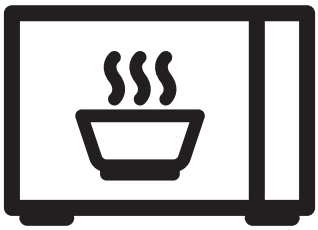
Microwave Oven

User Manual



MCI 44313 X - MCI 44313 BG

EN - FR - NL - DE

01M-9206773200-0425-04
01M-9206783200-0425-04

CONTENTS

ENGLISH	3-43
FRANÇAIS	44-88
NEDERLANDS	89-132
DEUTSCH	133-177

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Beko appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.
	Warning for hot surfaces.
	Warning for electric shock.

RECYCLED &
RECYCLABLE
PAPER

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future Reference

1.1 Safety warnings

This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Beko Microwave Ovens comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses
  - By clients in hotels, and other residential type environments;
  - Bed and Breakfast type environments.
- It is not intended for industrial or laboratory use.
- Do not attempt to start the oven when its door is open; otherwise you may be exposed to harmful microwave energy. Safety locks should not be disabled or tampered with.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

1 Important safety and environmental instructions

- Do not place any object between the front side and the door of the oven. Do not allow dirt or cleaning agent remnants to build up on the closure surfaces.
- Any service works involving removal of the cover that provides protection against exposure to microwave energy must be performed by authorized persons/service. Any other approach is dangerous.
- Your product is intended for cooking, heating and defrost food at home. It must not be used for commercial purposes.
- Your oven is not designed to dry any living being.
- Do not use your appliance to dry clothes or kitchen towels.
- Do not use this appliance outdoors, bathrooms, humid environments or in places where the it can get wet.
- No responsibility or warranty claim shall be assumed for damages arising from misuse or improper handling of the appliance.
- Never attempt to dismantle the appliance. No warranty claims are accepted for damage caused by improper handling.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Do not leave this appliance unattended while it is in use.
- Always use the appliance on a stable, flat, clean dry, and non-slip surface.
- The appliance should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.
- Before using the appliance for the first time, clean all parts. Please see the details given in the "Cleaning and Care" section.
- Operate the appliance for its intended purpose only as de-

scribed in this manual.

- Appliance becomes very hot while it is in use. Pay attention not to touch the hot parts inside the oven.
- Do not operate the oven empty.
- Cooking utensil may get hot due to the heat transferred from the heated food to the utensil. You may need oven gloves to hold the utensil.
- Utensils shall be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Do not place the oven on stoves or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- Steam may come out while opening the covers or the foil after cooking the food.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use.
- Make sure that your mains power supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.
- The only way to disconnect the appliance from the power supply is to remove the power plug from the power outlet.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Never touch the appliance or its plug with damp or wet hands.
- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp

edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.

- Make sure that there is no danger that the power cable could be accidentally pulled or that someone could trip over it when the appliance is in use.
- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not pull the power cable of the appliance to disconnect it from its power supply and never wrap its power cable around the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids. Do not hold it under running water.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Remove the wire strings and/ or metal handles of paper or plastic bags before placing bags to the oven.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance if safe to do so and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use microwave oven for storage. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- This appliance is a Group 2 Class B ISM equipment. Group 2 contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment.

1 Important safety and environmental instructions

- Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and establishments directly connected to a low voltage power supply network.
- Do not use cooking oil in the oven. Hot oil may damage the components and materials of the oven, and it may even cause skin burns.
- Pierce food with thick crust such as potatoes, courgettes, apples and chestnuts.
- Appliance must be placed so that the rear side is facing the wall.
- Before moving the appliance, please secure the turntable to prevent damage.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs must not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- There should be min 30 cm free space above the top surface of the oven.
- Do not over-cook foods; otherwise, you may cause a fire.
- Do not use chemicals and steam assisted cleaners to clean the appliance.
- Extreme caution is advised

when being used near children and persons who are restricted in their physical, sensory or mental abilities.

- This appliance can be used by the children who are at the age of 8 or over and by the people who have limited physical, sensory or mental capacity or who do not have knowledge and experience, as long as they are supervised with regard to safe use of the product or they are instructed accordingly or understand the risks of using the product. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- **Danger of choking!** Keep all the packaging materials away from children.
- Due to excessive heat that arises in grill and combination modes, children should only be allowed to use these modes under supervision of an adult.
- Keep the product and its power cable so that they are inaccessible by children under 8 years old.
- Do not cook food directly on the glass tray. Put the food in / on appropriate kitchen utensils before placing them in the oven.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Otherwise, sparking may occur.
- Microwave oven must not be placed in a cupboard that is not in compliance with the installation instructions.
- Microwave oven is intended for built-in use only.
- If built-in appliances being used equal or higher than 900 mm above the floor, care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

1 Important safety and environmental instructions

- If the built-in product is in a cupboard with a door, the product must be operated with the cupboard door open.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- **Cleaning:** Do not place the appliance in water or other liquids. Clean the housing only with a sponge/cloth moistened in warm, soapy water. Do not use harsh, abrasive cleaners. See for the **Cleaning and care** and **Storage** detailed cleaning instructions.

1.2 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to offical collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was puchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.3 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

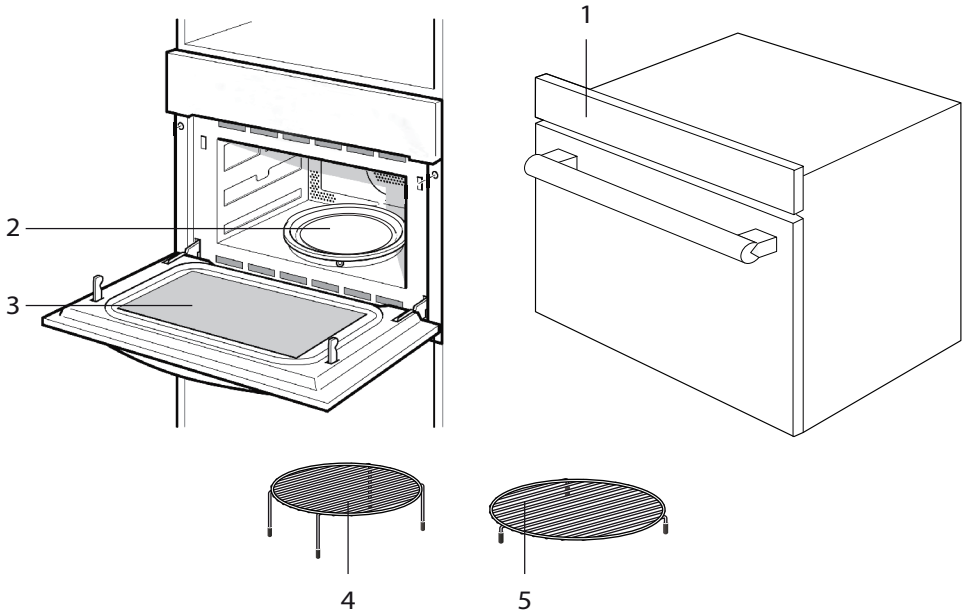
1 Important safety and environmental instructions

1.4 Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 Your microwave oven

2.1 Overview



Controls and parts

1. Control panel
2. Turntable
3. Oven window
4. Higher wire rack
5. Lower wire rack

2.2 Technical data

Power consumption	220-230V~ 50 Hz
Output power (Microwave)	900 W
Input power (Microwave)	1650 W
Grill power	1750 W
Convection power	1750 W
Max. Input	3350 W
Operating frequency	2450 MHz
Oven capacity	44 litres

Technical and design modification rights are reserved.

Markings on the product or the values stated in other documents supplied with the product are values obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions. Power values are tested at 230V.

2.3 Accessories

Turntable

As a surface for the wire rack. Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

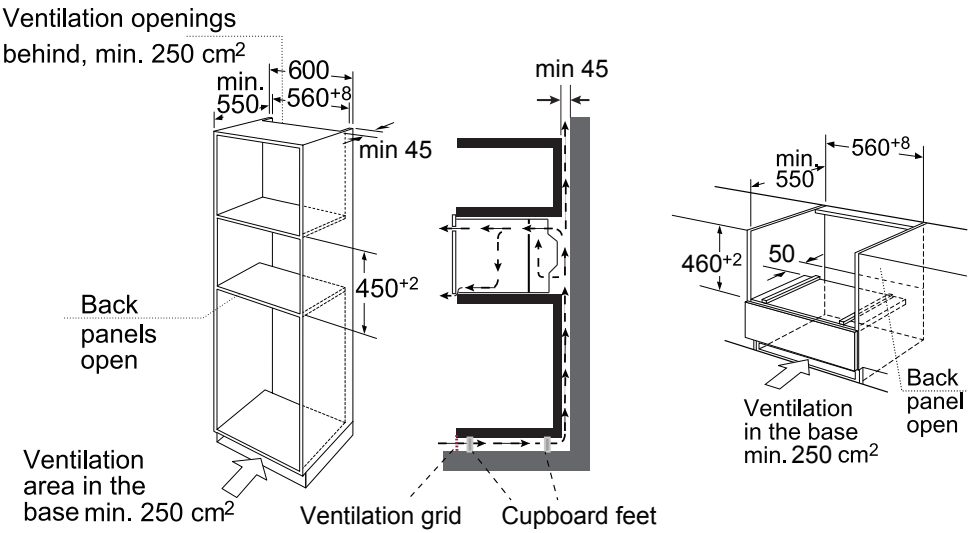
Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

3 Installation and connection

3.1 Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heatresistant up 90 °C.

Installation dimensions



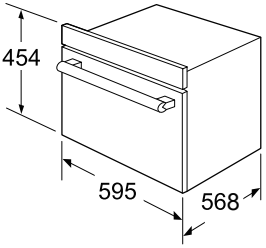
There should be gap above the oven.

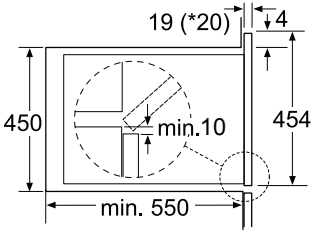
3 Installation and connection

Building in

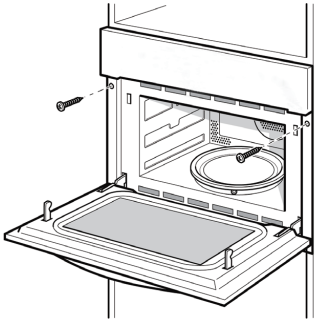
Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.





* 20 mm for metal fascias



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

3.2 Electrical connection

- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable.
- If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- Contact protection must be ensured by the installation.

3 Installation and connection

3.3 Radio interference

Operation of the microwave oven may cause interference on radios, TVs and similar appliances.

- Place the oven as far away from radios and TVs as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception. 2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating plate.
- In case of interference, it may be reduced or eliminated by taking the precautions given below:
- Clean the door and sealing surface of the oven.
- Set the antenna direction of the radio or TV again.
- Reposition the oven based on the location of the receiver.
- Place microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven to another outlet, thus microwave oven and receiver shall be on different lines.

3.4 Microwave cooking principles

- Prepare the food carefully. Place the remaining parts to the outside of the dish.
- Pay attention to the cooking time. Cook in the shortest time specified and add some more time if required. Overcooked food may cause smoke or may be burnt.
- Cover the food while cooking. Covering the food prevents any splashing and helps to ensure that food is cooked evenly.
- Turn over food such as poultry and hamburgers while cooking them in a microwave oven in order to accelerate cooking of this kind of food. Larger food such as roast must be turned over at least once.
- Turn food such as meatballs upside down in the middle of the cooking and replace them with each other from the center of the dish to the outside.

3.5 Grounding instructions

This appliance must be grounded. This oven has a grounding cable with a grounded plug. Appliance must be plugged to a wall outlet installed and grounded correctly. Grounding system allows a leak wire for the electrical current in case of a short circuit and reduces the risk of electric shock. We recommend using an electrical circuit dedicated to the oven. Operating with high voltage is dangerous and may cause fire or other accidents that would cause damage to the oven.

WARNING: Misuse of grounding plug may cause electric shock.

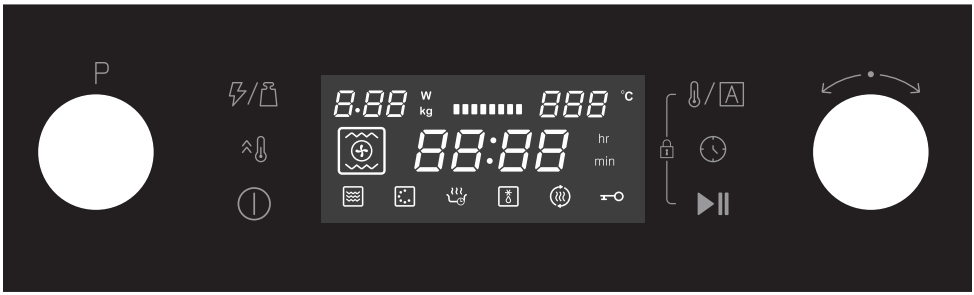
If you have any questions on grounding and electrical instructions, please consult a qualified electric technician or service personnel.

Manufacturer and/or dealer would not accept any responsibility for injuries or damages on the oven that may occur when electrical connection procedures are not followed.

4 Operation

4.1 Control panel

The touch keys are used to set the various additional functions.
On the display, you can read the values that you have set.



Symbol	Function
⚡/⚖	Power/Weight
≪🌡	Rapid preheating
⏻	On/Off
🌡/A	Temperature/Auto menu
🕒	Clock
▶II	Start/Pause

Touch and hold "🌡/A" the "▶II" and keys for approx. 3 seconds to activate the childproof lock. And the oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set.

4 Operation

4.2 Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
+ Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
+ Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
+ Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.
+ Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting programmes
Auto-programs	13 cooking programmes. The type of heating and cooking time are set by weight.
Microwave	Defrost,reheat and cooking.

4.3 Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50, 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 + : 50, 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110... 230 + : 100, 105, 110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.

Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W.

4.4 Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door. The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

4.5 Before using the appliance for the first time

4.5.1 Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the "●" knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the "🕒" key. The time is set.

4.5.2 Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

4.5.3 Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with "⊕" Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector "P" to set "⁘" heating mode. Turn the "●" knob to select "⊕" hot air function.
2. Touch the "🌡/A" key. Turn the "●" knob to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the "🕒" key. Turn the "●" knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the "▶II" key. The oven begins to heat up.

4 Operation

4.6 Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish.

4.6.1 Setting the type of heating and temperature

Example : "⊛" Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector "P" to "⁘". Turn the "●" knob to "⊛".
2. Touch the "🌡/A" key. The default temperature 180 °C will blink. Turn the "●" knob to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the "🕒" key. Turn the "●" knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the "▶II" key. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the "▶II" key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the "▶II" key to pause operation. Then touch the "▶II" key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the "🕒" key. Turn the "●" knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the "🌡/A" key for the new temperature setting. Turn the "●" knob to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the "⏻" key to enter into the off state.

4.6.2 Rapid preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

⊛ 3D Hot air

⊛ Grill with fan

⊛+≋ Microwave+Hot air

⊛+≋ Microwave+Grill Fan

⊛ Pizza setting

⊛+≋ Microwave+Pizza

To ensure an ven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

4 Operation

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch the "⌃🌡" key. The " " symbol lights up in the display.
3. Touch the "▶II" key. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The " " symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the "⌃🌡" key can cancel the function. During rapid preheating, touch the "▶II" or the "⌃🌡" can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

4.7 The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating.

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min : 1second

1-5 min : 10 seconds

5-15 min : 30seconds

15-60 min : 1minute

60 min : 5minutes

4.7.1 Notes regarding ovenware

Suitable ovenware Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

4 Operation

Caution! Creation of sparks: metal -e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

4.7.2 Microwave power settings

Use the "⚡/♨" key to set the desired microwave power.	
100W	Defrosting sensitive/delicate foods Defrosting irregularly-shaped foods Softening ice cream Allowing dough to rise
300W	Defrosting Melting chocolate and butter
450W	Cooking rice , soup
700W	Reheating Cookingmushrooms,shell fish Cookingdishes containing eggs and cheese
900W	Boiling water, reheating Cookingchicken, fish, vegetables

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

4.7.3 Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes.

1. In the off state, touch the "⏻" key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.

2. Touch the "⚡/🍴" key to activate the microwave power. Turn the "●" knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the "🕒" key. Turn the "●" knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the "▶⏸" key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the "▶⏸" key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the "🕒" key. Turn the "●" knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the "⚡/🍴" key for the new microwave power setting. Turn the "●" knob to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the "▶⏸" key briefly. The oven is paused. Touch the "▶⏸" key again to continue operation.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the "⏻" key to enter into the off state.

- When you set the function selector to "≋", the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

4.8 MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.

Exception: 900 watts

4.8.1 Setting Microwave Combi operation

Example: Microwave 100 W, 17 minutes and hot air "⊛" 190°C.

1. Turn the "P" knob to "⊡≋". Turn the "●" knob to "⊛".
2. Touch the "🌡/A" key. The default temperature 180 °C will blink. Turn the "●" knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the "⚡/🍴" key. Turn the "●" knob to set the microwave power to 100W.

4. Touch the "⏲" key. Turn the "●" knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the "▶II" key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the "▶II" key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the "▶II" key briefly. The oven is paused. Touch the "▶II" key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the "⏲" key. Turn the change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the "ϟ/🍴" key for the new microwave power setting. Turn the "●" knop to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the "🌡/A" key for the new temperature setting. Turn the "●" knop to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the "⏻" key to enter into the off state.

4.9 Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

4.9.1 Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme with a weight of 1 kilogram.

1. Set the function selector "P" to automatic programmes. The first programme number appears in the display.
2. Turn the "●" knob to select the programme number.
3. Touch the "ϟ/🍴" key.
4. Turn the "●" knob to set the weight, cooking time will shown.

5. Touch the "▶II" key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

4.9.2 Auto menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03**	Side dishes	Potatoes-roasted (If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next face automatically.)
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces (If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next face automatically.)
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	Quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Oven chips (If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next face automatically.)
P 13*	Convenience	Lasagna

- The programmes with a * are preheated.During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

This can be done at any time. Touch the "⏻" key to enter into the off state.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time .

4.10 Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector "P" to automatic programmes "⚖". The first programme number blinks in the display.
2. Turn the "●" knob to select the programme number.
3. Touch the "⚡/⚖" key.
4. Turn the "●" knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the "▶⏸" key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

Preparing food

- Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portionsized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Ovenware

- Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50
*During defrosting, place the food on the Lower wire rack		

4 Operation

4.11 Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the "⏲" key to call up the menu and swich between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the "●" knob.

4.11.1 Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

4.11.2 Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the "●" knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the "⏲" key. The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the "⏲" key for 3 seconds in waiting state. The actual time disappear and then the time will blink in the display.
2. Turn the right knob to set the new time and touch the "⏲" key to confirm the setting.

4.12 Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the "🌡 / A" and "▶II" keys for approx. 3 seconds. The "🔑" symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the "🌡 / A" and "▶II" keys for approx. 3 seconds. The "🔑" symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

5 Expert cooking guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

5.1 Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

5 Expert cooking guide

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 710 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .

5 Expert cooking guide

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 2025 mins	
Slices or pieces of meat in sauce,	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
e.g. goulash	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli,	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
carrots	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding! There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Caution! Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

5 Expert cooking guide

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup			
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.

5 Expert cooking guide

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	

Popcorn for the microwave notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.

Never set the microwave to full power.

5 Expert cooking guide

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

5.2 Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

5.3 Cakes and pastries

About the tables notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.
- Additional information can be found in the Baking tips section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with ** should be placed in the turntable.

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin	⊕	170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin	⊕	150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin	⊕	160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin	⊕	170-180	100	35-45

5 Expert cooking guide

Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180		40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60

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

** the food should be placed in the turntable

Baking in tins	**Accessories**	**Type of heating**	**Temperature °C**	**Microwave power in watts**	**Cooking time in minutes**
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	100	35-45

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

Small baked items	**Accessories**	**Type of heating**	**Temperature °C**	**Cooking time in minutes**
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45

Leavened cake	Round pizza tray	⊕	200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray	⊕	210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray	⊕	220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray	⊕	210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray	⊕	200-220	15-25

5.4 Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in the se baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.

Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

5.5 Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled Tips for grilling and roasting which follows the tables.

Ovenware

You may use any heatresistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- **Meat:** Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- **Poultry:** Turn the pieces of meat after Z of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter- coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef notes

- Turn pot-roasted beef after Y and Z of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

5 Expert cooking guide

- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after Z of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg *	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15
* Lower wire rack ** Higher wire rack					

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130
* Lower wire rack					

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95
* Lower wire rack					

5 Expert cooking guide

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after Z of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in°C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	⊕	180-200	700 W +	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-	⌇	3	-	each side: 10-15
* Lower wire rack ** Higher wire rack					

Poultry notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after Z of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after Z of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in°C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid	⊕	220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid	⊕	220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid	⊕	180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid	⊕	210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid	⊕	190-210	100	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid	⌇	3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid	⊕	210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	⊕	210-230	100	30-40

Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60
* Lower wire rack ** Higher wire rack					

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 23 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

5.6 Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

5.7 Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- **Cheese on toast:** Pretoast slices of bread.

5 Expert cooking guide

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in°C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid		200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**			3	-	8-10
* Lower wire rack ** Higher wire rack					

5.8 Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30

5 Expert cooking guide

Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17
* Preheat the cooking compartment for 5 minutes. ** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.					

6 Cleaning and maintenance

6.1 Cleaning and care

WARNING: Never use gasoline, solvent, abrasive cleaning agents, metal objects or hard brushes to clean the appliance.

WARNING: Never immerse the appliance or its power cable in water or in any other liquid.

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Wait for the appliance to completely cool down.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside thea oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the both sides of the door and window, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
6. A steam cleaner is not be used.
7. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
8. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
9. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
10. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
11. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
12. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
13. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
14. When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.

6.2 Storage

- If you do not intend to use the appliance for a long time, please store it carefully.
- Please make sure that the appliance is unplugged, cooled down and totally dry.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance out of the reach of children.

6.3 Handling and transportation

- During handling and transportation, carry the appliance in its original packaging. The packaging of the appliance protects it against physical damages.

6 Cleaning and maintenance

- Do not place heavy loads on the appliance or the packaging. The appliance may be damaged.
- Dropping the appliance will render it non-operational or cause permanent damage.Dropping the appliance will render it non-operational or cause permanent damage.

