdelen en omroeren.			

De magnetron/Testgerechten

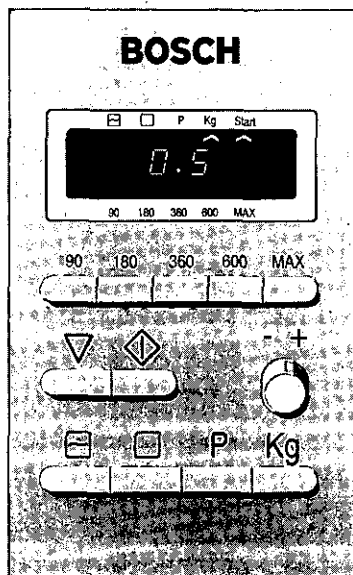
	Gewicht	Vermogen, W	Duur, minuten
Spinazie, ontdooien en opwarmen De schaal afdekken. Na 9 minuten de spinazie verdelen en omroeren.	450 g	600 W	14-16 min.
Roodbaarsfilet, ontdooien en koken Afgedekt (richel 2).	400 g	600 W	12-15 min.
Erwtjes, ontdooien en koken Afgedekt.	300 g	600 W	6- 7 min.
Linzensoep, opwarmen Afgedekt.	1 kg	600 W	14-16 min.
Gehakt, gaar maken Afgedekt.	750 g	600 W	20-22 min.
Kip, gaar maken Afgedekt. Na 8 minuten keren. Na afloop van het programma nog 8 minuten in het apparaat laten rusten.	850 g	600 W	16-18 min.

Testgerechten volgens de IEC publikatie 705 - 2e oplage 1988

Gerecht	Gewicht	Serviesgoed	Vermogen, W	Duur, minuten
Eiercrème* (test A) Laten rusten tot hij koud is.	1 kg	Pyrex 226 S art. nr. 03.226.85	360 W	ca. 27 min.
Cake (test B) Laten rusten tot hij koud is.	475 g	Pyrex 828 F art. nr. 03.828.80	600 W	ca. 7 min.
Gehakt* (test C) 5 min. laten rusten.	900 g	Pyrex 838 F art. nr. 03.838.80	360 W	ca. 30 min.
Rundergehakt* ontdooien 5 min. laten rusten.	500 g	Fa. HP, Montabaur art. nr. 710 (alleen deksel)	180 W + 90 W	ca. 5 min. ca. 10 min.
Aardbeien ontdooien. 5 min. laten rusten	250 g	Fa. Reppel & Vollmann, Kierspe art. nr. 4100	180 W	ca. 6 min.

* Glazen schaal, richel 2

De programma-automaat om te ontdoeien en te koken



Dit apparaat heeft 6 ontdooiprogramma's en 6 kookprogramma's. Instellen is heel eenvoudig.

U stelt het programmanummer in en het gewicht van het gerecht. De rest doet de elektronica.

Zo stelt u in:

1. Programmatoets indrukken.
Op het indicatievenster brandt P:0.
2. Met de instelknop het programmanummer instellen, bijv. 3.
3. Toets gewicht indrukken.
Het programmanummer verdwijnt. Op het indicatievenster verschijnt het minimumgewicht.
4. Met de instelknop het gewicht van de levensmiddelen instellen. Bijv. 0,7 kg = 0.7
1,5 kg = 1.5
5. Starttoets indrukken.
De gewichtsindicatie verdwijnt, de tijdsduur verschijnt.

De tijd gaat nu in.

Aan het einde van het programma hoort u gedurende 30 seconden een signaal dat u voortijdig kunt uitschakelen door de ovendeur te openen of de wistoets in te drukken.

Corrigeren:

Twee keer de wistoets indrukken en opnieuw instellen.

Wissen:

Twee keer de wistoets indrukken. De dagtijd verschijnt weer.

Wat u verder nog moet weten:

- Als u het programma of het gewicht wilt opvragen, terwijl het programma loopt, druk dan de programmatoets of de toets gewicht in. Op het indicatievenster verschijnen gedurende 4 seconden de gegevens.

Programma-automaat

Ontdooiprogramma's

Het meest geschikt zijn plat ingevroren levensmiddelen:

Haal de ingevroren levensmiddelen uit de verpakking en bepaal het gewicht.

U bereikt het beste ontdooieresultaat als u de levensmiddelen op een glazen bord of glazen deksel legt. Gebruik in elk geval plat serviesgoed dat geschikt is voor magnetron en zet het op de glazen schaal op richel 1.

Gevogelte met de borst naar boven op het bord leggen.

Bij brood alleen de benodigde hoeveelheid ontdooien. Brood wordt snel oudbakken.

Als de levensmiddelen ontdooid zijn, moeten ze nog 10 minuten rusten (grote stukken vlees 20 minuten) zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

Levensmiddel	Programma-toets	Programma-nummer	Toetsgewicht	Gewicht in kg	Start-toets
Varkensvlees zonder been	x	1	x	0,5-1,5 kg	x
Rundvlees zonder been	x	2	x	0,5-1,5 kg	x
Kip	x	3	x	0,4-1,6 kg	x
Groente	x	4	x	0,3-1,0 kg	x
Droog gebak	x	5	x	0,3-1,5 kg	x
Brood	x	6	x	0,2-1,5 kg	x

Programma-automaat

Kookprogramma's

Schuif het rooster of de glazen schaal op richel 1 in de oven.

De gerechten altijd afdekken.

Aan rijst $1\frac{1}{2}$ keer de hoeveelheid water toevoegen en het totale gewicht (rijst + water) intoetsen. U kunt ook andere soorten graan gebruiken (bijv. gort, boekweit, enz.). Kies hoog, groot serviesgoed, aangezien graan bij het koken opzwellt.

Aardappelen of verse groente moet u in stukken snijden en per 100 g ca. 1 eetlepel water toevoegen.

Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt.

Na $\frac{2}{3}$ van de tijd omroeren. Hierdoor wordt resultaat nog beter.

De programma's 11 en 12 zijn voornamelijk geschikt voor visfilet. De vis zo plat mogelijk in lagen in de vorm leggen.

Als de levensmiddelen gaar zijn, moeten ze nog 2 tot 3 minuten rusten zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

Levensmiddel	Programma-toets	Programma-nummer	Toets gewicht	Gewicht in kg	Start-toets
Rijst	×	7	×	0,2-1,0 kg	×
Aardappelen	×	8	×	0,2-1,0 kg	×
Vers groente	×	9	×	0,2-1,0 kg	×
Diepvriesgroente	×	10	×	0,2-1,0 kg	×
Vers vis	×	11	×	0,2-1,0 kg	×
Diepvriesvis	×	12	×	0,2-0,8 kg	×

De oven zonder magnetron

Zo stelt u in:

De oven moet met de hand worden uitgeschakeld:

1. Toets voor de gewenste verwarmingsmethode indrukken.
2. Met de temperatuurkiezer de gewenste temperatuur of grill-stand instellen.

Als het gerecht klaar is: temperatuurkiezer uitschakelen.

De oven moet automatisch worden uitgeschakeld:

1. Toets voor de gewenste verwarmingsmethode indrukken en de temperatuurkiezer instellen.
2. Oventoets indrukken.
Binnen 3 seconden moet u met het instellen van de tijd beginnen.
3. Met de instelknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Starttoets indrukken.

Het programma loopt.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende 30 seconden een signaal dat u voortijdig kunt uitschakelen door de deur te openen of de wistoets in te drukken.

De dagtijd verschijnt weer.

Attentie: temperatuurkiezer uitschakelen, anders loopt het programma na het sluiten van de ovendeur automatisch door.

Wissen:

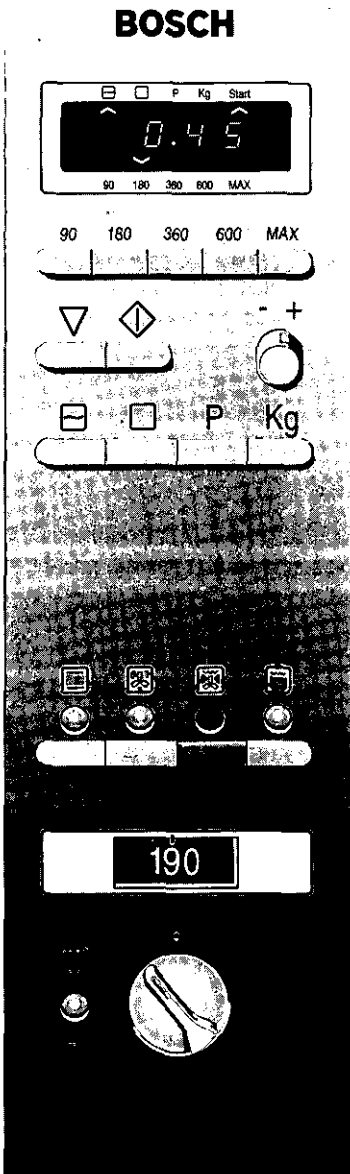
De wistoets 2 keer indrukken. De dagtijd verschijnt weer.


Wat u verder nog moet weten:

- U kunt een tijdsduur van maximaal 4 uur instellen.
- Als u meer dan 1 uur hebt ingesteld, verschijnt op het indicatievenster een h achter het aangegeven aantal uren. De punt achter de h knippert.
- Bij het openen van de ovendeur wordt het programma onderbroken. Deur sluiten. Het programma loopt verder.

De oven in combinatie met de magnetron

Zo stelt u in:



1. Toets voor de gewenste verwarmingsmethode indrukken en de temperatuurkiezer instellen.
2. Combitoets  indrukken.
3. Toets voor het benodigde magnetronvermogen indrukken.
Binnen 3 seconden moet u met het instellen beginnen.
4. De instelknop draaien tot de gewenste tijdsduur verschijnt.
U kunt nu, indien nodig, andere vermogens en tijden instellen.
5. Starttoets indrukken.

Oven en magnetron schakelen gelijktijdig uit.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende 30 seconden een signaal dat u voortijdig kunt uitschakelen door de ovendeur te openen of de wistoets in te drukken.

Temperatuurkiezer uitschakelen.

Corrigeren:

De wistoets 2 keer indrukken en opnieuw instellen.

Wissen:

De wistoets 2 keer indrukken. De dagtijd verschijnt weer.

Wat u verder nog moet weten:

- Als u een magnetronvermogen hebt ingetoets, dan is de pijl boven het ingestelde magnetronvermogen verlicht.
- Als u meer dan 1 uur hebt ingesteld, verschijnt op het indicatievenster een h achter het aangegeven aantal uren. De punt achter de h knippert.
- Bij het openen van de ovendeur wordt het programma onderbroken. Deur sluiten. Het programma loopt verder.

Vlees, gevogelte, vis

Welk serviesgoed is geschikt?

In principe elk serviesgoed dat ovenvast is en geschikt voor magnetron. Braadschalen van metaal zijn alleen geschikt voor het braden zonder magnetron. Voor grote braadstukken kunt u ook de glazen schaal gebruiken.

Als u vlees direct op het rooster legt, schuif dan eronder de glazen schaal als spatplaat.

Het serviesgoed kan zeer heet worden. Gebruik daarom altijd pannelappen als u het uit de oven haalt.

Zet glazen serviesgoed op een droge doek. Niet op een koude of natte ondergrond. Het glas kan springen.



Braden

De gegevens op de volgende bladzijden gelden voor het braden in hoog, open serviesgoed. Het braadstuk wordt dan knapperig en bruin.

In gesloten serviesgoed blijft het vlees sappiger en de oven blijft schoon. Wel moet u de temperatuur 10 tot 20 °C hoger instellen.

Grilleren

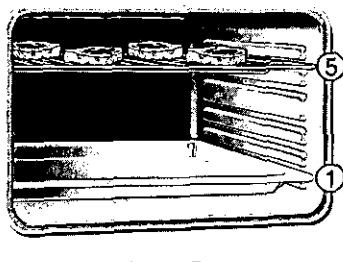
Altijd in een gesloten oven grillen.

De grillades moeten ongeveer even dik zijn (min. 2-3 cm). Ze worden dan gelijkmatig bruin en blijven van binnen sappig. De grillades worden direct op het rooster gelegd. Leg het te grillen vlees niet midden op het rooster. Overigens: het rooster kan met de kromming naar boven  of naar onderen  in de oven geschoven worden. Hierdoor kunt u de afstand tot het grill-element variëren.




























Om het vleessap op te vangen schuift u ook nog de glazen schaal eronder op richel 1.

De grillades na ca. $\frac{2}{3}$ van de in de tabellen aangegeven tijd keren.

U zult misschien merken dat het grill-element tijdens het grillen automatisch aan- en uitgaat. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de grill-stand die u hebt ingesteld.



