

*Gebruiksaanwijzing*

*Notice d'utilisation*

*Gebrauchsanweisung*



D2535

*Magnetron*

*Four à micro-ondes*

*Mikrowellenherde*

**NOVY**

## INHOUD

<b>BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER</b>	
Functioneringsprincipe .....	3
Milieubescherming .....	3
Veiligheidsaanwijzingen .....	4
<b>INSTALLATIE</b>	
Voor de aansluiting .....	5
Elektrische aansluiting .....	5
Inbouw .....	6
<b>BESCHRIJVING</b>	
Het apparaat .....	7
De oventoebehoren .....	8
De bediening .....	9
De selectieknop .....	10
Het display .....	10
<b>GEBRUIK</b>	
De tijd instellen en wijzigen .....	11
Stop draaiplateau optie .....	11
Programmeren .....	12
Gebruik van vermogenniveaus .....	12
Microgolven functie .....	13
Snel programma .....	13
Opwarmen op 2 niveaus .....	14
De automatische bakfuncties .....	14
Handleiding voor automatische functies .....	15
Het ontdooien .....	16
Automatische ontdooifunctie .....	17
Grill functies .....	18
Handleiding voor bakken met Grill functie .....	18
Grill + Microgolven functie .....	19
Handleiding voor het bakken met de Grill + Microgolven functie .....	19
Hetelucht functie .....	20
Handleiding voor het bakken met de Hetelucht functie .....	21
Hetelucht + Microgolven functie .....	22
Handleiding voor het bakken met Hetelucht + Microgolven functie .....	23
Kinderbeveiliging .....	23
<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	24
<b>BIJ PROBLEMEN</b> .....	25
<b>KEURINGSTEST</b> .....	26

## BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER

### functioneringsprincipe

De microgolven die voor het koken worden gebruikt zijn elektromagnetische golven. Deze zijn aanwezig in ons dagelijks leven zoals radiogolven, licht- of infraroodstraling.

Hun frequentie bevindt zich in de 2450 Mhz band.

De kenmerken:

- Zij worden teruggekaatst door metaal.
- Zij doordringen alle andere materialen.
- Zij worden door water-, vet- en suikermoleculen geabsorbeerd.

Wanneer een voedingsmiddel aan microgolven wordt blootgesteld, worden de moleculen snel in beweging gebracht wat verwarming veroorzaakt.

De microgolven komen tot ongeveer 2,5 cm in het voedingsmiddel. Indien het voedingsmiddel dikker is wordt het doorbakken door warmtegeleiding, zoals bij traditioneel koken. Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch effect hebben op het voedingsmiddel en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

### milieubescherming

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

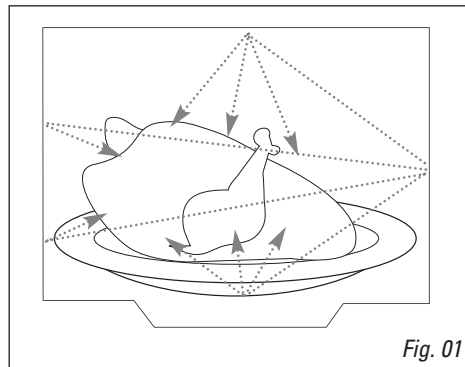


Fig. 01

## BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER



### **Waarschuwing:**

**Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Lees eerst aandachtig de volgende tips voordat u de oven installeert en gebruikt. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.**

### **veiligheidsaanwijzingen**

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het koken en bakken, het opwarmen en ontdooien van voedingsmiddelen. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.

Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

laat geen oventoebehoren in de oven wanneer deze niet werkt.

Om beschadiging te voorkomen, dient u het apparaat nooit leeg of zonder draaiplateau te laten werken.

Kom niet aan de slotopening aan de voorkant: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden.

Controleer de afdichting en de lijst van de deur regelmatig op beschadigingen. Indien deze beschadigd zijn dient u het apparaat niet langer te gebruiken en het te laten controleren door een vakman.

Houd de magnetronoven bij het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen in de gaten vanwege eventueel brandgevaar.

Bij de microgolven en hetelucht + microgolven functie wordt het afgeraden om metalen schalen, vorken, lepels, messen of metalen strippen of nietjes voor diepvrieszakken te gebruiken.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen. Verwarm een zuigfles nooit met de speen erop (explosiegevaar).

Laat kinderen de oven nooit zonder toezicht gebruiken, behalve indien hiervoor aangepaste instructies zijn gegeven zodat zij de magnetronoven op veilige wijze kunnen gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik kunnen begrijpen.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen uit de magnetronoven haalt. Sommige schalen absorberen de warmte van de gerechten en worden dus heet.

Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen moeten niet worden opgewarmd in afgesloten schalen vanwege het explosiegevaar.

Het wordt afgeraden om eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren in een magnetronoven te verwarmen omdat zij uit elkaar kunnen spatten, zelfs na het koken.

Het opwarmen van dranken in de magnetronoven kan het plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de magnetronoven halen.

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (bijv. 1 worstje, 1 croissant, enz.), zet er dan een glas water naast.

Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden, dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

Bij rookvorming, de oven stopzetten of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dichtlaten opdat eventuele vlammen worden gedoofd.

## INSTALLATIE

### vóór de aansluiting



**Let op:**

Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (beschadiging van deur of afdichting, enz). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper.

Om de referenties van het apparaat in de toekomst makkelijk terug te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de "Servicedienst" pagina te schrijven.

### elektrische aansluiting

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is.
  - de voedingskabels in goede staat zijn
  - de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels zijn.
  - uw installatie is uitgerust met een thermische beveiliging van 16 ampère.
- Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

In geval van aansluiting met een aansluitstekker, dient deze toegankelijk te blijven na de installatie van het apparaat.

De nulleider van de magnetronoven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet worden verbonden.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker, zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten. De contactopening dient tenminste 3 mm voor alle polen te bedragen.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. Bij installatie en onderhoud de stekker uit het stopcontact halen en zekeringen uitschakelen of verwijderen.

Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon te worden vervangen.

Voor de aansluiting van het apparaat gebruikt u een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase draad + 1 nulleider + aarding). Deze geleiders moeten worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fase draad + 1 nulleider + aarding) CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.



**Let op:**

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.

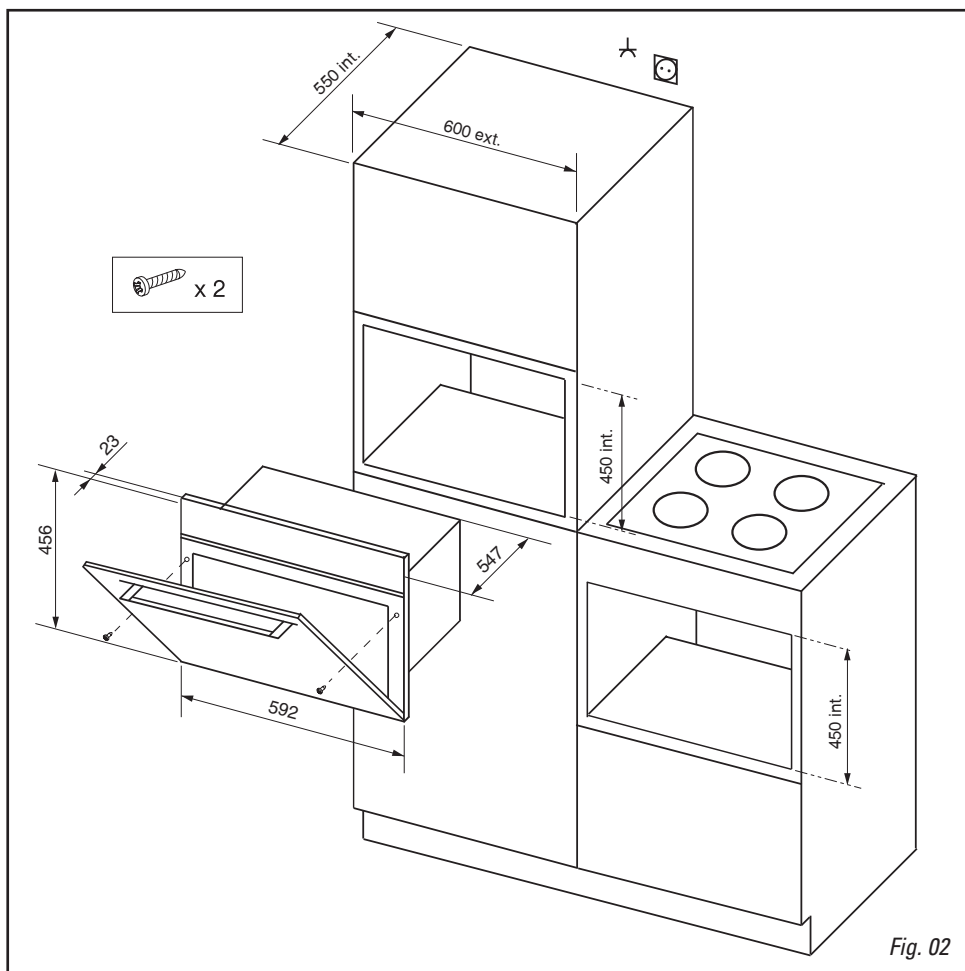
Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont, trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetronoven.

## INSTALLATIE

### inbouw

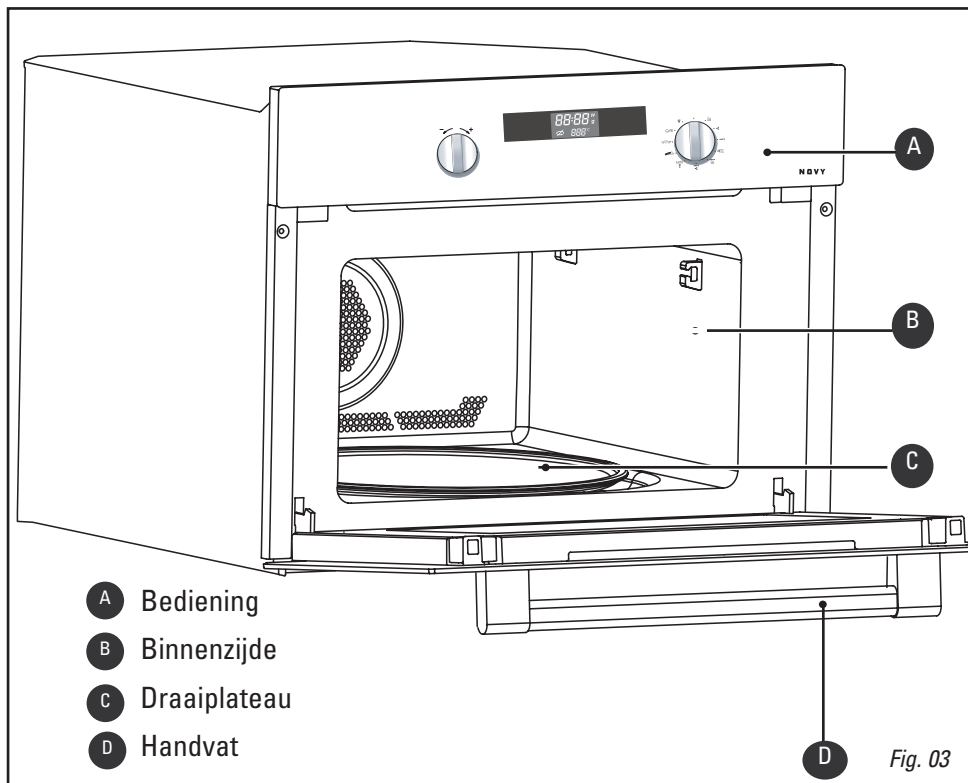
Het apparaat kan naar keuze onder een werkblad of in een (open of dicht) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw, worden geïnstalleerd (Fig. 02).

Gebruik het apparaat niet meteen (wacht 1 of 2 uur) na het van een koude naar een warme plaats te hebben gebracht, omdat condensatie kan leiden tot slecht functioneren.

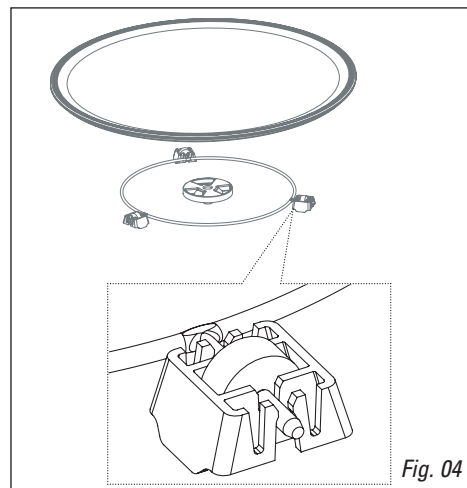


## BESCHRIJVING

### het apparaat



- **Het draaiplateau:** zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat van het gerecht zonder tussenkomst. Draait in beide richtingen. Indien het plateau niet draait, controleer dan of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd. Draai het plateau niet met de hand, op deze manier kunt u het aandrijvingsysteem beschadigen. U kunt het als bakplaat gebruiken. Om het te verwijderen, gebruikt u de hiervoor bestemde toegangszones aan de binnenzijde.
- **De aandrijver:** hierdoor draait het glazen draaiplateau (Fig. 04).
- **De drager met wieltjes:** De wieltjes moeten beslist in de goede richting staan (Fig. 04). Wanneer het slecht draait controleer dan of er zich geen vreemde elementen onder de wieltjes bevinden.



## BESCHRIJVING

### oventoebehoren

- **Het rooster (Fig. 05):** hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven of grillen. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hetelucht + microgolven functies.

U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

- **De glazen braadslee (Fig. 06):** Het kan half met water worden gevuld voor "au bain marie" of hetelucht bakken. U kunt het als bakplaat gebruiken.



#### Opmerkingen:

Zorg ervoor dat de braadslee goed is gecentreerd op de zijroosters zodat de lucht goed circuleert.

- **Het rooster + de glazen braadslee:** plaats het rooster op de braadslee om te braden en het braadnat op te vangen (Fig. 09)
- **De zijroosters (Fig 07) :** met behulp van 2 zijroosters kunt u de oventoebehoren op 3 niveaus gebruiken.

De 3 niveaus worden afhankelijk van de bakwijze en het gerecht gebruikt (Fig. 08).

Met de **Grill of Grill + Microgolven functies** gebruikt u het rooster op het 1ste niveau voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op het 3de niveau voor minder dikke gerechten zoals koteletten en worstjes.

Met de **Hetelucht of Hetelucht + Microgolven-functies**, zet u het rooster / de glazen braadslee op niveau 1 of 2, naar gelang het gerecht.

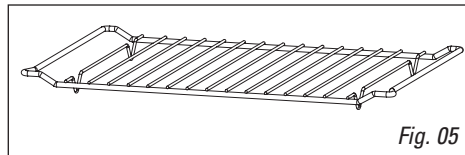


Fig. 05

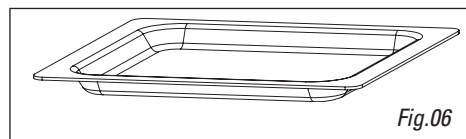


Fig.06

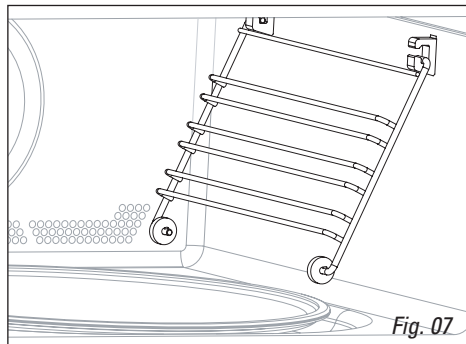


Fig. 07

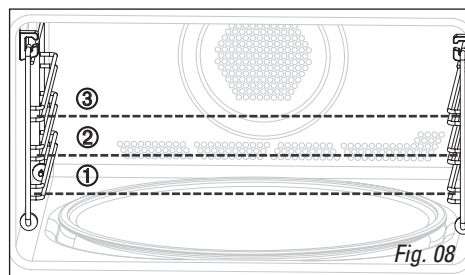


Fig. 08

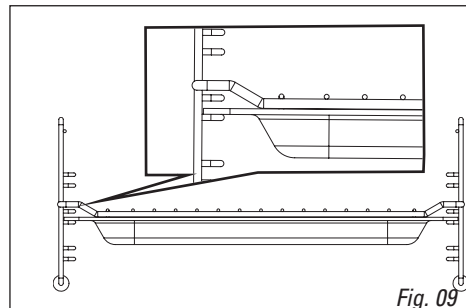
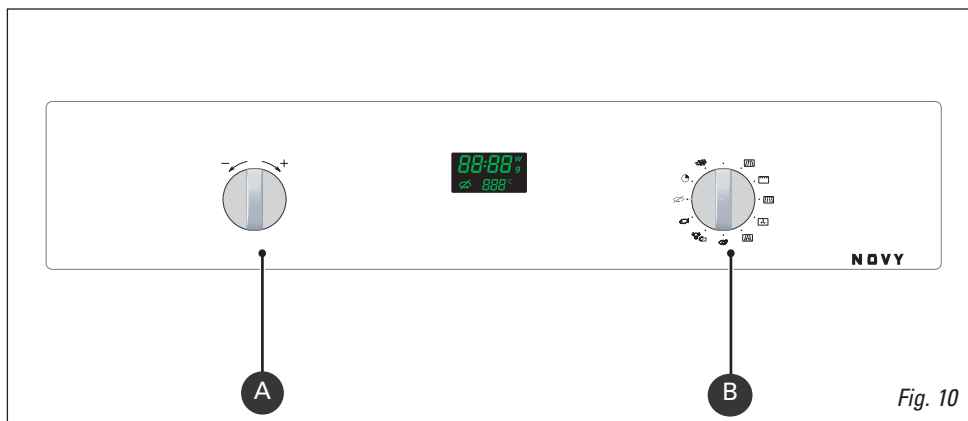


Fig. 09



## BESCHRIJVING

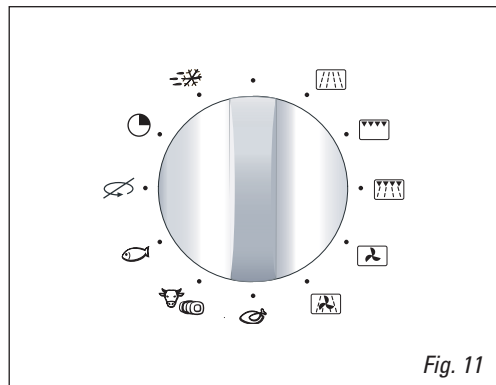
### de bediening



- A** Met de “ - / + ” selectieknoop kunt u de tijd, de geprogrammeerde duur, de vermogenniveaus, de grilniveaus, het gewicht van het gerechten, en de temperatuur voor een hetelucht programma, selecteren.  
Door een éénvoudige druk op de knop, kunt u het programma bevestigen.
- B** Met de keuzeknop FUNCTIE / AUTO PROGRAMMA kunt u de tijd instellen, het soort programma, de categorie van het gerecht, de automatische functie selecteren, het stop draaiplateau functie en het automatische ontdooiingsfunctie programmeren.