7 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. "⊶" appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
‹ : ‹‹ is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
", appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
"... appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
"„ appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
",^ appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi cet appareil Beko. Nous espérons que cet appareil, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possible. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser l'appareil, de lire attentivement et complètement ce manuel d'utilisation ainsi que tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour une utilisation future. Si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en accordant une attention particulière à toutes les informations et les avertissements contenus dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont clairement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les pictogrammes suivants sont repris tout au long de ce manuel :

	Informations importantes et conseils utiles concernant l'utilisation de l'appareil.
	AVERTISSEMENT: Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.
	AVERTISSEMENT: Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.
	AVERTISSEMENT: Avertissement contre le risque d'électrocution.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

Consignes de sécurité importantes à lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure

1.1 Avertissements de sécurité

Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous mettent à l'abri de tout risque d'incendie, de choc électrique, d'exposition à une fuite d'énergie micro-ondes, de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

- Les fours à micro-ondes Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables ; par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation, celui-ci doit être réparé ou remplacé par le revendeur, le centre de service ou un service spécialisé et autorisé afin d'éviter tout danger. Lorsque les réparations sont mauvaises ou effectuées par un personnel non qualifié, elles peuvent être dangereuses et entraîner des risques pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et les endroits similaires tels que :
  - les cuisines du personnel des boutiques, des bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les maisons de campagne ;
  - les cuisines pour clients dans les hôtels et autres lieux d'habitation ; et
  - les chambres d'hôtes.
- Il n'a pas été conçu à des fins industrielles ou pour les laboratoires.
- N'essayez pas de démarrer le four lorsque sa porte est ouverte, sinon vous risquez d'être exposé à l'énergie nocive des micro-ondes. Les verrous de

sécurité ne doivent pas être levés ou altérés.

- Le four sert à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments et des chiffons humides, et le chauffage des coussins, pantoufles et éponges chauffantes, et autres dispositifs pourraient causer des dommages corporels, ou un incendie.
- Ne placez aucun objet entre la face avant et la porte du four. Ne laissez pas la saleté ou les restes de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de fermeture.
- Tout travail de réparation impliquant le retrait du couvercle qui assure la protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes doit être effectué par des personnes/services autorisés. Toute autre approche est dangereuse.
- Votre appareil est destiné à la cuisson, au chauffage et à la décongélation des aliments à domicile. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Votre four n'est pas conçu pour sécher un être vivant.
- N'utilisez pas votre appareil pour sécher les vêtements ou les torchons de cuisine.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, dans les salles de bain, dans des environnements humides ou dans des endroits où il peut être mouillé.
- Aucune responsabilité ou garantie n'est assumée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une manipulation incorrecte de l'appareil.
- N'essayez jamais de démonter l'appareil. Aucune réclamation de garantie n'est acceptée pour les dommages causés par une mauvaise manipulation.
- Utilisez uniquement les pièces ou pièces d'origine recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil sans

surveillance lorsqu'il est utilisé.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, plane, propre, sèche et antidérapante.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une horloge externe ou un système de commande à distance séparé.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Veuillez consulter les détails donnés dans la section « Nettoyage et entretien ».
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel.
- L'appareil devient brûlant lorsqu'il est utilisé. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes à l'intérieur du four.
- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- La chaleur produite par les aliments peut être transmise aux ustensiles de cuisson et les faire chauffer. Vous aurez peut-être besoin de gants de cuisine pour tenir l'ustensile.
- Assurez-vous que les ustensiles sont adaptés à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Ne placez pas le four sur des cuisinières ou d'autres appareils générant de la chaleur. Dans le cas contraire, il peut être endommagé, annulant ainsi la garantie.
- De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez les couvercles ou le papier d'aluminium après la cuisson des aliments.
- L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent être très chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- La porte et le verre extérieurs peuvent être très chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- Assurez-vous que votre alimentation électrique est conforme aux informations

fournies sur la plaque signalétique de l'appareil.

- L'unique façon de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique est de retirer la fiche de la prise de courant.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge.
- Ne touchez jamais l'appareil ou sa prise avec des mains humides.
- Placez l'appareil de manière à ce que la fiche soit toujours accessible.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation en ne pas le serrer, le plier ou le frotter sur des bords tranchants. Éloignez le câble d'alimentation de toute surface brûlante et des flammes.
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucun danger de tension accidentelle sur le câble d'alimentation et que personne ne risque de trébucher sur le câble, lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de son alimentation électrique et n'enroulez jamais son câble d'alimentation autour de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le maintenez pas sous l'eau courante.
- Si vous chauffez les aliments dans un récipient en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Retirez les attaches et poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastiques avant de la monter

sur le four.

- Si vous remarquez de la fumée, débranchez l'appareil si cela peut se faire sans danger et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'utilisez pas le four à micro-onde comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le contenu des biberons et aliments pour bébé doit être remué ou agité et vérifiez la température avant de les consommer pour éviter tout risque de brûlure.
- Ce produit est un appareil ISM du groupe 2 et de classe B. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (à usage industriel, scientifique et médical) dans lesquels une énergie à fréquence radio est produite de façon intentionnelle et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matériau, ainsi que les appareils dont les pièces sont usinées par électroérosion.
- Les appareils de la classe B sont conçus pour être utilisés dans un environnement domestique et dans des établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension.
- N'utilisez pas des huiles de cuisine dans le four. L'huile chaude peut endommager les composants et les matériaux du four. Elle peut également provoquer des brûlures de la peau.
- Percez les aliments à la croûte épaisse comme les pommes de terre, les courgettes, les pommes et les châtaignes.
- Disposez l'appareil de sorte que la face arrière soit tournée vers le mur.
- Avant de déplacer l'appareil, veuillez sécuriser le plateau

tournant pour éviter tout dommage.

- Ne chauffez pas les œufs en coquille et les œufs durs entiers dans les fours à micro-ondes, ils peuvent exploser même après que le four ait terminé de chauffer.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, faites-les réparer par une personne qualifiée avant de continuer à utiliser le four.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer les travaux d'entretien et de réparation nécessitant le démontage du couvercle servant à protéger contre l'énergie des ondes du four.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans les récipients fermés, parce qu'ils peuvent exploser.

- Nettoyez le four régulièrement et enlevez tous les dépôts d'aliments dans le four.
- Vous devez laisser un espace de 30 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- Ne faites pas trop cuire les aliments, sinon vous risquez de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Des conditions de sécurité maximales sont requises lorsque l'appareil est utilisé près des enfants ou des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(es) ou si des instructions relatives

à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.

- **Risque de suffocation !** Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- En raison de l'excès de chaleur qui se produit en modes gril et combiné, les enfants ne doivent être autorisés à utiliser ces modes que sous la surveillance d'un adulte.
- Tenez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau en verre. Mettez les aliments dans/sur les ustensiles de cuisine appropriés avant de les placer dans le four.
- Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes. Sinon, cela pourrait produire une formation d'étincelles.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard qui n'est pas conforme aux instructions d'installation.Le four à micro-ondes ne doit pas être rangé dans une armoire non conforme aux instructions d'installation.
- Il est conçu uniquement pour être encastré.
- Si les appareils encastrés sont utilisés à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol, il faut veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez les récipients de l'appareil.
- Si l'appareil encastré se trouve dans une armoire ayant une porte, il doit être utilisé avec la porte de l'armoire ouverte.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.
- **AVERTISSEMENT :** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- **Nettoyage :** Ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez le boîtier uniquement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs. Consultez les instructions de nettoyage détaillées aux points **Nettoyage et entretien** et **Rangement.**

1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

1.3 Conformité avec la directive LdSD :

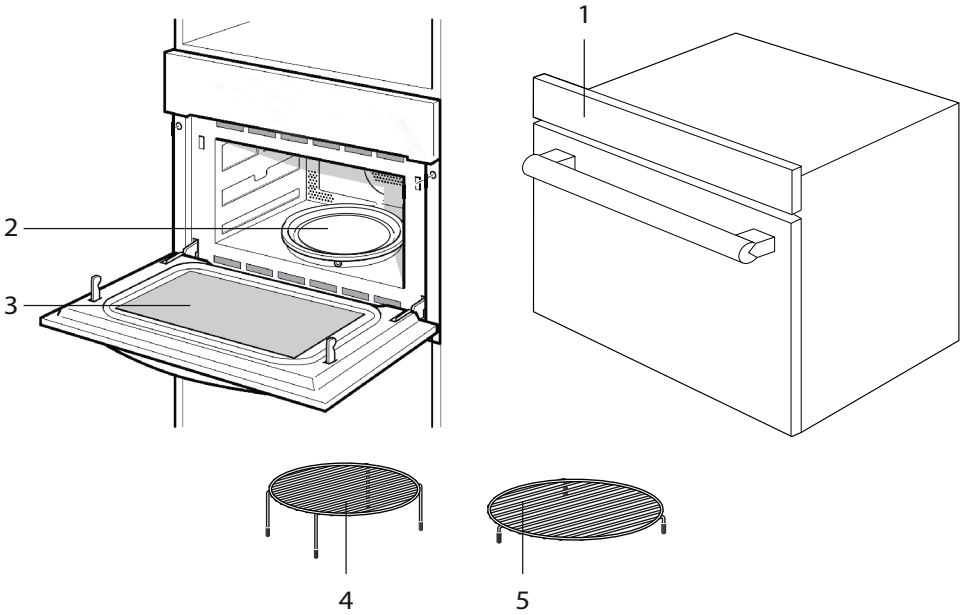
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

1.4 Information sur l'emballage

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

2 Votre four à micro-ondes

2.1 Vue d'ensemble



Commandes et pièces

1. Panneau de commande
2. Plaque tournante
3. Fenêtre du four
4. Support supérieur en fil de fer
5. Support inférieur en fil de fer

2.2 Données techniques

Consommation d'énergie	220-230V~ 50 Hz
Puissance de sortie (Micro-ondes)	900 W
Puissance d'entrée (Micro-ondes)	1650 W
Puissance du gril	1750 W
Puissance de convection	1750 W
Max. Puissance d'entrée	3350 W
Fréquence de fonction-nement	2450 MHz
Capacité du four	44 litres

Modifications relatives à la technique et à la conception réservées.

Les inscriptions sur l'appareil ou les valeurs indiquées dans d'autres documents fournis avec l'appareil sont des valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes. Les valeurs de puissance sont testées à 230V.

2.3 Accessoires

Plaque tournante

Comme surface pour la grille. Les aliments qui nécessitent particulièrement une forte chaleur par le dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou dans le sens anti-horaire. Placez le plateau tournant sur l'entraînement au centre du compartiment de cuisson. Veillez à ce qu'il soit correctement installé.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant.
- La table tournante peut supporter un poids maximal de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.

Support inférieur en fil de fer

Pour le micro-ondes et pour la cuisson et le rôtissage au four.

Support supérieur en fil de fer

Pour griller, par exemple des steaks, des saucisses et pour faire griller du pain.

Comme support pour les plats peu profonds.

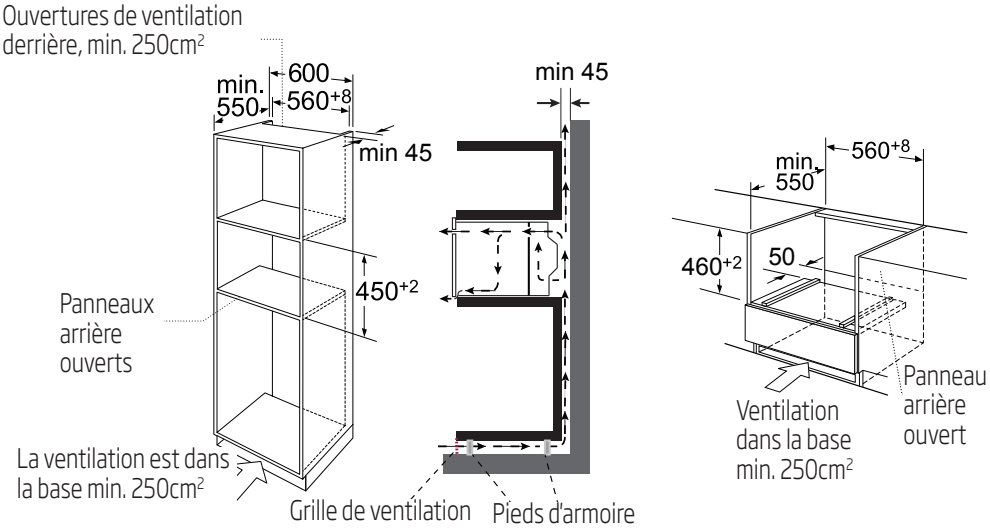
Le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

3 Installation et connexion

3.1 Appareils montés

- Cet appareil est uniquement destiné à être installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- L'armoire encastrée ne doit pas comporter de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'appareil situé au-dessus.
- L'armoire équipée doit disposer d'une ouverture de ventilation de 250 cm² sur la face avant. Pour ce faire, découpez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Les fentes d'aération et les prises d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90 °C.

Dimensions d'installation



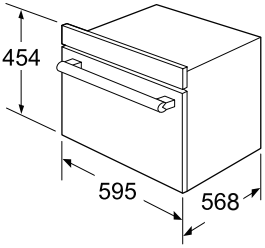
Il doit y avoir un espace au-dessus du four.

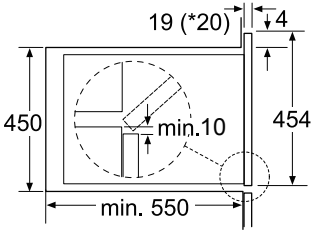
3 Installation et connexion

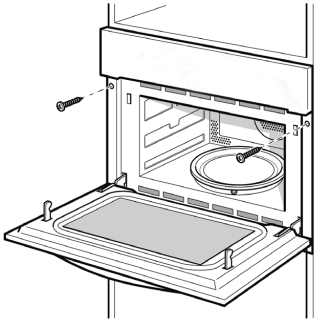
Construit en

Ne tenez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

1. Poussez délicatement le four dans la boîte, en veillant à ce qu'il soit au centre.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes à l'aide des vis qui ont été fournies.







*20 mm pour les façades métalliques

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

3.2 Raccordement électrique

- L'appareil est équipé d'une fiche et ne peut être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre correctement effectuée.
- Seul un électricien qualifié qui tient compte des réglementations appropriées peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement.
- Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, prévoir un contacteur d'isolation à pôles multiples sur le côté de l'installation avec une distance de contact d'au moins 3mm.
- La protection de contact doit être assurée lors de l'installation.

3.3 Principes du fonctionnement au micro-ondes

- Préparez soigneusement vos aliments. Placez les parties restantes à l'extérieur de la boîte.
- Prêtez attention au temps de cuisson. Cuisinez dans le mode de temps le plus court spécifié et ajoutez plus de temps, le cas échéant. Les aliments cuits en excès peuvent produire de la fumée ou brûler.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Couvrir les aliments prévient toute éclaboussure et permet

d'en garantir la cuisson uniforme.

- Retournez les aliments tels que la volaille et les hamburgers lorsque vous les cuisinez dans un four à micro-ondes, afin d'accélérer la cuisson de ce type d'aliment. Tournez au minimum une fois, les aliments plus larges tels que les rôtis.
- Retournez les aliments tels que les boulettes de viande au milieu de la cuisson et remplacez celles du centre par celles de l'extérieur du récipient.

3.4 Raccordement électrique

L'appareil doit être mis à la terre. Ce four possède un câble de mise à la terre avec une fiche de terre. Branchez l'appareil à une prise murale correctement installée et mise à la terre. Le système de mise à la terre permet un fil de fuite électrique en cas de court-circuit et réduit les risques d'électrocution. Nous vous recommandons l'utilisation d'un circuit électrique dédié exclusivement au four. L'utilisation du four à haute tension est dangereuse et peut entraîner un incendie ou d'autres accidents susceptibles d'endommager le four.

AVERTISSEMENT : Toute mauvaise utilisation de la prise de terre peut provoquer un choc électrique.

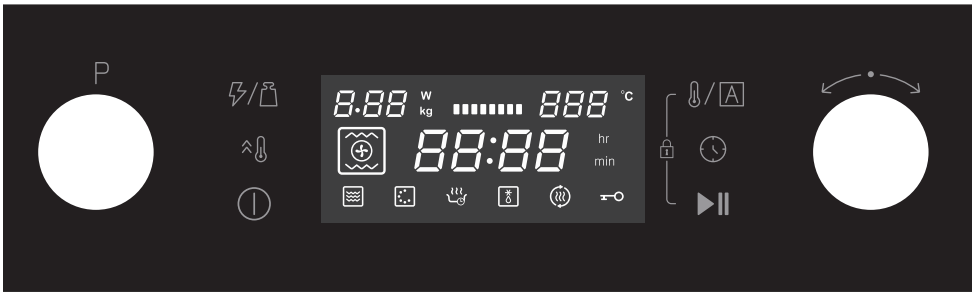
Si vous avez des questions relatives à la mise à la terre et aux instructions en matière d'électricité, consultez un technicien électrique qualifié ou le personnel de service.

Le fabricant et/ou le revendeur n'assument aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages sur le four qui peuvent résulter du non respect des procédures de raccordement électrique.

4 Fonctionnement

4.1 Panneau de commande

Les touches tactiles permettent de régler les différentes fonctions supplémentaires.
Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.



Symbole	Fonction
⚡/⚖	Puissance/Poids
≈🌡	Préchauffage rapide
⏻	Marche/Arrêt
🌡/A	Menu Température/Auto
🕒	Horloge
▶II	Démarrage/Pause

Touchez et maintenez les touches "🌡/A" et "▶II" pendant environ 3 secondes pour activer la sécurité enfants. Et le four ne réagit à aucun réglage. La minuterie et l'horloge peuvent également être réglées.

4 Fonctionnement

4.2 Sélecteur de fonctions

Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le type de chauffage.

Fonction	Utilisation
3D Air chaud	Pour la cuisson de génoises dans des moules, de flans et de cheesecakes ainsi que de gâteaux, de pizzas et de petites pâtisseries sur la plaque de cuisson. 50°C peut maintenir le goût des aliments après une conservation à chaud de 1 à 2 heures.
Gril avec ventilateur	La volaille devient brune et croustillante. Les casseroles cuites au four et les plats grillés sont plus faciles à préparer avec ce réglage.
Réglage des pizzas	Pour les produits surgelés et les plats qui nécessitent une forte chaleur par le dessous.
Grille	Choisissez entre les niveaux élevé, moyen ou faible. C'est idéal si vous souhaitez faire griller plusieurs steaks, des saucisses, des morceaux de poisson ou des tranches de pain.
+ Micro-ondes+Air chaud	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement des plats. Et en même temps, utiliser la fonction d'air chaud 3D.
+ Micro-Ondes+Ventilateur de Gril	La volaille devient brune et croustillante. Les casseroles cuites au four et les plats grillés sont plus faciles à préparer avec ce réglage. Et utilisez la fonction pour rôtir les plats de manière uniforme.
+ Micro-ondes+Pizza	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement des plats. Et en même temps, utiliser la fonction de réglage de la pizza.
+ Micro-Ondes+Gril	Utilisez cette fonction pour cuire rapidement les repas tout en leur donnant une croûte brune.
Décongélation	2 programmes de décongélation
Auto-programmes	13 programmes de cuisson. Le type de chauffage et le temps de cuisson sont réglés par le poids.
Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.

4.3 Sélecteur de paramètres

Utilisez le sélecteur pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
Température	Sélectionnez la température de cuisson (°C). : 50, 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 + : 50, 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110... 230 + : 100, 105, 110...230

Poids	Définissez le poids de la cuisson.
Temps	Réglez le temps de cuisson.
Micro-Ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes. 100W, 300W, 450W, 700W et 900W.

4.4 Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil surchauffera.

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement reste allumé. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le fonctionnement du micro-ondes est terminé.
- De la condensation peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les murs intérieurs et le sol. Ceci est normal et ne nuit pas au fonctionnement des micro-ondes. Essuyez la condensation après la cuisson.

4.5 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

4.5.1 Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil connecté, "00:00" clignote, le buzzer sonne une fois. Réglez l'horloge.

1. Tournez le bouton "●" entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche "🕒". L'heure est fixée.

4.5.2 Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

4.5.3 Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de cuisinière neuve, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec "⊛" de l'air chaud à 230 °C est idéale. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction "P" pour régler le mode de chauffage "⚃". Tournez le bouton "●" pour sélectionner la fonction "⊛" air chaud.
2. Appuyez sur la touche "🌡/A". Tournez le bouton "●" pour régler la température à 230 °C.
3. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton "●" pour régler le temps de cuisson à 60 minutes.

4. Appuyez sur la touche "▶II". Le four commence à chauffer.

4.6 Réglage du four

Il existe plusieurs façons de régler votre four. Nous vous expliquons ici comment sélectionner le type de chauffage et la température souhaités ou le réglage du gril. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four pour votre plat.

4.6.1 Réglage du type de chauffage et de la température

Exemples : "⊛" Air chaud à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Placez le sélecteur de fonction "P" sur "⁘". Tournez le bouton "●" sur "⊛".
2. Appuyez sur la touche "🌡/A". La température par défaut de 180 °C clignote. Tournez le bouton "● " pour régler la température à 200 °C.
3. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton "●" pour régler le temps de cuisson à 25 minutes.
4. Appuyez sur la touche "▶II". Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez la touche "▶II". L'opération se poursuit.

Mise en pause de l'opération

Appuyez sur la touche "▶II" pour interrompre le fonctionnement. Appuyez ensuite sur la touche "▶II" pour poursuivre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton "●" pour modifier le temps de cuisson.

Changer la température

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "🌡/A" pour le nouveau réglage de la température. Tournez le bouton "●" pour régler la température.

Annulation de l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "⏻" pour passer à l'état d'arrêt.

4.6.2 Préchauffage rapide

Grâce au préchauffage rapide, votre four atteint la température programmée particulièrement rapidement.

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :

⊛ 3D Air chaud

⍐ Gril avec ventilateur

⊛+≋ Micro-ondes+Air chaud

⍐+≋ Micro-Ondes+Ventilateur de Gril

4 Fonctionnement

Réglage des pizzas

+ Micro-ondes+Pizza

Pour garantir un résultat de cuisson parfait, ne mettez vos aliments dans le compartiment de cuisson que lorsque la phase de préchauffage est terminée.

1. Réglez le type de chauffage et la température.
2. Appuyez sur la touche "". Le symbole " " s'allume à l'écran.
3. Appuyez sur la touche "". Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole " " clignote à l'écran. Mettez votre plat dans le four.

Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, appuyez sur la touche "" pour annuler la fonction. Pendant le préchauffage rapide, effleurez les touches "" ou "" pour annuler la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.

1. La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.
2. Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme et que l'icône de préchauffage clignote que vous pouvez ouvrir la porte et mettre les aliments à l'intérieur.

4.7 Le micro-ondes

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé en solo, c'est-à-dire seul, ou en combinaison avec un autre type de chauffage.

Dans le guide de cuisine expert, vous trouverez des exemples de décongélation, de chauffage et de cuisson avec le four à micro-ondes.

Les quantités de pas pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes :

0-1 min : 1 seconde

1-5 min : 10 secondes

5-15 min : 30secondes

15-60 min : 1minute

60 min : 5 minutes

4.7.1 Remarques concernant la batterie de cuisine

Les plats appropriés sont des plats de cuisson résistants à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite de devoir transférer les aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser les ustensiles de cuisson avec des garnitures décoratives dorées ou argentées que si le fabricant garantit qu'ils peuvent être utilisés dans les micro-ondes.

4 Fonctionnement

Articles de four inadaptés

Les ustensiles de cuisine en métal ne conviennent pas. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments placés dans des récipients métalliques couverts resteront froids.

Attention ! Création d'étincelles : le métal - par exemple une cuillère dans un verre - doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles pourraient détruire le verre à l'intérieur de la porte.

Test de la batterie de cuisine

N'allumez pas le micro-ondes s'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur. Le test suivant sur la batterie de cuisine est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas sûr que vos ustensiles de cuisine conviennent à une utilisation dans le four à micro-ondes :

1. Faites chauffer les ustensiles de four vides à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

L'ustensile de cuisson doit être encore froid ou chaud au toucher.

Le four ne convient pas s'il devient chaud ou s'il produit des étincelles.

4.7.2 Réglages de la puissance du micro-ondes

Utilisez la touche "⚡/🍴" pour régler la puissance de micro-ondes souhaitée.	
100W	Décongélation des aliments sensibles/délicats Décongélation des aliments de forme irrégulière Ramollir la crème glacée Laisser lever la pâte
300W	Décongélation Faire fondre le chocolat et le beurre
450W	Cuisson du riz, soupe
700W	Réchauffage Cuisson des champignons, des crustacés Plats cuisinés contenant des œufs et du fromage
900W	Faire bouillir de l'eau, réchauffer Cuisson de poulet, poisson, légumes

- Lorsque vous touchez une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée à 900 watts pour une durée maximale de 30 minutes. Avec tous les autres réglages de puissance, la durée de cuisson maximale est de 1 heure 30 minutes.

4.7.3 Réglage du micro-ondes

Exemple : Réglage de la puissance du micro-ondes 300 W, temps de cuisson 17 minutes.

1. À l'état éteint, effleurer la touche "⏻" pour accéder à la fonction micro-ondes. La puissance par défaut du micro-ondes 900W s'affiche. Et le temps de cuisson par défaut clignote.
2. Appuyez sur la touche "⚡/♨" pour activer la puissance du micro-ondes. Tournez le bouton "●" pour régler la puissance du micro-ondes à 300W.
3. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton "●" pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
4. Appuyez sur la touche "⏯".

Le fonctionnement commence. Le temps de cuisson commence à compter à l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le fonctionnement de micro-ondes est terminée.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez la touche "⏯". L'opération se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton "●" pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "⚡/♨" pour le nouveau réglage de la puissance du micro-ondes. Tournez le bouton "●" pour régler la puissance du micro-ondes.

Mise en pause de l'opération

Appuyez brièvement sur la touche "⏯". Le four est en pause. Effleurez à nouveau la touche "⏯" pour poursuivre l'opération.

Annulation de l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "⏻" pour passer à l'état d'arrêt.

- Lorsque vous réglez le sélecteur de fonction sur "▦", le réglage de puissance de micro-ondes le plus élevé s'allume toujours comme réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

4 Fonctionnement

4.8 Fonctionnement du Micro-Combi

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. En utilisant le micro-ondes, vos plats sont prêts plus rapidement, mais ils sont toujours bien dorés.

Vous pouvez activer tous les réglages de puissance du micro-ondes.

Exception: 900 watts

4.8.1 Réglage du fonctionnement du Combi-Micro-ondes

Exemple : Micro-ondes 100 W, 17 minutes et air chaud "⊛" 190°C.

1. Tournez le bouton "P" sur "⊡≋". Tournez le bouton "●" sur "⊛".
2. Appuyez sur la touche "🌡/A". La température par défaut de 180 °C clignote. Tournez le bouton "●" pour régler la température à 190 °C.
3. La puissance par défaut des micro-ondes est de 300W. Appuyez sur la touche "ϟ/🍴". Tournez le bouton "●" pour régler la puissance du micro-ondes sur 100W.
4. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton "●" pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
5. Appuyez sur la touche "▶II".

Le fonctionnement de l'appareil commence. Le temps de cuisson commence à compter à rebours.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le mode de combinaison est terminé.

Ouverture de la porte du four pendant la cuisson

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, appuyez brièvement sur la touche "▶II". Le programme se poursuivra ensuite.

Mise en pause de l'opération

Appuyez brièvement sur la touche "▶II". Le four est en pause. Effleurez à nouveau la touche "▶II" pour poursuivre l'opération.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "🕒". Tournez le bouton pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "ϟ/🍴" pour le nouveau réglage de la puissance du micro-ondes. Tournez le bouton "●" pour régler la puissance du micro-ondes.

Changer la température

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "🌡/A" pour le nouveau réglage de la température. Tournez le bouton "●" pour régler la température.

Annulation de l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "⏻" pour passer à l'état d'arrêt.

4 Fonctionnement

4.9 Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer les repas très facilement. Vous sélectionnez le programme et saisissez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous avez le choix entre 13 programme.

Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

4.9.1 Réglage d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

Exemples : Programme d'un poids d'un kilogramme.

1. Placez le sélecteur de fonction "P" sur les programmes automatiques. Le premier numéro de programme apparaît à l'écran.
2. Tournez le bouton "●" pour sélectionner le numéro du programme.
3. Appuyez sur la touche "⚡/⚖".
4. Tournez le bouton "●" pour régler le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur la touche "▶II". Le programme commence. Vous pouvez voir le décompte du temps de cuisson.

4.9.2 Menu Auto

Programme n°.	Catégorie	Article
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Plats d'accompagnement	Pommes de terre - pelées/cuites
P 03**	Plats d'accompagnement	Pommes de terre rôties (Si vous entendez un bip, tournez l'aliment. Le four à micro-ondes combiné commence automatiquement la face suivante).
P 04	Volaille/Poisson	Morceaux de poulet (Si vous entendez un bip, tournez l'aliment. Le four à micro-ondes combiné commence automatiquement la face suivante).
P 05*	Boulangerie	Gâteau
P 06*	Boulangerie	Tarte aux pommes
P 07*	Boulangerie	Quiche
P 08**	Réchauffage	Boisson/soupe
P 09**	Réchauffage	Repas à l'assiette
P 10**	Réchauffage	Sauce/ragoût/plat
P 11*	Commodité	Pizza Surgelée

P 12*	Commodité	Chips au four (Si vous entendez un bip, tournez l'aliment. Le four à micro-ondes combiné commence automatiquement la face suivante).
P 13*	Commodité	Lasagnes

- Les programmes marqués d'un * sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson s'arrête et le symbole de préchauffage s'allume. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme et le symbole de préchauffage clignotera.
- Les programmes avec ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four cesse de chauffer.

Modification du programme

Une fois que vous avez lancé le programme, le numéro du programme et le poids ne peuvent plus être modifiés.

Annulation du programme

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "⏻" pour passer à l'état d'arrêt.

Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

4.10 Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 2 programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille et le pain.

1. Placez le sélecteur de fonctions "P" sur les programmes automatiques "⚖". Le premier numéro de programme clignote à l'écran.
2. Tournez le bouton "●" pour sélectionner le numéro du programme.
3. Appuyez sur la touche "⚡/⏱".
4. Tournez le bouton "●" pour régler le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur la touche "▶⏸". Le programme commence. Vous pouvez voir le décompte du temps de cuisson.

Notes

Préparation des aliments

- Utilisez des aliments qui ont été congelés à -18 °C et stockés en portions aussi fines que possible. Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Un liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide lorsque vous retournez la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins ou ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.

4 Fonctionnement

Ustensiles de cuisine

- Placez les aliments dans un plat peu profond allant au micro-ondes, par exemple une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne couvrez pas.
- Lors de la décongélation du poulet et des portions de poulet (d 01), un signal sonore retentit à deux reprises pour indiquer que l'aliment doit être retourné.

Temps de repos

Il faut laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les articles fabriqués à partir de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de les laisser reposer.

Après ce délai, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore être gelés au milieu. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

Programme n°.	Décongélation	Gamme de poids en kg
d 01*	viande, volaille et poisson	0.20 - 1.00
d 02*	pain, gâteau et fruits	0.10 - 0.50
*Pendant la décongélation, placez les aliments sur la grille inférieure.		

4.11 Réglage des options de réglage de l'heure

Votre four dispose de plusieurs options de réglage de l'heure. La touche "🕒" permet d'appeler le menu et de basculer entre les différentes fonctions. Une option de réglage de l'heure qui a déjà été réglée peut être modifiée directement avec le bouton "●".

4.11.1 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé sur le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous ne devez pas interrompre d'autres travaux pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four démarre. Le temps de cuisson compte à rebours à l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer.

4.11.2 Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil connecté, "00:00" clignote, le buzzer sonne une fois. Réglez l'horloge.

1. Tournez le bouton "●" entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche "🕒". L'heure est fixée.

Changer l'horloge

1. Touchez et maintenez la touche "🕒" pendant 3 secondes en état d'attente. L'heure actuelle disparaît, puis l'heure clignote à l'écran.

2. Tournez le bouton droit pour régler la nouvelle heure et appuyez sur la touche "🕒" pour confirmer le réglage.

4.12 Serrure à sécurité enfant

Le four est équipé d'une sécurité enfants pour éviter que les enfants ne le mettent en marche accidentellement.

Le four ne réagit à aucun réglage. La minuterie et l'horloge peuvent également être réglées lorsque la sécurité enfants a été activée.

Mise en marche de la sécurité enfants

Exigence : Aucun temps de cuisson ne doit être réglé et le sélecteur de fonction est en position d'arrêt.

Touchez et maintenez les touches "🌡/A" et "▶II" pendant environ 3 secondes. Le symbole "🔒" apparaît à l'écran. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la sécurité enfants

Touchez et maintenez les touches "🌡/A" et "▶II" pendant environ 3 secondes. Le symbole "🔒" s'éteint sur l'écran. La sécurité enfants est désactivée.

Sécurité enfants avec d'autres fonctionnements de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été réglés, la sécurité enfants n'est pas opérationnelle.

5 Guide culinaire expert

Vous trouverez ici une sélection de recettes et le cadre idéal pour les réaliser. Nous vous montrerons quel type de chauffage et quel réglage de température ou de puissance de micro-ondes est le meilleur pour votre repas. Vous pouvez trouver des informations sur les accessoires appropriés et la hauteur à laquelle ils doivent être insérés. Il y a aussi des conseils sur les ustensiles de cuisine et les méthodes de préparation.

Notes

- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent toujours aux aliments placés dans le compartiment de cuisson lorsqu'il est froid et vide. Ne préchauffez l'appareil que si le tableau l'indique. Avant d'utiliser l'appareil, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires que vous n'utiliserez pas.
- Ne recouvrez les accessoires de papier sulfurisé qu'une fois qu'ils ont été préchauffés.
- Les temps indiqués dans les tableaux ne sont que des indications. Ils dépendront de la qualité et de la composition de l'alimentation.
- Utilisez les accessoires fournis. Des accessoires supplémentaires peuvent être obtenus auprès de revendeurs spécialisés ou du service après-vente.
- Utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine lorsque vous sortez des accessoires ou des ustensiles du compartiment de cuisson.

5.1 Décongélation, chauffage et cuisson avec le micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et réglages pour le micro-ondes.

Les temps indiqués dans les tableaux ne sont que des indications. Ils peuvent varier en fonction de la batterie de cuisine utilisée, de la qualité, de la température et de la consistance des aliments.

Les plages de temps sont souvent spécifiées dans les tableaux. Réglez d'abord le temps le plus court, puis prolongez le temps si nécessaire.

Il se peut que vous ayez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux. Une règle empirique peut être appliquée : Une quantité double - un peu moins du double du temps de cuisson, une demi quantité - la moitié du temps de cuisson.

Notes sur la décongélation

- Placez les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille inférieure.
- Les parties délicates telles que les cuisses et les ailes de poulet ou les couches extérieures grasses des rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer la feuille d'aluminium à la moitié du temps de décongélation.
- Tournez ou remuez les aliments une ou deux fois pendant le temps de décongélation. Les gros morceaux d'aliments doivent être retournés plusieurs fois. Au moment de les retourner, retirez tout le liquide résultant de la décongélation.
- Laissez les produits décongelés reposer à température ambiante pendant 10 à 60 minutes supplémentaires afin que la température se stabilise. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

5 Guide culinaire expert

Décongélation	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Notes
Morceaux entiers de viande (bœuf, veau - avec ou sans os)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Tourner plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1,5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Viande en morceaux ou en tranches de bœuf, de veau	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Séparez les parties décongelées lors du retournement.
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Viande hachée, mélangée	200 g	100 W, 10-15 mins	Congelez les aliments à plat si possible Retournez-les plusieurs fois, retirez la viande décongelée.
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Volaille ou portions de volaille	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Tourner pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Canard	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Tourner plusieurs fois
Filet de poisson, steak de poisson ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Séparez les parties décongelées
Poisson entier	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Légumes, par exemple les petits pois	300 g	300 W, 10-15 mins	Remuez soigneusement pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruits, par exemple framboises	300 g	300 W, 710 mins	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez les parties décongelées.
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Retirez tous les emballages
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Miche de pain	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Tourner pendant la cuisson.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Gâteaux secs, p.ex. génoise	500 g	100 W, 15-20 mins	Uniquement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparez les morceaux de gâteau.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Gâteaux, humides, par exemple flan aux fruits, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Uniquement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gélatine.
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

5 Guide culinaire expert

Notes sur la décongélation, le réchauffage ou la cuisson des aliments congelés

- Sortez les plats préparés de leur emballage. Ils se réchaufferont plus rapidement et plus uniformément dans les ustensiles de cuisson au four à micro-ondes. Les différents composants du repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de chauffage .
- Les aliments qui reposent à plat cuisent plus rapidement que ceux qui sont empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans le four. Les différentes denrées alimentaires ne doivent pas être placées en couches superposées.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre four, utilisez une assiette ou un film spécial micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température homogène.
- Utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer les plaques du four.
- Cela permettra à l'aliment de conserver son goût distinct et de nécessiter moins d'assaisonnement.

Décongeler, réchauffer ou cuire des aliments congelés	**Poids**	**Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes**	**Notes**
Menu, repas à l'assiette, repas préparé	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Sortez le repas de son emballage ; couvrez-le pour le réchauffer.
Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Fourneau avec couvercle
Ragoûts	500 g	700 W, 10-15 mins	Fourneau avec couvercle
	1 kg	700 W, 2025 mins	
Tranches ou morceaux de viande en sauce,	500 g	700 W, 15-20 mins	Fourneau avec couvercle
par exemple, le goulasch	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Poisson, par exemple des steaks de filet	400 g	700 W, 10-15 mins	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Plats d'accompagnement, par exemple riz, pâtes	250 g	700 W, 2-5 mins	Fourneau avec couvercle ; ajouter le liquide
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Légumes, par exemple petits pois, brocoli,	300 g	700 W, 8-10 mins	Fourneau avec couvercle ; ajouter 1 cuillère à soupe d'eau
carottes	600 g	700 W, 15-20 mins	
Crème d'épinards	450 g	700 W, 11-16 mins	Cuire sans eau supplémentaire

5 Guide culinaire expert

Chauffage des aliments

Risque de brûlure ! Il existe une possibilité d'ébullition différée lorsqu'un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les habituelles bulles de vapeur ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge que légèrement, le liquide chaud peut soudainement déborder et provoquer des éclaboussures. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela évitera un retard d'ébullition.

Attention ! Le métal, par exemple une cuillère dans un verre , doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles pourraient endommager irrémédiablement le verre de l'intérieur de la porte.

Notes

- Sortez les plats préparés de leur emballage. Ils se réchaufferont plus rapidement et plus uniformément dans les ustensiles de cuisson au four à micro-ondes. Les différents composants du repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de chauffage .
- Couvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle approprié pour votre récipient, utilisez une assiette ou un film spécial micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de chauffage. Vérifiez la température.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température homogène.
- Utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer les plaques du four.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

5 Guide culinaire expert

Chauffage des aliments	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Notes
Menu, repas à l'assiette, repas préparé	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Sortez le repas de son emballage, couvrez-le pour le réchauffer.
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 mins	Attention ! Placez une cuillère dans le verre. Ne pas surchauffer les boissons alcoolisées. Contrôle pendant le chauffage
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Nourriture pour bébé, par exemple le biberon	50 ml	300 W, environ 1 min	Placez les biberons sur le sol du compartiment de cuisson sans la tétine ni le couvercle. Secouez ou remuez bien après le chauffage. Vous devez vérifier la température
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soupe			
1 tasse	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 tasses	175 g chacun	900 W, 4-5 mins	
4 tasses	175 g chacun	900 W, 5-6 mins	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par exemple goulasch	500 g	700 W, 10-15 mins	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5-10 mins	Fourneau avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 mins	Ajoutez un peu de liquide
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Notes de cuisine

- Les aliments qui reposent à plat cuisent plus rapidement que ceux qui sont empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans le four. Les différentes denrées alimentaires ne doivent pas être placées en couches superposées.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.
- Faites cuire les aliments dans un plat à four avec un couvercle. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre four, utilisez une assiette ou un film spécial micro-ondes.
- Cela permettra à l'aliment de conserver son goût distinct et de nécessiter moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température homogène.
- Utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer les plaques du four.

5 Guide culinaire expert

Cuisson des aliments	Poids	Puissance du micro-ondes en watts, Temps de cuisson en minutes	Notes
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30-35 mins	Tourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5-10 mins	
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 mins	Couper en morceaux de taille égale ; ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g ; remuer pendant la cuisson.
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 mins	Couper en morceaux de taille égale ; ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g ; remuer pendant la cuisson.
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Riz	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Ajoutez le double de liquide et utilisez un plat profond avec un couvercle.
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Aliments sucrés, par exemple, le blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet d'œuf en chauffant
Fruits, compotes	500 g	700 W, 9-12 mins	

Popcorn pour les notes du micro-ondes

- Utilisez des ustensiles de cuisson en verre plat résistant à la chaleur, par exemple le couvercle d'un plat allant au four, une assiette ou un plateau en verre (Pyrex).
- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiettes en porcelaine ou trop courbées.
- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous pouvez ajuster les délais en fonction du produit et de la quantité.
- Pour que le pop-corn ne brûle pas, sortez brièvement le sac de pop-corn du four après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Faites attention car le sac sera chaud !

Risque de brûlure !

- Ouvrez le sac de pop-corn avec précaution car de la vapeur chaude peut s'en dégager.
- Ne réglez jamais le micro-ondes à pleine puissance.

	Poids	Accessoires	Puissance du micro-ondes en watts, Temps de cuisson en minutes
Popcorn pour le micro-ondes	1 sac, 100 g	Ustensiles de cuisine	700 W, 3-5 mins

5 Guide culinaire expert

5.2 Conseils pour les micro-ondes

Vous ne pouvez pas trouver d'informations sur les réglages de la quantité de nourriture que vous avez préparée.	Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle empirique suivante : Doublez la quantité = doublez presque le temps de cuisson La moitié de la quantité = la moitié du temps de cuisson
La nourriture est devenue trop sèche.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez les aliments et ajoutez du liquide.
Lorsque le temps est écoulé, l'aliment n'est pas décongelé, chaud ou cuit.	Réglez un temps plus long. Les grandes quantités et les aliments empilés nécessitent des temps plus longs.
Lorsque le temps est écoulé, l'aliment est surchauffé sur le bord mais pas cuit au milieu.	Remuez-le pendant le temps de cuisson et la prochaine fois, choisissez une puissance de micro-ondes plus faible et un temps de cuisson plus long.
Après la décongélation, la volaille ou la viande est décongelée à l'extérieur mais pas au centre.	La prochaine fois, choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Si vous décongelez une grande quantité, tournez-la plusieurs fois.

5.3 Gâteaux et pâtisseries

À propos des notes des tableaux

- Les délais indiqués s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité du mélange. C'est pourquoi des plages de température sont indiquées dans les tableaux. Commencez par la température la plus basse et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la fois suivante, car une température plus basse permet un brunissement plus uniforme.
- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section Conseils de cuisson qui suit les tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteau au centre de la grille inférieure. Mais les aliments avec ** doivent être placés dans le plateau tournant.

Moules à pâtisserie

Notez : Il est préférable d'utiliser des moules en métal de couleur foncée.

Cuisson dans des moules	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Gâteau éponge, simple	Boîte à anneaux/boîte à gâteaux	⊕	170-180	100	40-50
Gâteau éponge, délicat (par exemple, gâteau de sable)*.	Boîte à anneaux/boîte à gâteaux	⊕	150-170	-	70-90
Base de flan éponge	Moule à gâteau à base de flan	⊕	160-180	-	30-40

5 Guide culinaire expert

Flan aux fruits délicats, éponge	Moule à ressort/anneau		170-180	100	35-45
Base éponge, 2 œufs	Moule à gâteau à base de flan		160-170	-	20-25
Flan éponge, 6 œufs	Moule à gâteau foncé		170-180	-	35-45
Base de pâte brisée avec croûte	Moule à gâteau foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits/ cheesecake à base de pâte à modeler*.	Moule à gâteau foncé		170-190	100	35-45
Flan suisse**	Moule à gâteau foncé		190-200	-	45-55
Gâteau en forme d'anneau	Moule à gâteau en forme d'anneau		170-180		40-50
Pizza, base fine, garniture légère**	Plateau à pizza rond		220-230	-	15-25
Gâteaux salés**	Moule à gâteau foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule à gâteau foncé		170-180	100	35-45
Pâte à levure avec garniture sèche	Plateau à pizza rond		160-180	-	50-60

* Laisser le gâteau refroidir dans le four pendant environ 20 minutes.