Vlees

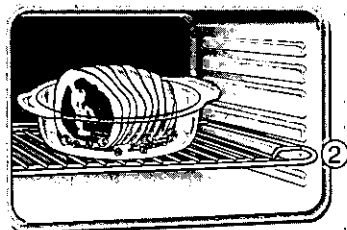
Soort vlees	Gewicht	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C, grill	Combi-toets
Gestoofd rundvlees (bijv. ribstuk)	1 kg	gesloten	2		200-210	
	1,5 kg		2		180-200	
	2 kg		2		180-190	
Rundvlees (lendestuk)	1 kg	open	1		180-200	-
	1,5 kg		1		170-190	-
	2 kg		1		160-180	-
Rosbief, rosé*	1 kg	open	2		220-230	-
Biefstuk, doorbakken*		rooster	5		stand 3	-
Biefstuk, rosé*		rooster	5		stand 3	-
Varkensvlees (bijv. schouderstuk)	1 kg	open	2		180-190	
	1,5 kg		2		170-180	
	2 kg		2		160-170	
Varkensvlees (bijv. rollade)	1 kg	open	2		190-210	
	1,5 kg		2		180-200	
	2 kg		2		170-190	
Karbonade*	1 kg	open	4		stand 3	-
Gehakt, plat*	750 g	open	3		stand 2	
Verse worst, saucijsjes	ca. 750 g	rooster	3		stand 2	-
Kalfsfricandeau	1 kg	open	2		180-190	
	2 kg		2		170-180	
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	2		190-200	

* Na de helft van de tijd keren.













Tip: bij gecombineerd gebruik, d.w.z. een ovenfunctie + magnetron, de oven altijd goed voorverwarmen.






Vlees

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Start- toets	Totale duur, minuten	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 min. voorverwarmde oven.
360 W, 10 + 180 W, 30–40 min.	×	40– 50	Ingevroren vlees moet geheel ont- dooid zijn. Rosbief na de helft van de tijd keren. Als het vlees gaar is, in aluminium- folie verpakken en 10 minuten in de oven laten rusten. Bij varkensvlees de vetrand insnij- den. Het vlees, als het gekeerd moet worden, eerst met de vetrand naar onderen in de schaal leggen. Aan mager vlees 2–3 eetlepels vocht toevoegen.
360 W, 10 + 180 W, 55–65 min.	×	65– 75	
360 W, 20 + 180 W, 65–75 min.	×	85– 95	
–	–	50– 60	Na de helft van de braadtijd het vlees keren. Grote stukken – vanaf 1,5 kg – twee maal keren. Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uit- geschakelde oven laten rusten.
–	–	60– 70	
–	–	70– 80	
–	–	30– 35	Na de helft van de braadtijd het vlees keren. Grote stukken – vanaf 1,5 kg – twee maal keren. Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uit- geschakelde oven laten rusten.
–	–	6– 8	
–	–	5– 6	
180 W, 20 + 90 W, 45–55 min.	×	65– 75	Na de helft van de braadtijd het vlees keren. Grote stukken – vanaf 1,5 kg – twee maal keren. Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uit- geschakelde oven laten rusten.
180 W, 35 + 90 W, 60–70 min.	×	95–105	
180 W, 40 + 90 W, 60–70 min.	×	100–110	
180 W, 30–35 min.	×	30– 35	Na de helft van de braadtijd het vlees keren. Grote stukken – vanaf 1,5 kg – twee maal keren. Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uit- geschakelde oven laten rusten.
180 W, 25 + 90 W, 20–25 min.	×	45– 50	
180 W, 30 + 90 W, 30–40 min.	×	60– 70	
–	–	8– 10	Na de helft van de braadtijd het vlees keren. Grote stukken – vanaf 1,5 kg – twee maal keren. Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uit- geschakelde oven laten rusten.
360 W, 15–20 min.	×	15– 20	
–	–	15– 20	
90 W, 45–50 min.	×	45– 50	Na de helft van de braadtijd het vlees keren. Grote stukken – vanaf 1,5 kg – twee maal keren. Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uit- geschakelde oven laten rusten.
90 W, 70–80 min.	×	70– 80	
90 W, 55–70 min.	×	55– 70	



Gevogelte, vis

Gevogelte	Gewicht	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C, grill	Combi-toets
2 halve kippen	à 400 g	rooster en glazen schaal	3		stand 2	
Kippebouten	500 g	rooster en glazen schaal	4		stand 2	
1 hele kip	1 kg	open	2		stand 2	
2 hele kippen	à 1 kg		2		stand 2	
Eend	1,7 kg	open	1		210-220	
Gans	3 kg	rooster en glazen schaal	1		220-230	

Vis	Gewicht	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C, grill	Combi-toets
Vis, gegrilleerd	à 300 g 1 kg	rooster en glazen schaal	3 3	 	stand 3 stand 3	
Forel, blauw gekookt	300 g	gesloten	1	-	-	-
Vis, ingevroren	400 g	gesloten	2	-	-	-
Vis in moten	1 kg	rooster en glazen schaal	3		stand 3	

Tips bij het braden en grillen

Het braadstuk is te donker geworden en het korstje is hier en daar verbrand.

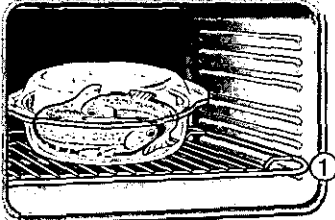
Controleer de richel en de temperatuur.

Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de jus is aan-gebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere pan/schaal of voeg iets meer vocht toe.

Gevogelte, vis

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Start- toets	Totale tijd, minuten	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 min. voorverwarmede oven.
360 W, 25-30 min.	×	25-30	Ingevroren gevogelte moet geheel ontdooid zijn.
360 W, 10-15 min.	×	10-15	Heel gevogelte min. een maal keren. Bij eend of gans de huid onder de vleugels inprikken, zodat het vet eruit kan lopen.
360 W, 20-25 min. 360 W, 30-40 min.	×	20-25 30-40	Het gevogelte wordt prachtig knap- perig en bruin als u het een paar keer bestrijkt met boter, zout water, het opgevangen vet of met sinaasappel- sap.
180 W, 15 + 90 W, 30-40 min.	×	45-55	
180 W, 20 + 90 W, 50-60 min.	2	70-80	

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Start- toets	Totale tijd, minuten	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 min. voorverwarmede oven.
180 W, 10-13 min. 360 W, 15-20 min.	×	10-13 15-20	
360 W, 6-8 min.	×	6- 8	
360 W, 12-15 min.	×	12-15	
180 W, 15-18 min.	×	15-18	

**Het braadstuk ziet er prach-
tig uit maar de jus is te licht
en waterig.**

Gebruik de volgende keer een grotere pan/schaal en voeg
iets minder vocht toe.

**Ik vind in de tabel geen gege-
vens over het gewicht van
het braadstuk.**

Gebruik de gegevens die bij een iets lager gewicht horen en
verleng de braad- of grilleertijd.

Taart en gebak

Taart en gebak

Welke bakvormen zijn geschikt?














Zwart metalen bakvormen zijn het meest geschikt. Bij hetelucht kunt u ook lichte bakvormen gebruiken.

Als u de magnetron wilt bijschakelen, gebruik dan bakvormen die geschikt voor magnetron en ovenvast zijn (bestand tegen temperaturen tot 250 °C). U kunt ook zwarte springvormen gebruiken, als u de vorm op het rooster zet.

De tabellen:

In de volgende tabellen kunt u zien welke verwarmingsmethode u het beste kunt gebruiken, op welke richel het toebehoren in de oven moet worden geschoven en hoe u moet instellen.

Voor het bakken op twee niveaus is een gecombineerd gebruik niet geschikt.

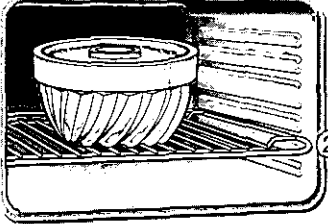
Cake/taart in vormen	Servies-goed	Richel	Verwarmingsmethode	Temp. °C	Combi-toets
Cake (roerbeslag) idem (+ magnetron)	cakevorm	2		160-170	-
		2		180-190	
Appeltaart (zandtaartdeeg)	springform	2		180-190	
Tulband	tulbandvorm	2		170-180	
Biscuit-taart (klopbeslag)	springvorm	2		160-170	-
Vruchtencake (roerbeslag)	cakevorm	2		180-190	
	tulbandvorm	2		170-180	
Hartige taart (bijv. quiches)	springform/ pievorm	2		180-190	

Taart en gebak

De gegevens zijn van toepassing op gebak dat in een 5 min. voorverwarmde oven wordt geschoven. Als u de oven niet wilt voorverwarmen, verleng dan de baktijden met 5-10 minuten. Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van soort en hoeveelheid deeg. Daarom zijn in de tabellen minimum- en maximumtijden/temperaturen aangegeven.

Begin met de laagste instelling en verleng of verhoog deze de volgende keer als dat nodig mocht blijken.











Bij een lagere temperatuur wordt het gebak gelijkmatiger bruin.

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Start- toets	Baktijd, minuten	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gebak in een 5 min. voorverwarmde oven.
- 180 W, 18-22	- x	60-70 18-22	Zet de bakvorm altijd in het midden op het rooster.
180 W, 20-25	x	20-25	
90 W, 30-35	x	30-35	
-	-	35-40	
90 W, 30-35 90 W, 30-35	x	30-35 30-35	
180 W, 30-35	x	30-35	

Taart en gebak

Schuif de bakplaat met de afgeschuinde kant naar de ovendeur tot de aanslag in de oven.







Bakplaten zijn als speciaal toebehoren verkrijgbaar in de vakhandel.

Gebak op de bakplaat	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C	Baktijd, minuten
Met droge garnering (roerbeslag)	1 bakplaat	2		150-170	30-35
	2 bakplaten	2+4		140-160	35-40
Met vochtige garnering* (bijv. appelplaatkoek)	1 bakplaat	2		160-170	45-55
	2 bakplaten	1+4		150-170	50-60
Cakerol van biscuitdeeg (voorverwarmen)	1 bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht met 500 g meel	1 bakplaat	1		170-190	20-30
Kerst/Paasbrood	1 bakplaat	2		200-220	50-60
Pizza (voorverwarmen)	1 bakplaat	2		170-190	30-40
	2 bakplaten	1+3		160-180	45-55
Brood, 800 g** (voorverwarmen)	1 bakplaat	2		170-190	50-60







* Voor erg vochtig vruchtengebakk de glazen schaal gebruiken.

** Giet nooit water direct in de hete oven.

Tip: bij brood en pizza is een hete oven van groot belang











Klein gebak	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C	Baktijd, minuten
Zandkoekjes	1 bakplaat	3		160-180	15-20
	2 bakplaten	1+3		140-160	20-30
Sprits	1 bakplaat	2		160-180	25-30
	1 bakplaat	2		130-150	25-30
	2 bakplaten	1+3		130-150	35-45
Schuimgebak	1 bakplaat	2		80-90	120-150

Taart en gebak

Klein gebak	Servies-goed	Richel	Verwarmingsmethode	Temp. °C	Baktijd, minuten.
Soesjes	1 bakplaat	2		190-210	25-30
Makronen	1 bakplaat	2		120-140	30-40
	2 bakplaten	1+3		100-120	35-45
Bladerdeeg	1 bakplaat	2		190-210	20-25
	2 bakplaten	1+3		170-190	25-30
Broodjes (bijv. kadetjes)	1 bakplaat	2		200-220	20-25








Soufflé en gegratineerde gerechten

Soufflé en gegratineerde gerechten

	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C, grill	Combi-toets
Zoete soufflé (bijv. kwarksoufflé met vruchten)	soufflévorm	2		180-190	
Hartige soufflé met gare ingrediënten (bijv. macaronisoufflé)	soufflévorm	1		stand 1	
Aardappelgratin*	glazen schaal	1		stand 2	
Strudel, zoet	soufflévorm/ glazen schaal	2		190-200	
Toast bruinieren 9 stuks	rooster	5		stand 3	-
Toast gratineren 9 stuks	rooster	4		stand 3	-

* 1 kg rauwe aardappelen

Kant-en-klare diepvries-producten

	Servies-goed	Richel	Verwarmings-methode	Temp. °C, grill	Combi-toets
Strudel met vruchten	bakplaat	1		190-200	
Patates frites	bakplaat	3		220-230	-
Pizza	rooster met bakpapier	2		170-180	
Pizza-baguette	rooster met bakpapier	2		170-180	

Soufflé en gegratineerde gerechten

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Start- toets	Totale tijd, minuten	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 min. voorverwarmde oven.
180 W, 25-30 min.	×	25-30	Doe de soufflé in serviesgoed dat geschikt is voor magnetron en zet hem op het rooster.
360 W, 15-25 min.	×	15-25	
600 W, 20-25 min.	×	20-25	
180 W, 25-30 min.	×	25-30	
-	-	5- 6	
-	-	5- 8	

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Start- toets	Totale tijd, minuten	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 min. voorverwarmde oven.
360 W, 18-23 min.	×	18-23	Houd u aan de gegevens van de fabrikant op de verpakkingen. De aangegeven tijden zijn richttijden.
-	-	20-25	
180 W, 12-14 min.	×	12-14	Diepvriesgerechten uit de aluminium verpakking halen en in serviesgoed leggen dat geschikt is voor magnetron, zoals een soepbord of een soufflévorm van glas of ceramiek.
90 W, 14-17 min.	×	14-17	

Tips bij het bakken

U wilt uw eigen recept bakken.