## BESCHRIJVING

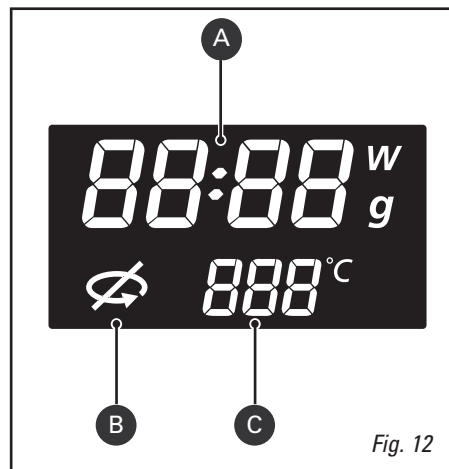
### de selectieknop



### het display

De displays helpen u bij het programmeren van de volgende instellingen:

- A** Tijd  
Tijd van programma  
Vermogen microgolven (Watt)  
Gewicht van het gerecht (gram)
- B** Stop draaiplateau
- C** Temperatuur hetelucht  
Grillniveau  
Auto programma's



## GEBRUIK

### de tijd instellen en wijzigen

Na de aansluiting van het apparaat of na een lange stroomstoring, knippert de tijd **00:00** op het display.

#### De ovenklok instellen



Draai de selectieknop “- / +” tot de gewenste tijd, bijv. 6:30.

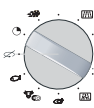
Bevestig de tijd door op de selectieknop te drukken.

Een pieptoon bevestigt de ingestelde tijd.

#### Weergave



#### Wijzigen van de tijd



Draai de selectieknop om de tijd functie te selecteren. Het tijddisplay knippert.

Programmeer de nieuwe tijd (bijv. 7:30) door de selectieknop “- / +” te draaien.



Bevestig door op de selectieknop “- / +” te drukken. Draai de selectieknop op de OFF stand.

Een pieptoon bevestigt de nieuw ingestelde tijd.

#### Weergave



#### Opmerkingen:

*Als u niet op de selectieknop drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut geregistreerd.*

*De klok blijft de tijd één dag aangeven in geval van een lange stroomstoring.*

### stop draaiplateau optie

Als u denkt dat er onvoldoende ruimte is in de oven om uw schotel te laten draaien, gebruikt u de STOP DRAAIPLATEAU functie.


**Opmerking: u kunt het draaiplateau niet stopzetten tijdens een automatisch ontdooien programma.**

#### Programmeren:



Voor het programmeren, draai de selectieknop om de stop draaiplateau optie te selecteren.

Bevestig door op de selectieknop “- / +” te drukken.

Het symbool  is verlicht en het draaiplateau stopt.



De functie stopt aan het einde van het programma.

Bij de STOP DRAAIPLATEAU functie dient u halverwege het programma de schaal te draaien of de inhoud te vermengen.

## GEBRUIK

### programmeren

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.  
Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de magnetronoven en sluit de deur.  
Als de deur niet goed dicht is werkt het apparaat niet.

Wanneer u de deur opent tijdens de werking wordt het programma niet geannuleerd, maar slechts onderbroken. Om de magnetronoven opnieuw te starten, sluit de deur en druk op de “- / +” selectieknop.



Als u dit binnen 1 minuut na de programmering niet heeft gedaan, nodigen 3 pieptonen u uit om het programma te starten of te wijzigen. Zonder verdere instructies en na nog een minuut en een extra pieptoon, worden de instellingen geannuleerd en dient u opnieuw te programmeren. Om onmiddellijk te annuleren druk op de “- / +” selectieknop indien de deur open is of draai de selectieknop op OFF.

U kunt 2 seconden lang op de “- / +” selectieknop drukken om een programma te annuleren voordat de kooktijd geprogrammeerd wordt.

**Om een tweede programma in te stellen nadat het eerste is afgelopen, dient u de deur te openen en te sluiten.**

Drie pieptonen geven het eind van elk programma aan en de ovenklok geeft de tijd weer aan.

Als de deur open wordt gelaten, gaat het licht na 3 minuten uit.



Om vocht te verwijderen is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Afhankelijk van de bakwijze (solo / grill / combi), blijft de ovenventilatie doorwerken na het eind van het programma. Het stopt automatisch.

### gebruik van vermogenniveaus

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel verwarmen van dranken, water, waterhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, sauzen, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepgevroren groente.
600 W	Smelten van chocolade.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Stoven van peulvruchten. Verwarmen of koken van gerechten op basis van eieren.
400 W / 300 W	Zachtjes koken van melkproducten, jam.
200 W	Manueel ontdooien. Zacht laten worden van boter, ijs.
100 W	Ontdooien van gebakjes met crème.

WEERGEGEVEN VERMOGEN: 1000 W

## GEBRUIK

### microgolven functie

#### Programmeren met vermogen



Draai de selectieknop om de microgolvenfunctie te selecteren. Het maximale vermogenniveau, 1000 W, knippert op het display.

Draai de “- / +” selectieknop voor een lager vermogenniveau, bijv. 500 W. Bevestig het vermogenniveau door op de “- / +” selectieknop te drukken. De cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de “- / +” selectieknop om de gewenste tijd in te stellen, bijv. 10 minuten.

Bevestig door op de selectieknop “- / +” te drukken. Het licht gaat aan en het programma begint.

#### Weergave

#### Opmerkingen:

Als u de deur tijdens het bakken opent, stopt het apparaat en de resterende tijd knippert op het display. Om het programma te beëindigen sluit u de deur en drukt u op de selectieknop “- / +”.



De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door de “- / +” selectieknop te draaien.

### snel programma

#### Snel programmeren



Draai de “- / +” selectieknop om de gewenste tijd om een snel programma in te stellen, (het maximale vermogenniveau, 1000 W).

Bevestig door op de selectieknop “- / +” te drukken. Het licht gaat aan en het programma begint.

Als het programma al is begonnen kunt u de tijd wijzigen door de “- / +” selectieknop te draaien.

Druk 2 seconden lang op de “- / +” selectieknop om een snel programma te annuleren.

#### Weergave

## GEBRUIK

### opwarmen op 2 niveaus

Voor het beste resultaat zet u de microgolven functie op stand 500 W en plaatst u één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op niveau 3.



#### Advies:

Bedek de borden met magnetronfolie of een omgekeerd bord.

- Voor gelijkmatiger opwarmen.
- Om het uitdrogen van het gerecht te vermijden.
- Om de opwarmtijd te verminderen.
- Om spatten in de magnetronoven te vermijden.

Dankzij het stomeffect behouden de gerechten hun smaak.

De hieronder aangegeven tijden zijn gebaseerd op het verwarmen van gekoelde gerechten of blikvoedsel op kamertemperatuur.


Soort gerecht	Hoeveelheid	Tijd
Homogene gerechten zoals puree, doperwtten, selderij, enz.	2 borden van 200 g	4 - 6 min
Gerechten met verschillende diktes zoals cassoulet, stoofpot, ravioli, enz.	2 borden van 300 g	6 - 8 min

### automatische bakfuncties

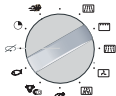
Met de automatische bakfuncties worden de tijd en de functie automatisch berekend naar gelang het soort gerecht en het gewicht. 3 automatische bakstanden zijn beschikbaar met de selectieknop.

Vis : selecteer het programma 

Runderbraadstuk : selecteer het programma 

Gevogelte : selecteer het programma  voor vers gevogelte

#### Programmeren van de automatische baktijd naar gelang het gewicht



Draai de selectieknop om het soort gerecht te selecteren dat u wenst te bereiden, bijv. vis.



Het minimum gewicht (100 g voor vis) knippert op het display. Draai de “- / +” selectieknop voor het instellen van het gewicht, bijv. 150 g. Bevestig het gewicht door op de “- / +” selectieknop te drukken.

De juiste baktijd wordt automatisch berekend. Het verschijnt op het display en het bakken begint.

#### Weergave



100<sub>g</sub>






150<sub>g</sub>





02:30

## handleiding voor automatische functies

 <p>Vis</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van vis tussen 100 g en 1000 g. Alle soorten vis zijn geschikt voor de magnetronoven. U dient er alleen voor te zorgen dat de vis vers is.</p> <p>Het bakken geschiedt met de microgolven functie.</p> <p>U kunt de vis heel, in plakken of als filet bakken. Als u de vis heel bakt, maak dan een snede in het dikste gedeelte.</p> <p>Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 à 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek het met het deksel of magnetronfolie. Breng op smaak na het bakken.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau.</p> <p>Halverwege het bakken hoort u een pieptoon en " <b>turn</b> " knippert op het display om u eraan te herinneren dat de vis moet worden omgedraaid voor een beter resultaat.</p>
 <p>Runderbraadstuk</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor runderbraadstukken tussen 500 g en 2000 g. Bakken geschiedt met de microgolven + hetelucht functies.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).</p> <p>Geef de voorkeur aan braadstukken zonder spek om vetspatten en rook te voorkomen. Hoe minder dik, hoe beter het resultaat.</p> <p>Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet.</p> <p>Zet de schotel op het rooster op niveau 2.</p> <p>Laat het braadstuk na het bakken 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.</p>
 <p>Gevogelte</p>	<p>Deze functie (wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van hele kip of stukken kip (bouten) tussen 500 g en 2000 g.</p> <p>Kip wordt gebakken met de microgolven + hetelucht functie.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).</p> <p>Eerst gaatjes in het vel maken om spatten te voorkomen.</p> <p>Wrijf de kip in met olie, zout en peper en bestrooi het desgewenst met kruiden.</p> <p>Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1.</p> <p>Kippenbouten: tot 900 g, zet de schaal op het rooster op niveau 2.</p> <p>Laat de kip na het bakken 5 minuten in de oven rusten voordat u het serveert.</p>

## GEBRUIK

### het ontdooien

Door diepvriesvoedsel in de magnetronoven te ontdooien wint u veel tijd. Voor het ontdooien gebruikt u de AUTOMATISCHE ONTDOOI functie  of de MICROGOLVEN functie  op vermogenniveau 200 W.

#### **Wat u dient te weten:**

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken zoals braadstuk of hele vis blijven na het ontdooien nog licht diepgevroren.

We raden u aan een rusttijd te voorzien die ten minste gelijk is aan de ontdooiingstijd om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen.

Een voedingsmiddel dat bedekt is met ijskristallen zal minder snel ontdooien. In dit geval zult u de ontdooiingstijd moeten verlengen.

#### **Enkele adviezen:**

De ontdooiingstijd verschilt naar gelang het type apparaat. Het verschilt ook naar gelang de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van het voedingsmiddel.

In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder de metalen strippen van de verpakking.

Halverwege de ontdooiing dient u de stukken te draaien, te mengen of uit elkaar te halen.

Als u vlees of vis ontdooit dat zo groot is dat hierdoor het draaiplateau niet meer kan draaien, gebruik dan de stop draaiplateau functie. In dit geval dient u het voedingsmiddel regelmatig te draaien.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien zodat het vrijkomende vocht naar beneden loopt. Als het vocht in contact blijft met het voedingsmiddel kan dit tot oververhitting hiervan leiden.

Vries nooit opnieuw voedingsmiddelen in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

#### **Ontdooiingstijden:**

De tijden zijn berekend voor voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C. Zij worden ter informatie gegeven; zij kunnen variëren naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking.



## GEBRUIK

### automatische ontdooiingsfunctie

Selecteer het type en de hoeveelheid voedingsmiddelen die u wenst te ontdooien en de automatische functie zal de juiste ontdooiingstijd programmeren.

#### Automatisch ontdooien



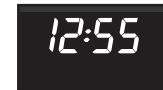
Draai de selectieknop naar de auto ontdooiing stand en 100g (minimum gewicht voor ontdooien) verschijnt op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om het gewicht, bijv. 700g, in te stellen. Bevestig door op de selectieknop " - / + " te drukken.


De juiste tijd wordt automatisch berekend.  
De tijd verschijnt op het display en het ontdooien begint.

#### Weergave



#### **Opmerkingen:**

*De ontdooiingstijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Deze tijd kan variëren naar gelang de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de aangegeven tijden komen overeen met voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C).*

*Een pieptoon geeft halverwege het ontdooien van voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g aan dat u het dient om te draaien voor een beter resultaat, en "draaien" wordt weergegeven op het display.  Sluit de deur nadat u het voedingsmiddel hebt omgedraaid en druk op de selectieknop " - / + " zodat het ontdooiingsprogramma door kan gaan.*

*De ontdooiingstijd kan niet worden gewijzigd tijdens de automatische ontdooiingsfunctie.*

*Voor een gelijkmatig resultaat kan de **STOP DRAAIPLATEAU** functie niet worden gebruikt met de automatische ontdooiingsfunctie.*

*Voor voedingsmiddelen die niet in de categorieën voorkomen gebruikt u de **MICROGOLVEN** functie op 200 W. Zie onderstaande tabel voor geschatte tijden.*

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min	Leg het op keukenpapier en draai het halverwege om
Jakobsschelpen	500 g	5 - 7 min	Leg ze op een bord en halverwege mengen.
Gepelde garnalen	100 g	1 - 2 min	" "
Hele rose garnalen	200 g	2 - 4 min	" "
Langoustines / Gamba's (10)	500 g	6 - 8 min	" "
Aardbeien	250 g	7 - 9 min	
Frambozen / griotten		6 - 8 min	
Rode bessen / blauwe bessen / zwarte bessen		5 - 7 min	

## GEBRUIK

### grill functies

Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vlees bakken en van een bruin laagje voorzien. De functie kan voor of na het bakken worden gebruikt, afhankelijk van het recept.



#### Let op:

De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand. Als het apparaat met een gecombineerde functie werkt, wordt het aanbevolen om kinderen alleen onder toezicht van volwassenen de magnetronoven te laten gebruiken vanwege de hoge temperaturen. Bij het gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen wanneer u het gerecht uit de magnetronoven haalt en hittebestendige schalen te gebruiken zoals vuurvaste of aardewerken schalen.

Deze magnetronoven heeft 3 grillniveaus: zachte GRILL POWER (GP 1) / medium (GP 2) / sterke (GP 3). Over het algemeen wordt GRILL POWER 3 gebruikt voor het grillen van vlees en vis en GRILL POWER 1 of 2 met de MICROGOLVEN + GRILL FUNCTIE voor het gratineren en voorzien van een bruin laagje van fijne gerechten. Kies het niveau van het rooster naar gelang de hoogte van de schaal of het gerecht.

#### Programmeren van de GRILL functie



Draai de selectieknop om de grill functie te selecteren. GP3 knippert: kies het gewenste grillniveau.



Draai de "- / +" selectieknop om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op de "- / +" selectieknop te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.

Draai de "- / +" selectieknop om de grilltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.

Bevestig door op de "- / +" selectieknop te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.

#### Weergave



#### Opmerking:

De grilltijd kan op elk moment worden gewijzigd door de "- / +" selectieknop te draaien.

### handleiding voor koken met de sterke grill functie

Zet het gerecht op rooster + braadslee (voor het opvangen van het braadnat) op niveau 3. Draai het gerecht halverwege het bakken om.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Andouillette, bloedworst, worstjes (met een vork gaatjes in het vel prikken)	4 - 6 stuks	22 - 30 min
Varkensribben	4 stuks	27 - 32 min
Lamsribben	4 stuks	15 - 17 min
Runderrib	800 g	23 - 25 min
Gerookt spek	4 - 6 plakjes	18 - 25 min

## GEBRUIK

### grill & microgolven functie

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + microgolven gebruiken, voor snel bakken. U kunt elk van de drie grillniveaus combineren met een vermogenniveau tot 700 W.

#### Programmeren van de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE



Draai de selectieknop tot de GRILL + MICROGOLVEN functie. Het vermogenniveau 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.



Draai de " - / + " selectieknop om een lager vermogenniveau in te stellen, bijv. 300 W. Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, GP3 knippert: kies het gewenste grill-niveau.

Draai de " - / + " selectieknop om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.

Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste gecombineerde microgolven + grilltijd in te stellen, bijv. 20 min.

Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.

#### Weergave



#### Opmerking:

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.

### handleiding voor bakken met grill & microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).

Zet het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het gerecht halverwege het bakken om. Geef de voorkeur aan gebrad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebrad 10 min in aluminiumfolie rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees malser.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Tijd
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Lendestuk	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Kip, parelhoen	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Varkensrollade	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Kalfsbraadstuk	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

## GEBRUIK

### de hetelucht functie

Met de hetelucht functie kunt u gerechten bakken en van een bruin laagje voorzien zoals in een traditionele oven.