** la nourriture doit être placée dans le plateau tournant

Cuisson dans des moules	**Accessoires**	**Type de chauffage**	**Température °C**	**Puissance des micro-ondes en watts**	**Temps de cuisson en minutes**
Pâte à levure avec garniture humide	Plateau à pizza rond		170-190	-	55-65
Pain tressé avec 500 g de farine	Plateau à pizza rond		170-190	-	35-45
Stollen avec 500 g de farine	Plateau à pizza rond		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plateau à pizza rond		190-210	100	35-45

* Laisser le gâteau refroidir dans le four pendant environ 20 minutes.

Petites pâtisseries	**Accessoires**	**Type de chauffage**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes**
Biscuits	Plateau à pizza rond		150-170	25-35
Macarons	Plateau à pizza rond		110-130	35-45

5 Guide culinaire expert

Meringue	Plateau à pizza rond	⊕	100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur une grille	⊕	160-180	35-40
Pâte à choux	Plateau à pizza rond	⊕	200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plateau à pizza rond	⊕	190-200	35-45
Gâteau au levain	Plateau à pizza rond	⊕	200-220	25-35

Pain et petits pains	**Accessoires**	**Type de chauf-fage**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes**
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plateau à pizza rond	⊕	210-230	50-60
Pain plat	Plateau à pizza rond	⊕	220-230	25-35
Petits pains	Plateau à pizza rond	⊕	210-230	25-35
Petits pains à base de pâte sucrée à la levure	Plateau à pizza rond	⊕	200-220	15-25

5.4 Conseils de cuisson

Vous voulez faire la cuisine selon votre propre recette.	Utilisez des articles similaires dans les tables de cuisson comme guide.
Utilisez des moules à pâtisserie en silicone, en verre, en plastique ou en céramique.	Le moule doit être résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C. Les gâteaux placés dans les moules à gâteaux seront moins bruns. Lorsque vous utilisez le micro-ondes, le temps de cuisson sera plus court que celui indiqué dans le tableau.
Comment déterminer si une génoise est cuite à cœur.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, piquez le gâteau avec un bâtonnet à cocktail à son point le plus haut. Si le bâtonnet à cocktail ressort propre, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'effondre.	Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four 10 degrés plus bas et prolongez le temps de cuisson. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
Le gâteau a levé au milieu mais est plus bas sur le bord.	Graissez uniquement le fond du moule à charnière. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau avec un couteau.
Le gâteau est trop foncé.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	Lorsqu'il est cuit, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dent. Puis, arrosez-le de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (par exemple le gâteau au fromage) a l'air bon, mais est détrempé à l'intérieur (collant, strié d'eau).	Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire pendant un peu plus longtemps à une température plus basse. Lorsque vous préparez des gâteaux avec une garniture humide, faites d'abord cuire la base, recouvrez-la d'amandes ou de chapelure, puis ajoutez la garniture. Veuillez suivre la recette et respecter les temps de cuisson.
Le gâteau ne peut pas être sorti du plat lorsqu'il est retourné.	Après la cuisson, laissez refroidir le gâteau pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, il sera alors plus facile à démouler. S'il colle encore, détachez délicatement le gâteau sur les bords à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le moule à gâteau et couvrez-le plusieurs fois avec un linge froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et saupoudrez-le de chapelure.
Vous avez mesuré la température du four à l'aide de votre propre thermomètre à viande et vous avez constaté une différence.	La température du four est mesurée par le fabricant après une période déterminée à l'aide d'une grille d'essai placée au centre du compartiment de cuisson. Les ustensiles et les accessoires du four influent sur la mesure de la température. Il y aura donc toujours un écart lorsque vous mesurerez vous-même la température.
Des étincelles se produisent entre l'étain et la grille.	Vérifiez que l'étain est propre à l'extérieur. Changez la position de la boîte dans le compartiment de cuisson. Si cela ne vous aide pas, continuez la cuisson mais sans le micro-ondes. Le temps de cuisson sera alors plus long.

5.5 Rôtir et griller

À propos des tables

La température et la durée du rôtissage dépendent du type et de la quantité d'aliments à cuire. C'est pourquoi des plages de température sont indiquées dans les tableaux. Commencez par la température la plus basse et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la fois suivante,

Pour plus d'informations, consultez la section intitulée Conseils pour griller et rôtir qui suit les tableaux.

Ustensiles de cuisine

Vous pouvez utiliser n'importe quel ustensile résistant à la chaleur et pouvant être utilisé dans un four à micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ne sont pas adaptés au rôtissage au micro-ondes.

Les ustensiles de cuisson peuvent devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine pour sortir les ustensiles du four.

Placez les ustensiles en verre chauds sur un torchon sec après les avoir sortis du four. Le verre peut se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou humide.

Conseils pour les notes de torréfaction

- Utilisez un plat à rôtir profond pour rôtir la viande et la volaille.
- Vérifiez que vos ustensiles de cuisson entrent dans le compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- **Viande:** Recouvrez environ les deux tiers du fond du four de liquide. Ajouter un peu plus de liquide pour les rôtis en pot. Retournez les morceaux de viande à la moitié du temps de cuisson. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- **Volaille:** Retournez les morceaux de viande après que Z du temps de cuisson se soit écoulé.

5 Guide culinaire expert

Conseils pour griller Notes

- Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous faites griller et ne préchauffez pas.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Les steaks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux. N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Utilisez des pinces pour retourner les morceaux d'aliments que vous faites griller. Si vous percez la viande avec une fourchette, le jus s'écoulera et la viande deviendra sèche.
- La viande brune, par exemple le bœuf, brunit plus rapidement que la viande claire comme le veau ou le porc. Lorsque vous faites griller de la viande ou du poisson de couleur claire, ceux-ci ne brunissent souvent que légèrement en surface, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- L'élément gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produit.

Notes sur le bœuf

- Retournez le bœuf rôti à la cocotte après Y et Z du temps de cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les filets et les aloyaux à la moitié du temps de cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les steaks après Z du temps de cuisson.

Bœuf	**Accessoires**	**Type de chauffage**	**Température en °C, réglage du gril**	**Puissance des micro-ondes en watts**	**Temps de cuisson en minutes**
Bœuf rôti, environ 1 kg*.	Fourneau avec couvercle		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, moyen, environ 1 kg*.	Fourneau sans couvercle		180-200	100	30-40
Filet de porc, moyen, environ 1 kg *	Fourneau sans couvercle		210-230	100	30-40
Steak, moyen, 3 cm d'épaisseur**	Support supérieur en fil de fer		3	-	de chaque côté : 10-15
* Support inférieur en fil de fer ** Support supérieur en fil de fer					

Veau

Notez : Retournez les articulations et les jarrets de veau à la moitié du temps de cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.

5 Guide culinaire expert

Veau	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Jambon de veau, environ 1 kg*.	Fourneau avec couvercle	⊕	180-200	-	110-130
Jambonneau de veau, environ 1,5 kg*	Fourneau avec couvercle	⊕	200-220	-	120-130
* Support inférieur en fil de fer					

Agneau

Notez : Retournez le gigot d'agneau à mi-cuisson.

Agneau	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Selle d'agneau à l'os, 1 kg* environ	Fourneau sans couvercle	⊕	210-230	-	40-50
Gigot d'agneau désossé, de taille moyenne, d'environ 1,5 kg*.	Fourneau avec couvercle	⊕	190-210	-	90-95
* Support inférieur en fil de fer					

Divers

Notes

- Enfin, laissez reposer le pain de viande pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les saucisses après Z du temps de cuisson.

Divers	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pain de viande d'environ 1 kg*.	Fourneau sans couvercle	⊕	180-200	700 W +	-
4 à 6 saucisses à griller d'environ 150 g chacune**	-	⌒	3	-	de chaque côté : 10-15
* Support inférieur en fil de fer ** Support supérieur en fil de fer					

Notes sur la volaille

- Placez les poulets entiers et les poitrines de poulet côté poitrine vers le bas. Retourner après Z du temps de cuisson.
- Placez la poularde côté poitrine vers le bas. Tournez après 30 minutes et réglez la puissance du micro-

ondes à 180 watts.

- Placez les demi-poulets et les portions de poulet côté peau vers le haut. Ne pas tourner.
- Retournez les magrets de canard et d'oie côté peau. Ne pas tourner.
- Retournez les cuisses d'oie à la moitié du temps de cuisson. Piquez la peau.
- Placer la poitrine et les cuisses de dinde côté peau vers le bas. Retourner après Z du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg*	Fourneau avec couvercle		220-230	300	35-45
Poulard, entier, env. 1,6 kg*	Fourneau avec couvercle		220-230	300 100	30 20-30
Poulet, en moitiés, 500 g chaque*.	Fourneau sans couvercle		180-200	300	30-35
Portions de poulet, environ 800 g*	Fourneau sans couvercle		210-230	300	20-30
Poitrine de poulet avec la peau et les os, 2 morceaux, environ 350-450 g*.	Fourneau sans couvercle		190-210	100	30-40
Magret de canard avec peau, 2 morceaux, 300-400 g chacun**	Fourneau sans couvercle		3	100	20-30
Poitrine d'oie, 2 pièces, 500 g chacune*.	Fourneau sans couvercle		210-230	100	25-30
Cuisses d'oie, 4 pièces, environ 1,5 kg*.	Fourneau sans couvercle		210-230	100	30-40
Poitrine de dinde d'environ 1 kg*.	Fourneau avec couvercle		200-220	-	90-100
Pilons de dinde, environ 1,3 kg*.	Fourneau avec couvercle		200-220	100	50-60
* Support inférieur en fil de fer ** Support supérieur en fil de fer					

Poisson

Notes

- Pour le gril, placez le poisson entier, par exemple la truite, au milieu de la grille supérieure.
- Graissez la grille au préalable avec de l'huile.

5 Guide culinaire expert

Poisson	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Steak de poisson, par exemple le saumon, 3 cm d'épaisseur, grillés	Support supérieur en fil de fer		3	20-25
Poisson entier, 23 pièces, 300 g de chacun, grillé	Support supérieur en fil de fer		3	20-30

5.6 Conseils pour rôtir et griller

Le tableau ne contient pas d'informations sur le poids du joint.	Pour les petits rôtis, choisissez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les gros rôtis, choisissez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir si le rôti est prêt.	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un "test à la cuillère". Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est ferme au toucher, il est prêt. Si la cuillère peut être enfoncée, la cuisson doit être un peu plus longue.
Le rôti a l'air bon mais les jus sont brûlés.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a l'air bon mais les jus sont trop clairs et aqueux.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit.	Découpez le rôti. Préparez la sauce dans le plat à rôtir et placez les tranches de viande rôtie dans la sauce. Terminez la cuisson de la viande en utilisant uniquement le micro-ondes.

5.7 Gâteaux, gratins, toasts avec garnitures

Notes

- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Pour les gâteaux, les gratins de pommes de terre et les lasagnes, utilisez un plat allant au four, résistant à la chaleur et allant au micro-ondes, de 4 à 5 cm de profondeur.
- Placez le four sur la grille inférieure.
- Laissez cuire les gâteaux et les gratins dans le four pendant encore 5 minutes après l'avoir éteint.
- **Fromage sur pain grillé:** Préchauffez les tranches de pain.

Gâteaux, gratins, toasts	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Cake, sucrée, env. 1,5 kg*	Fourneau sans couvercle		140-160	300	25-35
Gâteau salé, à base d'ingrédients cuits, environ 1 kg*.	Fourneau sans couvercle		150-160	700	20-25

Lasagne, fraîche*	Fourneau sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin de pommes de terre à base de matières premières, environ 1,1 kg*.	Fourneau sans couvercle		180-200	700	25-30
Toast avec garniture, 4 tranches**			3	-	8-10
* Support inférieur en fil de fer ** Support supérieur en fil de fer					

5.8 Produits de consommation courante, surgelés

Notes

- Respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Ne superposez pas les frites, les croquettes ou les röstis de pommes de terre. Tournez à mi-cuisson.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Commodité produits	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pizza avec une base fine*	Plaque tournante		220-230	-	10-15
Pizza à fond plat	Plaque tournante	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Plaque tournante		220-230	-	10-15
Baguette de pizza*	Plaque tournante	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Plaque tournante		220-230	-	8-13
Croquettes*	Plaque tournante		210-220	-	13-18
Rösti, poches de pommes de terre farcies	Plaque tournante		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguette partiellement cuits	Support inférieur en fil de fer		170-180	-	13-18
Doigts de poisson	Plaque tournante		210-230	-	10-20
Goujons et nuggets de poulet	Plaque tournante		200-220	-	15-20
Lasagnes, environ 400 g**	Support inférieur en fil de fer		220-230	700	12-17
* Préchauffez le compartiment de cuisson pendant 5 minutes. ** Placez les aliments dans des récipients adaptés et résistants à la chaleur.					

6 Pulizia e manutenzione

6.1 Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyants abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne trempez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Éteignez le four et débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage.
2. Patientez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
3. Maintenez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés se déposent sur les parois du four, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez un détergent doux si le four est très sale. Évitez l'utilisation d'aérosol et d'autres nettoyants abrasifs, car ils peuvent tâcher, rayer ou ternir la surface de la porte.
4. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer par les orifices de ventilation.
5. Essuyez régulièrement les deux côtés de la porte et de la fenêtre, les joints d'étanchéité de la porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide pour nettoyer tout déversement ou toute éclaboussure. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
6. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
7. Ne laissez pas le panneau de commande se mouiller. Nettoyez avec un chiffon humide et doux. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter que le four ne s'allume accidentellement.
8. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'extrême humidité. Ce phénomène est normal.
9. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
10. Nettoyez régulièrement l'anneau et le bas de la cavité du four pour éviter des bruits excessifs. Essuyez simplement la surface inférieure du four à l'aide d'un détergent doux. Vous pouvez laver l'anneau dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau de la cavité pour le nettoyer, veillez à le replacer dans la bonne position.
11. Pour éliminer les odeurs de votre four, mélangez une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un bol profond utilisable au micro-ondes. Faites-le chauffer au micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez soigneusement et séchez ensuite la cavité en vous servant d'un chiffon doux.
12. Lorsqu'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, veuillez consulter un vendeur pour la faire remplacer.
13. Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ; il doit être mis au rebut dans le centre de collecte prévu à cet effet par les autorités municipales.
14. Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes avec fonction gril pour la première fois, il peut produire de légères fumées et odeurs. Ce phénomène est normal, car le four comporte une plaque d'acier recouverte d'huile de lubrification, et lorsqu'il est neuf, il produit des fumées et des odeurs générées par la combustion de l'huile lubrification. Ce phénomène disparaît après une période d'utilisation.

6.2 Rangement

- Si vous ne comptez pas utiliser votre appareil pendant un certain temps, veuillez le ranger soigneusement.
- Veillez également à ce que l'appareil soit débranché, complètement refroidi et entièrement

sec.

- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.

6.3 Manipulation et transport

- Pendant la manipulation et le transport, portez toujours l'appareil dans son emballage d'origine. L'emballage de l'appareil le protège des dommages physiques.
- Ne placez pas de charges lourdes sur l'appareil ou sur l'emballage. Cela pourrait l'endommager.
- Toute chute de l'appareil peut le rendre non opérationnel ou l'endommager de façon permanente.

7 Dépannage

Problème	Cause possible	Remède/information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la prise.
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. "⊶" apparaît sur l'écran.	La sécurité enfants est active.	Désactiver la sécurité enfants (voir section : Sécurité enfants).
‹ : " s'affiche sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Remettez l'horloge à zéro.
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Les aliments mettent plus de temps qu'avant à chauffer au micro-ondes.	Le niveau de puissance des micro-ondes sélectionné est trop faible.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Doublez la quantité = doublez presque le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
La table tournante râpe ou grince.	Saleté ou débris dans la zone autour de l'entraînement de la platine.	Nettoyez soigneusement les rouleaux sous le plateau tournant et le renfoncement du plancher du four.
Il est impossible de définir un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier.	Le réglage de la température, du niveau de puissance ou de la combinaison n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez les paramètres autorisés.
" " apparaît sur l'écran.	La fonction d'arrêt de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
"... apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction d'arrêt de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
" " apparaît sur le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez le panneau de commande sécher.
"^ apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.

Lees eerst deze gebruikershandleiding!

Zeer gewaardeerde klant,

Bedankt voor uw voorkeur voor dit Beko-toestel. Wij hopen dat u de beste resultaten haalt uit uw toestel dat met hoge kwaliteit en de modernste technologie is geproduceerd. Lees daarom deze gehele gebruikershandleiding en alle andere bijgeleverde documenten zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze ter referentie in de toekomst. Als u het product aan iemand anders geeft, overhandig dan ook de gebruikershandleiding. Volg de instructies op door op alle informatie en waarschuwingen te letten in de gebruikershandleiding.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen de modellen worden expliciet beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in de verschillende delen van deze handleiding:

	Belangrijke informatie en nuttige tips over het gebruik.
	WAARSCHUWING: Waarschuwingen voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
	WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schok.
	Waarschuwing voor hete oppervlakken.

GERECYCLEERD &
RECYCLEERBAAR
PAPIER

Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar ze voor een eventuele toekomstige raadpleging

1.1 Veiligheidsinformatie

Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die helpen beschermen tegen het risico van brand, elektrische schokken, blootstelling aan lekken van microgolfenergie, persoonlijk letsel of materiële schade. Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.

- De magnetrons van Beko zijn conform de geldige veiligheidsnormen; om die reden, in het geval van schade aan het apparaat of het netsnoer, moet het worden gerepareerd of vervangen door de verdeler, het servicecentrum of een specialist en geautoriseerde service om risico's te voorkomen. Slechte reparatiewerken kunnen gevaar en risico's veroorzaken voor de gebruiker.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - Boerderijen
  - Door klanten in hotels en andere residentiële omgevingen;
  - Bed and breakfast type omgevingen.
- Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratorium gebruik.
- Probeer de magnetron niet te gebruiken als de deur open is; zo niet kunt u worden blootgesteld aan schadelijke microgolfenergie. De veiligheidsvergrendelingen mogen niet worden uitgeschakeld of omzeild.
- De magnetron is bedoeld om etenswaren en drank op te

warmen. Etenswaren of kleding drogen en verwarmingskussen, slippers, sponzen, vochtige doeken of iets gelijkaardig opwarmen, kan resulteren in het risico van letsels, ontsteking of brand.

- Plaats geen voorwerp tussen de voorzijde en de deur van de magnetron. Laat geen vuil of resten van reinigingsmiddelen opbouwen op de sluitingsoppervlakken.
- Alle onderhoudswerken, inclusief het verwijderen van de afscherming die bescherming biedt tegen de blootstelling aan microgolfenergie, moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde personen/diensten. Elke andere benadering is gevaarlijk.
- Uw product is bedoeld om etenswaren te koken, op te warmen en te ontdooien bij u thuis. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Uw magnetron is niet ontworpen om een levend wezen te drogen.
- Gebruik uw apparaat niet om kleding of keukenhanddoeken te drogen.
- Gebruik dit apparaat niet buiten, in badkamers, vochtige omgevingen of in plaatsen waar het nat kan worden.
- Er mag geen verantwoordelijkheid of garantieclaim worden verondersteld voor schade als resultaat van misbruik of een incorrecte hantering van het apparaat.
- Probeer het apparaat nooit te ontmantelen. Er worden geen garantieclaims aanvaard voor schade als het gevolg van een incorrecte hantering.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen of onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- Gebruik het apparaat altijd

op een stabiel, plat, schoon, droog en antislip oppervlak.

- Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- U moet alle onderdelen reinigen voor u het apparaat de eerste maal in gebruik neemt. Raadpleeg de details vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Het apparaat wordt zeer warm wanneer het in gebruik is. Let erop geen hete onderdelen van de magnetron aan te raken.
- Bedien de oven niet als hij leeg is.
- Keukengereedschap kan warm worden omwille van de warmte die wordt overgedragen van de opgewarmde etenswaren naar het gereedschap. Het is mogelijk dat u ovenwanten moet gebruiken om het gereedschap vast te houden.
- Het gereedschap moet worden gecontroleerd om zeker te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.
- Plaats de magnetron niet op een fornuis of andere apparaten die warmte genereren. Zo niet kan hij worden beschadigd en wordt de garantie nietig verklaard.
- Er kan stoom ontsnappen wanneer de afdekking of de folie wordt geopend na de bereiding van de etenswaren.
- Het apparaat en de toegankelijke oppervlakken kunnen heel warm zijn als het apparaat in gebruik is.
- De deur en de glazen plaat kunnen heel warm zijn als het apparaat in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw netspanning overeenstemt met de gegevens op het typeplaatje van

het apparaat.

- De enige manier om het apparaat los te koppelen van het elektrisch net is door de stekker te verwijderen uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat enkel met een gaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Raak het apparaat of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Het apparaat moet zodanig worden gepositioneerd dat de stekker toegankelijk blijft.
- Voorkom schade aan het netsnoer door het niet plat te drukken, te buigen of over scherpe randen te schuren. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.
- Zorg ervoor dat er geen gevaar bestaat dat iemand per ongeluk kan trekken aan het netsnoer of dat er iemand over kan struikelen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact na elke reiniging en wanneer u het apparaat niet gebruikt
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat om het los te koppelen van het elektrisch net en wikkel het netsnoer nooit rond het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of in een andere vloeistof. Houd het niet onder stromend water.
- Als u etenswaren opwarmt in papieren of plastic containers moet u de ogen in het oog houden en opletten voor een mogelijke ontbranding.
- Verwijder de draadstrips en/of metalen handvaten van papieren of plastic zakjes voor u ze in de magnetron plaatst.
- Als u rook opmerkt, moet u

het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact verwijderen, als dit veilig kan, en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te smoren.

- Gebruik de magnetron niet voor opslag. Laat geen papieren items, kookmateriaal of voedsel in de magnetron staan als u hem niet gebruikt.
- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding moeten worden geschud of gemengd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor verbruik om brandwonden te vermijden.
- Dit apparaat is een Groep 2 klasse B ISM apparaat. Groep 2 bevat alle ISM (Industrieel, Wetenschappelijk en Medisch) apparaat waarin radiofrequentie energie opzettelijk wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en vonkerosie apparaat.
- Klasse B apparatuur is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik in vestigingen die rechtstreeks zijn verbonden met een laagspanningsnetwerk.
- Gebruik geen kookolie in de magnetron. Hete olie kan de onderdelen en het materiaal van de magnetron beschadigen en het kan brandwonden veroorzaken op de huid.
- Doorprik etenswaren met een dikke korst zoals aardappelen, courgettes, appelen en kastanjes.
- Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de achterzijde naar de muur is gericht.
- Voor u het apparaat verplaatst, moet u de draaitafel vastmaken om schade te voorkomen.
- Eieren in de schaal en volledige hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs na het op-

warmen van de magnetron.