Oriënteer u aan de hand van de gegevens in de tabellen voor soortgelijk gebak.

Zo stelt u vast of het gebak gaar is.

Prik 10 min. voor het einde van de baktijd met een saté-prikker in het gebak op de plaats waar dit het hoogst is. Als er geen deeg aan de prikker blijft kleven, dan kunt u de oven uitzetten en de restwarmte benutten om het gebak verder gaar te laten worden.

Het gebak zakt in elkaar.

Gebruik de volgende keer minder vocht of stel de temperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de roertijden die in het recept worden aangegeven.

Het gebak is in het midden prachtig hoog, maar aan de rand ingezakt.

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken het gebak met een mes voorzichtig van de rand losmaken.

Het gebak wordt aan de bovenkant te donker.

Schuif het gebak lager in de oven, kies een lagere temperatuur en laat het gebak iets langer bakken. Gebruik zwart metalen bakvormen.

Het gebak wordt aan de onderkant te donker.

Schuif het gebak hoger in de oven en stel de volgende keer een lagere temperatuur in.

De vruchtentaart is aan de onderkant te licht. Het sap loopt over de rand van de bakplaat.

Gebruik de glazen schaal die dieper is.

Het brood of gebak (bijv. kwarktaart) ziet er prachtig uit maar is van binnen nog klef.

Gebruik de volgende keer minder vocht en laat het gebak bij een lagere temperatuur iets langer bakken. Bij een vochtige garnering de taartbodem eerst voorbakken, met gemalen amandelen of paneermeel bestrooien en pas daarna de garnering erop leggen. Houd u aan het recept en de aangegeven baktijden.

U hebt op 2 niveaus gebakken. Het gebak op de bovenste bakplaat is donkerder dan dat op de onderste plaat.

Kies een lagere temperatuur. Het gebak wordt dan gelijkmatiger bruin.

Ook al zijn de bakplaten tegelijkertijd in de oven geschoven, toch is het gebak niet altijd tegelijkertijd klaar. Laat de onderste bakplaat 5-10 min. langer bakken of schuif deze iets eerder in de oven.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker.

Haal de korst eraf. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas: deze kaas wordt te snel bruin en krijgt een bittere smaak. Schuif de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 graden lager in.

Tips bij het bakken/Onderhoud van het apparaat

De koekjes plakken aan de bakplaat vast.

Schuif de bakplaat nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm.

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek hem een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Onderhoud

Gebruik voor de reiniging geen stoomstraal of een hogedrukspuit.

Buitenkant van het apparaat

Het apparaat alleen met een vochtig doekje afnemen. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan.

Ventilatierooster

Het ventilatierooster kan bij geopende deur worden losgetrokken en gereinigd. Bij aanbrengen van het rooster moet de inkeping naar boven wijzen.

Oven

Uw oven blijft langer mooi als u de volgende instructies opvolgt.

- Gebruik geen harde schuursponsjes.
- Bij erg vochtig vruchtengebak: de bakplaat niet overbeladen. U kunt beter de glazen schaal gebruiken die dieper is. Vruchtesap dat van de bakplaat druppelt, kan ook met ovenreiniger niet meer verwijderd worden.
- Het grill-element is vast ingebouwd en kan er niet uitgehaald worden.

Meer gemak bij het schoonmaken

U kunt de ovenverlichting inschakelen.

Reiniging van katalytisch email

Achterwand en plafond van de oven zijn voorzien van zelfreinigend, katalytisch email. Ze reinigen zichzelf terwijl de oven in werking is. Toch kan het voorkomen dat vetspatten pas na veelvuldig gebruik van de oven verdwijnen. Restanten van kruiden e.d. kunt u met een zachte borstel of met een droog doekje verwijderen.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op het zelfreinigingsproces.

Geen ovenreiniger gebruiken!

Onderhoud van het apparaat

Reiniging van de overige geëmailleerde delen

De licht vervuilde delen hoeft u alleen maar met een sopje of met warm water met een scheutje azijn af te nemen.

Bij ernstige vervuiling kunt u het beste ovenreiniger gebruiken. De koude oven hiermee behandelen.

- Het middel laten inwerken.
Bij bijzonder hardnekkige vlekken de oven vóór het besproeien maximaal twee minuten opwarmen op 50°C.
Niet langer – anders wordt het email flekkerig.
- De oven met een nat doekje grondig afnemen.

Reiniging van de deurafdichting

U kunt de deurafdichting eraf halen en in een heet sopje schoonmaken (niet in de afwasautomaat).

Nadat u de deurafdichting eraf hebt gehaald: ovendeur voorzichtig sluiten zodat er geen schade ontstaat.

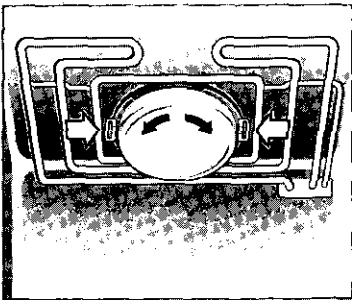
Reiniging van de deurafdichtingsvlakken

De deurafdichtingsvlakken altijd schoonhouden zodat de ovendeur goed sluit.

Reiniging van de glazen afdekking aan het plafond van de oven

Bij een koude oven de glazen afdekking uit de fitting draaien (zie de witte pijlen op de afb.) en eruit halen.

Bij lichte vervuiling het lampeglas met een sopje schoonmaken, bij ernstige vervuiling met een groen schuur sponsje. Als u het lampeglas weer inzet: draaien tot het vastzit.



Toebehoren

Het toebehoren direct na gebruik laten inweken. Daarna kunt u de restanten eenvoudig met een borstel of sponsje verwijderen.

U kunt het rooster met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal schoonmaken. De glazen schaal kan in de afwasautomaat gereinigd worden.

Storingen/Reparatie

Kleine storingen zelf verhelpen

Bij een storing gaat het vaak maar om een kleinigheid.
In de volgende tabel vindt u een aantal tips.

Storing	Eventuele oorzaak	Advies
Het apparaat functioneert niet	Zekering kapot	Controleer of de zekering voor de oven in de meterkast in orde is.
	Stekker zit niet in stopcontact	Stekker in stopcontact steken.
De magnetron start niet	Deur niet goed dicht	Controleer of er voedselresten of een vreemd voorwerp tussen de deur kleven of klemmen. Zijn omlijsting en afdichting van de deur schoon?
	Starttoets niet ingedrukt	Starttoets indrukken.
De gerechten worden minder snel heet en gaar dan normaal	Te laag magnetronvermogen ingesteld	Kies een hoger vermogen.
	Er staat meer dan normaal in de oven	Dubbele hoeveelheid – dubbele tijd.
	De gerechten waren kouder dan anders	Gerechten tussentijds omdraaien of keren.
De magnetron schakelt niet uit		Zekering in de meterkast uitschakelen of losdraaien. Hulp van de Servicedienst invoeren.
De ventilator blijft nog even lopen. De antenne onder de glazen afscherming draait en het ovenlampje brandt, hoewel de microgolven zijn uitgeschakeld.		Dit is geen storing. Zie hiervoor de opmerking onder "Oven en toebehoren".

Reparatie

Als deze tips u niet geholpen hebben, schakel dan de Servicedienst in. Reparaties mogen alleen door deskundigen worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen gevaar voor de gebruiker opleveren.

Geef aan de Servicedienst altijd het E-nummer en FD-nummer van uw apparaat op. U vindt het typeplaatje met deze gegevens als u de ovendeur opent.

Vul hieronder meteen de gegevens in zodat u in geval van een storing niet lang hoeft te zoeken.

E-Nr.
FD

Con este horno y microondas combinado usted se sentirá muy a gusto al estar preparando sus comidas.

Sírvase leer las instrucciones para el uso incluidas en este manual para que pueda aprovechar plenamente de todas las ventajas técnicas que le ofrece.

Al principio del manual están dichas unas cuantas cosas importantes para su seguridad. Con su lectura usted llegará a conocer mejor los diferentes componentes de su nuevo aparato. A su vez se le da a conocer todo lo que es capaz de hacer, y cómo hay que manejarlo.

Los cuadros están estructurados de forma tal que usted pueda efectuar paso por paso los ajustes necesarios. Ahí encontrará usted informaciones sobre los menús más usuales, la vajilla adecuada, la altura de colocación y los valores óptimos para cada ajuste en particular. Y naturalmente todo ello puesto a prueba y ensayado en nuestro centro propio de arte culinario.

Para que su aparato pueda conservar por mucho tiempo su aspecto estético, le brindamos numerosos consejos para su cuidado, conservación y limpieza.

Y para el caso de que se presente algún día una avería - en las últimas páginas hallará usted las informaciones necesarias a fin de que usted misma la pueda remediar, si es una de menor importancia.

¿Se le plantea alguna pregunta? Consulte siempre en primer lugar el índice amplio y extenso. El mismo le permitirá orientarse rápidamente.

Pues bien, que se divierta mucho con su nuevo horno y microondas combinado y ¡a cocinar!

Cosas en las que usted debe fijarse

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados	214
Antes de la conexión de su aparato nuevo	214
Precauciones de seguridad	215
Lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado	217
Instalar y conectar	217

Así se presenta su nuevo aparato

El panel de mando	219
Las clases de calentamiento	220
El horno y sus accesorios	221
Antes del primer uso	222

El microondas

La vajilla	223
Manera de efectuar el ajuste	223
El «arranque rápido»	224
Cuadros para la descongelación, el calentamiento y la cocción	224
Consejos prácticos para el uso del microondas	230
Comidas normalizadas para homologaciones	230

Programas automáticos

Manera de efectuar el ajuste	232
Cuadros de descongelación	233
Cuadros para asar	234

Horno sin microondas

Manera de efectuar el ajuste	
si usted lo conecta y desconecta a mano	235
si se desea que el horno quede automáticamente desconectado	235

Horno combinado con el microondas

Manera de ajustar	236
-------------------	-----

**Cuadros para preparaciones al horno,
asar y usar el grill**

Carne, aves, pescado	237
Consejos prácticos para asar y usar el grill	240
Pastelería y repostería	242
Pastelería soplada, gratinados, tostadas	246
Alimentos precocinados y congelados	246
Consejos prácticos para preparaciones al horno	248

La conservación 249

Averías, Reparaciones

¿Qué hacer si ...?	251
Reparaciones, Nº E y Nº FD	252

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados

- Cuide de una gestión idónea del embalaje que no contamine el medio ambiente: Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible. Todo el material de embalaje empleado no es susceptible de contaminar el medio ambiente y es perfectamente reciclable. Las piezas de madera no quedaron sometidas a tratamiento químico alguno. Los cartones están fabricados en un 80 al 100 % de papel usado. Las láminas están fabricadas a base de polietileno (PE), los flejes a base de polipropileno (PP), y los elementos acolchadores a base de un poliestireno (PS) que no contiene CFC (clorofluorocarbono).
Se trata, pues, de unos materiales plásticos que son unos auténticos compuestos a base de hidrocarburos, perfectamente reciclables.
Mediante el tratamiento posterior y la reutilización se pueden economizar materias primas, y a su vez se aminora la producción de basuras.
- Antes de que usted se deshaga de un aparato desechado, cuide de inutilizar el mismo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materiales reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración municipal.

Antes de la conexión de su aparato nuevo

- Antes de que usted empiece a utilizar su aparato nuevo, lea detenidamente las instrucciones para su uso. Las mismas contienen unas informaciones importantes para su seguridad, así como sobre la manera de emplearlo y cuidarlo.
- Tenga la amabilidad de guardar bien las instrucciones tanto para el uso en también las de montaje, también para poder entregárselas junto con el aparato si el mismo cambia de dueño.
- Si el aparato acusa deterioros o desperfectos, absténgase de ponerlo en funcionamiento.

Precauciones de seguridad Generalidades

- Utilice este aparato únicamente para la preparación de comidas.
- Las superficies de los aparatos utilizados para calentar y cocinar se calientan durante el servicio. Las superficies interiores del horno y las resistencias se ponen sumamente calientes. ¡Mantenga siempre alejados a los niños!

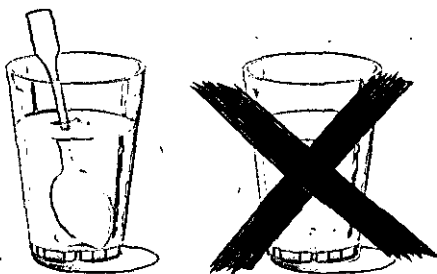
Cosas en las que usted debe fijarse

- ❑ Los cables de conexión de los electrodomésticos no deben quedar atrapados en la puerta del horno. De otro modo habrá peligro que se destruya el aislamiento de los mismos.
- ❑ Si la puerta del horno tiene algún desperfecto, absténgase de utilizarlo mientras no haya sido reparada por un técnico del Servicio Postventa. De otro modo es posible que se fuguen las microondas.
- ❑ Si ha aparecido algún defecto, desenchufe el aparato o desconecte los fusibles.
- ❑ No guarde en el horno objetos que se pueden quemar. De otro modo es posible que se enciendan al conectarse desintencionalmente el horno.
- ❑ Este aparato concuerda con las normas pertinentes en materia de seguridad. Las reparaciones deberán ser efectuadas únicamente por técnicos del Servicio Postventa que fueron instruidos debidamente por el fabricante. Cualesquier reparaciones inexpertas pueden implicar serios peligros para el usuario.