#### Programmeren van de HETELUCHT functie

#### Weergave



Draai de selectieknop tot de HETE LUCHT functie. 200° knippert op het display, u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°. Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.

Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 40 minuten.

Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.



#### **Opmerkingen:**

*De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als waarop u een hetelucht programma instelt. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.*

#### **Aanbevelingen:**

*De baktemperatuur kan ingesteld worden tussen 50°C en 250°C, per 10°C. De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 90 minuten. Het wordt aanbevolen een minimum baktijd te programmeren en eventueel tijd toe te voegen; houd het bruin worden van het gerecht in de gaten. Gebruik het rooster altijd op niveau 1 of 2, voor een betere verdeling van de hitte en een optimaal bakresultaat. Gebruik hittebestendige schalen. Bescherm uw handen wanneer u de schaal uit de magnetronoven haalt omdat deze heel heet kan worden. Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hetelucht functies, raden wij u aan ongeveer tien minuten te wachten voor een beter resultaat.*

## GEBRUIK

### handleiding voor het bakken met hetelucht functie

\* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.







Voedingsmiddelen	Temperatuur	Niveau	Tijd
Vlees			
Varkensbraadstuk (1 kg)	160°C	Op het rooster, op niveau 2	90 min
Kalfsbraadstuk (1 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 2	70 - 75 min
Runderbraadstuk (1 kg)	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	38 - 40 min
Lamsvlees (bout, schouder 1,5 kg)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	50 - 60 min
Gevogelte (1,2 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 1	70 - 75 min
Groot stuk gevogelte	180°C	Op het rooster, op niveau 1	1½ - 2 uur
Konijn	230°C	In de braadslee, op niveau 2	40 - 45 min
Vis (1,2 kg)			
Kant-en-klaar (goudbrasem, zalm, koolvis)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 45 min
Groenten			
Gegratineerde aardappelschotel	180°C	Op het rooster op niveau 2	50 - 55 min
Lasagna	180°C	Op het rooster op niveau 2	40 - 45 min
Gevulde tomaten	180°C	Op het rooster op niveau 2	45 - 55 min
Gebakjes			
Savoie gebak	150°C	Op het rooster op niveau 2	35 - 45 min
Caketaart	150°C	Op het rooster op niveau 1	35 - 45 min
Rolcake	150°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min
Cake	160°C	Op het rooster op niveau 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	In de braadslee, op niveau 2	18 - 22 min
Zandtaartjes	160°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min
Crème	160°C	Op het rooster op niveau 2	35 - 45 min
Madeleines	170°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 30 min
Evenveeltje	170°C	Op het rooster op niveau 2	40 - 50 min
Kwarktaart	170°C	Op het rooster op niveau 1 springvorm van 26 cm doorsnede	65 - 75 min
Tulband	180°C	Op het rooster, op niveau 1 in een speciale vorm	45 - 50 min
Soezendeeg	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 40 min afhankelijk van grootte
Kruimeldeegtaart	200°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 45 min
Bladerdeegtaart	250°C*	Op het rooster, op niveau 2	30 - 40 min
Diversen			
Pâté in aardewerken schotel (1 kg)	190°C	Op het rooster op niveau 1	1½ uur
Tourte	170°C	Op het rooster op niveau 2	55 - 65 min
Dichte stoofpan (gestoofd vlees, baeckeofe)	160°C	Vorm van 20 cm doorsnede Op het rooster op niveau 1, afhankelijk van de schaal	1½ - 3 uur
Brood (500 g meel)	220°C*	Op het rooster op niveau 2	25 - 30 min

## GEBRUIK

### hetelucht & microgolven functie

Met de hetelucht + microgolven functie kunt u de microgolven met hetelucht combineren om tijd te winnen. U beschikt over de volgende vermogens: 100-200-300-400-500W. De baktemperatuur kan worden geregeld tussen 50°C en 250°C, per 10°C.

De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.

Programmeren van de HETELUCHT + microgolven functie	Weergave
 <p>Draai de selectieknop tot de HETELUCHT + MG functie. 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.</p>	
 <p>Draai de " - / + " selectieknop tot het gewenste vermogenniveau, bijv. 200 W (maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500W). Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, 200°C knippert, u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.</p>	
<p>Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 150°. Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.</p>	
<p>Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 30 minuten.</p>	
<p>Bevestig door op het selectieknop " - / + " te drukken, het licht gaat aan en de magnetronoven begint te werken.</p>	



#### Opmerkingen:

*De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.*



#### Aanbevelingen:

*Gebruik bij het bakken met de hetelucht + microgolven functie geen metalen schalen.*

#### Bakken op 2 niveaus:

*Om een kalfsbraadstuk van 800 g en een gegratineerde aardappelschotel (van 800 g aardappel) tegelijkertijd te bakken: 55 min op 170°C, vermogen op 300 W. We raden u aan om de aardappelschotel op het draaiplateau te zetten en het kalfsbraadstuk op het rooster op niveau 3.*



#### Let op:

**Wanneer u de microgolven + hetelucht functie gebruikt moet u de magnetronoven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.**

## GEBRUIK

### handleiding voor het bakken met de hetelucht & microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spat-ten dan bij glas).

Geef de voorkeur aan gebrad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebrad 10 min in aluminiumfolie rusten.

Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.

Voedingsmiddelen	Hoev	Programmering MG + HETELUCHT	Tijd (min)	Aanbevelingen
Lamsschouder met bot	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, op het rooster, niveau 2
Lendestuk	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster, niveau 2
Kip/Parelhoen	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In een schaal op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster, niveau 2
Kalfsbraadstuk	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster, niveau 2

### kinderbeveiliging

U kunt een "KINDERBEVEILIGING" programmeren zodat de magnetronoven niet zonder uw toestem-ming gaat werken.

#### Programmeren :



Druk 5 seconden lang op de "- / +" selectiekноп met de deur open, tot de sleutel op het display verschijnt. 2 pieptonen bevestigen dat de magnetronoven tijdelijk vergrendeld is. Programmeren is niet langer mogelijk.



#### Om het ongedaan te maken:

Ga op dezelfde wijze te werk: druk 5 seconden lang op de "- / +" selectiekноп met de deur open. De sleutel verdwijnt van het display en de tijd wordt weergegeven. 2 pieptonen beves-tigen de instelling.

## ONDERHOUD & REINIGING

Het wordt aanbevolen de magnetronoven regelmatig te reinigen en voedselresten aan binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons met zeep. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak zich snel in slechte staat bevinden. De levensduur wordt verkort en kan tot gevaarlijke situaties leiden. Als de deur of de afdichting beschadigd is moet de magnetronoven niet langer worden gebruikt voordat het door een bevoegd persoon is hersteld.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

Het gebruik van schuurmiddelen, alcohol of oplosmiddelen wordt afgeraden; zij kunnen het apparaat beschadigen.

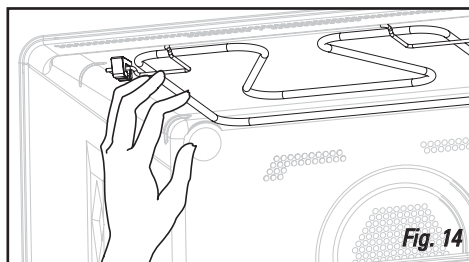
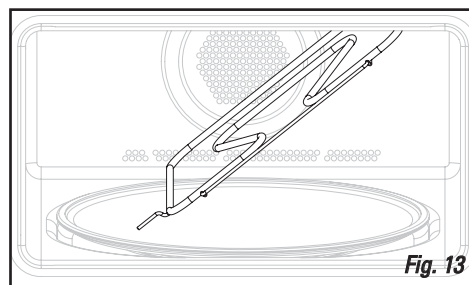
In geval van vieze geuren of vuile magnetronoven kunt u water met citroensap gedurende 2 min in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.

Om het plafond aan de binnenkant te reinigen, laat u de grillweerstand naar beneden kantelen (Fig. 13).

Verwijder de grillweerstand door op het stangetje linksboven te drukken (Fig. 14).

Het draaiplateau kan worden verwijderd om het reinigen te vergemakkelijken. Hiervoor kunt u het bij de hiervoor bestemde toegangszones vastpakken. Indien u de aandrijver verwijdert, zorg er dan voor dat er geen water in het gat van de drijfjas komt.


Vergeet niet de aandrijver, de drager met de wieltjes en het draaiplateau weer terug te zetten.





## BIJ PROBLEMEN

U twijfelt over de goede werking van het apparaat. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in ieder geval de volgende punten

U constateert het volgende	Oplossing
Het apparaat begint niet te werken.	Controleer de aansluiting van het apparaat. Controleer of de deur van de oven goed dicht is. Controleer of de kinderbeveiliging  niet is geprogrammeerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na de baktijd.	Voor het verwijderen van reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo / grill / combi), kan de ventilatie blijven werken na de baktijd.
Het apparaat maakt lawaai. Het draaiplateau draait niet goed.	Reinig de wieltjes en de zone met de lagers onder het draaiplateau. Controleer of de wieltjes in de goede stand staan.
Er is damp op het glas.	Verwijder de damp met een doek.
Het gerecht wordt niet warm met de microgolven functie.	Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik met magnetronovens en of het vermogen juist is.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.
Er komen vonken uit het apparaat.	Het apparaat goed reinigen: verwijder vet, bakresten, enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen elementen met het rooster. Laat de oven nooit leeg werken.

## KEURINGSTEST

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705;  
De Internationale Elektrotechnische Commissie, SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende magnetrons.  
Wij bevelen u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte tijd	Selectieknop vermogen	Schalen / Advies
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Op het draaiplateau
Savoie gebak (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedekken met plastic folie Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Gegratineerde aardappelschotel (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	GP2 + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	GP3 + 500 W	Zet het gerecht op rooster + braadslee, op niveau 1 vanaf de onderkant Halverwege omdraaien
		35 - 40 min	Hetelucht 200°C + 200 W	In een geëmailleerde aardewerken schotel Op het rooster op niveau 1 vanaf de onderkant
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Op het rooster, niveau 1

## SOMMAIRE

### AVIS À L'UTILISATEUR

Principe de fonctionnement .....	28
Protection de l'environnement .....	28
Consignes de sécurité .....	29

### INSTALLATION

Avant d'effectuer les branchements .....	30
Branchements électriques .....	30
Encastrement .....	31

### DESCRIPTION

L'appareil .....	32
Les accessoires .....	33
Le bandeau de commande .....	34
Le sélecteur des fonctions / l'afficheur .....	35
L'afficheur .....	35

### UTILISATION

Réglage / changement de l'heure .....	36
Arrêt du plateau tournant .....	36
Programmation .....	37
Utilisation des niveaux de puissance .....	37
Fonction micro-ondes .....	38
Programme express .....	38
Réchauffage sur 2 niveaux .....	39
Fonctions de cuisson automatique .....	39
Guide des fonctions automatiques .....	40
Décongélation .....	41
Fonction de décongélation automatique .....	42
Fonction gril .....	43
Guide de cuisson en position gril .....	43
Fonction gril + micro-ondes .....	44
Guide de cuisson en position gril + micro-ondes .....	44
Fonction cuisson par chaleur tournante .....	45
Guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante .....	46
Fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes .....	47
Guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes .....	48
Verrouillage enfant .....	48

ENTRETIEN & NETTOYAGE .....	49
-----------------------------	----

DÉFAILLANCES .....	50
--------------------	----

TEST D'EFFICACITÉ .....	51
-------------------------	----

## AVIS À L'UTILISATEUR

### principe de fonctionnement

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles sont présentes naturellement dans l'environnement sous forme d'ondes radioélectriques, ou de rayonnement lumineux ou infrarouge.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leurs propriétés :

- Elles sont réfléchies par le métal.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules sont secouées rapidement, ce qui génère de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments selon une profondeur d'environ 2,5 cm. Si l'épaisseur des aliments est plus importante, la cuisson se fera jusqu'à leur centre par conduction de chaleur, comme pour la cuisson traditionnelle.

Il est important de savoir que les micro-ondes déclenchent une simple réaction thermique à l'intérieur de la nourriture, et qu'elles ne sont pas nocives.

### protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

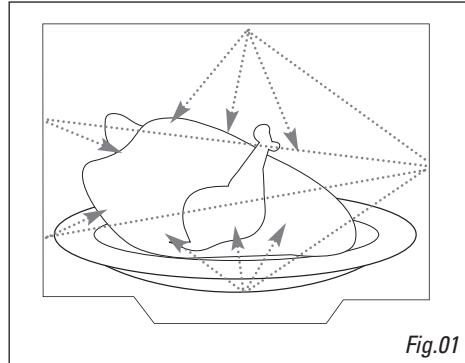


Fig.01

## AVIS À L'UTILISATEUR



**Attention :**  
**Conservez ce mode d'emploi avec l'appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ces conseils ont été rédigés pour votre sécurité et celles des autres.**

### consignes de sécurité

Votre appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, pour cuire, réchauffer et décongeler des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.

Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Ne pas laisser d'accessoire dans votre four lorsqu'il est à l'arrêt.

Pour ne pas endommager l'appareil, ne le faites jamais fonctionner à vide ou sans le plateau tournant.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure avant ; vous pourriez endommager l'appareil, ce qui pourrait nécessiter des réparations.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Si ces zones sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et demandez à un technicien spécialisé de le vérifier.

Pendant le réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'incendie.

Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité, et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Ne réchauffez jamais un biberon avec la tétine (risque d'explosion).

Ne laissez jamais les enfants utiliser le four sans surveillance, sauf si des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre, et comprenne les dangers d'un usage non conforme.

Utilisez toujours des gants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments et peuvent devenir très chauds.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Évitez de réchauffer des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, des précautions doivent donc être prises lors de la manipulation du récipient.

En cas de cuisson d'aliments de faible quantité (une saucisse, un croissant, etc.), posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Un temps de cuisson trop long peut dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes durées que celles préconisées pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

## INSTALLATION

### avant d'effectuer les branchements



#### **Attention :**

Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint endommagé, etc.). Si vous constatez une détérioration quelconque, contactez votre revendeur avant toute utilisation.

Afin de retrouver facilement les informations de référence de votre appareil, nous vous recommandons de noter ces renseignements sur la page « Service après-vente ».

### branchements électriques


Vérifiez que :

- la tension électrique de l'installation est suffisante.
- le cordon d'alimentation est en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux exigences d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection d'au moins 16 ampères.

En cas de doute, veuillez contacter un électricien.

Les branchements électriques doivent être effectués avant d'installer l'appareil dans son logement.

La sécurité électrique doit être garantie au moyen d'une installation correcte dans le logement. Lors de l'installation et des opérations de maintenance, l'appareil doit être débranché du réseau électrique ; le disjoncteur coupé ou les fusibles retirés.

L'appareil doit être raccordé au moyen d'un câble d'alimentation (normalisé) doté de 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (phase + neutre + terre), relié à un réseau électrique monophasé de 220-240 V ~ utilisant une prise de courant « phase + neutre + terre » conforme aux normes CEI 60083 ou conforme aux exigences d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Si l'appareil est pourvu d'une prise de courant, celle-ci doit rester accessible après encastrement.

Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Assurez-vous que votre installation électrique dispose d'un système accessible à l'utilisateur permettant de débrancher l'appareil du réseau électrique, et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm pour toutes les bornes.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



#### **Attention :**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

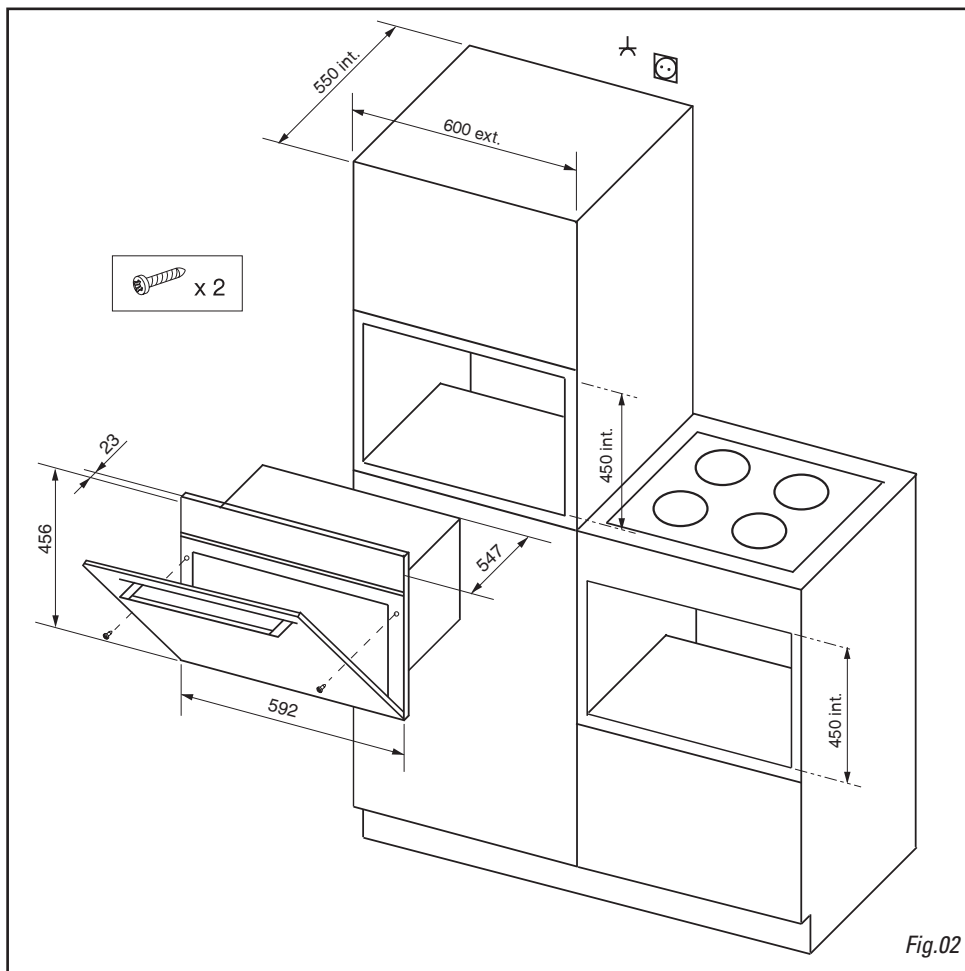
Si le four présente des irrégularités, débranchez l'appareil ou retirez le fusible correspondant au fil de connexion d'entrée du four.