WAARSCHUWING: Als de deur of afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag u de magnetron niet gebruiken. U moet hem laten repareren door een bevoegde persoon.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iemand die niet bevoegd is om een onderhoud of reparatie uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetron energie.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten containers aangezien ze kunnen ontploffen.

- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en etensresten moeten worden verwijderd.
- Er moet ten minste 30 cm vrije ruimte worden gelaten boven de magnetron.
- U mag etenswaren niet te lang in de magnetron bereiden: dit kan namelijk brand veroorzaken.
- Gebruik geen chemicaliën en stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
- U moet uiterst voorzichtig zijn als u het apparaat gebruikt in de buurt van kinderen en personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen of met een gebrek aan kennis en ervaring, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan met betrekking tot het veilige gebruik van het product of dat ze de instructies hebben gekregen of de potentiële gevaren van het gebruik van het product begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen en onderhoud door

de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- **Verstikkingsgevaar!** Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Vanwege de overmatige hitte die wordt gegenereerd in de grill- en combinatiemodi mogen kinderen deze modi niet gebruiken tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Houd het product en het netsnoer buiten handbereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats de etenswaren die u wilt bereiden niet rechtstreeks op de glazen schotel. Plaats de etenswaren in / op geschikte containers voor u ze in de magnetron plaatst.
- Metalen containers voor etenswaren en drank zijn niet toegelaten voor bereidingen in de magnetron. Deze kunnen vonken veroorzaken.
- De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst die niet conform is met de installatievoorschriften.
- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor ingebouwd gebruik.
- Indien er ingebouwde apparaten worden gebruikt die 900 mm of hoger boven de vloer komen, moet u er zorg voor dragen de draaitafel niet te verplaatsen wanneer u de containers uit het apparaat verwijdert.
- Als het ingebouwde product in een kast met een deur wordt gemonteerd, moet de deur van de kast altijd open worden gelaten wanneer het product in gebruik is.
- Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, kan dit resulteren in een aantasting van de oppervlaktelaag en dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk resulteren in een gevaar-

lijke situatie.

- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in het vertraagd koken van de vloeistof. U moet dus voorzichtig zijn met de container.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus mogen kinderen de magnetron uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de temperaturen die worden gegenereerd.
- **Reiniging:** dompel het apparaat niet onder in water of een ander vloeistof. Reinig de behuizing alleen met een vochtige spons/doek en een warm zeepsopje. Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen. Zie **Reiniging** en **Opslag** voor gedetailleerde reinigingsinstructies.

1.2 Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit symbool wijst erop dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Een gebruikt apparaat moet naar een officieel inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem contact op met uw lokale autoriteiten of detailhandelaar war het product is gekocht om deze collectiesystemen te vinden. Elk gezin speelt een belangrijke rol in de recuperatie en recycling van oude apparaten. De correcte verwijdering van gebruikte apparatuur helpt potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

1.3 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

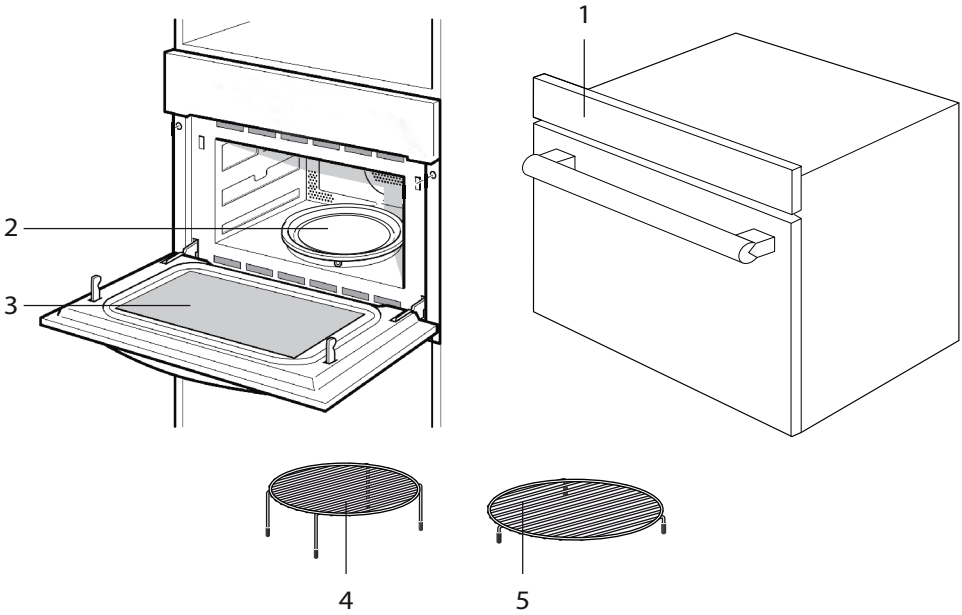
Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

1.4 Informatie op de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

2 Uw magnetron

2.1 Overzicht



Bediening en onderdelen

1. Bedieningspaneel
2. Draaitafel
3. Magnetronvenster
4. Bovenste rooster
5. Onderste rooster

2.2 Technische gegevens

Stroomverbruik	220-230V~ 50 Hz
Uitgangsvermogen (Magnetron)	900 W
Ingangsvermogen (Magnetron)	1650 W
Grill vermogen	1750 W
Convectievermogen	1750 W
Maximaal Ingangsvermogen	3350 W
Operationele frequentie	2450 MHz
Ovencapaciteit	44 liter

Technische en ontwerp wijzigingsrechten zijn voorbehouden.

De markeringen op het product of de waarden vermeld in andere documenten die worden geleverd met het product zijn waarden verkregen in laboratorium omstandigheden volgens de relevante normen. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het apparaat en omgevingsvoorwaarden. Stroomwaarden worden getest op 230V.

2.3 Accessoires

Draaitafel

Als een oppervlak voor het rooster. Voedsel dat vooral veel hitte van onder nodig heeft, kan direct op de draaitafel bereidt worden.

De draaitafel kan met de klok mee of tegen de klok in draaien. Plaats de draaitafel op de aandrijving in het midden van het kookcompartiment. Zorg dat het goed bevestigd is.

- Gebruik de magnetron nooit zonder draaitafel.
- De draaitafel kan maximaal 5 kg dragen.
- De draaitafel moet kunnen draaien tijdens het gebruik van alle soorten verhitting.

Onderste rooster

Voor de magnetron en voor bakken en braden in de oven.

Bovenste rooster

Voor grillen, bijvoorbeeld steaks, worst en het roosteren van brood.

Als een steun voor ondiepe schalen.

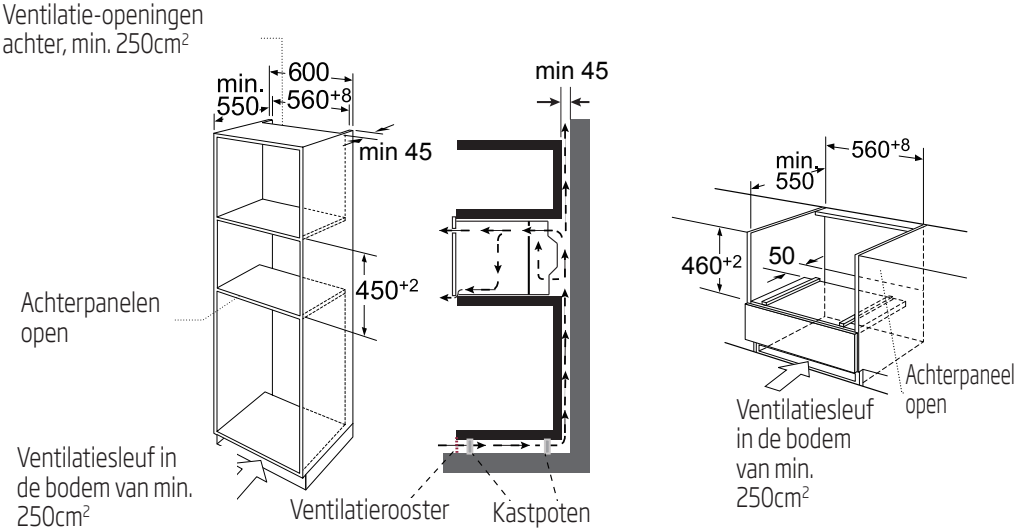
Type en hoeveelheid accessoires zijn onderhevig aan daadwerkelijke vraag.

3 Installatie en verbinding

3.1 Geïnstalleerde eenheden

- Het apparaat is alleen bedoeld voor installatie in een keuken.
- Het apparaat is niet ontworpen om op tafel te plaatsen of in een kast.
- De kast waarin de magnetron wordt geïnstalleerd mag geen achterwand hebben achter het apparaat.
- Er moet ten minste 45 mm ruimte zitten tussen de muur en de basis of achterpaneel van de eenheid hierboven.
- De kast waarin de magnetron wordt geïnstalleerd moet een ventilatie opening van 250 cm² aan de voorkant hebben. Snijd het basispaneel weg of installeer een ventilatiegril.
- Ventilatiesleuven en inlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het geïnstalleerd is in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- De filter kan beschadigd worden door incorrecte installatie.
- De eenheden waarin het apparaat wordt geïnstalleerd moet hittebestendig zijn tot 90 °C.

Installatieafmetingen



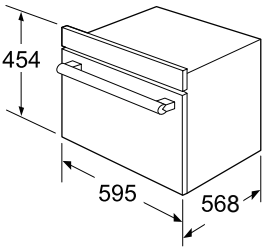
Er moet ruimte zijn boven de magnetron.

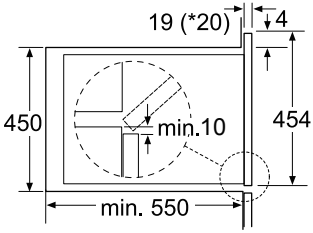
3 Installatie en verbinding

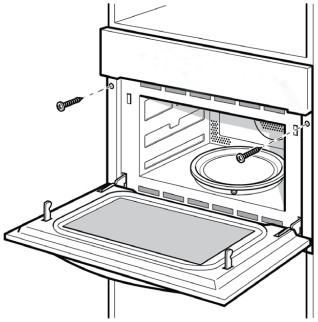
Inbouwen

Het apparaat niet tillen of vasthouden bij de deurhendel. De deurhendel kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Duw de magnetron voorzichtig in de doos en zorg dat deze in het midden staat.
2. Open de deur en bevestig de magnetron met de meegeleverde schroeven.







* 20 mm for metal fascias

- Plaats het apparaat geheel en zo*20 mm voor metalen fasciën
- Zorg dat er geen kink in de aansluitkabel komt.
- Schroef het apparaat vast op zijn plaats.
- De ruimte tussen het aanrecht en het apparaat moet niet worden afgesloten door latten.

3.2 Elektrische verbinding

- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag enkel worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Enkel een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften mag het stopcontact installeren of de aansluitkabel vervangen.
- Als de stekker niet meer toegankelijk is na de installatie moet een pool isolatieschakelaar aanwezig zijn op de installatiezijde met een contactopening van minimum 3 mm.
- Aanrakingsbeveiliging moet worden gebruikt tijdens de installatie.

3 Installatie en verbinding

3.3 Radiostoring

De werking van de magnetron kan storing veroorzaken op radio´s, tv´s en soortgelijke apparaten.

- Plaats de oven zo ver mogelijk van radio´s en tv´s vandaan. De werking van magnetrons kan storing op uw radio- of tv-ontvangst veroorzaken. 2. Sluit uw oven aan op een standaard huishoudelijk stopcontact. Zorg dat de spanning en de frequentie gelijk zijn aan de spanning en de frequentie op het typeplaatje.
- In geval van storing kan dit verminderd of weggenomen worden door de volgende voorzorgsmaatregelen te nemen:
- Reinig de deur en het afdichtingsoppervlak van de oven.
- Stel de antennerichting van de radio of tv opnieuw in.
- Verplaats de oven rekening houdend met de locatie van de ontvanger.
- Plaats de magnetron uit de buurt van de ontvanger.
- Sluit de magnetron aan op een ander stopcontact, zodat de magnetron en de ontvanger op verschillende lijnen zitten.

3.4 Basisregels van magnetronkoken

- Bereid het voedsel met veel zorg. Plaats de resterende delen aan de buitenkant van de schotel.
- Let op de bereidingstijd. Bereid in de kortst aangegeven tijd en voeg indien nodig meer tijd toe. Overgaar voedsel kan rook veroorzaken of verbranden.
- Dek het voedsel tijdens de bereiding af. Het afdekken van het voedsel voorkomt spatten en helpt het voedsel gelijkmatig te bereiden.
- Draai voedsel zoals gevogelte en hamburgers om tijdens de bereiding in een magnetron om de bereiding van dit soort voedsel te versnellen. Grotere stukken voedsel, zoals een braadstuk, moet minstens eenmaal gedraaid worden.
- Draai voedsel zoals gehaktballen halverwege de bereidingstijd om en verplaats de gehaktballen in het midden naar de zijkanten en andersom.

3.5 Instructies voor aarding

Dit apparaat moet worden geaard. Deze oven heeft een geaarde kabel met een geaarde stekker. Het apparaat moet worden aangesloten op een geïnstalleerd en correct geaard stopcontact. Het aardingssysteem heeft een lekdraad voor elektrische stroom in geval van een kortsluiting en vermindert het risico op een elektrische schok. We raden u aan een elektrisch circuit alleen voor de oven te gebruiken. De werking met hoogspanning is gevaarlijk en kan brand of andere ongelukken veroorzaken die de oven kunnen beschadigen.

WAARSCHUWING: Verkeerd gebruik van de geaarde stekker kan een elektrische schok veroorzaken.

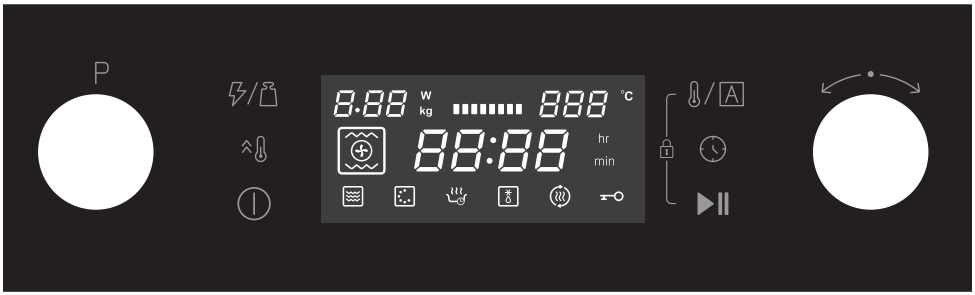
3 Installatie en verbinding

	Raadpleeg voor vragen over aarding en elektrische instructies een bevoegde elektricien of servicepersoneel.
	De fabrikant en/of handelaar zijn niet aansprakelijk voor letsel of schade aan de oven die is ontstaan door het niet nakomen van de procedures van de elektrische aansluiting.

4 Bediening

4.1 Bedieningspaneel

De aanraaktoetsen worden gebruikt om de aanvullende functies in te stellen.
Op het scherm kunt u de waarden zien die u hebt ingesteld.



Symbool	Functie
	Vermogen/Gewicht
	Snelle voorverhitting
	Aan / Uit
	Temperatuur / Automatisch menu
	Klok
	Start / Pauze

4 Bediening

Houd "/" de "▶II" en toetsen ongeveer 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren. En de magnetron reageert niet meer als toetsen worden ingedrukt. De timer en klok kunnen ook worden ingesteld.

4.2 Functieschakelaar

Gebruik de functieschakelaar om het type verhitting in te stellen.

Functie	Gebruik
3D hete lucht	Voor het bakken van biscuitgebak in bakblikken, vlaai en cheesecake, maar ook voor cake, pizza en kleine baksels op de bakplaat. Bij 50°C blijft de smaak behouden tot 1-2 uur.
Grill met ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken ovenschotels en gegrilde gerechten worden het best bereid met deze instelling.
Pizza-instelling	Voor bevroren kant-en-klare producten en gerechten die veel hitte van onderen nodig hebben.
Gril	Selecteer tussen de niveaus hoog, medium of laag. Dit is ideaal als u meerdere steaks, worsten, stukken vis of stukken brood wil grillen.
+ Magnetron + hete lucht	Gebruik deze functies om snel maaltijden te braden. En gebruik tegelijkertijd de functie 3D hete lucht
+ Magnetron + gril en ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken ovenschotel en gegrilde gerechten worden het best met deze instelling. En gebruik deze functies om maaltijden gelijkmatig te braden.
+ Magnetron + pizza	Gebruik deze functies om snel maaltijden te braden. En gebruik tegelijkertijd de pizza-instelling.
+ Magnetron + gril	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden maar wel met een bruine krokante korst.
Ontdooien	2 ontdooiprogramma's
Automatische programma's	13 kookprogramma's Het type verhitting en de kooktijd worden ingesteld door gewicht.
Magnetron	Ontdooien, opnieuw verhitten en koken.

4 Bediening

4.3 Parameterschakelaar

Gebruik de schakelaar om de parameters in te stellen.

Parameter	Functie
Automatisch menu	Selecteer 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
Temperatuur	Selecteer de kooktemperatuur (°C). : 50, 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 + : 50, 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110... 230 + : 100, 105, 110...230
Gewicht	Stel het kookgewicht in.
Tijd	Stel de kooktijd in.
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen. 100W, 300W, 450W, 700W en 900W.

4.4 Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt ingeschakeld tijdens gebruik. De hete lucht ontsnapt boven de deur. De koelventilator blijft werken voor enige tijd na gebruik.

Bedek de ventilatiesleuven niet. Anders raakt het apparaat oververhit.

- Het apparaat blijft koel tijdens gebruik van de magnetron. De koelventilator wordt nog steeds ingeschakeld. De ventilator kan ook blijven werken na gebruik van de magnetron.
- Er kan condensatie verschijnen op het deurvenster, binnenwanden en bodem. Dit is normaal en u heeft geen negatief effect op de werking van de magnetron. Veeg de condensatie weg na het koken.

4.5 Voor het eerste gebruik van het apparaat

4.5.1 De klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, gaat "00:00" knipperen en de zoemer gaat een keer af. De klok instellen.

1. Draai de "" knop tussen 00:00 en 23:59.
2. Raak de "" toets aan. De tijd is ingesteld.

4.5.2 De accessoires schoonmaken

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, maak deze grondig schoon met heet zeepwater en een zachte afwasdoek.

4.5.3 De oven opwarmen

Om de geur van nieuwigheid te verwijderen, warm de oven leeg en gesloten op. Een uur met "⊛" hete lucht van 230 °C is ideaal. Zorg dat er geen verpakkingsresten achter gebleven zijn in het kookcompartement.

1. Gebruik de functieschakelaar voor het "P" instellen "⁘" van de verhittingsmodus.. Gebruik de "●" knop om de "⊛" hete luchtfunctie te selecteren.
2. Raak de "🌡/A" toets aan. Draai de "●" knop om de temperatuur in te stellen op 230 °C.
3. Raak de "🕒" toets aan. Draai de "●" knop om de kooktijd in te stellen op 60 minuten.
4. Raak de "▶II" toets aan. De oven begint op te warmen.

4.6 De oven instellen

Er zijn verschillende manieren waarop u de oven in kunt stellen. Hier leggen we uit hoe u het gewenste type verhitting en temperatuur of grilinstelling kunt selecteren. U kunt ook de ovenkooktijd voor uw gerecht selecteren.

4.6.1 Instellen van het type verhitting en temperatuur

Voorbeeld: "⊛" Hete lucht op 200 °C voor 25 minuten.

1. Zet de functieschakelaar "P" op "⁘". Draai de "●" knop naar "⊛".
2. Raak de "🌡/A" toets aan. De standaard temperatuur 180 °C gaat knipperen. Draai de "●" knop om de temperatuur in te stellen op 200 °C.
3. Raak de "🕒" toets aan. Draai de "●" knop om de kooktijd in te stellen op 25 minuten.
4. Raak de "▶II" toets aan. De oven begint op te warmen.

Het openen van de oven tijdens gebruik.

Werking wordt gepauzeerd. Druk na het sluiten van de deur op de "▶II" toets. Werking wordt hervat.

Het pauzeren van de werking

Druk op de "▶II" toets om de werking te pauzeren. Druk dan op de "▶II" toets om de werking te hervatten.

Het wijzigen van de kooktijd

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak de "🕒" toets aan. Draai de "●" knop om de kooktijd te wijzigen.

Het wijzigen van de temperatuur

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "🌡/A" toets voor een nieuwe temperatuurinstelling. Draai de "●" knop om de temperatuur in te stellen.

Het annuleren van de werking

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "⏻" de toets om de werking te stoppen.

4.6.2 Snelle voorverhitting

Bij snelle voorverhitting bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Snelle voorverhitting is beschikbaar bij de volgende typen verhitting:

- 3D hete lucht
- Grill met ventilator
- + Magnetron + hete lucht
- + Magnetron + gril en ventilator
- Pizza-instelling
- + Magnetron + pizza

Plaats voor een gelijkmatig kookresultaat alleen eten in het kookcompartiment als de voorverhittingsfase voltooid is.

1. Instellen van het type verhitting en temperatuur
2. Raak de "🌡" toets aan. Het " " pictogram licht op op het scherm.
3. Raak de "▶⏸" toets aan. De oven begint op te warmen.

Het voorverhittingsproces is compleet

Er klinkt een signaal. Het " " pictogram op het scherm knippert. Plaats uw gerecht in de oven.

Annuleren van snelle voorverhitting

Druk tijdens de snelle voorverhitting op de "🌡" toets om de functie te annuleren. Druk tijdens de snelle voorverhitting op de "▶⏸" of de "🌡" toets om de functie te annuleren. U kunt ook de deur openen om de functie te annuleren.

1. De snelle voorverhitting werkt alleen als u al een van de bovenstaande modi gekozen hebt. Tijdens het voorverhitten is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
2. Pas als u een alarm hoort en het voorverhittingspictogram knippert, kunt u de deur openen en eten erin plaatsen.