Su microondas

❑ ¡Peligro de quemadura!

Si usted calienta líquidos, ponga siempre una cucharilla en el vaso o recipiente al objeto de suprimir el retraso de la ebullición. El retraso de la ebullición consiste en un fenómeno por el cual, aunque el líquido haya alcanzado ya la temperatura de ebullición, no aparecen en el mismo las típicas burbujas de vapor. En estas condiciones bastará una ligerísima trepidación para que repentinamente se inicie la ebullición tardía. En su consecuencia el líquido puede salir proyectado o ser derramado, causando lesiones y quemaduras.



Cosas en las que usted debe fijarse

- Alimentos para bebés:**
Si pretende calentar alimentos para bebés en sus envases originales, tarros o botellas, p.ej. las de biberones, quíteles imprescindiblemente la tapa o el chupón. Una vez calentados, revolver bien estos alimentos o agitarlos para que el calor se distribuya uniformemente. Verifique imprescindiblemente la temperatura del alimento antes de dárselo al bebé, pues de otro modo es posible que se queme.
- No caliente ni comidas ni bebidas que se encuentran en recipientes cerrados o tapados. ¡Peligro de explosión!
- Las bebidas alcohólicas no se deben calentar demasiado. ¡Peligro de explosión!
- No caliente alimentos envueltos en material termoaislante para conservar su temperatura. Dicho material puede encenderse.
Los alimentos guardados en recipientes de plástico, papel u otros materiales. *Inflamables deberán vigilarse permanentemente durante su calentamiento.*
Las láminas o bolsas de plástico selladas que contienen comestibles pueden reventarse, y además es posible que el plástico se derrita.
- En caso de comprobar humo en el interior del horno, no deberá abrirse la puerta del horno. Primero deberá desconectarse el aparato y desactivarse el fusible de la cocina, en la caja de fusibles.
- Los huevos no se deben cocer en su cáscara, y absténgase también de calentar huevos duros. Estos pueden reventarse hasta el punto de explotar. Lo mismo ha de decirse de los crustáceos. En cuanto a los huevos estrellados o que, desprovistos de cáscara, se encuentran en un vaso o recipiente similar, pincharles previamente la yema.
- Hay comestibles que tienen una cáscara o piel resistente como p.ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas, etc. donde dicha piel o cáscara es susceptible de reventar. Pinche dicha piel o cáscara antes de calentarlos.
- Si usted se pone a desecar hierbas, frutas, panes o setas, vigile de continuo este proceso. Después del desecamiento habrá peligro de incendio.
- No utilice el microondas para calentar aceite comestible. Este podría inflamarse.
- La vajilla fabricada de porcelana y cerámica puede tener unos pequeños agujeros en sus asas y tapas. Dichos agujeros son el acceso a unos espacios huecos interiores. La humedad que haya penetrado en estos espacios huecos puede hacer que la pieza correspondiente se quiebre y o reviente.

Cosas en las que usted debe fijarse

- Atenerse siempre a las potencias y los tiempos recomendados en las instrucciones para el uso al ajustar el microondas. Si se ponen unas potencias o eligen unos tiempos considerablemente mayores, el alimento puede inflamarse y a su vez es posible que se dañe el aparato.
- En el fondo del horno no conviene colocar ni chapas de enhornar ni láminas de aluminio, para evitar acumulaciones de calor. En su consecuencia habrán cambiado los tiempos de preparación indicados, y a su vez se producirán daños en el esmalte.
- No vierta nunca agua directamente en el horno caliente ya que esto puede dañar el esmalte.
- Las manchas producidas por el zumo de frutas que haya goteado desde la chapa de enhornar son imposibles de eliminarlas. Utilice por ello la sartén de cristal, que es más honda.
- En la puerta abierta del horno no hay que treparse; no utilizar tampoco este elemento como asiento.
- La puerta del horno tiene que cerrarse herméticamente. Mantenga limpias las superficies de las juntas de dicha puerta.
- Conecte el microondas únicamente al tener alguna comida dentro de la cámara de cocción. Con ausencia de comidas, el aparato puede quedar sometido a sobreesfuerzos. Exceptuado de ello están, naturalmente, las pruebas de corta duración hechas con vajilla desconocida (ver Indicaciones con respecto a la vajilla).

Lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado

Instalar y conectar

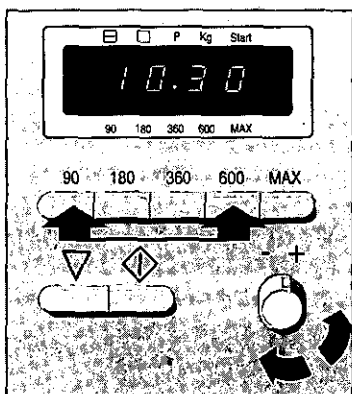
- A la hora de efectuar el montaje empotrado, atenerse en todo caso a las instrucciones específicas adjuntas.
- Este aparato está listo para ser enchufado inmediatamente. Para enchufarlo, utilizar exclusivamente una toma de corriente instalada reglamentariamente y protegida mediante su conexión a tierra. El fusible previo tiene que tener un valor de 16 amperios (fusible automático L ó B). La tensión de la red tiene que coincidir con el voltaje que viene indicado en el rótulo de características.

Cosas en las que usted debe fijarse

- ❑ La instalación de la caja tomacorriente o la sustitución del cable de conexión deben ser realizados exclusivamente por un técnico electricista. En el supuesto de que, después de concluido el montaje del aparato, ya no hubiese acceso libre al enchufe, se requiere que la instalación eléctrica incluya también un dispositivo disyuntor que corte la conexión eléctrica en todos los polos, y cuya distancia mínima entre los contactos no sea inferior a 3 mm.
- ❑ No está permitido hacer uso de enchufes múltiples, regletas de enchufes ni tampoco de cables de prolongación. En caso de sobrecargas eléctricas habrá peligro de que se produzcan incendios.

Después

de haber sido conectado el aparato



destellarán tres ceros en el display.

Usted podrá poner la hora:

1. Pulsar simultáneamente las teclas 90 y 600.
2. Girar el pomo derecho hasta que quede reflejada la hora correcta.

Si usted lo quiere, también podrá invisibilizar la hora.

1. Pulsar simultáneamente las teclas 90 y 600.
2. Girar el pomo derecho más allá de las 24.00 horas y hacerlo regresar luego a las 0.00 horas.

El display quedará oscurecido después de unos cuantos segundos.

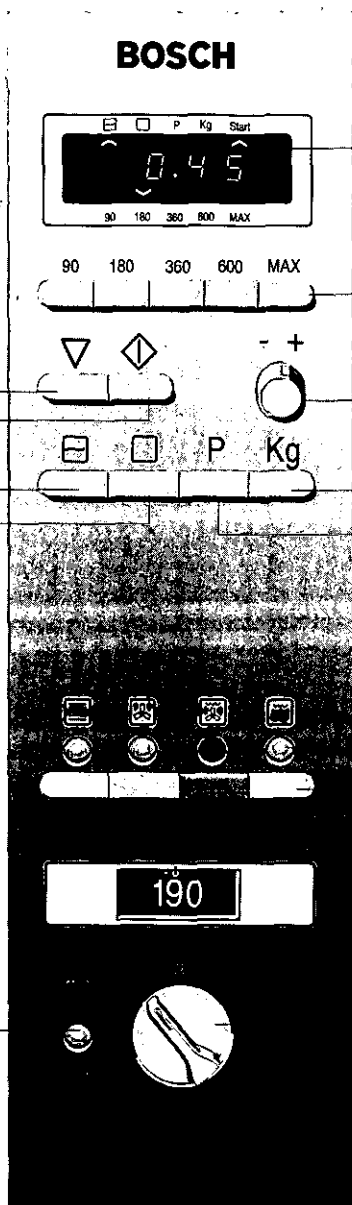
Notas:

- ❑ Hay varias causas, como por ejemplo un corte de corriente, que pueden borrar el programa seleccionado o la hora puesta. En este caso se notará que en el display están destellando los tres ceros. Ponga de nuevo la hora y seleccione otra vez el programa.
- ❑ El display estará luciendo a media luz entre las 22.00 y las 6.00 horas.

Así se presenta su nuevo aparato

El panel de mando

El pomo y el selector de temperaturas son escamoteables. Para dejarlos enclavados o desprenderlos hay que pulsar el pomo o la muletilla del selector.



Las **flechas marcadoras** indican el símbolo correspondiente para el ajuste.

Tecla de borrado
Tecla de arranque

Tecla de combinación
Tecla del horno

Potencias del microondas

Pomo de ajuste,
escamoteable

Tecla selectora de pesos

Tecla selectora de
programas

Teclas para la clase de
calentamiento

- Calentamiento superior e inferior
- Aire caliente
- Grill con aire caliente circulante
- Grill superficial

Piloto de control de la
temperatura

El mismo se enciende únicamente al estar calentando el horno, mientras que estará apagado durante el uso del grill.

Selector de temperaturas,
escamoteable

Iluminación del horno
50-250 °C

- Escalonamientos del grill
1 = débil (1)
2 = mediano (2)
3 = potente (3)

Es posible que haya diferencias en algunos detalles, conforme al modelo que venga al caso.

Las clases de calentamiento

Microondas

Estas ondas se convierten en calor dentro de los alimentos. Las microondas se prestan para descongelar, calentar, derretir y cocinar con rapidez.

Potencias del microondas:

MAX	Para calentar líquidos.
600 W	Para calentar y cocinar comidas.
360 W	Para cocinar carne y para calentar alimentos delicados.
180 W	Para descongelar y proseguir con la cocción.
90 W	Para descongelar comidas delicadas.

Microondas y horno combinados

En este caso estarán funcionando simultáneamente un sistema de calentamiento y el microondas. Como resultado las comidas quedarán igual de tostadas y doradas, pero todo le saldrá más rápido y a su vez habrá economizado energía.



Calentamiento superior e inferior

Usando este método, el calor llega uniformemente desde arriba y abajo a su tarta o asado, pan, bizcocho o tarta sabrosa de frutas, que le saldrán perfectamente estando todos a un mismo nivel. También para los asados de carne magra es muy conveniente utilizar el calentamiento superior e inferior.



Aire caliente

Un ventilador situado en la pared de fondo se encarga de distribuir uniformemente dentro del horno el calor procedente desde arriba y abajo. El método del aire caliente es ideal para hornear a dos niveles, y también para repostería que se prepara en moldes. Las temperaturas que se requieren en el horno son más bajas que en el caso del calentamiento superior e inferior, de modo que usted podrá economizar energía. El método del aire caliente se presta también mucho para descongelar.



Grill con aire caliente circulante

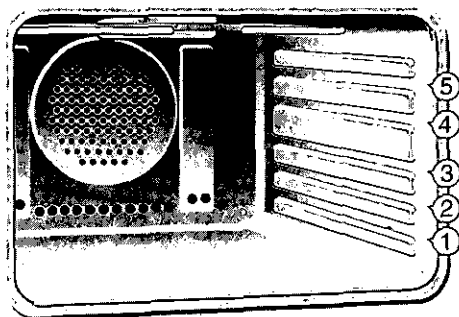
La resistencia del grill y el ventilador se estarán conectando y desconectando alternadamente. Durante el período de descanso de la resistencia, el ventilador hace circular en torno al alimento el calor cedido por el grill. De este modo los asados adquieren un apetitoso color dorado en toda su superficie. El grill con aire caliente circulante viene a ser ideal para asar piezas grandes de carne, y también pollos.



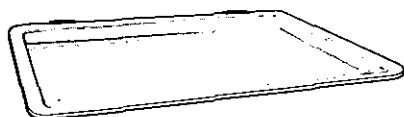
Grill superficial

Lo que se calienta es toda la superficie situada debajo de la resistencia del grill. Usted podrá preparar y llevar simultáneamente a su punto bistecs, salchichas, pescados o empanadas tostadas.

El horno y sus accesorios



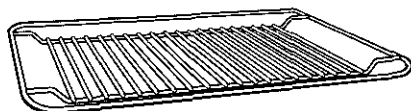
Usted cuenta con cinco alturas para los accesorios.



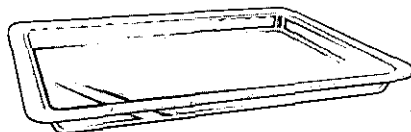
Chapa de en hornar para pastelería y repostería.

El aparato dispone de un ventilador para su refrigeración. Con objeto de facilitar el enfriamiento del horno, el ventilador puede continuar funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno. Mientras el ventilador está funcionando, la lámpara del horno está iluminada y la antena detrás de la tapa protectora de cristal gira. El microondas está desconectado.