## INSTALLATION

### encastrement

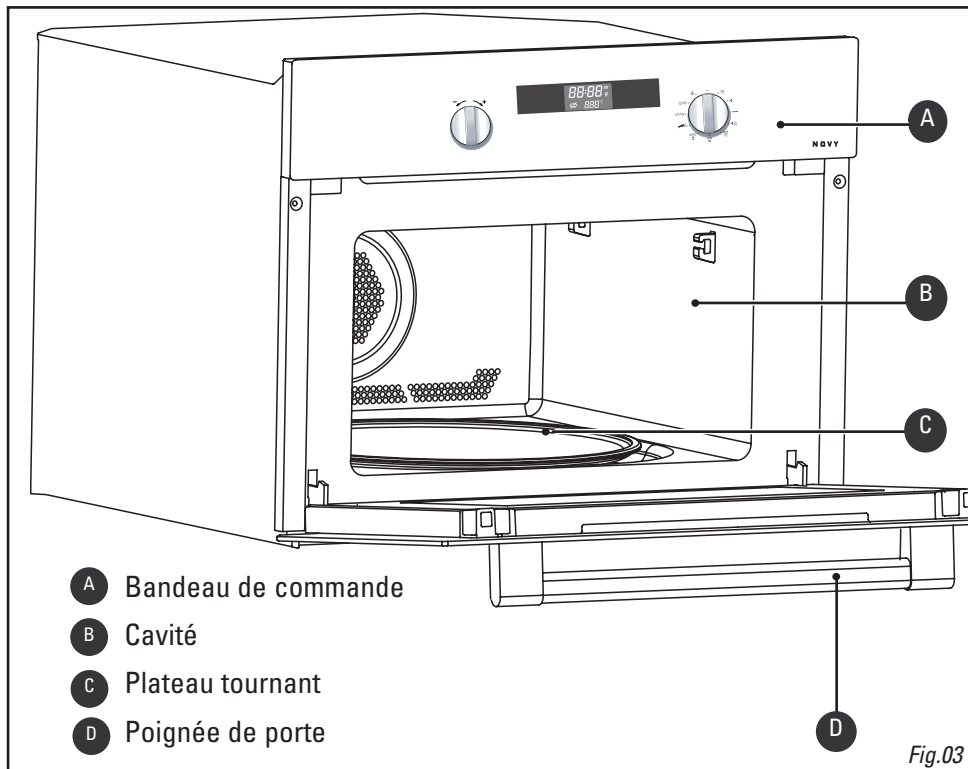
L'appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans un logement en colonne (ouvert ou fermé) convenant aux mesures d'encastrement nécessaires (Fig.02).

N'utilisez pas l'appareil immédiatement (attendez 1 à 2 heures) après l'avoir déplacé d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation pourrait entraîner un mauvais fonctionnement.

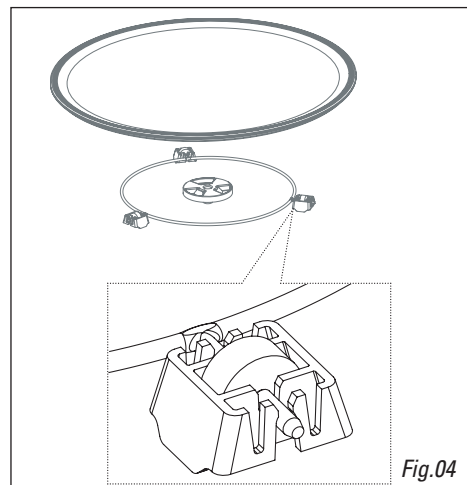


## DESCRIPTION

### l'appareil



- **Le plateau tournant :** permet une cuisson homogène des aliments, sans besoin de manipulation. Il effectue des rotations dans les deux sens. Si le plateau ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont placés correctement. N'essayez pas de le tourner manuellement car cela risquerait d'endommager le système d'entraînement. Il peut également être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet dans la cavité.
- **Le support avec axe d'entraînement :** guide le plateau tournant en verre dans sa rotation (Fig.04).
- **Les roulettes du support :** Les roulettes doivent être positionnées dans le bon sens (Fig.04). Si elles ne tournent pas correctement, vérifiez la présence éventuelle de corps étrangers sous les roulettes.

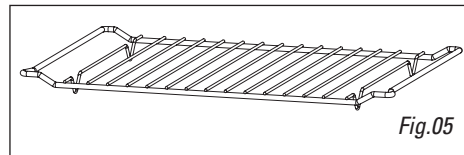




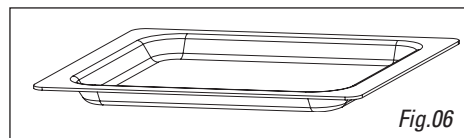
## DESCRIPTION

### les accessoires

- **La grille (Fig.05)** : permet de dorer ou de faire griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en position micro-ondes, gril + m-o ou cuisson par chaleur tournante + m-o. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



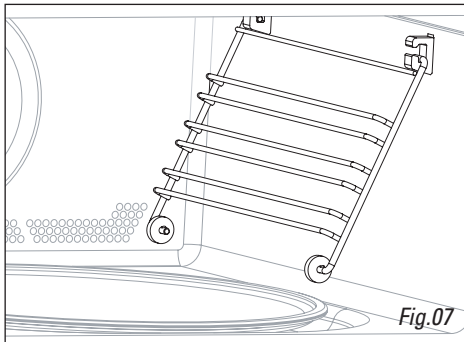
- **La lèche-frite en verre (Fig.06)** : Elle peut être utilisée pour la cuisson au bain-marie ou par chaleur tournante, en la remplissant d'eau à mi-hauteur. Elle peut également être utilisée comme plat de cuisson.



#### Commentaires:

Assurez-vous que la lèche-frite est centrée correctement par rapport aux côtés de la grille, afin de permettre à l'air de circuler librement.

- **La grille + la lèche-frite en verre :** pour rôtir et récupérer le jus de cuisson, placez la grille sur la lèche-frite (Fig.09).

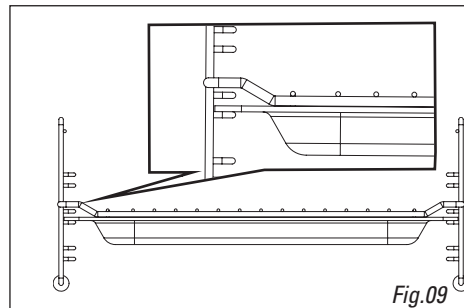
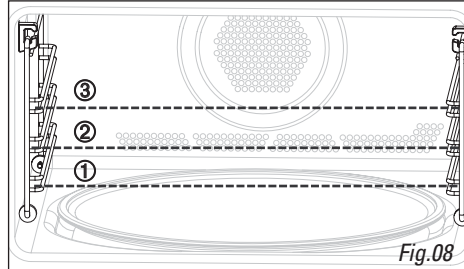


- **Les grilles latérales (Fig.07)** : 2 gradins munis de crochets permettent d'utiliser les accessoires sur 3 niveaux.

3 niveaux d'insertion sont disponibles en fonction du type de cuisson et du type d'aliment (Fig.08).

En position **gril ou gril + micro-ondes**, la grille se place au 1er niveau pour les aliments épais comme les rôtis, et au 3ème niveau pour les aliments moins épais comme les côtelettes et les saucisses.

En position **cuisson par chaleur tournante ou cuisson par chaleur tournante + micro-ondes**, vous pouvez insérer la grille ou la lèche-frite au 1er ou 2ème niveau, en fonction du plat à cuire.



## DESCRIPTION

### bandeau de commande

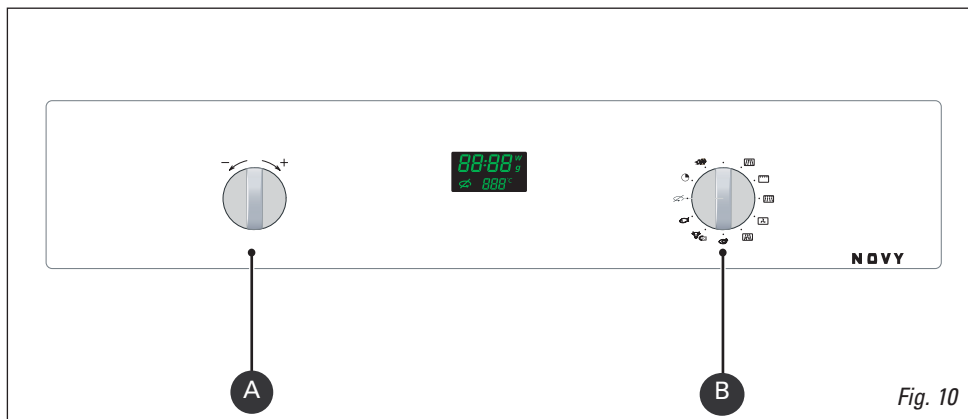


Fig. 10

- A** Le sélecteur - / + permet de régler l'heure, la durée du programme, le niveau de puissance micro-ondes & gril, le poids de l'aliment, ainsi que la température en chaleur tournante.  
Il sert également à valider vos sélections par simple appui.
- B** Le sélecteur FONCTION/ PROGRAMME AUTO permet de régler l'heure et choisir le type de programme, la catégorie d'aliment pour les fonctions automatiques, et programmer la fonction arrêt plateau ainsi que la fonction speed defrost.

## DESCRIPTION

### le sélecteur des fonctions

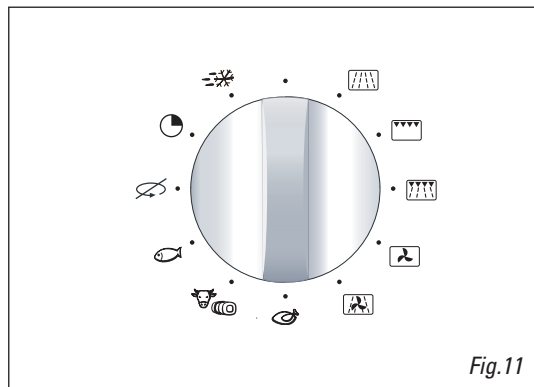


Fig.11

### l'afficheur

L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :

- A** Heure  
Durée du programme  
Niveau de puissance du micro-ondes (Watts)  
Poids de l'aliment (grammes)
- B** Arrêt du plateau tournant
- C** Programmes automatiques  
Niveau de grill  
Température en chaleur tournante

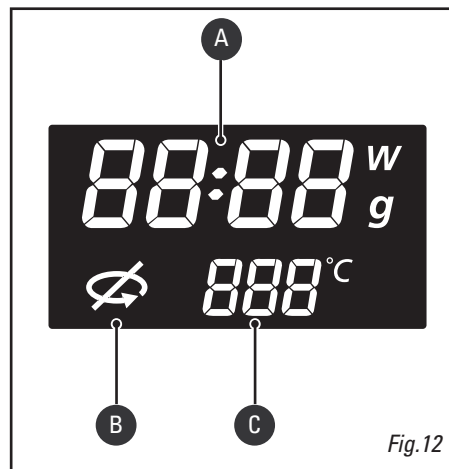


Fig.12

## UTILISATION

### réglage / changement de l'heure

Après avoir branché votre appareil ou après une coupure d'électricité prolongée, 00:00 clignote dans l'afficheur.

#### Pour régler l'heure



Tournez le sélecteur - / + pour régler l'heure, par exemple 6:30.

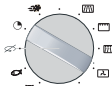
Validez en appuyant sur le sélecteur.

Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.

#### Affichage



#### En cas de changement d'heure



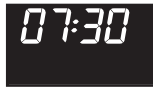
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position horloge. L'affichage de l'heure clignote.

Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en tournant le sélecteur - / +.



Validez en appuyant sur le sélecteur - / + .  
Remettez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt.  
Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.

#### Affichage



#### Commentaires :

*Si vous n'appuyez pas sur le sélecteur, l'heure qui s'affiche est automatiquement enregistrée au bout d'une minute.*

*Votre appareil est équipé d'une fonction de sauvegarde afin que l'heure reste affichée pendant une journée en cas de coupure de courant.*


### arrêt du plateau tournant

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, sélectionnez la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT avant de sélectionner le programme.

**Nota : il n'est pas possible d'arrêter le plateau tournant pendant l'exécution d'un programme de décongélation automatique.**

#### Programmation :



Avant de programmer une fonction, tournez le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT PLATEAU TOURNANT. Validez en appuyant sur le sélecteur - / + . Le symbole  s'allume et la rotation du plateau tournant s'arrête.

La fonction s'arrête à la fin du programme.

Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option ARRÊT PLATEAU TOURNANT est activée.



## UTILISATION

### programmation

Votre appareil est maintenant branché et affiche l'heure exacte.  
Ouvrez la porte en utilisant la poignée. Mettez les aliments dans l'appareil et refermez la porte.  
Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

Si la porte est ouverte en cours de programme, celui-ci est simplement interrompu. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur le sélecteur - / +.

Si la programmation n'est suivie d'aucune action au bout d'une minute, 3 bips sont émis pour vous inviter à démarrer ou à modifier le programme. Sans instruction de votre part, au bout d'une minute les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer. Afin d'annuler directement, appuyez sur le sélecteur - / + avec la porte ouverte ou tournez le sélecteur sur la position arrêt.



Vous pouvez appuyer sur le sélecteur - / + pendant 2 secondes pour annuler un programme avant d'avoir programmé le temps.

**Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.**

Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 3 minutes.



Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.

### utilisation des niveaux de puissance

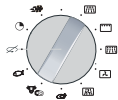
Niveau de puissance	Utilisation
900 W / 1000 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
700 W / 800 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
300 W / 400 W	Mijotage des laitages, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

## UTILISATION

### fonction micro-ondes

#### Programmation par niveau de puissance



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction micro-ondes. Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'afficheur.

Tournez le sélecteur - / + si vous souhaitez réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur le sélecteur - / +. Les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.



Tournez le sélecteur - / + pour définir le temps du programme, par exemple 10 minutes.

Validez en appuyant sur le sélecteur. Le four s'allume et le programme démarre.

#### Affichage



#### Commentaires:

*Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s'arrête et la durée restante clignote dans l'afficheur. Pour terminer le programme, refermez simplement la porte et appuyez sur le sélecteur - / +.*



*La durée peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le sélecteur - / +.*

### programme express

#### Programmation express



Tournez le sélecteur - / + pour définir le temps d'un programme express, (micro-ondes puissance maximum 1000 W). Valider en appuyant sur le sélecteur - / +. Le four s'allume et le programme démarre.

Le temps peut être ajusté en cours de programme à l'aide du sélecteur - / +. Appuyer sur le sélecteur - / + pendant 2 secondes afin d'annuler le programme express.

#### Affichage



## UTILISATION

### réchauffage sur 2 niveaux

En fonction micro-ondes, position 500 W, vous avez la possibilité de réchauffer 2 assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette sur le plateau tournant et l'autre sur la grille au niveau d'insertion 3.



#### Recommandations :

Couvrir les assiettes avec du film spécial micro-ondes, un couvre-assiette ou une autre assiette renversée :

- pour obtenir un réchauffage plus homogène.
- pour éviter le dessèchement des aliments.
- pour diminuer le temps de réchauffage.
- pour empêcher les projections dans le four.

Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.


Les temps indiqués ci-dessous correspondent au réchauffage d'aliments réfrigérés ou à température ambiante (conserves).


Type d'aliments	Quantité	Durée
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc.	2 assiettes de 200 g	4 - 6 min
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 - 8 min

### fonctions de cuisson automatique

Grâce à la fonction de cuisson automatique, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids. 3 positions de cuisson automatique sont disponibles en utilisant le sélecteur.

Poissons : sélectionnez le réglage 

Rôtis de bœuf : sélectionnez le réglage 

Volailles : sélectionnez le réglage  pour la volaille fraîche

#### Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids



Tournez le sélecteur pour sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuire, par exemple du poisson.



Le poids minimum, 100 g, apparaît dans l'afficheur. Tournez le sélecteur - / + pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur le sélecteur - / +.

La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement. Cette durée apparaît dans l'afficheur et le programme démarre.

#### Affichage



100 g




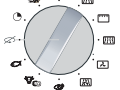

150 g



02:30

## UTILISATION



### guide des fonctions automatiques

 <p>Poissons</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire les poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g. Tous les types de poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais. L'aliment est cuit en fonction micro-ondes.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filets. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou oval convenant aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant.</p> <p>À mi-cuisson, un bip est émis et « <b>Turn</b> » clignote dans l'afficheur afin de vous rappeler qu'il est temps de retourner le poisson afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p>
 <p>Rôtis de bœuf</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire des rôtis de bœuf qui pèsent entre 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.</p> <p>Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four.</p> <p>Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion.</p> <p>Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.</p>
 <p>Volailles</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) qui pèsent entre 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson du poulet se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Avant la cuisson ; piquez la peau pour éviter les projections.</p> <p>Ajoutez un peu d'huile sur le poulet, salez, poivrez, et assaisonnez d'épices si vous le souhaitez.</p> <p>Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau.</p> <p>Cuisses de poulet : jusqu'à 900 g, posez le plat sur la grille au 2ème niveau.</p> <p>Une fois cuit, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.</p>



## UTILISATION

### décongélation

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE  ou la fonction MICRO-ONDES , réglée sur une puissance de 200 W.