4.7 De magnetron

Microgolven worden omgezet in hitte in eten. De magnetron kan alleen gebruikt worden, dus zelfstandig, of in combinatie met een ander type verhitting.

In de Expert Kookgids vindt u voorbeelden voor ontdooien, opwarmen en koken met de magentronoven.

De stap-hoeveelheden voor de aanpassingstijd van de codeschakelaar zijn als volgt:

0-1 min : 1 seconde

1-5 min : 10 seconden

5-15 min : 30 seconden

15-60 min : 1 minuut

60 min : 5 minuten

4.7.1 Opmerkingen over ovengerei

Geschikt gerei Geschikt gerei is hittebestendig en gemaakt van glass, keramisch glas, porselein, keramisch of hittebestendig plastic. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook serveerschotels gebruiken. Dit bespaart u de moeite om voedsel van een schaal naar een andere over te brengen. U moet alleen ovengerei met een decoratieve gouden of zilveren afwerking gebruiken als de fabrikant garandeert dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Ongeschikt ovengerei

Metalen overngerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Eten in metalen containers blijft koud.

Opgelet! Ontstaan van vonken: metaal - zoals een lepel in een glas - moet op ten minste 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur geplaatst worden. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur kapot maken.

Ovengereitest

Schakel de magnetron niet in als er geen eten in zit. De volgende ovengereitest is de enige uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit als u niet zeker weet of uw ovengerei geschikt is voor gebruik in de magnetron.

1. Verwarm het lege ovengerei op maximum kracht voor 1/2 tot 1 minuut.
2. Controleer de temperatuur ondertussen af en toe.

Het ovengerei moet nog steeds koud of warm zijn bij aanraking.

Het ovengerei is niet geschikt als het heet wordt of als er vonken ontstaan.

4.7.2 Vermogensinstellingen magnetron

Gebruik de "⏻/⏱" toets om het gewenste magnetronvermogen in te stellen	
100W	Ontdooien van gevoelig/delicaat voedsel Ontdooien van voedsel met onregelmatige vorm Zacht maken van ijs Deeg laten rijzen
300W	Ontdooien Chocolade en boter laten smelten
450W	Rijs, soep bereiden
700W	Opwarmen Paddenstoelen, schaaldieren bereiden Gerechten met ei en kaas bereiden

900W	Water koken, opnieuw opwarmen Kip, vis en groente bereiden

- Als u een toets aanraakt, licht het geselecteerde vermogen op.
- Het magnetronvermogen kan worden ingesteld op 900 Watt voor maximaal 30 minuten. Met alle andere instelling is een maximale kooktijd van 1 uur en 30 minuten mogelijk.

4.7.3 De magnetron instellen

Voorbeeld: Vermogensinstelling 300W, kooktijd 17 minuten.

1. Druk als het apparaat aanstaat op de "⏻" toets om de magnetronfunctie te gebruiken. Het standaard magnetronvermogen 900W verschijnt. En de standaard kooktijd knippert.
2. Druk op de "⚡/🍲" toets om het magnetronvermogen te activeren. Draai de "●" knop om het magnetronvermogen op 300W in te stellen.
3. Raak de "🕒" toets aan. Draai de "●" knop om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
4. Raak de "▶⏸" toets aan.

Werking begint. De kooktijd begint af te tellen op het scherm.

De kooktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De magnetronwerking is voltooid.

Het openen van de oven tijdens gebruik.

Werking wordt gepauzeerd. Druk na het sluiten van de deur op de "▶⏸" toets. Werking wordt hervat.

Het wijzigen van de kooktijd

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak de "🕒" toets aan. Draai de "●" knop om de kooktijd te wijzigen.

Het veranderen van het magnetronvermogen

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "⚡/🍲" toets voor een nieuwe vermogensinstelling. Draai de "●" knop om het magnetronvermogen in te stellen.

Het pauzeren van de werking

Raak de "▶⏸" toets kort aan. De oven wordt gepauzeerd. Raak de "▶⏸" toets nogmaals aan om de werking te pauzeren.

4 Bediening

Het annuleren van de werking

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "⏻" de toets om de werking te stoppen.

- Als u de functieschakelaar instelt op "≋" licht het hoogste magnetronvermogen altijd op als aanbevolen instelling.
- Als u de deur van het apparaat tijdens het koken opent, kan de ventilator blijven lopen.

4.8 Werking MicroCombi

Hierbij wordt de gril en de magnetron tegelijk gebruikt. De magnetron zorgt dat uw gerechten sneller klaar zijn, maar wel lekker bruin.

U kunt alle vermogensinstellingen inschakelen.

Uitzondering: 900 Watt

4.8.1 Instelling werking MicroCombi

Voorbeeld: Magnetron 100 W, 17 minuten en hete lucht "⊛" 190°C.

1. Draai de "⚐" knop naar "⁘≋". Draai de "●" knop naar "⊛".
2. Raak de "🌡/A" toets aan. De standaard temperatuur 180 °C gaat knipperen. Draai de "●" knop om de temperatuur in te stellen op 190 °C.
3. Het standaard magnetronvermogen is 300W Raak de "ϟ/🍴" toets aan. Draai de "●" knop om het magnetronvermogen op 100W in te stellen.
4. Raak de "🕒" toets aan. Draai de "●" knop om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
5. Raak de "▶II" toets aan.

Het apparaat begint te werken. De kooktijd begint af te tellen.

De kooktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De combinatiemodus is voltooid.

Het openen van de oven tijdens gebruik.

Werking wordt gepauzeerd. Druk na het sluiten van de deur kort op de "▶II" toets. Het programma wordt dan hervat.

Het pauzeren van de werking

Raak de "▶II" toets kort aan. De oven wordt gepauzeerd. Raak de "▶II" toets nogmaals aan om de werking te pauzeren.

Het wijzigen van de kooktijd

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak de "🕒" toets aan. Draai de knop om de kooktijd te wijzigen.

Het veranderen van het magnetronvermogen

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "ϟ/🍴" toets voor een nieuwe vermogensinstelling. Draai de "●" knop om het magnetronvermogen in te stellen.

4 Bediening

Het wijzigen van de temperatuur

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "🌡 / A" toets voor een nieuwe temperatuurinstelling. Draai de "●" knop om de temperatuur in te stellen.

Het annuleren van de werking

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "⏻" de toets om de werking te stoppen.

4.9 Automatische programma's

Met het automatische programma kunt u eten zeer eenvoudig bereiden. U selecteert het programma en voert het gewicht van uw eten in. Het automatische programma bepaalt de optimale instelling. U kunt kiezen uit 13 programma.

Plaats het eten altijd in het koude kookcompartiment.

4.9.1 Een programma instellen

Als een een programma geselecteerd hebt, kunt u de oven instellen. De temperatuurschakelaar moet in de uit-stand staan.

Voorbeeld: Programma met een gewicht van 1 kilogram.

1. Zet de functieschakelaar "P" op automatische programma's. Het eerste programmanummer verschijnt op het scherm.
2. Draai de "●" knop om het programmanummer in te stellen.
3. Raak de "⚡/⚖" toets aan.
4. Draai de "●" knop om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt weergegeven.
5. Raak de "▶II" toets aan. Het programma begint. U ziet de kooktijd aftellen.

4.9.2 Automatisch menu

Programmanummer.	Categorie	Item
P 01**	Groente	Verse groente
P 02**	Bijgerechten	Aardappels - geschild/gekookt
P 03**	Bijgerechten	Aardappels - gebakken (Als u een piep hoort, draai dan het eten om. De MicroCombi begint de volgende fase automatisch.)
P 04	Gevogelte/Vis	Stukken kip (Als u een piep hoort, draai dan het eten om. De MicroCombi begint de volgende fase automatisch.)
P 05*	Bakken	Cake
P 06*	Bakken	Appeltaart
P 07*	Bakken	Quiche
P 08**	Opwarmen	Drinken/soep
P 09**	Opwarmen	Gerecht
P 10**	Opwarmen	Saus/stoofpot/gerecht

P 11*	Kant-en-klaar	Bevroren pizza
P 12*	Kant-en-klaar	Ovenchips (Als u een piep hoort, draai dan het eten om. De MicroCombi begint de volgende fase automatisch.)
P 13*	Kant-en-klaar	Lasagna

- Het programma's met een * zijn voorverwarmd. Tijdens de voorverhitting pauzeert de kooktijd en het voorverhittingspictogram is aan. Na voorverhitting hoort u een alarm en het voorverhittingspictogram gaat knipperen.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.

Programma is klaar.

Er klinkt een signaal. De oven stopt met verwarmen.

Het programma wijzigen

Zodra u het programma gestart hebt, kunnen het programmanummer en gewicht niet weer worden gewijzigd.

He programma annuleren

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Druk op de "⏻" de toets om de werking te stoppen.

Het wijzigen van de kooktijd

Bij automatische programma's kunt u de kooktijd niet wijzigen.

4.10 Ontdooiprogramma's

U kunt de 2 ontdooiprogramma's gebruiken om vlees, gevogelte en brood te ontdooien.

1. Zet de functieschakelaar "P" op automatische programma's "". Het eerste programmanummer knippert op het scherm.
2. Draai de "●" knop om het programmanummer in te stellen.
3. Raak de "⚡/⚖" toets aan.
4. Draai de "●" knop om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt weergegeven.
5. Raak de "▶⏸" toets aan. Het programma begint. U ziet de kooktijd aftellen.

Aantekeningen

Het bereiden van voedsel

- Gebruik voedsel dat ingevroren is op -18 °C en opgeslagen is in porties die zo dun mogelijk of. Neem het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma in te stellen.
- Er komt vloeistof vrij bij het ontdooien van vlees of gevogelte. Laat deze vloeistof weglopen bij het draaien van het vlees of gevogelte en gebruik het in geen enkel geval voor iets anders en laat het nooit in contact komen met ander eten.

4 Bediening

Ovengerei

- Plaats het voedsel in een ondiepe schaal geschikt voor de magnetron, zoals een porceleinen of glazen bord, en niet afdekken.
- Bij het ontdooien van kip en porties kip (d 01) klinkt er een geluidsignaal op de twee momenten om aan te geven dat het eten omgedraaid moet worden.

Rusttijd

Het ontdooide eten nog eens 10 tot 30 minuten laten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur bereikt heeft. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en items gemaakt met gehakt moet van elkaar worden gescheiden voor het laten rusten.

Hierna kunt u doorgaan met de bereiding van het eten, hoewel dikke stukken vlees nog steeds bevroren kunnen zijn in het midden. De ingewanden kunnen verwijderd worden uit het gevogelte op dit punt.

Programmanummer.	Ontdooien	Gewichtbereik in kg
d 01*	vlees, gevolgelte en vis	0,20 - 1,00
d 02*	brood, cake en fruit	0,10 - 0,50
*Plaats bij het ontdooien het eten op het onderste rooster		

4.11 Instelopties voor de tijd

De oven heeft verschillende instelopties voor de tijd. U kunt de "🕒" toets gebruiken om het menu op te roepen en te schakelen tussen de individuele functies. Een al ingestelde tijdsinstelling kan direct met de "●" knop worden gewijzigd.

4.11.1 Het instellen van de kooktijd

De kooktijd voor uw maaltijd kan worden ingesteld op de oven. Als de kooktijd is verstreken, schakelt de oven automatisch uit. De betekent dat u ander werk niet hoeft te onderbreken om de oven uit te schakelen. De kooktijd kan niet per ongeluk worden overschreden.

De oven begint. De kooktijd begint af te tellen op het scherm.

De kooktijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

4.11.2 De klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, gaat "00:00" knipperen en de zoemer gaat een keer af. De klok instellen.

1. Draai de "●" knop tussen 00:00 en 23:59.
2. Raak de "🕒" toets aan. De tijd is ingesteld.

De klok wijzigen

1. Houd de "🕒" 3 seconden ingedrukt in de wachtstand. De daadwerkelijke tijd verdwijnt en dan begint de tijd te knipperen op het scherm.

2. Draai de rechter knop om de nieuwe tijd in te stellen en druk op de "⏲" toets om de instelling te bevestigen.

4.12 Kinderslot

De oven heeft een kinderslot zodat kinderen de oven niet per ongeluk aan kunnen zetten.

En de oven reageert niet meer als toetsen worden ingedrukt. De timer en klok kunnen ook worden ingesteld als het kinderslot is ingeschakeld.

Het kinderslot inschakelen

Vereiste: Er moet geen kooktijd ingesteld zijn en de functieschakelaar moet in de uit-stand staan.

Houd "🌡 / A" en "▶II" toetsen ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het "🔒" pictogram verschijnt op het scherm. Het kinderslot is geactiveerd.

Het kinderslot uitschakelen

Houd "🌡 / A" en "▶II" toetsen ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het "🔒" pictogram op het scherm gaat uit. Het kinderslot is gedeactiveerd.

Kinderslot met andere kookprogramma's

Als er andere kookprogramma's zijn ingesteld, werkt het kinderslot niet.

5 Expert Kookgids

Hier vindt u een selectie recepten met ideale instellingen. We laten u zien welke type verhitting en welke temperatuur of magnetronvermogen het beste is voor uw maaltijd. U vindt er informatie in over geschikte accessoires en de hoogte waarop deze moeten worden ingestoken. Er staan ook tips over ovengerei en bereidingsmethoden in.

Aantekeningen

- De waarden in de tabel zijn altijd van toepassing op eten dat in het kookcompartiment worden geplaatst als het koud en leeg is. U moet het apparaat alleen voorverwarmen als de tabel dat specificeert. Verwijder voor gebruik van het apparaat alle accessoires uit het kookcompartiment die u niet gaat gebruiken.
- Gebruik geen vetvrij papier met de accessoires totdat ze zijn voorverwarmd.
- De tijden in de tabel zijn slechts richtlijnen. Deze zijn afhankelijk van de kwaliteit en samenstelling van het eten.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Aanvullende accessoires kunnen verkregen worden via gespecialiseerde verkopers of via de aftersales-service.
- Gebruik altijd ovendoek of overhandschoenen als u accessoires of ovengerei uit het kookcompartiment haalt.

5.1 Ontdooien, opwarmen en koken met de magnetron

De volgende tabellen bieden u talloze opties en instellingen voor de magnetron.

De tijden in de tabel zijn slechts richtlijnen. De tijden kunnen variëren door het gebruikte ovengerei, de kwaliteit, temperatuur en de consistentie van het eten.

De tijden zijn vaak gespecificeerd in de tabellen. Stel eerst de kortste tijd en verleng de tijd indien nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden hebt dan in de tabel staan. Een vuistregel kan worden toegepast. Dubbele hoeveelheid - net iets minder dan de dubbele kooktijd, halve hoeveelheid - halve kooktijd.

Opmerkingen over ontdooien

- Plaats het bevroren eten in een open container op het onderste rooster.
- Delicate stukken zoals de kippenpoten of -vleugels of de vetrijke buitenlaag van braadstukken kunnen worden afgedekt met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van het kookcompartiment niet aanraken. U kunt de folie halverwege de ontdooitijd verwijderen.
- Draai of roer het eten een- of tweemaal tijdens de ontdooitijd. Grote stukken eten moeten meerdere keren worden gedraaid. Verwijder bij het draaien altijd vrijgekomen vocht van het ontdooien.
- Laat ontdooide items nog eens 10 tot 60 minuten staan bij kamertemperatuur zodat de temperatuur kan stabiliseren. De ingewanden kunnen verwijderd worden uit het gevogelte op dit punt.

5 Expert Kookgids

Ontdooien	Gewicht	Vermogensinstelling in Watt, kooktijd in minuten.	Aantekeningen
Hele stukken vlees (bief, kalf - op het bot of zonder bot)	800 g	300W, 15 min + 100W, 10-20 min	Meerdere keren draaien
	1 kg	300W, 20 min + 100W, 15-25 min	
	1,5 kg	300W, 30 min + 100W, 20-30 min	
Vlees in stukken of plakken bief, kalf	200 g	300W, 3 min + 100W, 10-15 min	Scheid ontdooide delen bij het draaien
	500 g	300W, 5 min + 100W, 15-20 min	
	800 g	300W, 8 min + 100W, 15-20 min	
Gehakt, gemengd	200 g	100W, 10-15 min	Vries eten plat in indien mogelijk Meerdere keren draaien, verwijder ontdooid vlees
	500 g	300W, 5 min + 100W, 10-15 min	
	800 g	300W, 8 min + 100W, 15-20 min	
Gevogelte of porties gevogelte	600 g	300W, 8 min + 100W, 10-15 min	Draai tijdens het koken.
	1,2 kg	300W, 15 min + 100W, 25-30 min	
Eend	2 kg	300W, 20 min + 100W, 30-40 min	Meerdere keren draaien
Visfilet, vissteak of plakken	400 g	300W, 5 min + 100W, 10-15 min	Scheid ontdooide delen
Hele vis	300 g	300W, 3 min + 100W, 10-15 min	
	600 g	300W, 8 min + 100W, 10-15 min	
Groente, bv. erwtjes	300 g	300 W, 10-15 min	Roer voorzichtig tijdens het ontdooien.
	600 g	300W, 10 min + 100W, 10-15 min	
Fruit, bv. frambozen	300 g	300W, 710 min	Roer voorzichtig tijdens het ontdooien en scheid ontdooide delen
	500 g	300W, 8 min + 100W, 5-10 min	
Boter, ontdooien	125 g	300W, 1 min + 100W, 2-4 mins	Verwijder alle verpakking
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Brood	500 g	300W, 6 min + 100W, 5-10 min	Draai tijdens het koken.
	1 kg	300W, 12 min + 100W, 15-25 min	
Cake, droog, bv. biscuitcake	500 g	100W, 15-20 min	Alleen voor cake zonder glazuur, room of crème pâtissière, scheid de stukken cake.
	750 g	300W, 5 min + 100W, 10-15 min	
Cake, vochtig, zoals fruitvlaai, cheesecake	500 g	300W, 5 min + 100W, 10-15 min	Alleen voor cake zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	300W, 7 min + 100W, 10-15 min	

Plaats het eten direct op de draaitafel.

Opmekingen over ontdooien, opwarmen of koken

- Haal kant-en-klare maaltijden uit de verpakking. Ze worden sneller en gelijkmatiger verwarmd in gerei dat geschikt is voor de magnetron. De verschillende onderdelen van de maaltijd hebben niet noodzakelijk dezelfde opwarmingstijd.
- Plat eten wordt sneller bereid dan eten dat is opgestapeld. Daarom moet u het eten zo verdelen dat

het zo plat mogelijk in de ovenschaal ligt. Verschillende soorten eten moeten niet in lagen op elkaar worden gelegd.

- Bedek het eten altijd. Als u geen geschikt deksel hebt voor uw ovenschaal, gebruik dan een bord of speciale magnetronfolie.
- Roer of draai het eten 2 of 3 keer tijdens het bereiden.
- Laat het eten na verhitting 2 tot 5 minuten staan zodat het een gelijkmatige temperatuur kan bereiken.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenhandschoenen bij het verwijderen van schalen en borden uit de oven.
- Hierdoor behoudt het eten zijn eigen kenmerkende smaak, en heeft dus minder zout en kruiden nodig.

Ontdooien, opwarmen of koken van bevroren eten	**Gewicht**	**Vermogensinstelling in Watt, kooktijd in minuten.**	**Aantekeningen**
Menu, gerecht, kant-en-klare maaltijd	300-400 g	700 W, 10-15 min	Haal de maaltijd uit de verpakking; bedek het eten voor het opwarmen
Soep	400-500 g	700 W, 8-10 min	Ovengerei met deksel
Stoofpotten	500 g	700 W, 10-15 min	Ovengerei met deksel
	1 kg	700 W, 2025 min	
Plakken of stukken vlees in saus,	500 g	700 W, 15-20 min	Ovengerei met deksel
bv. goulash	1 kg	700 W, 25-30 min	
Vis, bv. filletsteaks	400 g	700 W, 10-15 min	Bedekt
	800 g	700 W, 18-20 min	
Bijgerechten, bv. rijst, pasta	250 g	700 W, 2-5 min	Ovengerei met deksel; voeg vloeistof toe
	500 g	700 W, 8-10 min	
Groente, bv. erwtjes, broccoli,	300 g	700 W, 8-10 min	Ovengerei met deksel; voeg 1 el water toe
wortels	600 g	700 W, 15-20 min	
Spinazie a la crème	450 g	700 W, 11-16 min	Koken zonder extra water

5 Expert Kookgids

Eten verwarmen

Risico op verbranding! Er is een mogelijkheid van vertraagd koken als een vloeistof verhit wordt. Dit betekent dat de vloeistof het kookpunt bereikt zonder de gebruikelijke stoombellen die naar de oppervlak stijgen. Als de container ook maar een beetje beweegt, kan de hete vloeistof plotseling koken en spetteren. Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een lepel in de container. Dit voorkomt vertraagd koken.

Opgelet! metaal - zoals een lepel in een glas - moet op ten minste 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur geplaatst worden. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur kapot maken.

Aantekeningen

- Haal kant-en-klare maaltijden uit de verpakking. Ze worden sneller en gelijkmatiger verwarmd in gerei dat geschikt is voor de magnetron. De verschillende onderdelen van de maaltijd hebben niet noodzakelijk dezelfde opwarmingstijd.
- Bedek het eten altijd. Als u geeen geschikt deksel hebt voor uw container, gebruik dan een bord of speciale magnetronfolie.
- Roer of draai het eten verschillende keren tijdens het verhitten. Controleer de temperatuur.
- Laat het eten na verhitting 2 tot 5 minuten staan zodat het een gelijkmatige temperatuur kan bereiken.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenhandschoenen bij het verwijderen van schalen en borden uit de oven.
- Plaats het eten direct op de draaitafel.