El ventilador funciona durante un tiempo adicional después de desconectar el horno con objeto de eliminar cualquier resto de humedad que pudiera haber en el mismo y evitar así los posibles daños en los muebles a causa de la humedad residual.



Parrilla en la que se pueden colocar recipientes varios, moldes, carnes para asar y también para preparar al grill. Esta parrilla admite su empleo con el lado abovedado hacia arriba ~ o abajo ~.



Sartén de cristal para grandes trozos de carne que se van a asar, tartas sabrosas, soufflés y gratinados. Puede ser utilizada también como elemento protector contra salpicaduras si la carne se asará directamente en la parrilla. Introducir para ello la sartén de cristal a la altura 1.

Los **accesorios** los podrá conseguir usted en el comercio del ramo. Al comprarlos, sírvase mencionar el N° E y el N° FD de su cocina.

Antes del primer uso

Caliente el horno vacío y cerrado durante unos 60 minutos. Pulse para ello la tecla y ponga el selector de temperaturas en 250. Desconecte el selector de temperaturas después de los 60 minutos.

Si usted quiere que el horno quede desconectado automáticamente después de los 60 minutos pulse adicionalmente la tecla . Usted tendrá que empezar con el ajuste de la duración dentro de los tres segundos siguientes.

Ajuste los 60 minutos con la ayuda del pomo.

Pulse la tecla de arranque.

No conecte el microondas.

Después de los 60 minutos se escuchará una señal. Usted la podrá apagar de inmediato pulsando la tecla de borrado o abriendo la puerta del horno.

Debido al olor que se habrá producido, lo más conveniente será que usted abra las ventanas de la cocina para ventilarla.

El microondas

¿Por qué no hace usted de inmediato una prueba con el microondas? Caliente por ejemplo el café que le ha sobrado del desayuno. Tendrá el mismo gusto como uno recién hecho.

Tome una taza grande que no lleve ninguna decoración dorada o plateada y ponga una cucharilla en la misma. Introduzca la parrilla a la altura 1 del horno. Sitúe la taza en el centro de la parrilla.

Para la potencia, pulse la tecla MAX.

Gire el pomo para ajustarlo en un minuto.

Apriete la tecla de arranque.

Al cabo de un minuto se escuchará una señal. Usted la podrá apagar de inmediato pulsando la tecla de borrado.

El café estará caliente.

Además de este ejemplo, usted hallará muchos otros más en los cuadros.

Mientras esté saboreando el café, por favor relea de nuevo las precauciones de seguridad que vienen incluidas al principio de este manual. Las mismas son sumamente importantes.

Lo que le conviene saber en cuanto a la vajilla

Utilice recipientes fabricados de vidrio, porcelana, cerámica o plástico termorresistente. Estos materiales son permeables a las microondas.

No ocurre lo mismo con los metales. Las comidas no se calientan en recipientes metálicos tapados. Ahora bien, no hay inconveniente en que utilice platillos metálicos platos, p.ej. fabricados de aluminio. Cuide de que el metal no quede demasiado cerca de las paredes del horno para evitar el salto de chispas.

Microondas

En el caso de los accesorios metálicos para el horno, el salto de chispas no es posible si los emplea tal como viene indicado en los cuadros. Coloque imprescindiblemente los recipientes en la parrilla o la sartén de cristal.

Son numerosos los casos en los que para calentar el alimento usted podrá utilizar el mismo recipiente en el que los servirá posteriormente en la mesa. De este modo usted tendrá menos vajilla que lavar.

Ahora bien, si la vajilla va provista de decoraciones doradas o plateadas, utilícela únicamente si el fabricante le ha garantizado que es vajilla idónea para el microondas.

Las comidas calientes ceden su calor. Por ello el recipiente puede estar muy caliente. Utilice un paño de cocina o agarradores para sacarlo.

Los datos para su comida los hallará usted en los cuadros.

Prueba de la vajilla

No es admisible que el microondas se conecte sin tener alimentos dentro. La única excepción autorizada es la prueba siguiente para vajillas:

Si usted no está segura en cuanto a la idoneidad de su vajilla para el microondas, ponga el recipiente vacío durante medio a un minuto en el aparato, el que deberá estar puesto en MAX. Verifique de vez en cuando la temperatura. La vajilla deberá estar fría o tibia, a lo sumo. Si se ha calentado o si se han producido chispas, no será vajilla idónea.

Manera de efectuar el ajuste:

1. Pulsar la tecla para la potencia requerida. Usted tendrá que empezar con la programación de la duración dentro de los tres segundos siguientes.
2. Girar el pomo hasta que esté reflejada la duración deseada. A continuación usted podrá programar otras potencias y duraciones adicionales.
3. Pulsar la tecla de arranque.

El proceso va transcurriendo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 30 segundos una señal. Usted la podrá apagar de inmediato mediante la tecla de borrado o abriendo la puerta del horno.

Advertencia

El aparato dispone de un ventilador para su refrigeración. Con objeto de facilitar el enfriamiento del horno, el ventilador puede continuar funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno. Mientras el ventilador está funcionando, la lámpara del horno está iluminada y la antena detrás de la tapa protectora de cristal gira. El microondas está desconectado.

Microondas

El ventilador funciona durante un tiempo adicional después de desconectar el horno con objeto de eliminar cualquier resto de humedad que pudiera haber en el mismo y evitar así los posibles daños en los muebles a causa de la humedad residual.

Corrección:

Si no se pulsó todavía la tecla de arranque, usted podrá modificar en todo momento la programación.

Si el microondas ya está funcionando, pulsar dos veces la tecla de borrado y proceder al nuevo ajuste.

Borrado:

Pulsar dos veces la tecla de borrado. La hora del día vuelve a aparecer en el display.

Notas:

- ❑ La potencia MAX del microondas la podrá seleccionar usted para un período de hasta 30 minutos, la de 600 vatios para una hora, y las demás potencias para hora y media. Usted podrá programar en forma sucesiva hasta tres de estas potencias.
- ❑ Siempre que usted haya puesto una potencia para el microondas, la flecha encendida en el display se encontrará encima de la potencia seleccionada.
- ❑ Si usted programó varias potencias, el display presentará la duración total.
- ❑ Al haber ajustado un período superior a una hora, usted podrá ver una h detrás de la indicación de la hora. Al momento de haber empezado el proceso, el punto detrás de la h empezará a parpadear.
- ❑ Al abrirse de por medio el horno, el funcionamiento del microondas habrá quedado interrumpido. Después de que la puerta del horno se volvió a cerrar, el microondas continuará funcionando.

Escalonamiento MAX del microondas «Arranque rápido»

Usted podrá programar la potencia MAX con especial rapidez para un período de uno hasta cinco minutos.

Manera de efectuar el ajuste:

Pulse dos veces brevemente la tecla MAX. En el display quedará indicado un minuto. Por cada vez que usted vuelva a pulsar la tecla MAX, la indicación aumentará en un minuto adicional. Y esto hasta un total de cinco minutos, si usted lo quiere.

Pulse después la tecla de arranque. El tiempo elegido empezará a transcurrir.

Cuadros

Los tiempos indicados en los cuadros y demás tablas revisten únicamente carácter orientativo, ya que están sujetos a la influencia resultante de la calidad y naturaleza del alimento en cuestión.

Microondas

Es frecuente el que en los cuadros se indiquen unos márgenes de tiempo. En este caso opte primeramente por el período de tiempo más corto, debiendo alargarlo convenientemente si comprueba que no ha bastado.

También es posible que la cantidad que usted tenga no concuerde con la que viene puesta en el cuadro. En tales circunstancias puede recurrir usted a la siguiente regla empírica:

Doble cantidad- doble duración,
media cantidad- media duración.

Hay numerosas comidas que requieren revolverlas de por medio, o bien darle vuelta. Si usted abre la puerta del horno para hacerlo, el microondas quedará desconectado en el acto. Ahora bien, el mismo continuará funcionando después de haber cerrado de nuevo la puerta.

Descongelar

Colocar los alimentos congelados en una bandeja lo más plana posible, o bien en un plato.

Cubrir con unos pequeños trocitos de papel aluminio las partes que sean delicadas, por ejemplo las piernas y alas de pollos, o las partes grasientas en las zonas marginales de la carne. Este papel aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del horno. El papel aluminio lo podrá retirar usted una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo previsto para la descongelación.

Al haber pasado la mitad del tiempo para descongelar, hay que darle vuelta a los alimentos. Si se trata de una pieza grande, darle vuelta varias veces.

Terminada la descongelación, deje reposar el alimento descongelado durante unos diez minutos adicionales, lo que contribuirá a una compensación entre los diferentes niveles de temperatura. Si se trata de aves, usted podrá destriparlas después.

Descongelar, Parrilla a la altura 1

Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección

Cantidad

Seleccionar la potencia del microondas, vatios



Poner la duración, minutos

1 Pollo	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 15-20 min.
2 Pollos	1 kg c/u	180 W, 25 min. + 90 W, 15-25 min.
1 Pato	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.
Carne (en trozos compactos)	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 25-35 min.
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 25-35 min.

Microondas

Descongelar, Parrilla a la altura 1 Pulsar la tecla de arranque des- pués de efectuada la selección	Cantidad	Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos
2 Bistecs	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.
Pescado	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.
Mantequilla	250 g	180 W, 3 min. + 90 W, 3- 5 min.
Pan	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 8-12 min.
Panecillos	4 unidades	180 W, 2 - 3 min.
Pastel	500 g	180 W, 9 - 13 min.
Bayas/Frutas de huesos	250 g	180 W, 5 - 8 min.

Los **pasteles de nata y tartas de crema** hay que descongelarlos sin el microondas. Colocar la tarta a la altura 1.

Pulsar la tecla  poner el selector de temperaturas en . El ventilador hace circular el aire en la cámara de cocción. El producto se descongela con mayor rapidez que estando fuera.

Comidas preparadas con el microondas

Recuerde que tiene que tapar siempre los alimentos.

Los platos precocinados hay que sacarlos de su envase de aluminio y prepararlos en una vajilla idónea para el microondas. De este modo se calientan con mayor rapidez y uniformidad.

Si usted calienta a la vez diferentes clases de alimentos, es posible que varíen en cuanto al tiempo que necesitan para calentarse.

De vez en cuando revolver o darle vuelta a los alimentos. De este modo se calentarán con mayor rapidez y uniformidad.

Terminado el calentamiento, deje reposar las comidas por 1 hasta 2 minutos adicionales, para la compensación interior de las temperaturas.

Microondas

Comidas preparadas con el microondas, Parrilla a la altura 1

Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección

		Cantidad	Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos
Verduras			
Agregar un poco de líquido			
Champiñones, frescos	cocción	250 g	600 W, 6-8 min.
Puerro, fresco	cocción	500 g	600 W, 6-8 min.
Pimientos, frescos	cocción	500 g	600 W, 9-11 min.
Verduras mixtas, congeladas	cocción	450 g	600 W, 10-12 min.
Verduras, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	150 g	600 W, 2½-3½ min.
Guarniciones			
Patatas, agregar un poco de líquido	cocción	250 g	600 W, 6-8 min.
		500 g	600 W, 8 min. + 180 W, 6-8 min.
Arroz, agregar la doble cantidad de líquido	cocción	125 g	600 W, 5 min. + 180 W, 15-17 min.
		250 g	600 W, 8 min. + 180 W, 10-12 min.
Guarniciones, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	250 g	600 W, 2½-3½ min.
Trigo triturado*, agregar la triple cantidad de líquido	cocción	100 g	600 W, 8 min. + 180 W, 20 min.
Cereales*, p.ej. trigo, álaga, escanda, avena, cebada. Agregar la doble cantidad de líquido	cocción	100 g	600 W, 6 min. + 90 W, 25 min.

* Los cereales y el trigo trituro necesitan, según la variedad, hasta 30 minutos para que puedan hincharse.

Microondas

Comidas preparadas con el microondas, Parrilla a la altura 1

Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección

Cantidad **Seleccionar la potencia del microondas, vatios**
Poner la duración, minutos

Sopas, salsa

Puchero, congelado	calentamiento	500 g	600 W, 13-17 min.
Puchero, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	500 g	600 W, 5-7 min.
Caldo, congelado	calentamiento	400 g	MAX, 7-10 min.
Salsa de carne picada, congelada	calentamiento	300 g	600 W, 8-11 min.
Salsa de carne picada, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	600 g	600 W, 15-18 min.

Platos precocinados

Plato precocinado, congelado	calentamiento	350-400 g	600 W, 6 min. + 360 W, 6-8 min.
Plato precocinado, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	350-400 g	600 W, 4-6 min.
Plato precocinado, esterilizado	calentamiento	350-450 g	600 W, 6-8 min.

Dulces

Budín	coCCIÓN	500 g	600 W, 6-8 min.
Compota	coCCIÓN	250 g	600 W, 8-11 min.

Alimentos para bebés

Calentarlos destapados, revolverlos y comprobar la temperatura

en el frasco	calentamiento	200 g	360 W, 2-2½ min.
Biberón	calentamiento	200 ml	MAX, ½-1 min.