#### À savoir :

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

#### Recommandations:

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

#### Durée des programmes de décongélation :

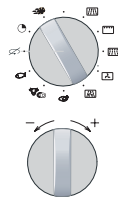
La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

## UTILISATION

### fonction de décongélation automatique

Sélectionnez le type et la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction automatique programmera le temps de décongélation adapté.

#### décongélation automatique



Tournez le sélecteur sur « décongélation automatique » . 100 g (poids de décongélation minimum) apparaît dans l'afficheur.

Tournez le sélecteur - / + pour sélectionner le poids, par exemple 700 g. Validez en appuyant sur le sélecteur - / + .

La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'afficheur et le programme de décongélation démarre.

#### Affichage

100 g

700 g

12:55

#### Commentaires :

*Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment. Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).*

*En cours de programme de décongélation automatique d'aliments qui pèsent plus de 350 g, un bip signale qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et s'affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur le sélecteur - / + pour poursuivre le programme de décongélation.*

**turn**

*Avec la fonction de décongélation automatique, le temps de décongélation ne peut être modifié.*

*Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction **ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** ne peut pas être utilisée avec la fonction de décongélation automatique.*

*Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MICRO-ONDES**, puissance 200 W.*

*Reportez-vous aux indications ci-dessous pour connaître les temps de programmation recommandés.*

Aliment	Quantité	Durée	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier essuie-tout ; tournez à mi-cuisson
Coquilles St Jacques	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette ; remuez à mi-cuisson
Crevettes roses décortiquées	100 g	1 - 2 min	" "
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	" "
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	" "
Fraises Framboises / griottes Groseilles à maquereau / myrtilles / cassis	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

## UTILISATION

### fonction gril

Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer des aliments comme les gratins ou les viandes. Elle peut s'utiliser avant ou après la cuisson, en fonction de la recette.



#### Attention :

**Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes en cas d'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à l'écart.**

**Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, nous recommandons aux adultes de surveiller les enfants en cas d'utilisation du four, car la température est élevée.**

**Lors de l'utilisation du gril, vous devez vous protéger les mains pour sortir les plats et utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.**

Il existe 3 niveaux de gril : PUISSANCE DE GRIL faible (GP 1) / moyenne (GP 2) / forte (GP 3).

En règle générale, il est conseillé d'utiliser la PUISSANCE DE GRILL 3 pour griller viandes et poissons, et la PUISSANCE DE GRILL 1 ou 2 avec la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats. Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.

#### Programmation de la fonction GRIL



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction gril. GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.



Tournez le sélecteur - / + pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple GP2.

Validez GP2 en appuyant sur le sélecteur ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez le sélecteur - / + pour définir le temps de grillade nécessaire, par exemple 20 minutes.

Validez en appuyant sur le sélecteur - / +, le four s'allume et le programme démarre.

#### Affichage



#### Commentaire :

*Le temps de grillade peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le sélecteur - / +.*

### guide de cuisson en position gril

Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche-frite (pour récupérer le jus) et insérez-le au niveau 3. Tournez l'aliment à mi-cuisson.

Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses (à percer à l'aide d'une fourchette)	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

## UTILISATION

### fonction gril + micro-ondes

Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + micro-ondes en même temps, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des trois niveaux de gril avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes jusqu'à 700 W.

#### Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction GRIL + MICRO-ONDES. Le niveau de puissance 500 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.



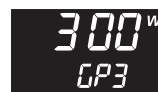
Tournez le sélecteur -/+ pour modifier le niveau de puissance du micro-ondes, par exemple, 300 W. Validez en appuyant sur le sélecteur ; GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.

Tournez le sélecteur -/+ pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple GP2. Validez en appuyant sur le sélecteur ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Tournez le sélecteur -/+ pour définir le temps de cuisson nécessaire, par exemple 20 minutes.

Validez en appuyant sur le sélecteur, le four s'allume et le programme démarre.

#### Affichage



#### Commentaire:

La durée du programme peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le sélecteur -/+.

### guide de cuisson en position gril + micro-ondes

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille au 1er niveau ; retournez à mi-cuisson.






Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Faux filet	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Dindonneau	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

## UTILISATION

### fonction cuisson par chaleur tournante

La fonction cuisson par chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE	Affichage
 <p>Tournez le sélecteur pour choisir la fonction CUISSON PAR CHALEUR TOURNANTE. 200° clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.</p>	
 <p>Tournez le sélecteur - / + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur le sélecteur - / + ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.</p>	
<p>Tournez le sélecteur - / + pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 40 minutes.</p>	
<p>Validez en appuyant sur le sélecteur - / +, le four s'allume et le programme démarre.</p>	

#### Commentaires :

*Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le sélecteur -/+. Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes de la même manière que pour un programme de cuisson par chaleur tournante.  
Un bip signale que la température programmée est atteinte.*

#### Recommandations :

*La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.  
Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 90 minutes.  
Il est préférable de programmer la durée minimum puis de rallonger la durée si nécessaire ; vérifiez en fonction de la couleur des aliments.  
Insérez toujours la grille au 1er ou 2ème niveau ; ceci optimisera la distribution de la chaleur et la qualité de la cuisson.  
Utilisez des récipients résistant à la chaleur.  
Protégez vos mains pour sortir les plats du four car ils peuvent devenir très chauds.  
Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de cuisson par chaleur tournante, nous vous recommandons de laisser le four refroidir pendant 10 minutes ; ceci permettra d'obtenir de meilleurs résultats.*

## UTILISATION

### guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante







\* Préchauffez le four à la température indiquée.

Aliments	Température	Niveau d'insertion	Durée
<b>Viandes</b>			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	90 min
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	70 - 75 min
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	38 - 40 min
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Lèche-frite au 2ème niveau	50 - 60 min
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1er niveau	70 - 75 min
Grosses pièces de volaille	180°C	Sur la grille au 1er niveau	90 - 120 min
Lapin	230°C	Lèche-frite au 2ème niveau	40 - 45 min
<b>Poissons (1,2 kg)</b>			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Lèche-frite au 2ème niveau	35 - 45 min
<b>Légumes</b>			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	50 - 55 min
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	45 - 55 min
<b>Pâtisseries</b>			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min
Génoise	150°C	Sur la grille au 1er niveau	35 - 45 min
Biscuit roulée	150°C	Lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Cake	160°C	Sur la grille au 1er niveau	40 - 50 min
Cookies	180°C	Lèche-frite au 2ème niveau	18 - 22 min
Sablés	160°C	Lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Crème	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min
bain-marie			
Madeleines	170°C	Lèche-frite au 2ème niveau	20 - 30 min
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 50 min
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1er niveau	65 - 75 min
moule à charnière, 26 cm de diamètre			
Kouglof	180°C	Sur la grille au 1er niveau dans un moule spécial	45 - 50 min
Pâte à choux	180°C	Lèche-frite au 2ème niveau	35 - 40 min en fonction de la taille
Tarte à pâte brisée	200°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tarte à pâte feuilletée	250°C*	Sur la grille au 2ème niveau	30 - 40 min
<b>Divers</b>			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1er niveau	90 min
Tourte	170°C	Sur la grille au 2ème niveau	55 - 65 min
moule de 20 cm			
Cocotte fermée (ragoût, baeckeoffe)	160°C	Sur la grille au 1er niveau, en fonction du plat.	90 - 180 min
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	25 - 30 min

## UTILISATION

### fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes

La fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes vous permet d'associer la cuisson par micro-ondes avec la cuisson par chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100-200-300-400-500 W. La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C. Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE + micro-ondes	Affichage
 <p>Tournez le sélecteur pour choisir la fonction CUISSON AVEC CHALEUR TOURNANTE + MO. 500 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.</p>	
 <p>Tournez le sélecteur - / + pour régler le niveau de puissance du micro-ondes souhaité, par exemple 200 W (la puissance maximum pour une cuisson combinée est de 500 W). Validez en appuyant sur le sélecteur - / + ; 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.</p>	
<p>Tournez le sélecteur - / + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 150°. Validez en appuyant sur le sélecteur - / + ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.</p>	
<p>Tournez le sélecteur - / + pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 30 minutes.</p>	
<p>Validez en appuyant sur le sélecteur - / + , le four s'allume et le programme démarre.</p>	



#### Commentaires :

*Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le sélecteur.*



#### Recommandations :

*En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.*

#### Cuisson sur 2 niveaux :

*Pour cuire en même temps un rôti de veau de 800 g et un gratin de pommes de terre préparé avec 800g de pommes de terre, réglez comme suit : 55 min à 170°C, puissance du micro-ondes sur 300 W. Nous vous recommandons de mettre le gratin sur le plateau tournant et le rôti de veau sur la grille insérée au 3ème niveau.*



#### Attention:

**Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.**

## UTILISATION

### guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.

Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Qté (g)	Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations
Épaule d'agneau sur l'os	1300	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite, sur la grille au 2ème niveau
Faux filet	800	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille au 2ème niveau
Poulet / pintade	1200	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille au 1er niveau
Rôti de dinde	800	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille au 2ème niveau
Rôti de porc	1200	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille au 2ème niveau
Rôti de veau	1000	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille au 2ème niveau

### verrouillage enfant

Vous pouvez programmer la fonction « VERROUILLAGE ENFANT » pour interdire l'utilisation de votre four à micro-ondes.

Pour activer cette option :



Appuyez sur le sélecteur - / + pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte, jusqu'à ce que le symbole représentant une clé apparaisse dans l'afficheur. 2 bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé. Aucun programme n'est alors disponible.



Pour annuler :

Suivez la même procédure : Appuyez sur le sélecteur - / + pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte. Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche. 2 bips sont émis pour confirmer la procédure.



## ENTRETIEN & NETTOYAGE

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et de retirer tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide avec un peu de savon. Si la propreté de l'appareil n'est pas assurée, sa surface peut se détériorer ce qui réduira considérablement sa durée de vie et présentera un danger. Si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'être réparé par un professionnel qualifié.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

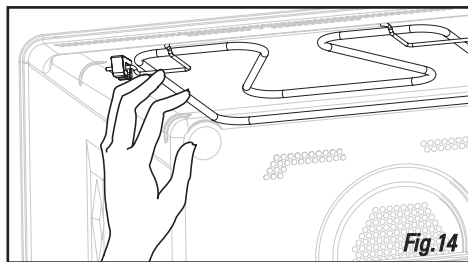
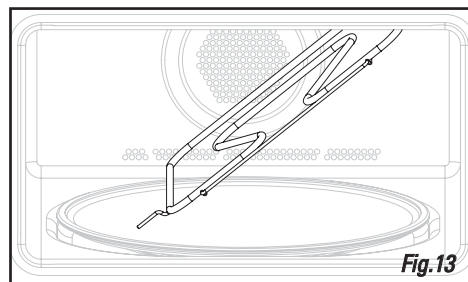
L'utilisation de produits abrasifs, d'alcool ou de diluants est déconseillée car ils risquent d'endommager l'appareil.

Si l'odeur du four est déplaisante ou si le four est encrassé, faites bouillir une tasse d'eau avec du jus de citron pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Pour nettoyer la partie supérieure de la cavité, abaissez la résistance du gril (Fig.13). Décrochez la résistance du gril en appuyant sur la tige située en haut à gauche (Fig.14).


Le plateau tournant peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet. Si vous retirez le support avec axe d'entraînement, évitez de faire pénétrer de l'eau dans l'orifice de l'axe moteur.

Pensez à remettre le support, les roulettes du support et le plateau tournant.



## DÉFAILLANCES

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément que celui-ci est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que	Solution
La mise en marche de l'appareil ne s'effectue pas.	Vérifiez que votre appareil est branché correctement. Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. Vérifiez que la fonction "verrouillage enfant"  n'est pas activée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du programme.	Pour éliminer la vapeur résiduelle, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. La rotation du plateau tournant ne s'effectue pas correctement.	Nettoyez les roulettes du support et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifiez que les roulettes sont positionnées correctement.
Vous constatez la présence de vapeur sur le verre.	Essuyez la condensation avec un chiffon.
Les aliments ne sont pas réchauffés en position micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes et que le niveau de puissance est adapté.
De la fumée s'échappe du gril au début du programme.	Retirez tous les résidus alimentaires situés sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Nettoyez l'appareil à fond : retirez toute trace de graisse, de particules alimentaires, etc. Assurez-vous qu'aucun objet en métal n'est situé à proximité des parois du four. N'utilisez jamais d'objets en métal avec le gril. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide.

## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705 ;  
La Commission Électrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative aux mesures comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro-ondes.  
Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Test	Charge	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipients / Recommandations
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrez avec un film alimentaire. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation de framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	GP2 + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	GP3 + 500 W	Placez sur l'ensemble grille + lèche-frite. Insérez-la au 1 <sup>er</sup> niveau à partir du bas Retournez à mi-cuisson
		35 - 40 min	Cuisson par chaleur tournante 200°C + 200 W	Utilisez un plat en terre émaillé. Placez sur la grille insérée au 1 <sup>er</sup> niveau à partir du bas.
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Cuisson par chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Placez sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau.

## INHALT

<b>HINWEISE FÜR DEN BENUTZER</b>	
Betriebsprinzip .....	53
Umweltschutz .....	53
Ratschläge zur Sicherheit .....	54
<b>INSTALLATION</b>	
Vor dem Anschluss .....	55
Stromanschluss .....	55
Einbau .....	56
<b>BESCHREIBUNG</b>	
Das Gerät .....	57
Zubehör .....	58
Das Bedienfeld .....	59
Der Funktion Wahlknopf .....	59
Die Anzeige .....	59
<b>BENUTZUNG</b>	
Einstellung / Änderung der Uhrzeit .....	60
Abschaltung der Stop-Drehteller Funktion .....	60
Programmierung .....	61
Benutzung der Leistungsstufen .....	61
Mikrowellenfunktion .....	62
Expressprogramm .....	62
Aufwärmen auf 2 Ebenen .....	63
Automatische Kochfunktionen .....	63
Leitfaden für automatische Funktionen .....	64
Auftauen .....	65
Die automatische Auftaufunktion .....	66
Grillfunktionen .....	67
Leitfaden zur Zubereitung mit der Grillfunktion .....	67
Funktion Grill + Mikrowellen .....	68
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Grill + Mikrowellen .....	68
Funktion Kochen mit Ventilator .....	69
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator .....	70
Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen .....	71
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen ..	72
Kindersicherung .....	72
<b>PFLEGE UND REINIGUNG .....</b>	<b>73</b>
<b>FEHLER .....</b>	<b>74</b>
<b>TEST DER BETRIEBSLEISTUNG .....</b>	<b>75</b>

## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

### Betriebsprinzip

Die zum Kochen eingesetzten Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Sie werden in der Natur in unserer Umwelt als radioelektrische Wellen, Licht- oder Infrarotstrahlungen angetroffen. Ihre Frequenz liegt im 2.450 MHz Bandbereich.

Ihre Eigenschaften:

- Sie werden von Metallen reflektiert.
- Sie können alle anderen Materiale durchdringen.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

Wenn Nahrungsmittel den Mikrowellen ausgesetzt werden, werden die Moleküle rasch aufgeschüttelt, was das Aufheizen verursacht.

Die Mikrowellen dringen bis in ca. 2,5 cm Tiefe in die Nahrungsmittel ein. Dickere Nahrungsmittel werden durch Hitzeleitung durchgekocht, wie beim herkömmlichen Kochen.

Es muss festgehalten werden, dass Mikrowellen eine einfache Wärmereaktion im Nahrungsmittel auslösen und nicht schädlich sind.

### Umweltschutz

Diese Geräteverpackung ist recycelbar. Bitte werfen Sie sie in die von der Gemeinde dafür bereitgestellten Container und tragen Sie somit zum Recyceln und zum Umweltschutz bei.



Auch das Gerät selbst enthält viel recycelbares Material. Es trägt dieses Label zur Angabe der gebrauchten Geräte, die getrennt von anderem Müll gehalten werden sollten. So kann das vom Hersteller organisierte

Recycling des Geräts unter den bestmöglichen Umständen in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG Elektrischer und Elektronischer Ausrüstungsmüll erfolgen. Für weitere Informationen über die Sammelstellen von gebrauchten Geräten in Ihrer Nähe wenden Sie sich bitte an Ihr Rathaus. Wir danken Ihnen dafür, dass Sie Ihren Anteil am Umweltschutz beitragen.

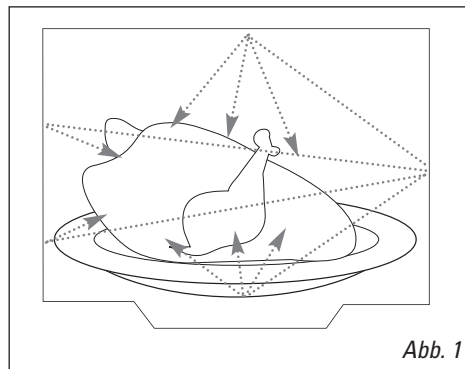


Abb. 1

## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



### **Achtung:**

**Diesen Leitfaden für den Benutzer in Nähe des Geräts aufbewahren. Bei Verkauf oder Weitergabe des Geräts an eine andere Person sicherstellen, dass der neue Eigentümer auch den Leitfaden für den Benutzer bekommt. Sich bitte vor der Installation und Benutzung des Kombi-Mikrowellenherds mit diesen Empfehlungen vertraut machen. Sie wurden zur Sicherheit aller Betroffenen verfasst.**

### **Ratschläge zur Sicherheit**

Das Gerät ist ausschliesslich für den Haushaltsgebrauch mit Kochen, Aufwärmen und Auftauen von Nahrungsmitteln bestimmt. Der Hersteller lehnt bei unsachgemässer Benutzung jegliche Haftung ab.