Eten verwarmen	Gewicht	Vermogensinstelling in Watt, kooktijd in minuten.	Aantekeningen
Menu, gerecht, kant-en-klare maaltijd	350-500 g	700 W, 5-10 min	Haal de maaltijd uit de verpakking; bedek het eten voor het opwarmen
Drinken	150 ml	900 W, 1-2 min	Opgelet! Plaats een lepel in het glas. Alcoholische drankjes niet oververhitten. Controleer tijdens het verwarmen
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Babyvoeding, zoals een fles babymelk	50 ml	300 W, ongeveer. 1 min	Plaats de fles in het kookcompartiment zonder speen of dop. Goed schudden of roeren na verhitting. U moet de temperatuur controleren
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Soep			
1 kop	175 g	900 W, 2-3 min	
2 koppen	175 g elk	900 W, 4-5 min	
4 koppen	175 g elk	900 W, 5-6 min	
Plakken of stukken vlees in saus, bv. goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Bedekt

Stoofpot	400 g	700 W, 5-10 min	Ovengerei met deksel
	800 g	700 W, 10-15 min	
Groente	150 g	700 W, 2-3 min	Voeg een beetje vloeistof toe
	300 g	700 W, 3-5 min	

Opmerkingen over het bereiden van eten

- Plat eten wordt sneller bereid dan eten dat is opgestapeld. Daarom moet u het eten zo verdelen dat het zo plat mogelijk in de ovenschaal ligt. Verschillende soorten eten moeten niet in lagen op elkaar worden gelegd.
- Plaats het eten direct op de draaitafel.
- Kook het eten in ovengerei met deksel. Als u geen geschikt deksel hebt voor uw ovenschaal, gebruik dan een bord of speciale magenetronfolie.
- Hierdoor behoudt het eten zijn eigen kenmerkende smaak, en heeft dus minder zout en kruiden nodig.
- Laat het eten na verhitting 2 tot 5 minuten staan zodat het een gelijkmatige temperatuur kan bereiken.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenhandschoenen bij het verwijderen van schalen en borden uit de oven.

Eten bereiden	**Gewicht**	**Magnetronvermogen in Watt, kooktijd in minuten.**	**Aantekeningen**
Hele kip, vers, geen ingewanden	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Halverwege de kooktijd draaien
Visfillet, vers	400 g	700 W, 5-10 min	
Verse groente	250 g	700 W, 5-10 min	Snijd in gelijke stukken; voeg 1 tot 2 el water per 100 g toe, roer tijdens het bereiden
	500 g	700 W, 10-15 min	
Aardappels	250 g	700 W, 8-10 min	Snijd in gelijke stukken; voeg 1 tot 2 el water per 100 g toe, roer tijdens het bereiden
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	
Rijst	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Voeg een dubbele hoeveelheid vloeistof toe en gebruik een diepe ovenschaal met deksel
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Zoet eten, bv blancmanger (direct klaar)	500 ml	700 W, 7-9 min	2 - 3 keer roeren met een garde tijdens het opwarmen
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	

Opmerkingen over popcorn voor de magnetron

- Gebruik hittebestendige, platte, glazen ovenschalen, bv. de deksel van een ovenbestendige schaal, een glazen bord of glazen tray (Pyrex)
- Plaats de ovenschaal altijd op het rooster.
- Gebruik geen porseleinen of te gebogen borden.

5 Expert Kookgids

- Gebruik de instellingen beschreven in de tabel. U kunt de tijden aanpassen aan de hand van het product en de hoeveelheid.
- Neem, om te zorgen dat de popcorn niet verbrandt, de popcornzak uit de oven na 1 minuut en 30 seconden en schudt ermee. Voorzichtig, de zak is heet!

Risico op verbranding!
- Open de popcornzak voorzichtig omdat er hete stoom vrij kan komen.
- Stel de magnetron nooit in op vol vermogen.

	Gewicht	**Accessoires**	**Magnetronvermogen in Watt, kooktijd in minuten.**
Popcorn voor de magnetron	1 zak, 100 g	Ovengerei	700 W, 3-5 min

5.2 Magnetrontips

U kunt geen informatie vinden over de instellingen voor de hoeveelheid voedsel die u bereid heeft.	Verleng of verkort de kooktijden aan de hand van de volgende vuistregel: Dubbele hoeveelheid = net iets minder als de dubbele kooktijd Halve hoeveelheid = halve kooktijd
Het eten is te droog.	Stel de volgende keer een kortere kooktijd in of selecteer een lager magnetronvermogen. Dek het eten af en voeg meer vloeistof toe.
Als de tijd verstreken is en het eten is niet ontdooid, warm of gekookt.	Stel een langere tijd in. Grote hoeveelheden eten opgestapeld heeft meer tijd nodig.
Als de tijd verstreken is en het eten is aangebrand bij de rand maar niet gaar in het midden.	Roer het tijdens de bereiding en selecteer de volgende keer een lager magentronvermogen en een langere kooktijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees ontdooid aan de buitenkant maar niet ontdooid in het midden.	Selecteer de volgende keer een lager magnetronvermogen. Als u een grote hoeveelheid ontdooid, draai het dan meerdere keren.

5.3 Cake en gebak

Opmerkingen over de tabellen

- De gegeven tijden zijn van toepassing op eten dat in een koude oven wordt geplaatst.
- De temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de consistentie en de hoeveelheid van het mengsel. Daarom is er een temperatuurbereik gegeven in de tabellen. Begin met de laagste temperatuur en, indien nodig, gebruik de volgende keer een hoge instelling, omdat een lagere temperatuur in een meer gelijkmatige bruining.
- Aanvullende informatie kan gevonden worden in de sectie Baktips na de tabellen.
- Plaats de cakevorm altijd in het midden van het onderste rooster. Maar eten met ** moet op de draaitafel worden geplaatst.

Bakblikken

Opmerking: Het is het beste om donkerkleurige bakblikken te gebruiken.

5 Expert Kookgids

Bakblikken	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in Watt	Bereidingstijd in minuten
Biscuitcake, eenvoudig	Ringvorm/cakevorm		170-180	100	40-50
Biscuitcake, delicaat (bv. zandtaart)*	Ringvorm/cakevorm		150-170	-	70-90
Biscuitvlaaibodem	Cakevorm vlaaibodem		160-180	-	30-40
Delicate fruitvlaai, biscuit	Springvorm/ringvorm		170-180	100	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Cakevorm vlaaibodem		160-170	-	20-25
Biscuitvlaai, 6 eieren	Donkere springvorm cakevorm		170-180	-	35-45
Kruimeldeegbodem met korst	Donkere springvorm cakevorm		170-190	-	30-40
Fruittaart/cheesecake met gebakbodem*	Donkere springvorm cakevorm		170-190	100	35-45
Zwitserse vlaai**	Donkere springvorm cakevorm		190-200	-	45-55
Ringcake	Ringvorm		170-180		40-50
Pizza, dunne bodem, lichte topping**	Ronde pizzavorm		220-230	-	15-25
Hartige cakes**	Donkere springvorm cakevorm		200-220	-	50-60
Notentaart	Donkere springvorm cakevorm		170-180	100	35-45
Gistdeeg met droge topping	Ronde pizzavorm		160-180	-	50-60

* Laat de cake ongeveer 20 minuten afkoelen in de oven.

** het eten moet op de draaitafel worden geplaatst.

Bakblikken	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in Watt	Bereidingstijd in minuten
Gistdeeg met vochtige topping	Ronde pizzavorm		170-190	-	55-65
Vlechtbrood met 500 g bloem	Ronde pizzavorm		170-190	-	35-45
Stol met 500 g bloem	Ronde pizzavorm		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	Ronde pizzavorm		190-210	100	35-45

* Laat de cake ongeveer 20 minuten afkoelen in de oven.

Kleine baksels	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Bereidingstijd in minuten
Biscuits	Ronde pizzavorm	⊕	150-170	25-35
Macaroons	Ronde pizzavorm	⊕	110-130	35-45
Meringue	Ronde pizzavorm	⊕	100	80-100
Muffins	Muffinvorm op rooster	⊕	160-180	35-40
Soesjes	Ronde pizzavorm	⊕	200-220	35-45
Bladerdeeg	Ronde pizzavorm	⊕	190-200	35-45
Gerezen cake	Ronde pizzavorm	⊕	200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Bereidingstijd in minuten
Zuurdesembrood met 1,2 kg bloem	Ronde pizzavorm	⊕	210-230	50-60
Platbrood	Ronde pizzavorm	⊕	220-230	25-35
Broodjes	Ronde pizzavorm	⊕	210-230	25-35
Broodjes van zoet gistdeeg	Ronde pizzavorm	⊕	200-220	15-25

5.4 Baktips

U wilt braden volgens uw eigen recept.	Gebruik dezelfde items in de baktabel als richtlijn.
Gebruik bakblikken van siliconen, glas, plastic of keramische materialen.	De bakblikken moeten hittebestendig zijn tot 250 °C. Cake uit deze bakblikken zal minder bruin zijn. Als de magnetron gebruikt wordt, zal de kooktijd korter zijn dan in de tabel getoond.
Hoe vast te stellen of biscuitcake gaar is.	Ongeveer 10 minuten voor het einde van de gespecificeerde baktijd in het recept, steek een cocktailprikker in de cake op het hoogste punt. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de cake klaar.
De cake zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oven temperatuur 10 graden lager in en verleng de baktijd. Volg de gespecificeerde mengtijden in het recept.
De cake is gerezen in het midden maar lager bij de randen.	Alleen de bodem van de springvorm invetten. Maak na het bakken de cake los met een mes.
De cake is te donker.	Selecteer een lagere temperatuur en bak de cake nog iets langer.
De cake is te droog.	Als dit klaar is, maak dan kleine gaatjes in de cake met een tandenstoker. Sprenkel er dan fruitsap of een alcoholisch drankje over. Selecteer de volgende keer een temperatuur van 10 graden hoger en verminder de baktijd.

Het brood of de cake (bv. de cheesecake) ziet er goed uit, maar is zompig aan de binnenkant (plakkerig, te vochtig).	Gebruik de volgende keer iets minder vocht en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij het bakken van een cake met een vochtige topping, bak dan eerst de bodem, bedek met amandelen of broodkruimels en voeg dan de topping toe. Volg het recept en de baktijden.
De cake komt niet uit de schaal als deze ondersteboven wordt gehouden.	Laat de cake na het bakken nog eens 5 tot 10 minuten afkoelen en dan komt deze makkelijker los uit de vorm. Als de cake nog niet loskomt, gebruik dan een mes om de randen los te maken. Draai de cakevorm weer ondersteboven en bedek het meerdere malen met een koude, vochtige doek. De volgende keer de cakevorm goed invetten en sprenkel er wat broodkruimels over.
U hebt de temperatuur van de oven gemeten met uw eigen vleesthermometer en hebt een discrepantie gevonden.	De oventemperatuur wordt gemeten door de fabrikant na een gespecificeerde tijd met een testrek in het midden van het kookcompartiment. Ovenschalen en accessoires hebben invloed op de temperatuurmeting, dus er zal altijd enige discrepantie zijn als u de temperatuur zelf meet.
Er kunnen vonken ontstaan tussen de cakevorm en het rooster.	Controleer of de cakevorm schoon is aan de buitenkant. Verander de positie van de cakevorm in het kookcompartiment. Als dit niet helpt, ga dan door met bakken, maar zonder de magnetron. De baktijd zal langer zijn.

5.5 Braden en grillen

Over de tabellen

De temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de consistentie en de hoeveelheid voedsel die bereid wordt. Daarom is er een temperatuurbereik gegeven in de tabellen. Begin met de laagste temperatuur en, indien nodig, gebruik de volgende keer een hogere instelling.

Voor meer informatie, zie de sectie Tips voor grillen en braden die de tabellen volgt.

Ovengerei

U kunt hittebestendig ovengerei gebruiken dat geschikt is voor gebruik in een magnetron. Metalen braadsledes zijn niet geschikt voor braden met de magnetron.

De ovenschaal kan zeer heet worden. Gebruik ovenhandschoenen om de ovenschaal uit de oven te halen.

Plaats hete glazen ovenschalen op een droge theedoek nadat ze uit de oven zijn gehaald. Het glas kan breken indien geplaatst op een koud of nat oppervlak.

Tips voor braden

- Gebruik een diepe ovenschaal voor het braden van vlees en gevogelte.
- Controleer of uw ovenschaal in het kookcompartiment past. Het mag niet te groot zijn.
- **Vlees:** Bedek ongeveer tweederde van de boden van de ovenschaal met vloeistof. Voeg iets meer vloeistof toe voor stoofvlees. Draai stukken vlees halverwege de kooktijd. Als het stoofvlees klaar is, zet de oven uit en laat het nog eens 10 minuten rusten. Dit zorgt voor een betere verdelen van de vleessappen.
- **Gevogelte:** Draai de stukken vlees nadat Z van de kooktijd is verstreken.

Tips voor grillen

- Laat de ovendeur altijd gesloten tijdens het grillen en verwarm de oven niet voor,
- Voor zover mogelijk moeten de stukken vlees die u grilt van gelijke dikte zijn. Steaks moeten ten

minste 2 tot 3 cm dik zijn. Hierdoor worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze mals en sappig. Voeg geen zout aan de steaks toe totdat ze gegrild zijn.

- Gebruik een tang om de stukken vlees die u grilt te draaien. Als u in het vlees prikt met een vork, loopt het vocht eruit en wordt het droog.
- Donker vlees, zoals bief, wordt eerder bruin dan lichter vlees, zoals kalfsvlees of varkensvlees. Bij het grillen van lichtgekleurd vlees of vis, worden deze vaak slechts lichtbruin, hoewel ze gaar zijn en sappig van binnen.
- Het grilelement schakelt automatisch uit en weer aan. Dit is normaal. De grilinstelling bepaalt hoe vaak dit gebeurt.

Tips voor bief

- Draai gebraden bief na Y en Z van de kooktijd om. Laat daarna nog eens 10 minuten staan.
- Draai ossenhaas en lendenstuk halverwege de kooktijd. Laat daarna nog eens 10 minuten staan.
- Draai steaks na Z van de kooktijd.

Rundvlees	**Accessoires**	**Type verhitting**	**Temperatuur in °C, grilinstelling**	**Magnetronvermogen in Watt**	**Kooktijd in minuten**
Gebraden biefstuk, ongeveer 1 kg*	Ovengerei met deksel		180-200	-	120-143
Ossenhaas, medium, ongeveer 1 kg*	Ovengerei zonder deksel		180-200	100	30-40
Lendestuk, medium, ongeveer 1 kg *	Ovengerei zonder deksel		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm dik**	Bovenste rooster		3	-	iedere kant: 10-15
* Onderste rooster ** Bovenste rooster					

Kalfsvlees

Opmerking: Draai stukken kalfsvlees halverwege de kooktijd. Laat daarna nog eens 10 minuten staan.

Kalfsvlees	**Accessoires**	**Type verhitting**	**Temperatuur °C**	**Magnetronvermogen in Watt**	**Kooktijd in minuten**
Stuk kalfsvlees, ongeveer 1 kg*	Ovengerei met deksel		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ongeveer 1,5 kg*	Ovengerei met deksel		200-220	-	120-130
* Onderste rooster					

5 Expert Kookgids

Lamsvlees

Opmerking: Draai de lamspoot halverwege de kooktijd.

Lamsvlees	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in Watt	Kooktijd in minuten
Lamszadel op het bot, ongeveer 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	⊕	210-230	-	40-50
Lamspoot, ontbot, medium, ongeveer 1,5 kg*	Ovengerei met deksel	⊕	190-210	-	90-95
* Onderste rooster					

Diversen

Aantekeningen

- Laat het gehaktbrood daarna nog eens 10 minuten staan.
- Draai worsten na Z van de kooktijd.

Diversen	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur in °C, grilinstelling	Magnetronvermogen in Watt	Kooktijd in minuten
Gehaktbrood, ongeveer 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	⊕	180-200	700 W +	-
4 - 6 worsten voor grillen, ongeveer 150g elk**	-	⎓	3	-	iedere kant: 10-15
* Onderste rooster ** Bovenste rooster					

Opmerkingen over gevogelte

- Plaats hele kippen en kippenborsten met de borstkant naar onder. Draai na Z van de kooktijd.
- Plaats poulard met de borstkant naar beneden. Draai na 30 minuten en stel het magnetronvermogen in op 180 Watt.
- Plaats halve kippen en stukken kip met de huidkant naar boven. Niet draaien.
- Draai eendenborst en ganzenborst met de huidkant naar boven. Niet draaien.
- Draai ganzendijen halverwege de kooktijd. Prik in de huid
- Plaats kalkoenborst en kalkoendijen met de huidkant naar onder. Draai na Z van de kooktijd.

Gevogelte	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur in °C, grilinstelling	Magnetronvermogen in Watt	Kooktijd in minuten
Kip, heel, ongeveer 1,2 kg*	Ovengerei met deksel	⊕	220-230	300	35-45

Poulard, heel, ongeveer 1,6 kg*	Ovengerei met deksel		220-230	300 100	30 20-30
Kippen, half, 500 g elk*	Ovengerei zonder deksel		180-200	300	30-35
Kipstukken, ongeveer 800 g*	Ovengerei zonder deksel		210-230	300	20-30
Kippenborst zonder huid en bot, 2 stukken, ongeveer 350-450 g*	Ovengerei zonder deksel		190-210	100	30-40
Eendenborst met huid, 2 stukken, 300-400 g elk**	Ovengerei zonder deksel		3	100	20-30
Ganzenborst, 2 stukken, 500 g elk*	Ovengerei zonder deksel		210-230	100	25-30
Ganzenpoten, 4 stukken, ongeveer 1,5 kg*	Ovengerei zonder deksel		210-230	100	30-40
Kalkoenborst, ongeveer 1 kg*	Ovengerei met deksel		200-220	-	90-100
Kalkoendrumsticks, ongeveer 1,3 kg*	Ovengerei met deksel		200-220	100	50-60
* Onderste rooster ** Bovenste rooster					

Vis

Aantekeningen

- Plaats bij grillen de hele vis, bv. forel, in het midden van het bovenste rooster.
- Olie van te voren het rooster in.

Vis	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Bereidingstijd in minuten
Vissteak, bv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Bovenste rooster		3	20-25
Hele vis, 23 stukken, 300 g elk, gegrild	Bovenste rooster		3	20-30

5 Expert Kookgids

5.6 Tips voor braden en grillen

De tabel bevat geen informatie voor het gewicht van het vlees.	Selecteer voor kleinere stukken een hogere temperatuur en kortere kooktijd. Selecteer voor grotere stukken een lagere temperatuur en langere kooktijd.
Hoe te weten wanneer het vlees klaar is.	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij specialistische winkels) of voer een 'lepeltest' uit. Druk op het vlees met een lepel. Als het stevig voelt, is het klaar. Als de lepel er ingedrukt kan worden, moet het nog iets langer worden gebraden.
Het vlees ziet er goed uit maar de sappen zijn aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere ovenschaal of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit maar de sappen zijn te helder en waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere ovenschaal en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet gaar genoeg.	Snijd het vlees. Bereid de jus in de ovenschaal en plaats de stukken vlees in de jus. Voltooi het bereiden van het vlees alleen in de magnetron.

5.7 Baksels, gratins, toast met topping

Aantekeningen

- De tijden in de tabel zijn van toepassing op eten dat in een koude oven wordt geplaatst.
- Gebruik voor baksels, aardappelgratins en lasagna een hittebestendige ovenschaal geschikt voor magnetron van 4 tot 5 cm diep.
- Plaats het baksel op het onderste rooster.
- Laat baksels en gratins nog 5 minuten doorgaren in de oven nadat de oven uit is.
- **Kaas op toast:** Voortoasten van sneetjes brood.

Baksels, gratins, toast	**Accessoires**	**Type verhitting**	**Temperatuur in °C, grilinstelling**	**Magnetronvermogen in Watt**	**Kooktijd in minuten**
Baksels, zoet, ongeveer 1,5 kg*	Ovengerei zonder deksel		140-160	300	25-35
Hartig baksel, gemaakt met gekookte ingrediënten, ongeveer 1 kg*	Ovengerei zonder deksel		150-160	700	20-25
Lasagna, vers*	Ovengerei zonder deksel		200-220	300	25-35
Aardappelgratin gemaakt van rauwe ingrediënten, ongeveer 1,1 kg*	Ovengerei zonder deksel		180-200	700	25-30
Toast met topping, 4 plakken**			3	-	8-10
* Onderste rooster ** Bovenste rooster					

5 Expert Kookgids

5.8 Kant-en-klare producten, bevroren

Aantekeningen

- Volg de instructies op de verpakking.
- De tijden in de tabel zijn van toepassing op eten dat in een koude oven wordt geplaatst.
- Leg geen chips, kroketten of aardappelröstis op elkaar Halverwege de kooktijd draaien
- Plaats het eten direct op de draaitafel.

Kant-en-klaar producten	Accessoires	Type verhitting	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in Watt	Kooktijd in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaitafel		220-230	-	10-15
Pizza met diepe bodem	Draaitafel	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini-pizza*	Draaitafel		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Draaitafel	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Draaitafel		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaitafel		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappels	Draaitafel		200-220	-	25-30
Afbakbroodjes of baguette	Onderste rooster		170-180	-	13-18
Visvingers	Draaitafel		210-230	-	10-20
Kipgoujons, kipnuggets	Draaitafel		200-220	-	15-20
Lasagna, ongeveer 400 g	Onderste rooster		220-230	700	12-17

* Verhit het kookcompartiment 5 minuten voor.

** Plaats het eten in geschikt, hittebestendig ovengerei.

6 Reinigen en onderhoud

6.1 Reiniging

WAARSCHUWING: Gebruik nooit benzine, oplosmiddelen of schuurmiddelen, metalen voorwerpen of harde borstels om het apparaat schoon te maken.

WAARSCHUWING: Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat volledig afkoelen.
3. Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gespat voedsel of gemorste vloeistof die aan de wanden van de oven plakken af met een vochtige doek. Als de oven erg vuil wordt, kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Voorkom het gebruik van sprays en andere bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen vlekken, sporen en matheid op het deuroppervlak veroorzaken.
4. De buitenkant van de oven moet worden gereinigd met een vochtige doek. Laat geen water in de ventilatieopeningen lopen om te voorkomen dat de werkende delen van de oven beschadigd raken.
5. Veeg beide zijden van de deur en het glas, deurrubbers en delen dichtbij de rubbers regelmatig met een vochtige doek om de gemorste en gespatte vlekken te verwijderen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
6. Er wordt geen stoomreiniger gebruikt.
7. Laat het bedieningspaneel niet nat worden. Reinig met een vochtige, zachte doek. Laat de deur van de oven open om te voorkomen dat de oven per ongeluk in werking treedt tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel.
8. Veeg eventueel ontstane stoom in en om de ovendeur af met een zachte doek. Dit kan voorkomen als de magnetron wordt gebruikt onder omstandigheden met een hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
9. In sommige gevallen moet u de glazen schaal verwijderen om deze te reinigen. Was de schaal met warm sop of in de vaatwasmachine.
10. De rolring en bodem van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om overmatig lawaai te voorkomen. Het is voldoende om de bodem van de oven te reinigen met een mild schoonmaakmiddel. De rolring kan worden gewassen met sop of in de vaatwasmachine. Als u de rolring uit de bodem van de oven verwijderd om deze te reinigen, zorg er dan voor dat u deze op de juiste positie terugplaatst.
11. Voor verwijdering van slechte geuren in uw oven zet u een glas water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronbestendige schaal en laat u de oven gedurende 5 minuten op de magnetronstand werken. Veeg grondig af en droog dan met een zachte doek.
12. Neem contact op met de erkende servicedienst als de ovenlamp vervangen dient te worden.
13. Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijk afval; oude ovens moeten worden afgevoerd door speciale afvalcentra die door de gemeenten zijn aangesteld.
14. Als de magnetron wordt gebruikt met de grillfunctie kan er een kleine hoeveelheid rook en geur ontstaan, die na kort gebruik zal verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel omdat de oven is gemaakt van een stalen plaat bedekt met smeermiddel, en de nieuwe oven zal dampen en geur produceren die ontstaan door het verbranden van het smeermiddel. Dit verschijnsel zal verdwijnen na een periode van gebruik.