Introducir la parrilla en el fondo. Colocar el biberón en un plato. Poner una cucharilla en el biberón.

Microondas

Comidas preparadas con el microondas, Parrilla a la altura 1

Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección

		Cantidad	Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos
Varios			
Mantequilla, a temperatura de refrigeradora	hacerla untable	250 g	90 W, 1-3 min.
Miel, cristalizada	derretir	200 g	180 W, 1-2 min.
Garapiña (sacarla del envase)	derretir	150 g	600 W, 4-5 min.
Mantequilla, a temperatura de refrigeradora	derretir	50 g	180 W, 4-5 min.
Bebidas			
Poner una cucharilla en el recipiente			
Café, té, leche, según la temperatura deseada	calentamiento	150 ml	MAX, 1-2 min.
		300 ml	MAX, 2-3 min.
		1/2 l	MAX, 3-4 min.
		1 l	MAX, 7-8 min.

Consejos prácticos para el uso del microondas

Para la cantidad de comida preparada no se puede encontrar ninguna recomendación sobre los ajustes.

Alargar o acortar los tiempos de cocción de acuerdo con la regla empírica siguiente:

Doble cantidad = El doble del tiempo
 Media cantidad = La mitad del tiempo

La comida ha quedado demasiado seca.

Seleccionar un tiempo de cocción algo más corto o una potencia menor del microondas. Tapar las comidas y agregarle más líquido.


Después de transcurrido el tiempo, la comida no está congelada todavía, ni tampoco caliente ni en su punto.

Poner un tiempo algo más largo. Seleccionar una potencia del microondas mayor que la indicada. Las cantidades mayores necesitan más tiempo. Prestar atención a la altura de la comida, las comidas de gran altura necesitan más tiempo.

Después de transcurrido el tiempo de cocción, la comida está sobrecalentada en las zonas marginales, pero aún no está en su punto en el centro.

Revolver de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia algo más baja y una duración más larga.

Después de la descongelación, el pollo o la carne está semi-cocida por fuera, pero en el centro no se ha descongelado todavía.

Seleccionar una potencia menor del microondas. Conectar adicionalmente el aire caliente  sin ninguna temperatura puesta. Darle vueltas varias veces al producto que se está descongelando, si se trata de cantidades mayores.

Comidas normalizadas

La calidad y el buen funcionamiento de los microondas son comprobados por unos institutos homologadores a base de las comidas relacionadas a continuación. La medición de la potencia suministrada se efectúa con la parrilla colocada a la altura 2.

Comidas normalizadas según DIN 44566

	Peso	Potencia, vatios	Duración, min.
Pollo, descongelación	1 kg	180 W + 90 W	14-16 min. 14-16 min.
Carne picada de vaca, descongelación	500 g	180 W + 90 W	9-11 min. 13-15 min.

Envolver los extremos de las piernas y la cola con papel aluminio. Darle vuelta al pollo y quitarle el papel aluminio después de transcurrida la primera duración. Al final, dejar descongelar adicionalmente el pollo de 10 a 15 minutos.

Darle vuelta a la carne picada de vaca después de transcurrida la primera duración. Al final, dejar descongelar adicionalmente de 10 a 15 minutos.

Microondas/Comidas normalizadas

Comida	Peso	Potencia, vatios	Duración, min.
Frambuesas, descongelación	250 g	180 W	5- 7 min.
Al final de la duración ajustada, dejar descongelar adicionalmente las frambuesas de 5 a 10 min.			
Gulyas, descongelación y calentamiento	500 g	600 W	13-15 min.
Con la tapadera puesta. Después de 9 minutos, distribuir y revolver el gulyas.			
Espinacas, descongelación y calentamiento	450 g	600 W	14-16 min.
Con la tapadera puesta. Después de 9 minutos, distribuir y revolver las espinacas.			
Filete de perca, descongelación y cocción	400 g	600 W	12-15 min.
Con la tapadera puesta (altura 2).			
Guisantes, descongelación y cocción	300 g	600 W	6- 7 min.
Con la tapadera puesta.			
Puchero de lentejas, calentamiento	1 kg	600 W	14-16 min.
Con la tapadera puesta.			
Asado de carne picada, cocción	750 g	600 W	20-22 min.
Pollo, cocción	850 g	600 W	16-18 min.
Con la tapadera puesta. Darle vuelta al pollo después de 8 minutos. Después de la cocción, dejarlo reposar otros 8 minutos adicionales en el aparato.			

Comidas normalizadas según la publicación IEC 705 - 2ª edición 1988

Comida	Peso	Vajilla	Potencia, vatios	Duración, min.
Crema de huevos (Prueba A)	1 kg	Pyrex 226 S Nº de ref. 03.226.85	360 W	aprox. 27 min.
Dejar reposar hasta el enfriamiento.				
Masa para bizcochos (Prueba B)	475 g	Pyrex 828 F Nº de ref. 03.828.80	600 W	aprox. 7 min.
Dejar reposar hasta el enfriamiento.				
Asado de carne picada* (Prueba C)	900 g	Pyrex 838 F Nº de ref. 03.838.80	360 W	aprox. 30 min.
Dejar que reposen durante 5 minutos.				

* Sartén de cristal, altura de colocación 2.

Comidas normalizadas/Programas automáticos

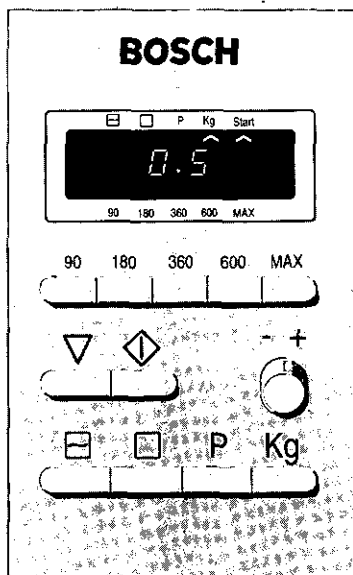
Comida	Peso	Vajilla	Potencia, vatios	Duración, min.
Carne picada de vaca* descongelación	500 g	Fca. HP, Montabaur Nº de ref. 710 (sólo elemento superior)	180 W + 90 W	aprox. 5 min. aprox. 10 min.
Dejar que repose durante 5 minutos.				
Fresas descongelación	250 g	Fca. Reppel & Vollmann, Kierspe Nº de ref. 4100	180 W	aprox. 6 min.
Dejar que repose durante 5 minutos.				

* Sartén de cristal, altura de colocación 2

Programas automáticos para descongelar y cocinar

Este aparato cuenta con 6 programas para descongelar y 6 para cocinar. La programación es muy sencilla.

Limítese a seleccionar el número del programa y el peso del alimento. De todo lo demás se ocupa el sistema electrónico.



Manera de efectuar el ajuste:

1. Pulsar la tecla selectora de programas.
En el display aparece reflejado P:0.
2. Seleccionar el número del programa deseado mediante el pomo, p.ej. 3.
3. Pulsar la tecla selectora de pesos.
El número del programa desaparece. En el display aparecerá reflejado el peso más pequeño posible.
4. Seleccionar el peso del producto comestible mediante el pomo.
Ejemplo: 0,7 kg = 0.7
1,5 kg = 1.5
5. Pulsar la tecla de arranque.
El peso indicado desaparece. En su lugar se verá la duración.

El tiempo va transcurriendo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 30 segundos una señal. La misma se apagará si usted abre la puerta o si pulsa la tecla de borrado.

Corrección:

Pulsar dos veces la tecla de borrado y proceder al nuevo ajuste.

Programas automáticos

Borrado:

Pulsar dos veces la tecla de borrado. La hora del día vuelve a aparecer en el display.

Nota:

- Si usted quiere volver a ver el número del programa o el peso, estando en marcha el programa, pulse la tecla selectora de programas o la de los pesos. El valor buscado aparecerá reflejado durante cuatro segundos en el display.

Programas de descongelación

Los más idóneos son los productos comestibles que se congelaron dándoles una forma aplanada.

Saque el producto comestible congelado de su envoltura o embalaje y averigüe su peso mediante una balanza.

El mejor resultado de descongelación se obtendrá al colocar los productos congelados en un plato de vidrio o en una tapa de vidrio. Emplear imprescindiblemente una vasija o recipiente plano, idóneo para el microondas, y colocarlo en la sartén de cristal.

Las aves ponerlas con su pechuga hacia arriba en el plato.

Descongelar el pan sólo en la cantidad requerida. El pan descongelado toma rápidamente un sabor a viejo.

Después de que el producto se haya descongelado, conviene que usted lo deje todavía así durante unos 10 minutos – si se trata de trozos grandes de carne, unos 20 minutos – para la compensación interior de las temperaturas.

Comestible	Tecla selectora de programas	Número del programa	Tecla selectora de pesos	Peso en kg	Tecla de arranque
Carne de cerdo sin huesos	×	1	×	0,5–1,5 kg	×
Carne de vaca sin huesos	×	2	×	0,5–1,5 kg	×
Pollos	×	3	×	0,4–1,6 kg	×
Verduras	×	4	×	0,3–1,0 kg	×
Tartas secas	×	5	×	0,3–1,5 kg	×
Pan	×	6	×	0,2–1,5 kg	×

Programas automáticos

Programas de cocción

Introduzca la parrilla o la sartén de cristal a la altura 1.

Tape siempre los alimentos.

Agregar agua al arroz en una cantidad igual a 1,5 veces y seleccionar el peso total (del arroz con el agua). Usted podrá utilizar también otros tipos de cereales (p.ej. escanda, trigo morisco, etc.). Seleccione en lo posible una vasija alta y grande, ya que los cereales forman espuma al hervir.

Las patatas o verduras frescas conviene picarlas y agregarles una cucharada de agua por cada 100 g.

Las verduras congeladas con salsa de crema no son idóneas.

El resultado será mejor aún si usted revuelve después de $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Los programas 11 y 12 son principalmente idóneos para filetes de pescado. El pescado se colocará en el molde, en lo posible en forma plana.

Una vez que el producto comestible haya llegado a su punto, dejarlo reposar por unos dos hasta tres minutos adicionales, para la compensación interior de las temperaturas.

Comestible	Tecla selectora de programas	Número del programa	Tecla selectora de pesos	Peso en kg	Tecla de arranque
Arroz	x	7	x	0,2-1,0 kg	x
Patatas	x	8	x	0,2-1,0 kg	x
Verduras, frescas	x	9	x	0,2-1,0 kg	x
Verduras, congeladas	x	10	x	0,2-1,0 kg	x
Pescado, fresco	x	11	x	0,2-1,0 kg	x
Pescado, congelado	x	12	x	0,2-0,8 kg	x

Horno sin microondas

Manera de efectuar el ajuste

si usted lo desconecta a mano:

1. Pulsar la tecla para la clase de calentamiento deseada.
2. Seleccionar la temperatura o el escalonamiento del grill con la ayuda del selector de temperaturas.

Después de que la comida esté en su punto, desconectar el selector de temperaturas.

si se desea que el horno quede automáticamente desconectado:

1. Pulsar la tecla para la clase de calentamiento deseada y ajustar el selector de temperaturas.
2. Pulsar la tecla del horno . Usted tendrá que empezar con el ajuste de la duración dentro de los tres segundos siguientes.
3. Seleccionar la duración deseada con la ayuda del pomo.
4. Pulsar la tecla de arranque.

El proceso va transcurriendo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 30 segundos una señal. Usted la podrá apagar de inmediato mediante la tecla de borrado o abriendo la puerta del horno.

La hora del día vuelve a aparecer en el display.

Atención: Desconecte imprescindiblemente el selector de temperaturas, pues de lo contrario el horno continuará funcionando al haberse cerrado de nuevo la puerta.

Borrado:

Pulsar dos veces la tecla de borrado. La hora del día vuelve a aparecer en el display.

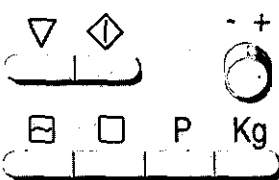
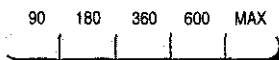
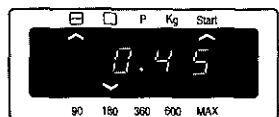
Notas:


- Usted podrá seleccionar una duración de hasta cuatro horas.
- Al haber ajustado un período superior a una hora, usted podrá ver una h detrás de la indicación de la hora. El punto detrás de la h está parpadeando.
- Al abrirse de por medio la puerta del horno, el funcionamiento del mismo habrá quedado interrumpido. Cerrándose la puerta, el horno se pondrá a funcionar nuevamente.

Horno combinado con el microondas

Manera de efectuar el ajuste:

BOSCH



1. Pulsar la tecla para la clase de calentamiento deseada y ajustar el selector de temperaturas.
2. Pulsar la tecla de combinación .
3. Pulsar la tecla para la potencia requerida del microondas. Usted tendrá que empezar con la programación dentro de los tres segundos siguientes.
4. Girar el pomo hasta que esté reflejada la duración deseada.
A continuación usted podrá programar otras potencias y duraciones adicionales.
5. Pulsar la tecla de arranque.