Prüfen, ob die Gerätschaften für den Einsatz im Mikrowellenherd geeignet sind.

Bitte kein Zubehör im Ofen zu lassen wenn die Mikrowelle nicht funktioniert.

Das Gerät zur Vermeidung von Beschädigungen niemals im Leerzustand oder ohne den Drehteller betreiben.

Niemals mit den Löchern am vorderen Verschluss spielen, denn dies könnte das Gerät beschädigen und Reparaturen erforderlich machen.

Die Dichtung und der Rahmen der Tür müssen regelmässig zur Sicherstellung dessen untersucht werden, dass sie nicht beschädigt sind. Wenn Schäden in diesen Bereichen auftreten, das Gerät nicht mehr benutzen und es von einem spezialisierten Techniker untersuchen lassen.

Den Backofen beim Aufwärmen von Nahrungsmitteln in Plastik- oder Papierbehältern wegen der Feuergefahr überwachen.

Bei Benutzung der Funktionen Mikrowellen und Kochen mit Ventilator + Mikrowellen sollten Metallbehälter, Gabeln, Löffel, Messer und Befestigungen oder Klammern für Tiefkühltüten vermieden werden.

Der Inhalt von Fläschchen oder Töpfchen für Babys muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Füttern geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Ein Fläschchen niemals mit dem Sauger aufwärmen (Explosionsgefahr).

Kindern niemals erlauben, den Mikrowellenherd ohne Aufsicht zu benutzen, es sei denn, die richtigen Anweisungen sind gegeben worden, damit das Kind ihn sicher benutzen und die Gefahren des unsachgemässen Gebrauchs verstehen kann.

Für die Entfernung von Gerichten aus dem Mikrowellenherd immer für Backöfen geeignete Handschuhe tragen. Manche Kochgeschirre absorbieren Hitze aus den Nahrungsmitteln und können sehr heiss werden.

Flüssigkeiten oder sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern aufgeheizt werden, denn sie können explodieren.

In einem Mikrowellenherd sollten keine Eier in der Schale oder ganze harte Eier erhitzt werden, denn sie können sogar nach dem Kochvorgang explodieren.

Wenn Getränke mit Mikrowellen erhitzt werden, kann nach dem Aufheizen kochende Flüssigkeit übersprudeln, daher müssen beim Umgang mit dem Behälter Vorsichtsmassnahmen getroffen werden.

Beim Kochen von kleinen Mengen (z.B. 1 Würstchen, 1 Croissant, usw.) ein Glas Wasser neben die Nahrung stellen.

Zu langes Kochen kann die Nahrungsmittel austrocknen und anbrennen lassen. Zur Vermeidung dieser Art von Störfall niemals die gleiche Kochdauer wie die für einen herkömmlichen Backofen empfohlene ansetzen.

Wenn Rauch auftritt, den Herd abschalten, den Stecker aus der Dose ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuell die Flammen zu ersticken.

## INSTALLATION

### Vor dem Anschluss



**Achtung:**  
Prüfen, ob das Gerät beim Transport nicht beschädigt worden ist (Schaden an der Tür oder der Dichtung, usw.). Sich bei Feststellung eines Schadens an den Verkäufer wenden, bevor das Gerät benutzt wird.

Zum leichten Auffinden der Referenzinformation für das Gerät wird empfohlen, diese Daten auf der Seite „Kundendienst“ einzutragen.

### Stromanschluss


Prüfen, ob:

- Die Stromanlage ausreichend Stromspannung hat;
- Die Versorgungskabel in gutem Zustand sind;
- Der Drahtquerschnitt den Anforderungen der Anlage entspricht;
- Die Ausrüstung einen Schutz von mindestens 16 A hat.

Sich im Zweifelsfall an einen Elektriker wenden.

Der Stromanschluss sollte hergestellt werden, bevor das Gerät in seiner Unterbringung installiert wird.

Die Stromsicherheit muss mit der richtigen Installation in der Unterbringung sichergestellt werden. Bei Installations- und Wartungsvorgängen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden; Sicherungen müssen abgetrennt oder herausgenommen werden.

Das Gerät muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm<sup>2</sup> Querschnitt (1 Ph + 1 N + Erdung) angeschlossen werden, das an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine genormte Steckdose mit 1 Ph + 1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein muss, oder über eine, die den Erfordernissen der Anlage entspricht. Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an das Terminal des Geräts  angeschlossen und muss an die Erdung des Geräts angeschlossen werden.

Bei Anschluss über einen Stecker muss dieser auch nach der Installation des Geräts zugänglich bleiben.

Der Nulleiter (blauer Draht) des Kombi-Mikrowellenherds muss an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

Sichergehen, dass die Stromanlage ein für den Benutzer zugängliches System hat, das das Gerät vom Leistungsgitter abtrennen kann, und zwar mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm für alle Terminale.

Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer anderen gleich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.



**Achtung:**  
Für aus nicht vorhandener, fehlerhafter oder unangemessener Erdung entstehende Unfälle kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

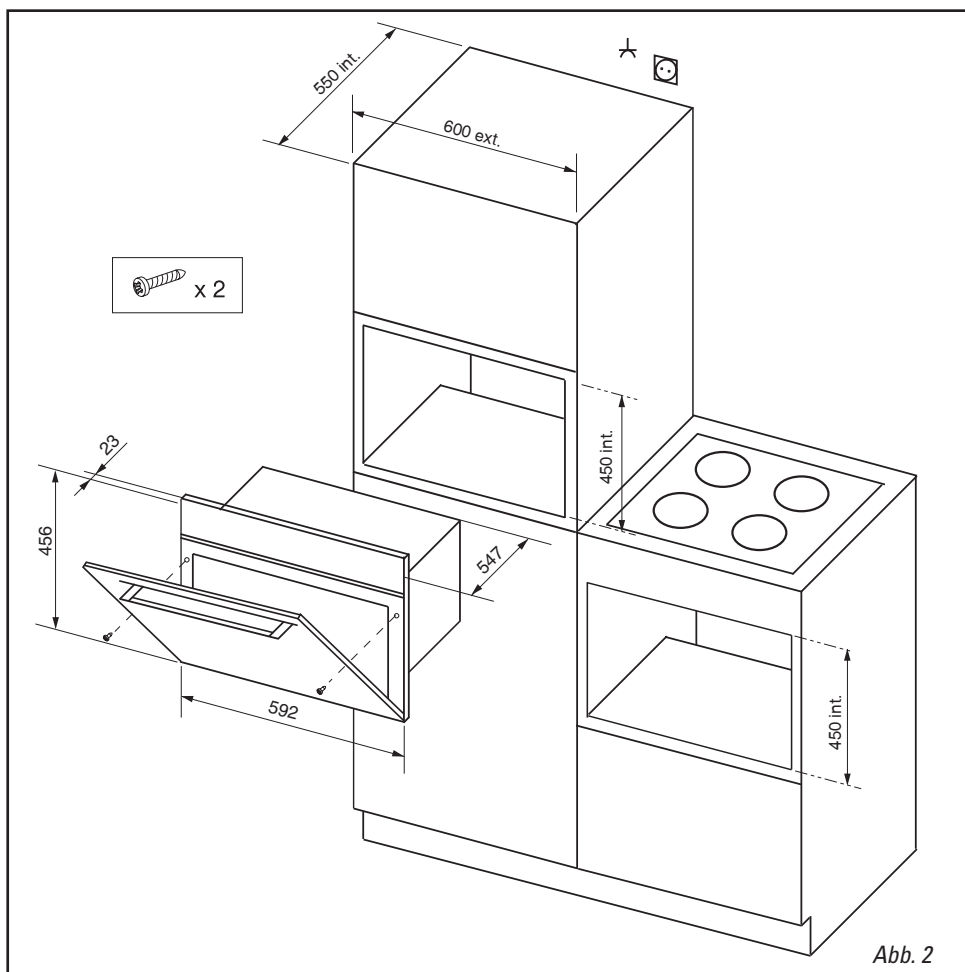
**Wenn der Kombi-Mikrowellenherd irgendeine Störung zeigt, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die entsprechende Schmelzsicherung an der Zuleitung herausnehmen.**

## INSTALLATION

### Einbau

Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden. (Abb. 2)

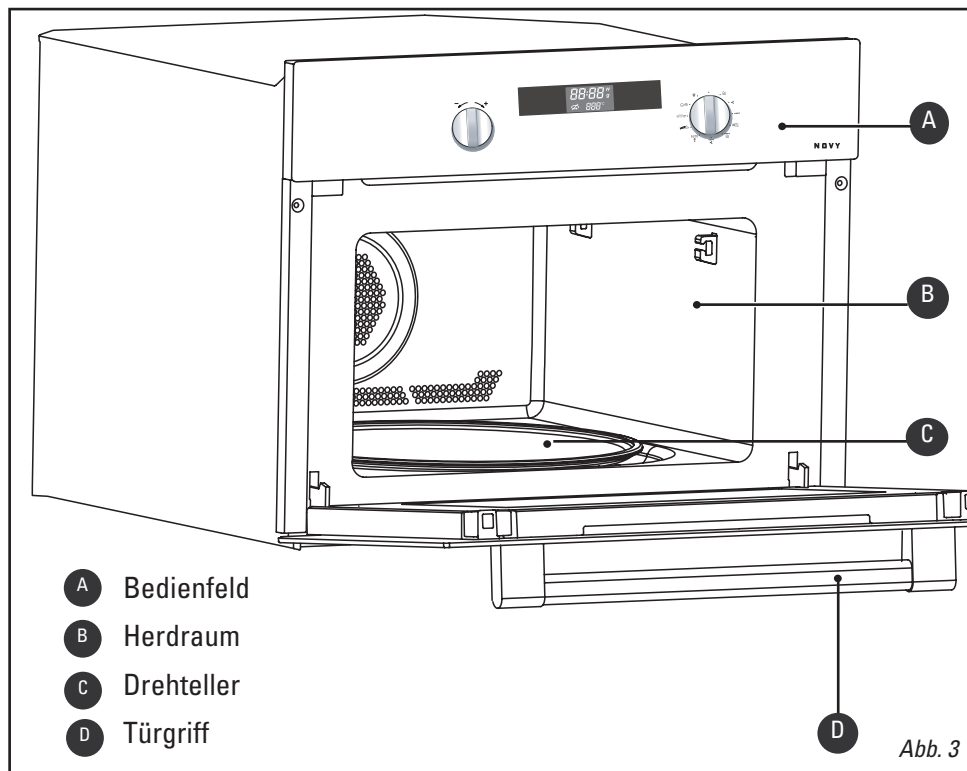
Wenn das Gerät von einem kalten in einen warmen Ort verbracht wurde, es nicht sofort benutzen (1 bis 2 Stunden abwarten), denn Kondensation könnte eine Fehlfunktion verursachen.



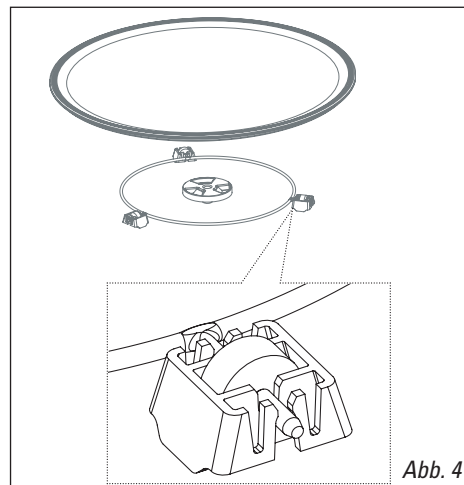


## BESCHREIBUNG

### Das Gerät



- **Der Drehteller:** kocht Nahrungsmittel gleichmäßig ohne jeglichen Eingriff. Er dreht in beide Richtungen. Wenn er nicht dreht, prüfen, ob alle Teile richtig positioniert sind. Nicht versuchen, ihn von Hand zu drehen, denn das Antriebssystem könnte beschädigt werden. Er kann auch als Kochgeschirr dienen. Ihn zum Entfernen in den Griffbereichen im Herdraum anfassen.
- **Der Antrieb:** sorgt dafür, dass der Glasdrehteller dreht. (Abb. 4)
- **Die Basisrollen:** Die Rollen müssen in der richtigen Richtung positioniert sein. (Abb. 4) Wenn sie nicht richtig drehen, nach Fremdkörpern unter den Rollen suchen.

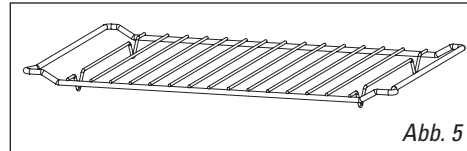


## BESCHREIBUNG

### Zubehör

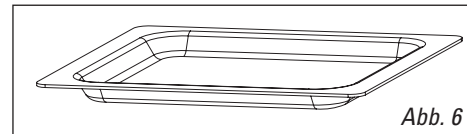
#### ■ Das Gitter (Abb. 5)

kann zum Toasten, Bräunen oder Grillen benutzt werden. Das Gitter darf unter keinen Umständen zusammen mit anderen Metallbehältern bei Mikrowellen, Grill + Mikrowellen oder Kochen mit Ventilator + Mikrowellenfunktion benutzt werden. Speisen in einer Aluminiumschale können jedoch erhitzt werden, wenn sie zur Trennung vom Gitter auf einen Teller gestellt wird.



#### ■ Die Glastropfschale (Abb. 6):

Sie kann auch halb mit Wasser gefüllt für das Kochen im „Wasserbad“ oder das Kochen mit Ventilator benutzt werden. Sie kann auch als Kochgeschirr dienen.

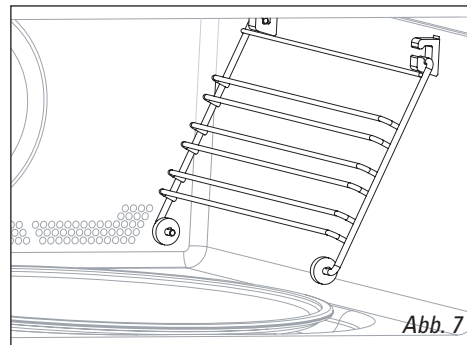


*Kommentare:*

Sichergehen, dass die Tropfschale richtig auf den Seitengittern zentriert ist, damit die Luft frei zirkulieren kann.

#### ■ Der Grill + die Glastropfschale:

Zum Braten und Auffangen von Bratsäften den Grill auf die Tropfschale stellen. (Abb. 9)

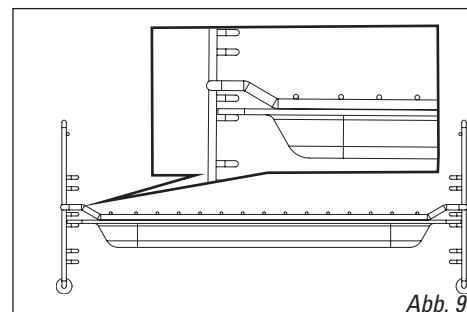
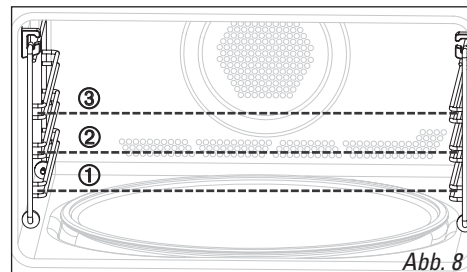


#### ■ Die Seitengitter (Abb. 7). Auf den 2 Fächern mit Haken kann das Zubehör auf 3 Ebenen benutzt werden.

Die 3 Einschubstufen sind je nach Art des Kochvorgangs und der Lebensmittel verfügbar. (Abb. 8)

Bei den Funktionen **Grill** oder **Grill + Mikrowellen** wird das Gitter auf der 1. Ebene für dicke Gerichte wie Braten benutzt und auf der 3. Ebene für weniger dicke wie Koteletts oder Würstchen.

Bei den Funktionen **Kochen mit Ventilator** oder **Kochen mit Ventilator + Mikrowellen** kann das Gitter je nach zu kochendem Gericht auch auf Stufe 1 oder 2 eingeschoben werden.



## BESCHREIBUNG

### Das Bedienfeld

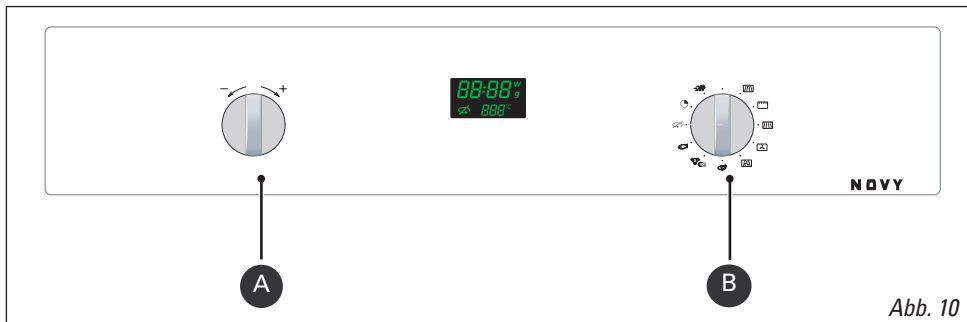


Abb. 10

**A** Mit dem " - / + " Wahlknopf können die Uhrzeit, die Programmdauer, die Leistungsstufen, die Grillstufen, das Gewicht, das Portionsgewicht sowie die Heisslufttemperatur gewählt werden. Die Auswahl ist durch Drücken des Wahlknopfes zu bestätigen.