El microondas y el horno quedarán desconectados simultáneamente.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 30 segundos una señal. Usted la podrá apagar de inmediato mediante la tecla de borrado o abriendo la puerta del horno.

Desconectar el selector de temperaturas.

Corrección:

Pulsar dos veces la tecla de borrado y proceder al nuevo ajuste.

Borrado:

Pulsar dos veces la tecla de borrado. La hora del día vuelve a aparecer en el display.

Notas:

- Siempre que usted haya puesto una potencia para el microondas, la flecha encendida en el display se encontrará encima de la potencia seleccionada.
- Al haber ajustado un período superior a una hora, usted podrá ver una h detrás de la indicación de la hora. El punto detrás de la h está parpadeando.
- Al abrirse de por medio la puerta del horno, el funcionamiento del mismo habrá quedado interrumpido. Cerrándose la puerta, el horno se pondrá a funcionar nuevamente.

Carne, aves, pescado

¿Qué vajilla le conviene utilizar?

Básicamente toda clase de vajilla termorresistente e idónea para microondas. Los moldes metálicos para asar son idóneos únicamente para el uso sin microondas. Si se trata de asados mayores, usted podrá emplear también la sartén de cristal.

Si usted coloca la carne directamente en la parrilla, introduzca adicionalmente la sartén de cristal como elemento protector contra las salpicaduras.

La vajilla puede calentarse considerablemente. Use unos paños de cocina o agarradores para quitarla.

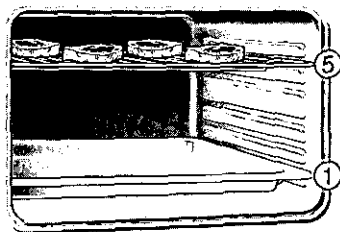
Si se trata de recipientes de vidrio, no los ponga sobre una base fría o húmeda al sacarlos del horno, más bien deposítelos sobre un paño de cocina seco. En caso contrario se podría quebrar el vidrio.

Asar



Los datos incluidos en las páginas siguientes rigen para asar en un recipiente alto y no tapado. De este modo el asado adquirirá un apetitoso color dorado.

Si se tapa el recipiente, el asado tendrá más jugo y el horno quedará más limpio. No obstante, en este caso la temperatura tendrá que tener unos 10 hasta 20 °C adicionales.

Usar el grill



Utilice el grill siempre con el horno cerrado.

Las lonjas deberán tener en lo posible el mismo espesor (con 2 hasta 3 cm como mínimo), para que queden doradas uniformemente y conserven todo su jugo. Las lonjas se colocarán directamente en la parrilla. No coloque las piezas de carne que desee asar al grill en el centro de la parrilla. Además, la parrilla se podrá introducir con su lado abovedado hacia arriba  o hacia abajo . Este detalle le permite variar la distancia con respecto a la resistencia del grill.

Meta adicionalmente la sartén de cristal a la altura 1. La misma interceptará el jugo de la carne que irá cayendo.

A las lonjas habrá que darles vuelta después de transcurridos dos tercios del tiempo indicado en los cuadros.

Es posible que usted note como se enciende y apaga automáticamente la resistencia del grill durante el tiempo de preparación. Ello es absolutamente normal. La frecuencia con la que sucederá esto depende de la potencia que usted haya seleccionado.

Carne

Carne	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tecla de combinación
Estofado de carne de vaca (p.ej. costillar)	1 kg	cerrada	2		200-210	
	1,5 kg		2		180-200	
	2 kg		2		180-190	
Lomo de res	1 kg	abierta	1		210-230	-
	1,5 kg		1		200-220	-
	2 kg		1		190-210	-
Rosbif, rosado	1 kg	abierta	2		200-210	
Bistecs, en su punto		Parrilla	5		Escalonam. 3	-
Bistecs, rosados		Parrilla	5		Escalonam. 3	-
Carne de cerdo sin corteza (p.ej. pescuezo)	1 kg	abierta	2		190-200	
	1,5 kg		2		180-190	
	2 kg		2		160-170	
Carne de cerdo con corteza (p.ej. espaldilla, piernas)	1 kg	abierta	2		190-210	-
	1,5 kg		2		180-200	-
	2 kg		2		170-190	-
Costillas de cerdo tipo Kasseler con huesos	1 kg	abierta	2	-	-	-
Asado de carne picada	750 g	abierta	1		Escalonam. 1	
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla y sartén de cristal	4		Escalonam. 3	-
Asado de ternera	1 kg	abierta	2		180-190	
	2 kg		2		170-180	
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierta	2		190-200	

Carne

Seleccionar la potencia del microondas, vatios
Duración, minutos

Tecla de arranque

Duración total, minutos

Este cuadro está previsto para la colocación en un horno frío.

360 W, 10 + 180 W, 30-40 min.
360 W, 10 + 180 W, 55-65 min.
360 W, 20 + 180 W, 65-75 min.

×
×
×

40- 50
65- 75
85- 95

La carne que estuvo congelada tiene que haberse descongelado por completo.

-
-
-

-
-
-

80
100
120

Al rosbif hay que darle vuelta después de la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envuélvalo en lámina de aluminio y déjelo reposar durante diez minutos en el horno.

180 W, 20 + 90 W, 10-15 min.

×

30- 35

Practicarle unas cuantas incisiones a la corteza de la carne de cerdo y colocar dicha carne primeramente en la vajilla con la corteza hacia abajo, si se tiene previsto darle vuelta posteriormente.

-
-

-
-

25
20

90 W, 65-75 min.
180 W, 35 + 90 W, 60-70 min.
180 W, 40 + 90 W, 60-70 min.

×
×
×

65- 75
95-105
100-110

Si usted tiene una carne magra para asar, agréguele de 2 hasta 3 cucharadas de líquido.

-
-
-

-
-
-

100
140
160

A la carne hay que darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo indicado. Los trozos grandes - a partir de un kilo y medio - hay que darles vuelta dos veces.

360 W, 40-45 min.

2

40- 45

Una vez que el asado esté en su punto, dejarlo reposar durante unos 10 minutos adicionales en el horno.

600 W, 20-25 min.

×

20- 25

-

-

15

180 W, 45-50 min.
180 W, 70-80 min.

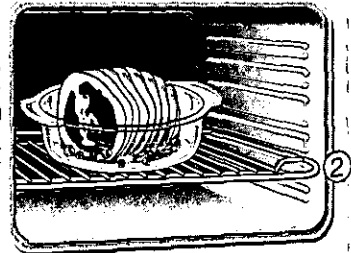
×
×

45- 50
70- 80

180 W, 10 + 90 W, 40-50 min.

×

50- 60



Aves, pescado

Aves	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tecla de combinación
2 mitades de pollo	400 g c/u	Parrilla y sartén de cristal	3		Escalonam. 2	
Polo trinchado	500 g	Parrilla y sartén de cristal	4		Escalonam. 2	
1 pollo entero	1 kg	abierta	2		Escalonam. 2	
2 pollos enteros	1 kg c/u		2		Escalonam. 2	
Pato	1,7 kg	abierta	1		210-220	
Ganso	3 kg	Parrilla y sartén de cristal	1		220-230	

Pescado	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tecla de combinación
Pescado a la parrilla	300 g c/u 1 kg	Parrilla y sartén de cristal	3 2	 	Escalonam. 3 Escalonam. 2	
Trucha al azul (cocida)	300 g	cerrada	1	-	-	-
Pescado, congelado	400 g	cerrada	2	-	-	-
Pescado en lonjas p.ej. chuletas		Parrilla y sartén de cristal	4		Escalonam. 3	

Consejos prácticos para asar y usar el grill

El asado quedó demasiado moreno y la costra está medio quemada.

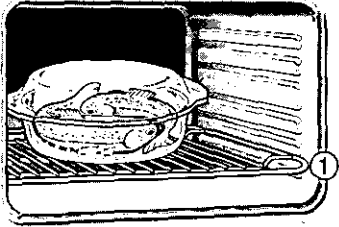
Compruebe si la altura de colocación y la temperatura fueron correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Elija la próxima vez un recipiente más pequeño para asar o agréguele más líquido.

Aves, pescado

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Duración, minutos	Tecla de arranque	Duración total, minutos	Este cuadro está previsto para la colocación en un horno frío.
360 W, 25-30 min.	×	25-30	Las aves que estuvieron congeladas tienen que haberse descongelado por completo.
360 W, 10-15 min.	×	10-15	Darle vuelta como mínimo una vez a las aves, si se trata de piezas enteras.
360 W, 20-25 min. 360 W, 30-40 min.	×	20-25 30-40	En el caso de patos o gansos, pinchar la piel debajo de las alas para que se pueda escurrir la grasa.
180 W, 15 + 90 W, 30-40 min.	×	45-55	Las aves saldrán bien doradas si las mismas se untan con mantequilla, agua salada, grasa que se ha goteado o zumo de naranjas poco antes de concluido el tiempo previsto para dejarlas en el horno.
180 W, 20 + 90 W, 50-60 min.	×	70-80	

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Duración, minutos	Tecla de arranque	Duración total, minutos	Este cuadro está previsto para la colocación en un horno frío.
180 W, 12-15 min. 360 W, 25-30 min.	×	12-15 25-30	
600 W, 6-8 min.	×	6- 8	
600 W, 12-15 min.	×	12-15	
180 W, 15-18 min.	×	15-18	

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Para el peso de lo que deseo asar no encuentro ningún dato en el cuadro.

Elija la próxima vez un recipiente más grande para asar o agréguele menos líquido.

Opte, al efectuar los ajustes, por el dato incluido en el cuadro para el peso inmediato inferior y prolongue convenientemente el tiempo.

Pastelería y repostería

Pastelería y repostería














¿Qué moldes puede utilizar usted?

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. En caso de servirse el aire caliente, usted podrá utilizar también moldes de color claro.

Si usted conectará adicionalmente el microondas, utilice vajilla termorresistente que sea permeable a las microondas y que resista unas temperaturas de 250 °C como mínimo. No obstante, usted podrá utilizar también moldes desarmables oscuros, siempre que coloque dichos moldes en la parrilla.

Los cuadros:

En los cuadros siguientes viene indicada la clase de calentamiento que deberá utilizar usted preferentemente, dónde han de introducirse los accesorios y cómo efectuar los ajustes. El funcionamiento combinado no es idóneo para hornear en dos niveles.

Pasteles en moldes	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Tecla de combinación
Pasteles de masa batida, sencillos (p.ej. polvorón)*	Molde escudilla /	2		170-190	-
	para roscas / rectangular	2		140-160	-
Base de tarta con pastaflora en el borde	Molde desarmable	2		160-180	-
Base de tarta de masa batida	Molde para bases de tartas de frutas	2		150-170	-
Tarta bizcocho	Molde desarmable	2		170-190	-
Tarta de nueces	Molde desarmable	2		170-180	
Pastel de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170-190	
Tarta de frutas, fina con masa batida	Molde desarmable/Escudilla	2		170-180	
Tartas picantes* (p.ej. de cebollas)	Molde desarmable,	1		170-180	

* Dejar que las tartas se enfríen durante 20 minutos, dejándolas dentro del aparato.

Pastelería y repostería

Los mismos presuponen que la colocación en el horno se hará estando frío el mismo. De este modo usted podrá ahorrar energía. No obstante, si usted pretende precalentarlo, sírvase para ello del calentamiento rápido. En este caso los tiempos quedarán acortados en unos 5 hasta 10 minutos. Tanto la temperatura como la duración dependen de la naturaleza y la cantidad de la masa empleada. Por dicha razón los cuadros contienen siempre unos márgenes de tiempo.

Lo más conveniente será comenzar con el valor más bajo y seleccionar la próxima vez uno más alto, si ello fuese necesario.

Si se opta por una temperatura más baja, los pasteles obtendrán un color dorado más uniforme.

Potencia del microondas, vatios Duración, minutos	Tecla de arranque	Duración de la cocción en el horno, minutos	Este cuadro está previsto para la colocación en un horno frío.
--	-------------------	---	--

-	-	60-70	Ponga los moldes siempre en el centro de la parrilla.
-	-	60-70	

-	-	25-35
---	---	-------

-	-	25-35
---	---	-------

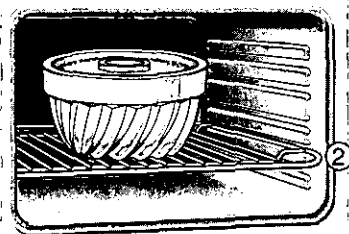
-	-	25-35
---	---	-------

90 W, 20-25	x	20-25
-------------	---	-------

360 W, 30-40	x	30-40
--------------	---	-------

90 W, 30-35	x	30-35
-------------	---	-------











180 W, 35-45	x	35-45
--------------	---	-------



Pastelería y repostería








Introduzca la chapa de enhornado en el horno, hasta el tope, con su parte oblicua hacia la pared de fondo.

Una segunda chapa de enhornado la podrá conseguir usted en el comercio del ramo en calidad de accesorio especial.






Pasteles y tartas en la bandeja pastelera	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
con guarnición seca (masa batida)	1 bandeja	2		150-170	30-40
	2 bandejas	2+4		140-160	40-50
con guarnición húmeda (p.ej. masa con levadura y manzanas picadas)*	1 bandeja	2		160-170	45-55
	2 bandejas	1+4		150-170	50-60
Brazo de gitano (precalentar)	1 bandeja	1		190-210	15-20
Trenza con 500 g de harina	1 bandeja	1		190-210	30-40
Pan dulce con 500 g de harina	1 bandeja	2		170-190	60-70
Pizza	1 bandeja	1		170-190	30-40
	2 bandejas	1+4		160-180	45-55
Pan de levadura con 1,2 kg de harina** (precalentar)	1 bandeja	2		170-190	50-60

* Emplear la sartén de cristal si se trata de tartas de frutas muy jugosas.

** No verter nunca agua directamente al horno caliente.

Repostería pequeña	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Galletas	1 bandeja	3		170-190	10-25
	2 bandejas	2+4		140-160	20-30
Churros	1 bandeja	2		160-180	25-30
	1 bandeja	2		130-150	25-30
	2 bandejas	1+4		130-150	35-45
Merengues	1 bandeja	2		60-80	120-150
Suspiros de monja	1 bandeja	2		170-190	30-40

Pastelería y repostería

Repostería pequeña	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Almendrados	1 bandeja	2		120-140	30-40
	2 bandejas	2+4		100-120	35-45
Hojaldres	1 bandeja	1		170-190	20-30
	2 bandejas	2+4		160-170	35-40
Panecillos (p.ej. de centeno)	1 bandeja	2		200-220	25-30

Pastelería soplada y gratinados

Pastelería soplada y gratinados

	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, escalon, del grill	Tecla de combinación
Soufflés dulces (p.ej. de quesón con fruta), ca. 1,5 kg	Molde para soufflés	2		180-190	
Soufflés picantes con ingredientes cocidos (p.ej. soufflés de fideos), ca. 1,5 kg	Molde para soufflés	1		Escalonam. 1	
Soufflés picantes con ingredientes crudos (p.ej. patatas gratinadas)	Molde para soufflés*	1		Escalonam. 1	
Enrollado de hojaldre, dulce	Molde para soufflés/Sartén de cristal	2		190-200	
Dorar 9 tostadas	Parrilla	5		Escalonam. 3	-
Gratinar 9 tostadas	Parrilla	4		Escalonam. 3	-

* 1 kg de patatas crudas

Alimentos precocinados y congelados

	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Tecla de combinación
Enrollado con relleno de frutas	Chapa de enhornado	1		190-200	
Patatas fritas	Chapa de enhornado	3		220-230	-
Pizza	Parrilla con papel para hornear	2		170-180	
Pizza-Baguette	Parrilla con papel para hornear	2		170-180	

Pastelería soplada y gratinados

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Duración, minutos	Tecla de arranque	Duración total, minutos	Este cuadro está previsto para la colocación en un horno frío.
180 W, 25-30 min.	×	25-30	El alimento soplado, que debe estar en una vasija idónea para el microondas, se colocará en la parrilla.
360 W, 15-25 min.	×	15-25	
600 W, 25-30 min.	×	25-30	
180 W, 25-30 min.	×	25-30	
-	-	5- 6	
-	-	5- 8	

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Duración, minutos	Tecla de arranque	Duración total, minutos	Este cuadro está previsto para la colocación en un horno frío.
360 W, 15-20 min.	×	15-20	Por favor fijese en los datos que ha puesto el fabricante en los envases y/o embalajes. Los valores mencionados por nosotros revisten únicamente carácter orientativo.
-	-	20-25,	
180 W, 12-14 min.	×	12-14	Quitarle la envoltura de aluminio a los productos congelados y ponerlos en un recipiente idóneo para el microondas, p.ej. un plato sopero, molde para soufflés fabricado de vidrio o cerámica.
90 W, 14-17 min.	×	14-17	

Consejos prácticos para preparaciones al horno

Usted quiere utilizar una receta propia.

Orientese por un producto similar que venga indicado en los cuadros.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos diez minutos antes de concluir el tiempo indicado en la receta, pinchar el pastel en su sitio más alto utilizando un palillo fino de madera. El pastel estará en su punto si en el palillo ya no hay masa adherida alguna.

La tarta quedó aplastada.

Emplee la vez siguiente algo menos de líquido o seleccione una temperatura para el horno que sea 10 grados más baja. Preste atención a los períodos de tiempo indicados en la receta para batir la masa.

La tarta se hinchó bien en el centro pero tiene una altura menor hacia los bordes.

No engrase el lateral del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde con la ayuda de un cuchillo.

La tarta sale demasiado morena por arriba.

Métala en un nivel más bajo, seleccione una temperatura menor y deje la tarta por más tiempo en el horno. Utilice moldes de chapa negra.

La tarta sale demasiado morena por abajo.

Métala a un nivel más alto y seleccione la próxima vez una temperatura menor.

La tarta de frutas no ha adquirido suficiente color por abajo. El zumo de las frutas se derrama.

Será mejor que la próxima vez utilice la sartén de cristal que es más honda.

El pan o la repostería (p.ej. tarta de requesón) se presentan con buen aspecto, pero por dentro son pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

Emplee la próxima vez algo menos de líquido y deje el producto algo más de tiempo en el horno con una temperatura más baja. En el caso de pasteles con guarnición húmeda, someta primeramente el fondo a una cocción preliminar. Esparza luego almendras picadas o pan rallado en dicho fondo y póngale luego la guarnición. Fijese siempre bien en las recetas y los tiempos de preparación.

En la preparación a dos alturas resulta que la repostería en la bandeja superior sale más morena que la que estuvo en la bandeja inferior.

Seleccione una temperatura algo más baja, con lo que la repostería saldrá más uniforme. No se ha de suponer que las bandejas introducidas a un mismo tiempo lleguen a estar en su punto a la vez. Deje la bandeja inferior durante 5 hasta 10 minutos adicionales en el horno, o bien métala antes.

El soufflé salió arriba demasiado moreno.

Sáquele la costra y dore el soufflé brevemente bajo el grill. No utilice queso de Parma para esparcirlo sobre el soufflé, ya que se dora demasiado pronto y porque tiene un sabor amargo. Introduzca la próxima vez el molde a un nivel más bajo y disminuya la temperatura en diez grados.

Consejos prácticos/La conservación de su aparato

Las galletas no se quieren desprender de la bandeja.

Vuelva a meter la bandeja en el horno durante un corto espacio de tiempo y despegue luego inmediatamente las galletas.

La tarta no se desprende al volcar el molde.

Vuelva a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Vuelque de nuevo el molde y cúbralo varias veces con un paño húmedo y frío. Para la próxima vez, engrase bien el molde y esparza pan rallado en su interior.

Cuidados y conservación

No emplear limpiadoras de vapor ni de alta presión para su limpieza.

El aparato por fuera

Basta por completo el que usted repase en húmedo su aparato. Absténgase imprescindiblemente de utilizar productos agresivos o abrasivos, pues de lo contrario aparecerán manchas deslustradas.

Rejilla de ventilación

La rejilla de ventilación se puede retirar y limpiar con la puerta del aparato abierta. Al montar la rejilla, hay que tener presente que la entalladura esté hacia arriba.

Horno

Su horno conservará por mucho tiempo su aspecto estético al tener en cuenta los detalles siguientes:

- Absténgase de utilizar esponjas abrasivas o duras para la limpieza.
- Si usted quiere preparar tartas de frutas que tienen mucho zumo, no cargue demasiado las bandejas. Utilice preferentemente para la preparación la sartén de cristal más honda. Las manchas producidas por el zumo de frutas que haya goteado desde la chapa de enhornar son imposibles de eliminarlas, ni siquiera con un agente limpiador especial para hornos.
- La resistencia del grill está montada en fijo. La misma no puede ser quitada.

Para facilitar la limpieza

podrá conectar usted la iluminación del horno.

Limpieza del esmalte catalítico

La pared de fondo y la pared superior del horno llevan como recubrimiento en esmalte catalítico que se limpia solo. Dichos elementos se limpian solos durante el funcionamiento del horno. Con todo, aún así puede suceder que las salpicaduras mayores hayan desaparecido tan sólo después de varios usos consecutivos del horno.

La conservación de su aparato

Los residuos de condimentos y otros productos similares los podrá eliminar usted mediante un cepillo blando o un trapo seco.

La decoloración ligera del esmaltado carece de toda importancia para la autolimpieza.

¡No emplear agentes limpiadores especiales para hornos!

Limpieza de las demás superficies esmaltadas

Las superficies que están sólo ligeramente sucias, repáselas con agua jabonosa caliente o vinagre diluido.

Ahora bien, si las superficies esmaltadas están muy sucias, lo mejor será limpiarlas con un agente limpiador especial para hornos.

Dejar que actúe el agente.

En caso de manchas particularmente resistentes y fuertemente adheridas, deberá calentarse el horno durante dos minutos a una temperatura de 50°C antes de aplicar el spray. ¡Atención! ¡No exceder en absoluto del período señalado! De lo contrario, el esmalte cerámico del horno puede decolorarse.

Repasar a fondo el horno con un paño.

Limpieza de la junta de la puerta

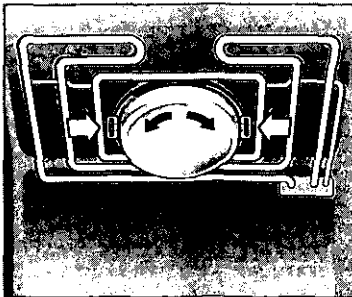
Usted puede quitar la junta para limpiarla en agua jabonosa caliente (no hacerlo en el lavavajillas).

Al tener desmontada la junta de la puerta, cierre con cuidado la puerta del horno para que no se produzcan daños.

Limpieza de las superficies en la zona de la junta de la puerta

Mantenga siempre limpias las superficies en la zona de la junta de la puerta para que la misma se cierre siempre herméticamente.

Limpieza del vidrio cubridor en el techo del



Estando frío el horno, girar el vidrio cubridor para que salga de su enclavamiento (ver figura, flechas blancas) y extraerlo. Si está sucio sólo en grado ligero, límpielo con un detergente, y en caso de estar muy sucio con una esponja verde dura. Al volver a colocar el vidrio cubridor, girarlo de modo tal que quede correctamente enclavado.

La conservación de su aparato/Averías/Reparaciones

Accesorios

Ponga inmediatamente en remojo los accesorios, después de su uso, utilizando para ello uno de los detergentes corrientes. A continuación usted podrá eliminar con toda facilidad la suciedad adherida, utilizando para ello un cepillo o una esponja.

La parrilla la podrá limpiar usted con la ayuda de los productos especiales para devolver el brillo a los aceros finos. La sartén de cristal se podrá limpiar en el lavavajillas.

¿Qué hacer, si ...?

Si se ha presentado una avería, ésta a menudo se debe a una pequeñez. En el cuadro siguiente hallará usted unos cuantos consejos prácticos.

Avería	Posible causa	Consejo/Eliminación
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Cerciórese de que los fusibles están en orden.
	El aparato no está enchufado.	Enchufarlo.
El microondas no se deja conectar.	La puerta no está cerrada totalmente.	Compruebe si no están atrapados en la puerta restos de comida o algún cuerpo extraño. Cerciórese de estar limpias las superficies de la junta.
	La tecla de arranque no está pulsada.	Pulsar la tecla de arranque.
Los alimentos están necesitando más tiempo para calentarse y estar en su punto.	Se seleccionó una potencia del microondas demasiado pequeña.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se puso en el aparato una cantidad mayor a la acostumbrada.	Cantidad doble, tiempo doble.
	Los alimentos estaban más fríos que lo acostumbrado.	Darle vuelta de por medio a los alimentos.
El microondas no se desconecta.		Desconectar el fusible. Llamar el Servicio Postventa.

Averías/Reparaciones/Reparación

Avería	Posible causa	Consejo/Eliminación
El ventilador funciona un cierto tiempo después de desconectar el horno. Mientras el ventilador se encuentra funcionando, la lámpara del horno está iluminada y la antena detrás de la tapa protectora de cristal gira. El microondas está desconectado.		Esto no es avería. Véanse al respecto las advertencias en el capítulo «Horno y accesorios»

Reparación

Si los consejos indicados no permiten eliminar la avería, recurra a nuestro Servicio Técnico. Las reparaciones sólo deben ser llevadas a cabo por técnicos especializados y formados. Toda reparación indebida de su aparato, puede provocar un peligro considerable. Consulte el listín telefónico por la dirección y el teléfono del próximo servicio técnico. Asimismo, los servicios indicados en el listín le darán la *dirección del servicio más cercano para Vd.* Indique siempre al Servicio Técnico el número de producto (nº E) y el número de fabricación (nº FD) de su aparato. Estos datos se encuentran en la placa de identificación que verá al abrir la puerta del horno. Para no perder tiempo buscando estos datos en caso de una avería, sírvase entrarnos a continuación.

E-Nr.

FD

HMG8500/01



U516969