**B** Mit dem Wahlknopf "FUNCTION/AUTO PROGRAMM" können folgende Funktionen eingestellt werden :

- Uhrzeit
- Auswahl des Garprogramms
- Auswahl der Lebensmittelkategorien für die Automatikprogramme
- Ausschalten des Drehtellers
- Anwahl der „SpeedDefrost“-Funktion

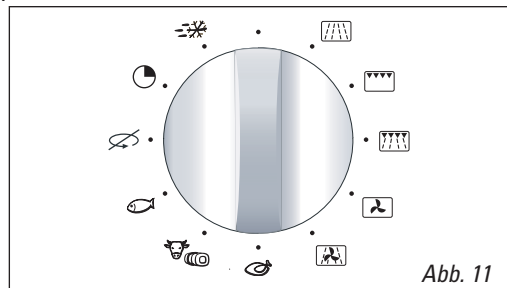


Abb. 11

### Der Funktion / Auto Programm Wahlknopf

### Die Anzeige

Die Anzeige führt den Benutzer bei der Programmierung der einzelnen Einstellungen:

- A** Uhrzeit  
Programmzeit  
Mikrowellen-Leistungsstufe (Watt)  
Essensgewicht (Gramm)
- B** Stop Drehteller
- C** Ventilator Kochtemperatur  
Grillstufe  
Auto Programme

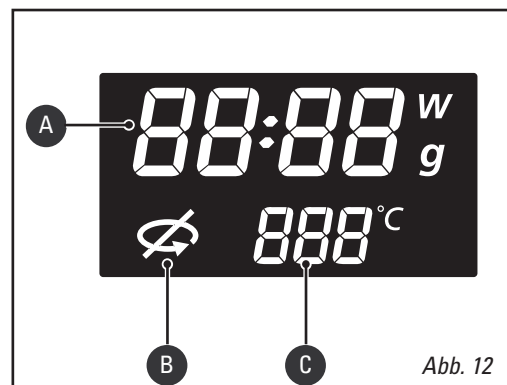









Abb. 12

## BENUTZUNG

### Einstellung / Änderung der Uhrzeit

Nach dem Anschluss des Geräts oder nach längerem Stromausfall blinkt **00:00** in der Anzeige.

Einstellung der Uhr	Anzeige
 <p>Den " - / + " Wahlknopf drehen, z.B. für die Zeiteinstellung 6:30.</p> <p>Bestätigen mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes.</p> <p>Ein Piepton bestätigt die Einstellung der Uhr.</p>	 
Bei Zeitänderung	Anzeige
 <p>Den Wahlknopf drehen und die Uhrzeit wählen. Die Zeitanzeige blinkt.</p> <p>Die neue Uhrzeit programmieren, (z.B. 7:30) durch Drehen des " - / + " Wahlknopfes.</p>  <p>Bestätigen mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes. Den Wahlknopf auf die STOP Position drehen. Ein Piepton bestätigt die Einstellung der Uhr auf die neue Uhrzeit.</p>	 



#### Kommentare:

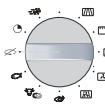
*Wenn der " - / + " Wahlknopf nicht gedrückt wird, wird die angezeigte Uhrzeit automatisch nach einer Minute aufgezeichnet.*

*Das Gerät ist mit einem Backup ausgerüstet, so dass bei Stromausfall die Uhrzeit einen Tag lang angezeigt bleibt.*


### Abschalten des Drehtellers

Wenn eventuell ungenügend Platz vorhanden ist, damit das Kochgeschirr im Herdinnern frei drehen kann, die STOP DREHTELLER Funktion setzen.

**Hinweis: Während eines automatischen Auftauprogramms kann der Drehteller nicht angehalten werden.**



#### Programmierung:

Vor dem Programm, den Wahlknopf auf die STOP DREHTELLER Position drehen. Bestätigen mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes. Das Symbol  leuchtet auf, und der Drehteller hält an.

Nach Ende des Garprogrammes wird die Abschaltfunktion automatisch storniert, der nächste Garvorgang erfolgt somit wieder mit eingeschaltetem Drehteller.

Wenn die Funktion STOP DREHTELLER eingestellt ist, muss der Behälter gedreht oder der Inhalt nach der Hälfte des Programmablaufs umgerührt werden.

## BENUTZUNG

### Programmierung

Das Gerät ist jetzt angeschlossen und zeigt die richtige Uhrzeit an.  
Die Tür mit dem Handgriff öffnen. Das Gericht in den Herd schieben und die Tür schliessen.  
Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, funktioniert das Gerät nicht.

Wenn die Tür während des Vorgangs geöffnet wird, wird das Programm nicht storniert, sondern einfach unterbrochen. Für den Neustart des Kombi-Mikrowellenherds die Tür schliessen und den " - / + " Wahlknopf drücken.



Wenn innerhalb von 1 Minute nach der Programmierung nichts stattfindet, wird der Benutzer mit 3 Pieptönen zum Neustart oder zur Programmänderung aufgefordert. Bei ausbleibender Anweisung und nach einer weiteren Minute und einem Piepton zur Erinnerung werden die Einstellungen storniert, und es muss erneut programmiert werden.

Zur Stornierung eines Programms bei offener Tür den " - / + " Wahlknopf drücken, oder den Wahlknopf auf die OFF Position drehen.

Zur Stornierung eines Programms vor Programmierung der Garzeit den " - / + " Wahlknopf 2 Sekunden lang drücken.

**Für die Einstellung eines zweiten Programms, wenn das erste beendet ist, die Tür öffnen und wieder schliessen.**

Drei Pieptöne weisen auf das Ende jedes Programms hin, und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Wenn die Tür offen gelassen wird, schaltet das Licht nach 3 Minuten ab.



Das Gerät ist zur Entfernung von Feuchtigkeit mit einer zeitverzögerten Belüftungsfunktion ausgerüstet. Je nach laufendem Kochmodus (Solo / Grill / Kombination) läuft die Belüftung des Kombi-Mikrowellenherds nach Programmende weiter. Sie schaltet automatisch ab.

### Benutzung der Leistungsstufen

Leistungsstufe	Benutzung
1000 W / 900 W	Rasch aufzuheizende Getränke, Wasser, Gerichte mit viel Flüssigkeit. Kochen von Speisen, die viel Wasser enthalten (Suppen, Sossen, Tomaten, usw.).
800 W / 700 W	Kochen von Frisch- und Tiefkühlgemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade.
500 W	Kochen von Fisch und Schalentieren. Aufwärmen auf 2 Stufen. Siedepulse. Aufwärmen oder Kochen von empfindlichen Eierspeisen.
400 W / 300 W	Sieden von Milchprodukten, Marmelade.
200 W	Manuelles Auftauen. Weichmachen von Butter, Eiscreme.
100 W	Auftauen von Gebäck mit Creme.

**ABGABELEISTUNG DES MIKROWELLENHERDS: 1.000 W**

## BENUTZUNG

### Mikrowellenfunktion

#### Programmierung nach Leistung



Den Wahlknopf drehen und die Mikrowellenfunktion wählen. Die höchste Leistungsstufe, 1.000 W, blinkt in der Anzeige.

Den " - / + " Wahlknopf drehen, wenn eine niedrigere Stufe der Mikrowellenleistung eingestellt werden soll, z.B. 500 W. Die Leistungsstufe mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes bestätigen, die Zeitzahlen blinken in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen, um die erforderliche Programmdauer einzustellen, z.B. 10 Minuten.

Mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes bestätigen.

Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

#### Anzeige

10:00<sup>W</sup>

5:00<sup>W</sup>

00:00

10:00



#### Kommentare:

Wenn die Tür während des Kochvorgangs geöffnet wird, schaltet das Gerät ab, und die verbleibende Dauer blinkt in der Anzeige. Zum Abschluss des Programms einfach die Tür schliessen und den " - / + " Wahlknopf drücken.



Die Dauer kann jederzeit angepasst werden durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes.

### Expressprogramm

#### Express Programmierung



Den " - / + " Wahlknopf drehen um die gewünschte Zeit eines Expressprogramm einzustellen (die Mikrowellenfunktionen auf höchster Leistungsstufe, 1.000 W).

Bestätigen mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes. Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

Nach Beginn des Programms kann die Programmzeit durch Drehen des " - / + " Wahlknopfes verändert werden.

Zur Stornierung eines Expressprogramms vor Programmierung der Garzeit den " - / + " Wahlknopf 2 Sekunden lang drücken.

#### Anzeige

00:30

02:30

## BENUTZUNG

### Aufwärmen auf 2 Ebenen

Für beste Ergebnisse beim Aufwärmen von gleichzeitig 2 Gerichten die Mikrowellenfunktion auf 500 Watt einstellen und einen Teller auf den Drehteller und einen anderen auf das Gitter auf Stufe 3 stellen.



#### Empfehlungen:

Die Teller mit für Mikrowellen geeigneter Haftfolie oder einen anderen umgedrehten Teller abdecken.

- Für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.
- Um das Austrocknen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
- Um die für das Erhitzen notwendige Zeit zu verringern.
- Um ein Verspritzen von Nahrungsmitteln im Garraum zu vermeiden.

Dank des Dampfeffekts bewahren die Nahrungsmittel ihr volles Aroma.

Die unten angeführten Zeiten beruhen auf dem Aufwärmen von Tiefkühlgerichten oder Dosen auf Raumtemperatur.


Nahrungsart	Menge	Dauer
Homogene Nahrung wie Pürees, Erbsen, Sellerie, usw.	2 x 200 g Teller	4 - 6 Min
Gerichte mit gemischter Konsistenz wie Cassoulet, Eintöpfe, Ravioli, usw.	2 x 300 g Teller	6 - 8 Min

### Automatische Kochfunktionen

Bei den automatischen Kochfunktionen werden die Dauer und die Funktion automatisch programmiert und zwar je nach Art der Nahrung und ihrem Gewicht. Mit dem Wahlknopf sind 3 automatische Kochpositionen verfügbar.

Fisch : Symbol  anwählen

Rinderbraten : Symbol  anwählen

Frisches Geflügel : Symbol  anwählen

#### Programmierung der automatischen Kochzeit je nach Gewicht



Den Wahlknopf drehen und die Nahrungsart wählen, die gekocht werden soll, z.B. Fisch.  
Das Mindestgewicht (100 g für Fisch) blinkt in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen, um das Gewicht einzustellen, z.B. 150 g.  
Die Programmwahl mit Drücken des " - / + " Wahlknopfes bestätigen.

Die angemessene Programmzeit wird automatisch berechnet. Sie erscheint in der Anzeige, und das Programm beginnt.

#### Anzeige



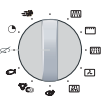
100 g

150 g

02:30

## BENUTZUNG



### Leitfaden für automatische Funktionen

 <p>Fisch</p>	<p>Diese Funktion wird für das Braten von Fisch mit 100 g - 1.000 g Gewicht benutzt. Alle Fischarten sind für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignet. Nur sicherstellen, dass der Fisch frisch ist.</p> <p>Das Essen wird mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.</p> <p>Der Fisch kann ganz, in Scheiben oder als Filets gebraten werden. Wenn er ganz gebraten wird, den dicksten Teil einschneiden.</p> <p>Den Fisch in einem runden oder ovalen für die Mikrowelle geeigneten Topf anordnen, 2 bis 3 Esslöffel Wasser, Zitronensaft oder Weisswein hinzufügen und mit dem Topfdeckel oder Haftfolie abdecken, nach dem Braten würzen.</p> <p>Das Geschirr auf den Drehteller stellen.</p> <p>Nach der ersten Programmhälfte ertönt ein Piepton, und „<b>Turn</b>“ blinkt in der Anzeige zur Erinnerung daran, dass der Fisch für beste Ergebnisse umgedreht werden sollte.</p>
 <p>Rinderbraten</p>	<p>Diese Funktion wird zum Braten und Bräunen von Rinderbraten mit 500 g - 2.000 g benutzt.</p> <p>Das Braten erfolgt mit der kombinierten Funktion Mikrowellen + Kochen mit Ventilator.</p> <p>Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas).</p> <p>Wann immer möglich Braten ohne Schwarte braten, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden. Je dünner sie sind, um so besser sind die Ergebnisse.</p> <p>Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und es 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, bevor es in den Kombi-Mikrowellenherd kommt.</p> <p>Das Geschirr auf das Gitter auf Einschubstufe 2 stellen.</p> <p>Den Braten nach der Zubereitung 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt liegen lassen. Dies hilft bei der Entspannung der Fleisch-fasern, und der Braten wird zarter sein.</p>
 <p>Geflügel</p>	<p>Diese Funktion wird zum Braten und Bräunen eines ganzen Hähnchens oder Hähnchenteilen (Schenkel) mit 500 g - 2.000 g Gewicht benutzt.</p> <p>Hähnchen wird mit der kombinierten Funktion Mikrowellen + Kochen mit Ventilator gebraten.</p> <p>Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas).</p> <p>Vor dem Braten die Haut einstechen, um Spritzer zu vermeiden.</p> <p>Das Hähnchen mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und auf Wunsch mit Gewürzen bestäuben.</p> <p>Ganzes Hähnchen: Das Geschirr auf das Gitter auf Stufe 1 stellen. Hähnchenschenkel: Bis zu 900 g das Geschirr auf das Gitter auf Stufe 2 stellen.</p> <p>Nach dem Braten das Hähnchen vor dem Servieren 5 Minuten im Herd stehen lassen.</p>



## BENUTZUNG

### Auftauen

Das Auftauen von Tiefkühl Speisen im Mikrowellenherd spart beträchtliche Zeit ein. Zum Auftauen von Nahrungsmitteln die AUTOMATIC DEFROST Funktion  oder die MICROWELLEN Funktion  auf Leistungsstufe 200 W benutzen.

#### **Folgendes muss bekannt sein:**

Kleine Fleisch- oder Fischteile können sofort nach dem Auftauen gebraten werden. Grosse Teile wie Fleischbraten oder ganze Fische bleiben nach Ablauf des Auftauprogramms leicht gefroren. Es wird empfohlen, sie für eine Zeitdauer stehen zu lassen, die mindestens der Auftauzeit gleichkommt, damit eine gleichmässige Temperatur erzielt wird.

Mit Eiskristallen überzogene Speisen brauchen länger zum Auftauen. Die Auftauzeit muss in diesem Fall verlängert werden.

#### **Empfehlungen:**

Die Auftauzeit ist je nach Geräteart unterschiedlich. Sie hängt auch von Form, Grösse, Ausgangstemperatur und der Qualität des Nahrungsmittels ab.

Die meisten Nahrungsmittel müssen aus der Verpackung genommen werden. Daran denken, Metallbefestigungen von der Verpackung zu entfernen.

Die Teile müssen nach Ablauf der halben Auftauzeit umgedreht, gemischt oder aufgebrochen werden, wenn sie zusammengefroren sind.

Beim Auftauen von grossen Fleisch- oder Fischteilen, die den Drehteller am Drehen hindern, die Stop-Drehteller Funktion benutzen. Die Nahrungsmittel in diesem Fall regelmässig umdrehen.

Fleisch und Fisch auf einer umgekehrten Untertasse oder auf einem anderen Teller auftauen lassen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn er in Berührung mit dem Nahrungsmittel bleibt, verursacht er dessen Überhitzung.

Ungekochte Nahrungsmittel nicht wieder einfrieren.




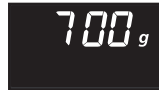

#### **Zeiten der Auftauprogramme:**

Die Zeiten für Auftauprogramme sind für bei -18°C eingefrorene Nahrungsmittel berechnet. Sie geben einen Anhaltspunkt für die notwendige Auftaudauer, jedoch kann die tatsächliche Zeit je nach Dicke, Form, Grösse und Verpackung der Nahrungsmittel unterschiedlich sein.

## BENUTZUNG

### Die automatische Auftaufunktion

Die Art und die Menge von Nahrungsmitteln wählen, die aufgetaut werden sollen, und die Automatikfunktion programmiert die angemessene Auftauzeit.

Automatische Auftauen	Anzeige
 <p>Den Wahlknopf auf die Position Automatisches Auftauen drehen, und 100 g (das minimale Auftaugewicht) erscheint in der Anzeige.</p>	
 <p>Den " - / + " Wahlknopf drehen, und das Gewicht einstellen, z.B. 700 g. Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen.</p>	
<p>Die angemessene Zeit wird automatisch berechnet. Die Programmzeit erscheint in der Anzeige, und das Auftauprogramm beginnt.</p>	



#### Kommentare:

*Die Auftauzeit wird automatisch je nach Gewicht des Nahrungsmittels berechnet.*

*Sie kann je nach der Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels unterschiedlich sein (die Zeiten werden für bei -18°C eingefrorene Nahrungsmittel angegeben).*

*Nach Ablauf der Hälfte eines automatischen Auftauprogramms für Nahrungsmittel mit über 350 g Gewicht erinnert ein Piepton daran, dass die Nahrungsmittel zwecks besserer Ergebnisse umgedreht werden sollten, und „turn“ wird angezeigt. Nach dem Umdrehen der Nahrungsmittel die Tür schliessen und " - / + " Wahlknopf drücken, um das Auftauprogramm fortzusetzen.*

**turn**

*Bei Benutzung der automatischen Auftaufunktion kann die Auftauzeit nicht geändert werden.*

*Zur Sicherstellung gleichmässiger Ergebnisse kann die **STOP DREHTELLER** Funktion nicht mit der automatischen Auftaufunktion benutzt werden.*

*Für Nahrungsmittel, die nicht in den empfohlenen Kategorien erscheinen, die **MIKROWELLEN** Funktion auf der 200 W Leistungsstufe benutzen.*

*Für ungefähre Zeitwerte siehe die Angaben weiter unten.*

Nahrungsmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Blätterteig- oder Mürbeteiggebäck	400 g	1 - 3 Min.	Auf Küchenpapier legen, nach der halben Dauer umdrehen
Muscheln	500 g	5 - 7 Min.	Auf einen Teller legen, nach der halben Dauer rühren
Geschälte Garnelen	100 g	1 - 2 Min.	" "
Ganze rosa Garnelen	200 g	2 - 4 Min.	" "
Langustine /Gambas (10)	500 g	6 - 8 Min.	" "
Erdbeeren	250 g	7 - 9 Min.	
Himbeeren / Sauerkirschen		6 - 8 Min.	
Stachelbeeren / Blaubeeren / Brombeeren		5 - 7 Min.	

## BENUTZUNG

### Grillfunktionen

Diese Funktion wird für das Backen und Bräunen von Gerichten wie Gratins und Fleisch benutzt. Sie kann je nach Rezept vor oder nach dem Backen benutzt werden.



#### Achtung:

Wenn der Grill benutzt wird, können zugängliche Bereiche heiss werden. Kinder sollten ferngehalten werden.

Wenn der Herd im Kombi-Modus funktioniert, wird empfohlen, dass Kinder während der Ofenbenutzung wegen der hohen Temperaturen von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Wenn der Grill benutzt wird, müssen die Hände beim Herausnehmen von Gerichten geschützt, und Behälter aus hitzefestem Material wie feuerfestes Glas oder Porzellan verwendet werden.

Es gibt 3 Grillstufen: niedrige GRILL POWER (GP 1) / mittlere (GP 2) / hohe (GP 3).

Normalerweise sollte GRILL POWER 3 zum Grillen von Fleisch und Fisch und GRILL POWER 1 oder 2 mit der MIKROWELLEN + GRILLFUNKTION für Gratingerichte und das Bräunen empfindlicher Gerichte benutzt werden.

Das Gitter je nach Höhe des Behälters oder des Nahrungsmittels einschieben.

#### Programmieren der Grillfunktionen



Den Wahlknopf drehen und die Grillfunktion wählen. GP3 blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Grillstufe.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und eine niedrigere Grillstufe einstellen, z.B. GP2. Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen, die gleichen Zahlenstellen blinken in der Anzeige.

Den " - / + " Wahlknopf drehen und die erforderliche Grillzeit einstellen, z.B. 20 Minuten.

Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

#### Anzeige



#### Kommentar:

Die Grillzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden.

### Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion starker Grill

Garen mit der Funktion GRILL STARK. Legen Sie das Nahrungsmittel auf den über die Fettpfanne geschobenen Rost, (um den Bratensaft aufzufangen), in Einschubebene 3 einführen. Das Nahrungsmittel nach Ablauf der halben Garzeit wenden.

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
Andouillettes, Blutwurst, Würstchen (mit einer Gabel einstechen)	4 - 6 Teile	22 - 30 Min.
Schweinekoteletts	4 Teile	27 - 32 Min.
Lammkoteletts	4 Teile	15 - 17 Min.
Rippenbraten	800 g	23 - 25 Min.
Speck	4 - 6 Scheiben	18 - 25 Min.

## BENUTZUNG

### Die Grill + Mikrowellenfunktion

Mit dieser Funktion kann Grill und Mikrowelle gleichzeitig benutzt werden, was rasche Zubereitung gewährleistet.

Jede beliebige Grillstufe kann mit jeder beliebigen Mikrowellenstufe bis 700 W kombiniert werden.

#### Programmierung von GRILL + MIKROWELLENFUNKTION



Den Wahlknopf auf die Funktion GRILL + MIKROWELLE drehen. Die Leistungsstufe 500 W blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Leistungsstufe der Mikrowellen.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und eine niedrigere Leistungsstufe für die Mikrowellen einstellen, z.B. 300 W. Mit Drücken des - / + Wahlknopf bestätigen. GP3 blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Grillstufe.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und eine niedrigere Grillstufe einstellen, z.B. GP2. Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen, die Zeitzahlen-stellen blinken.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Zeit für den kombinierten Mikrowellen + Grillbetrieb einstellen, z.B. 20 Min.



Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen. Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.



#### Kommentar:

Die Programmzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden.

### Leitfaden zur Zubereitung mit der Grill + Mikrowellenfunktion

Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas).

Das Nahrungsmittel in ein Geschirr auf den Grill auf Stufe 1 legen, nach Ablauf der halben Grilledauer umdrehen.

Vorzugsweise Braten ohne Schwarte zubereiten, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.

Nach dem Braten würzen, das Fleisch in Alufolie 10 Minuten lang ruhen lassen. Dies hilft bei der Entspannung der Fleischfasern, und der Braten wird zarter sein.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammschulter (entbeint und gebunden)	1.300 g	200 W + GP3	40 - 45 Min.
Rippensteak	800 g	200 W + GP3	18 - 23 Min.
Hähnchen, Perlhuhn	1.200 g	500 W + GP3	25 - 27 Min.
Truthahnbraten	800 g	300 W + GP3	27 - 32 Min.
Schweinebraten	1.000 g	300 W + GP3	35 - 40 Min.
Kalbsbraten	1.200 g	300 W + GP2	50 - 55 Min.

## BENUTZUNG

### Die Funktion Kochen mit Ventilator

Mit der Funktion Backen mit Ventilator kann Essen wie in einem herkömmlichen Backofen gebacken und gebräunt werden.

#### Programmierung der FAN Funktion



Den Wahlknopf drehen und die Funktion Kochen mit Ventilator wählen. 200°C blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Backtemperatur.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewählte Backtemperatur einstellen, z.B. 180°C.

Mit Drücken des - / + Wahlknopf bestätigen, die Zeitzahlstellen blinken.

Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Backdauer einstellen, z.B. 40 Minuten.

Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen.  
Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

#### Anzeige



#### Kommentare:

*Die Backzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden. Der Mikrowellenherd kann auf die gleiche Weise vorgeheizt werden, wie ein Kochprogramm mit Ventilator eingestellt wird.*

*Ein Piepton gibt an, wenn die programmierte Temperatur erreicht ist.*



#### Empfehlungen:

*Die Backtemperatur kann in 10°C Schritten von 50°C bis 250°C angepasst werden.*

*Die Backzeit kann von 0 bis 90 Minuten eingestellt werden.*

*Es ist besser, die Mindestzeit zu programmieren und bei Bedarf mehr Zeit hinzuzufügen; die Farbe des Gerichts prüfen.*

*Immer den auf den Stufen 1 oder 2 eingeschobenen Grill benutzen. Die Hitzeverteilung und die Backergebnisse werden optimiert.*

*Hitzefeste Behälter benutzen.*

*Die Hände schützen, wenn Kochgeschirre herausgenommen werden, denn diese können sehr heiss werden.*

*Wenn ein Nahrungsmittel nach Benutzung einer der Kochfunktionen mit Ventilator aufgetaut werden soll, wird empfohlen, den Herd ca. 10 Minuten lang abkühlen zu lassen, damit bessere Ergebnisse erzielt werden.*

## BENUTZUNG

### Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator

\* Den Kombi-Mikrowellenherd auf die angegebene Temperatur vorheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur	Einschubstufe	Dauer
Fleisch			
Schweinebraten (1 kg)	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	90 Min.
Kalbsbraten (1 kg)	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	70 - 75 Min.
Rinderbraten (1 kg)	220°C*	In der Fettpfanne auf Stufe 2	38 - 40 Min.
Lamm (Keule, Schulter 1,5 kg)	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	50 - 60 Min.
Geflügel (1,2 kg)	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	70 - 75 Min.
Grosses Geflügel	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	1½ - 2 Std.
Kaninchen	230°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	40 - 45 Min.
Fisch (1,2 kg)			
Ganz ("Snapper", Lachs, Seehecht)	180°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	35 - 45 Min.
Gemüse			
Kartoffelgratin	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	50 - 55 Min.
Lasagne	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 45 Min.
Gefüllte Tomaten	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	45 - 55 Min.
Gebäck			
Mürbkekuchen	150°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	35 - 45 Min.
Tortenbiskuit	150°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	35 - 45 Min.
Mürberolle	150°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	20 - 25 Min.
Englischer Kuchen	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	40 - 50 Min.
Cookies	180°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	18 - 22 Min.
Teekuchen	160°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	20 - 25 Min.
Creme	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	35 - 45 Min. Wasserbad
Madeleines	170°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	20 - 30 Min.
Sandkuchen	170°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 50 Min.
Käsekuchen	170°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1 Springform, 26 cm Durchmesser	65 - 75 Min.
Gugelhupf	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1 in einer Spezialform	45 - 50 Min.
Windbeutel	180°C	In der Fettpfanne auf Stufe 2	35 - 40 Min. je nach Grösse
Mürbeteiggebäck	200°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 45 Min.
Blätterteiggebäck	250°C*	Auf dem Gitter auf Stufe 2	30 - 40 Min.
Verschiedenes			
Pastete in einer Terrine (1 kg)	190°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	1½ Std.
Savoury pie	170°C	Auf dem Gitter, Stufe 2 20 cm Form	55 - 65 Min.
Topfgericht (Eintöpfe, Baeckeoffe)	160°C	Auf dem Gitter, Stufe 1 je nach Gericht	1½ - 3 Std.
Brot (500 g Mehl)	220°C*	Auf dem Gitter auf Stufe 2	25 - 30 Min.

## BENUTZUNG







### Die Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen

Mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen kann die Mikrowelle mit dem Kochen mit Ventilator kombiniert werden, was beträchtlich viel Zeit einspart.

Die nachstehenden Leistungsstufen der Mikrowellen sind verfügbar: 100 - 200 - 300 - 400 - 500 W.

Die Backtemperatur kann in 10°C Schritten von 50°C bis 250°C angepasst werden.

Die Backzeit kann von 0 bis 60 Minuten eingestellt werden.

Programmierung der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen	Anzeige
 Den Wahlknopf drehen und die Funktion Kochen mit Ventilator + MW wählen. 500 W blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Mikrowellen-Leistungsstufe.	
 Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen, z.B. 200 W (die Höchstleistung für das Kombi-Kochen beträgt 500 W). Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen. 200°C blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Kochtemperatur.	
Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewählte Kochtemperatur einstellen, z.B. 150°C. Mit Drücken des - / + Wahlknopf bestätigen. Die Zeitzeilen blinken in der Anzeige.	
Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Kochdauer einstellen, z.B. 30 Minuten.	
Mit Drücken des " - / + " Wahlknopf bestätigen. Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.	



#### Kommentare:

Die Kochzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden.



#### Empfehlungen:

Beim Kochen mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen keinen Metallbehälter benutzen.

#### Kochen auf 2 Stufen:

Zum Braten eines 800 g Kalbsbratens und gleichzeitig Kartoffelgratin mit 800 g Kartoffeln, 55 Min. bei 170°C, Mikrowellen-Leistungsstufe 300 W. Es wird empfohlen, die Gratinschale auf den Drehteller zu stellen und den Kalbsbraten auf den auf Stufe 3 eingeschobenen Grill.



#### Achtung:

Den Kombi-Mikrowellenherd niemals in der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen vorheizen, denn dies könnte das Gerät beschädigen.

## BENUTZUNG

### Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Ventilator und Mikrowellen

Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas).

Vorzugsweise Braten ohne Schwarte zubereiten, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.

Nach dem Braten würzen, das Fleisch in Alufolie 10 Minuten lang ruhen lassen. Dies hilft bei der Entspannung der Fleischfasern, und der Braten wird zarter sein.


Nahrungsmittel	Menge	Programmierung MW + VENTILATOR	Dauer (Min)	Empfehlungen
Lammschulter mit Knochen	1.300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In der Fettpfanne auf dem Gitter, Stufe 2
Rippensteak	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2
Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 1
Truthahnbraten	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2
Kalbsbraten	1.000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2

### Kindersicherung

Die „KINDERSICHERUNG“ kann programmiert werden, damit unerlaubte Benutzung des Mikrowellenherds gesperrt ist.

#### Programmierung:



Den " - / + " Wahlknopf 5 Sekunden lang bei offener Tür drücken, bis der Schlüssel in der Anzeige erscheint.   
2 Pieptöne bestätigen, dass der Mikrowellenherd vorübergehend gesperrt ist. Es ist kein Programm verfügbar.

#### Stornierung:

Das gleiche Verfahren: Den " - / + " Wahlknopf Tastknopf 5 Sekunden lang bei offener Tür drücken. Das Schlüsselsymbol schaltet aus, und die Uhrzeit wird angezeigt. Das Verfahren wird mit 2 Pieptönen bestätigt.



## PFLEGE UND REINIGUNG

Es wird empfohlen, den Kombi-Mikrowellenherd regelmässig zu reinigen und innen oder aussen am Gerät vorhandene Rückstände von Nahrungsmitteln zu entfernen. Einen feuchten Schwamm mit etwas Seife benutzen. Wenn das Gerät nicht saubergehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, dies verkürzt seine Lebensdauer beträchtlich und verursacht Gefahrensituationen. Wenn die Tür oder die Dichtung beschädigt sind, darf der Kombi-Mikrowellenherd solange nicht benutzt werden, bis er von einem qualifizierten Techniker repariert wurde.

Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger säubern.

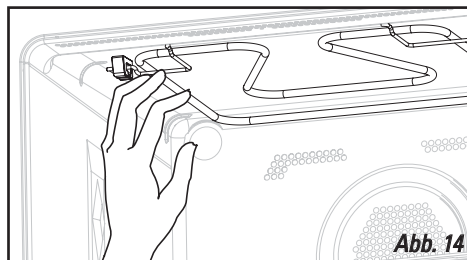
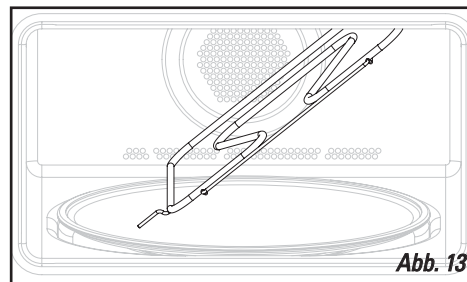
Vom Einsatz von Scheuermitteln, Alkohol oder Lösemitteln wird abgeraten. Sie können das Gerät beschädigen.

Wenn der Kombi-Mikrowellenherd unangenehm riecht oder mit Schmutz verkrustet ist, eine Tasse Wasser mit Zitronensaft 2 Minuten lang kochen lassen und die Seiten mit einer Spülflüssigkeit reinigen.

Zum Reinigen der Decke des Herdraums den Grillheizwiderstand nach unten kippen (Abb. 12). Den Grillheizwiderstand durch Drücken auf die Stange oben links lösen. (Abb. 13)

Der Drehteller kann zum leichteren Reinigen herausgenommen werden. Ihn zum Herausnehmen an den hierfür vorgesehenen Griffbereichen anfassen. Wenn der Antrieb entfernt wird, verhindern, dass Wasser in das Loch der Motorachse gelangt.

Daran denken, den Antrieb, die Basisrollen und den Drehteller wieder einzusetzen.



## FEHLER

Wenn Fragen zum Betrieb des Geräts auftauchen, bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Panne vorliegt. Auf alle Fälle folgende Punkte prüfen:

Feststellung	Lösung
Das Gerät schaltet nicht ein.	Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist. Prüfen, ob die Herdtür richtig geschlossen ist. Prüfen, ob nicht die Kindersicherung  programmiert ist.
Das Gerät macht weiterhin Lärm, nachdem das Programm beendet ist.	Das Gerät ist für die Ableitung von Restdampf mit einer zeitverzögerten Belüftung ausgerüstet. Die Belüftung kann je nach dem gewählten Kochmodus (Solo/Grill/kombiniert) nach Programmende noch weiterhin funktionieren.
Das Gerät macht Lärm. Der Drehteller dreht nicht richtig.	Die Rollen und den Rollenbereich unter dem Drehteller reinigen. Prüfen, ob die Rollen richtig positioniert sind.
Es wird Dampf auf dem Glas festgestellt.	Das Kondenswasser mit einem Tuch abwischen.
Das Nahrungsmittel wird im Mikrowellenprogramm nicht erhitzt.	Prüfen, ob die Kochgeschirre für die Benutzung im Mikrowellenherd geeignet sind, und ob die Leistungsstufe angemessen ist.
Zu Programmbeginn kommt Rauch vom Grill.	Vor jeder Benutzung alle Kochreste vom Heizelement entfernen.
Das Gerät erzeugt Funken.	Das Gerät gründlich reinigen: Fett, Speiserest, usw. entfernen. Sichergehen, dass sich keine Metallobjekte in der Nähe der Herdwände befinden. Mit dem Grill niemals Metallobjekte benutzen. Den Herd niemals im leeren Zustand betreiben.

## TEST DER BETRIEBSLEISTUNG

Test der Betriebsleistung gemäss IEC/EN/NF EN 60705 Standards;  
Die International Electrotechnical Commission, SC.59K, hat einen Standard zu vergleichenden Leistungstests erstellt, die auf verschiedenen Mikrowellenherden durchgeführt werden.  
Für dieses Gerät wird folgendes empfohlen:

Test	Ladung	Ungef. Zeit	Leistungs-Wahlknopf	Behälter/ Empfehlungen
Eiercreme (12.3.1)	1.000 g	16 - 18 Min.	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
	750 g	13 - 15 Min.		Pyrex 220 Auf dem Drehteller
Mürbekuchen (12.3.2)	475 g	6 - 7 Min.	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Fleischlaib (12.3.3)	900 g	14 Min.	700 W	Pyrex 838 Mit Haftfolie abdecken Auf dem Drehteller
Auftauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 - 12 Min.	200 W	Auf dem Drehteller
Auftauen von Himbeeren (B.2.1)	250 g	6 - 7 Min.	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Kartoffelgratin (12.3.4)	1.100 g	23 - 25 Min.	GP2 + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1.200 g	24 - 26 Min.	GP3 + 500 W	Auf den über die Fettpfanne geschobenen Rost Auf der 1. Stufe von unten einschieben Nach halber Dauer umdrehen
		35 - 40 Min.	Kochen mit Ventilator 200°C + 200 W	In einem emaillierten Steinguttopf Auf das Gitter auf der 1. Stufe von unten legen
Englischer Kuchen (12.3.5)	700 g	20 Min.	Kochen mit Ventilator 220°C + 200 W	Pyrex 828 Auf das Gitter Stufe 1 legen