6.2 Opslag

- Als u van plan bent het apparaat gedurende een lange periode niet te gebruiken, ruim het dan zorgvuldig op.
- Zorg ervoor dat het apparaat los is van het stop-

contact, volledig is afgekoeld en compleet droog is.

- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

6.3 Manuseio e transporte

- Durante o manuseamento e transporte, levar o aparelho na embalagem original. A embalagem do aparelho protege-o contra danos físicos.
- Não colocar cargas pesadas sobre o aparelho ou sobre a embalagem. O aparelho pode ficar danificado.
- Deixar cair o aparelho irá torná-lo inoperacional ou causar danos permanentes.

7 Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie/informatie
Het apparaat werkt niet	Kapotte zekering	Kijk in de zekeringkast en controleer of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Stekker niet ingestoken.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomstoring	Controleer of het keukenlicht werkt.
Het apparaat werkt niet "⊶" verschijnt op het scherm.	Kinderslot is actief.	Deactiveer het kinderslot (zie sectie: kinderslot).
‹ : ‹‹ verschijnt op het scherm	Stroomstoring	De klok opnieuw instellen.
De magnetron gaat niet aan.	Deur niet helemaal gesloten.	Controleer of er voedselresten of rommel tussen de deur zit.
Het duurt langer dan normaal om eten op te warmen in de magnetron.	Het geselecteerde magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan normaal in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = net iets minder als de dubbele kooktijd.
	Het eten was kouder dan normaal.	Roer of draai het eten tijdens het bereiden.
De draaitafel schuurt of loopt vast.	Er zit vuil of rommel rond de aandrijving van de draaitafel.	Maak de rollers onder de draaitafel en de inkeping in de bodem van oven goed schoon.
Een bepaalde modus of vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	De temperatuur, vermogensniveau of gecombineerde instelling is niet mogelijk bij deze modus.	Kies toegestane instellingen.
", verschijnt op het scherm.	De thermische veiligheidsschakelaar is geactiveerd.	Neem contact op met de aftersales-service.
", verschijnt op het scherm.	De thermische veiligheidsschakelaar is geactiveerd.	Neem contact op met de aftersales-service.
", verschijnt op het scherm.	Vocht in het bedieningspaneel.	Laat het bedieningspaneel drogen.
",^ verschijnt op het scherm.	Snelle verhitting is mislukt.	Neem contact op met de aftersales-service.

Slijtage door normaal gebruik

U heeft een Beko of Grundig Groot huishoudelijk product gekocht waarvan u bij goed gebruik vele jaren plezier kunt hebben. Goed gebruik betekent dat u de instructies in de gebruiksaanwijzing toepast, vooral die over de wijze van gebruik en onderhoud. Dit is erg belangrijk voor een goede werking van het product, ook op de lange termijn. Daarnaast moet u er rekening mee houden dat elk product slijtagegevoelige onderdelen bevat. Sommige onderdelen slijten pas nadat de normale levensduur van het product voorbij is. Andere onderdelen slijten eerder, al voordat de normale levensduur van het product voorbij is. Het is met die onderdelen net als met een auto: ruitenwissers en banden moeten vaak al na enkele jaren worden vervangen, terwijl de auto zelf nog heel veel jaren mee kan.

Bij elektrisch-huishoudelijke apparaten kan bijvoorbeeld worden gedacht aan de volgende slijtagegevoelige onderdelen:

- bewegende delen (zoals motor, scharnier, wieltjes)
- elektronica-modules (zoals printplaat, sensoren, verlichting)
- kunststof- en rubberen delen (zoals deurrubber, reservoirs, geleiders)
- afdichtingen (slangen)
- verwarmingselementen
- lagers

Dit soort onderdelen slijt vaak eerder dan u van het totale product verwacht. Die eerdere slijtage is normaal, net als bij auto-onderdelen. De kwaliteit van het product is daardoor niet minder. De kosten van vervanging of reparatie van die onderdelen zijn daarom voor rekening van u als gebruiker van het product. Afhankelijk van de omstandigheden kan er voor de verkoper altijd reden zijn om de kosten niet of slechts gedeeltelijk aan u in rekening te brengen. Als sprake is van abnormale slijtage bij normaal gebruik zijn de kosten sowieso voor rekening van de verkoper.

Houdt er rekening mee dat de levensduur van een product afhangt van hoe vaak u het gebruikt, hoe u het gebruikt en waar u het product gebruikt.

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Beko entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und modernster Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an jemanden weitergeben, händigen Sie ihm bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich beschrieben.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung.
	WARNUNG: Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.
	Warnung vor heißen Flächen.
	Warnung vor Stromschlägen.

RECYCELTES UND RECYCELBARES PAPIER

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.

1.1 Sicherheitshinweise

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zum Schutz vor Feuer, Stromschlag, Exposition gegenüber Leckmikrowellenenergie, Verletzungen oder Sachschäden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

- Beko-Mikrowellenöfen entsprechen den geltenden Sicherheitsnormen; daher sollte im Falle einer Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels dieses vom Händler, Servicezentrum oder einem Fachmann und autorisierten Kundendienst gleichermaßen repariert oder ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Fehlerhafte oder unqualifizierte Reparaturarbeiten können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
  - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
  - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben
  - Für Gäste in Hotels, und vergleichbaren Unterkünften;
  - Kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen.
- Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für Laborzwecke gedacht.
- Versuchen Sie nicht, den Ofen bei geöffneter Tür zu starten. Andernfalls können Sie schädlicher Mikrowellenenergie

ausgesetzt sein. Sicherheitsschlösser dürfen nicht deaktiviert oder manipuliert werden.

- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
- Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite und die Ofentür. Lassen Sie keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Verschlussflächen ansammeln.
- Alle Servicearbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt wird, die einen Schutz gegen Mikrowellenenergie bietet, müssen von autorisierten Personen/Serviceleistungen durchgeführt werden. Jeder andere Ansatz ist gefährlich.
- Ihr Produkt ist zum Kochen, Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln zu Hause vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Ihr Ofen ist nicht zum Trocknen von Lebewesen ausgelegt.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung oder Küchentüchern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien, in Badezimmern, in feuchten Umgebungen oder an Orten, an denen es nass werden kann.
- Es wird keine Verantwortung oder Gewährleistungsanspruch für Schäden übernommen, die durch Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung des Geräts entstehen.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu zerlegen. Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung verursacht wurden, werden keine Gewährleis-

tungsansprüche anerkannt.

- Verwenden Sie nur Originalteile oder Teile empfohlen von der Hersteller.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, flachen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Bitte beachten Sie die Details im Abschnitt „Reinigung und Wartung".
- Betreiben Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile im Ofen nicht zu berühren.
- Die Mikrowelle darf keinesfalls leer betrieben werden.
- Das Kochutensilien kann aufgrund der Wärmeübertragung vom erhitzten Lebensmittel auf das Utensilien heiß werden. Möglicherweise benötigen Sie Ofenhandschuhe, um das Geschirr zu halten.
- Die Utensilien müssen zuvor auf ihre Eignung zur Benutzung in Mikrowellen überprüft werden.
- Stellen Sie den Ofen nicht auf Öfen oder andere wärmeerzeugende Geräte. Andernfalls kann es beschädigt werden und die Garantie erlischt.
- Beim Öffnen der Deckel oder der Folie kann nach dem Kochen des Essens Dampf austreten.
- Das Gerät und seine zugänglichen Oberflächen können sehr heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

- Tür und Außenglas können sehr heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Die einzige Möglichkeit, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, besteht darin, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Berühren Sie das Gerät oder seinen Stecker niemals mit nassen Händen!
- Das Gerät muss derart aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.
- Verhindern Sie Schäden an der Stromversorgung Kabel durch nicht quetschen, biegen, oder an scharfen Kanten reiben. Halten Sie das Netzkabel von erhitzten Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gefahr besteht, dass das Netzkabel versehentlich gezogen wird oder dass jemand darüber stolpert, wenn das Gerät verwendet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, um es von der Stromversorgung zu trennen, und wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff-oder Papierbehälter , immer ein Auge auf den Ofen haben um die Möglichkeit einer Zündung zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Drahtschnüre und/oder Metallgriffe von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie die Tüten in den Ofen stellen.
- Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn dies sicher ist, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie Mikrowellen nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papiergegenstände, Kochmaterialien oder Lebensmittel im Ofen, wenn dieser nicht verwendet wird.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrung sollte gerührt und geschüttelt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der Klasse B, Gruppe 2. Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-Geräte (Hochfrequenz-Geräte in Industrie, Wissenschaft, Medizin) und Ausrüstungen, in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material gezielt erzeugt und/oder genutzt wird sowie Funkenerodiermaschinen.
- Ausrüstungen der Klasse B sind für den Einsatz im häuslichen Umfeld und Einrichtung, die zur Stromversorgung direkt an das Niederspannungsnetz angeschlossen sind.
- Verwenden Sie kein Speiseöl im Ofen. Heißes Öl kann die Komponenten und Materialien des Ofens beschädigen und sogar Hautverbrennungen verursachen.
- Pierce Essen mit dicker Kruste wie Kartoffeln, Zucchini, Äpfel

und Kastanien.

- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Rückseite zur Wand zeigt.
- Sichern Sie vor dem Bewegen des Geräts den Drehteller, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie selbst nach Ende des Garvorgangs in der Mikrowelle noch platzen könnten.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis es von einer kompetenten Person repariert ist.

WARNUNG: Für unkompetente Personen besteht die Gefahr einen Service auszuführen oder Reparaturen durchzuführen, die die Entfernung der Abdeckung erfordern, welche den Schutz gegen die Strahlenbelastung der Mikrowellenenergie darstellen.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, das diese explodieren können.

- Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
- Über der Oberseite des Ofens sollte mindestens 30 cm Freiraum vorhanden sein.
- Überkochen Sie keine Lebensmittel, da Sie sonst einen Brand verursachen können.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Chemikalien und dampfunterstützten Reinigungsmittel.
- Bei der Verwendung in der Nähe von Kindern und Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne Kenntnisse und Erfahrung verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung beaufsichtigt werden des Produkts oder sie werden entsprechend instruiert oder verstehen die Risiken der Verwendung des Produkts. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Die Gefahr des Erstickens!** Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern!
- Aufgrund der übermäßigen Hitze, die im Grill- und Kombinationsmodus auftritt, sollten Kinder diese Modi nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden dürfen.
- Bewahren Sie das Produkt und das Netzkabel so auf, dass Kinder unter 8 Jahren nicht darauf zugreifen können.
- Kochen Sie das Essen nicht direkt auf der Glasschale. Legen Sie die Lebensmittel in/auf geeignete Küchenutensilien, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind während des Mikrowellenkochens nicht erlaubt. Andernfalls kann es zu Funkenbildung kommen.
- Der Mikrowellenofen darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden, der nicht den Installationsanweisungen entspricht.
- Der Mikrowellenofen ist nur für den eingebauten Gebrauch vorgesehen.
- Wenn eingebaute Geräte mindestens 900 mm über dem Boden verwendet werden,

sollte darauf geachtet werden, dass der Drehteller beim Entfernen von Behältern aus dem Gerät nicht verschoben wird.

- Befindet sich das eingebaute Produkt in einem Schrank mit einer Tür, muss das Produkt bei geöffneter Schranktür betrieben werden.
- Wird der Backofen nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionskochen führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Reinigung:** Legen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem in warmer Seifenlauge angefeuchteten Schwamm/Tuch. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel. Siehe die ausführlichen Reinigungsanweisungen unter **Reinigung und Pflege** und **Lagerung**.

1.2 Ihre Pflichten als Endnutzer

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit

nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1.3 Hinweise zum Recycling

Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

1.4 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

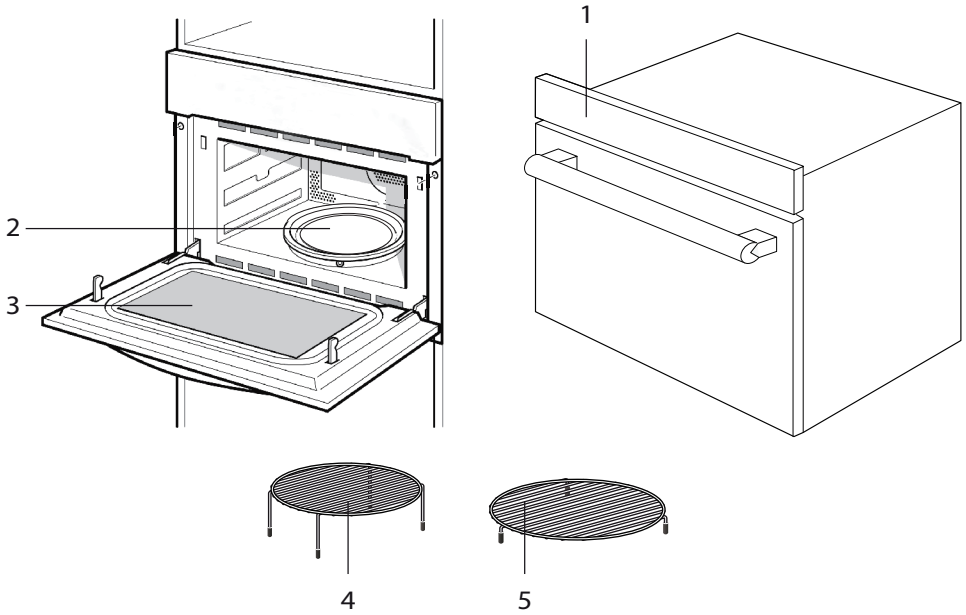
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2 Ihr Mikrowellenofen

2.1 Übersicht



Bedienelemente und Teile

1. Bedienfeld
2. Drehteller
3. Sichtfenster
4. Höheres Drahtgestell
5. Tiefes Drahtgestell

2.2 Technische Daten

Stromverbrauch	220-230V~ 50 Hz
Ausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Eingangsleistung (Mikrowelle)	1650 W
Grillleistung	1750 W
Anschlussleistung	1750 W
Max. Eingabe	3350 W
Arbeitsfrequenz	2450 MHz
Ofenkapazität	44 Liter

Technische und Gestaltung-Änderungsrechte sind vorbehalten.

Die Angaben auf dem Produkt oder in den mitgelieferten Dokumenten wurden unter Laborbedingungen gemäß den relevanten Normen ermittelt. Diese Werte können je nach der Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren. Leistungswerte werden bei 230V getestet.

2.3 Zubehör

Drehteller

Als Unterlage für das Drahtgestell. Speisen, die besonders viel Hitze von unten benötigen, können direkt auf dem Drehteller zubereitet werden.

Der Drehteller kann sich im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Garraums. Stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt.

- Benutzen Sie die Mikrowelle niemals ohne den Drehteller.
- Der Drehteller kann maximal 5 kg tragen.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.

Tiefes Drahtgestell

Sowohl für die Mikrowelle als auch zum Backen und Braten im Ofen.

Höheres Drahtgestell

Geeignet zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen und zum toasten von Brot.

Als Anhalt für flaches Geschirr.

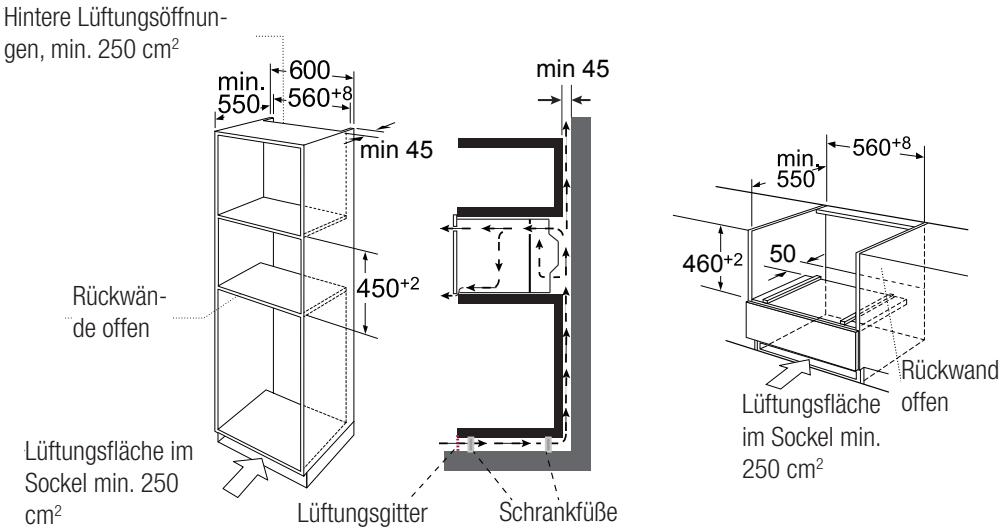
Art und Menge der Zubehörteile richten sich nach dem tatsächlichen Bedarf.

3 Installation und Anschluss

3.1 Eingebaute Einheiten

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den vollständigen Einbau in eine Küche vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder in einem Schrank vorgesehen.
- Der Einbauschrank darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
- Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des darüber befindlichen Geräts muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschrank muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 250 cm² haben. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Grundplatte zurück oder montieren Sie ein Lüftungsgitter an.
- Lüftungsschlitze und Einlässe dürfen nicht abgedeckt werden.
- Die sichere Verwendung dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß diesen Installationsanweisungen eingebaut wurde.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, ist der Monteur verantwortlich.
- Die Einbauschränke, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis 90 °C hitzebeständig sein.

Einbaumaße



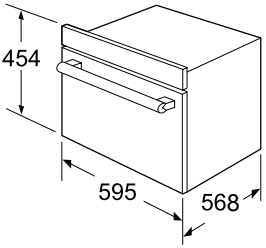
Es sollte ein Abstand über dem Ofen vorhanden sein.

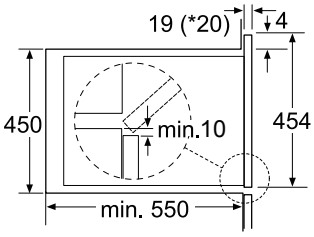
3 Installation und Anschluss

Einbau

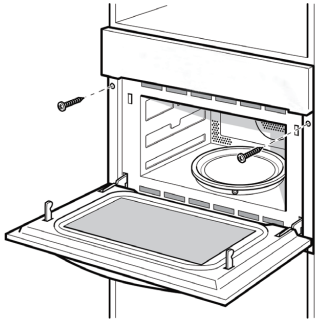
Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.

1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in die Öffnung, und achten Sie darauf, dass er sich in der Mitte befindet.
2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie die Mikrowelle mit den mitgelieferten Schrauben.





*20 mm für Metallblenden



- Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.
- Vermeiden Sie es, das Anschlusskabel zu knicken.
- Schrauben Sie das Gerät fest.
- Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten geschlossen werden.

3.2 Elektrischer Anschluss

- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und muss nur ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Nur ein qualifizierter Elektriker, der die entsprechenden Vorschriften berücksichtigt, darf die Steckdose installieren oder das Verbindungskabel ersetzen.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein allpoliger Trennschalter auf der Installationsseite mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Der Kontaktschutz muss durch die Installation gewährleistet werden.

3 Installation und Anschluss

3.3 Funkstörungen

Der Betrieb der Mikrowelle kann zu Störungen des Radio- oder TV-Empfangs bzw. zur Beeinträchtigung vergleichbarer Geräte führen.

- Stellen Sie den Ofen so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann zu Störungen des Radio- oder TV-Empfangs bzw. zur Beeinträchtigung vergleichbarer Geräte führen. 2. Stecken Sie Ihre Mikrowelle in eine normale Haushaltssteckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz übereinstimmen.
- Sollten derartige Störungen auftreten, können diese durch das Ergreifen der folgenden Maßnahmen verringert bzw. abgestellt werden:
- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsflächen der Mikrowelle.
- Richten Sie die Antenne des Radios oder Fernsehers erneut aus.
- Positionieren Sie die Mikrowelle neu, je nach Standort des Empfangsgeräts.
- Stellen Sie die Mikrowelle weit entfernt vom Empfangsgerät.
- Stecken Sie die Mikrowelle in eine andere Steckdose, sodass die Mikrowelle und das Empfangsgerät an verschiedenen Stromkreisen angeschlossen sind.

3.4 Mikrowellenkochprinzipien

- Bereiten Sie die Speisen sorgfältig zu. Legen Sie die übrigen Teile an den Rand des Geschirrs.
- Achten Sie auf die Kochzeit. Kochen Sie zunächst die kürzeste angegebene Zeit und verlängern Sie die Kochzeit bei Bedarf. Verkochtes Essen kann Rauch erzeugen oder anbrennen.
- Decken Sie die Speisen während dem Garen ab. Das Abdecken der Speisen schützt vor Spritzern und hilft, eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen.
- Wenden Sie Lebensmittel wie Geflügel und Hamburger während dem Garen in der Mikrowelle, um die Garzeit zu verkürzen. Große Stücke, wie Bratenstücke müssen mindestens einmal gewendet werden.
- Wenden Sie Speisen wie z. B. Fleischbällchen in der Mitte des Garvorgangs und drehen Sie sie von der Mitte des Tellers nach außen um.

3.5 Erdungshinweise

Das Gerät muss geerdet werden. Dieser Ofen hat ein Erdungskabel mit einem geerdeten Stecker. Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Das Erdungssystem ermöglicht eine Ableitung des elektrischen Stroms im Falle eines Kurzschlusses und verringert das Risiko eines Stromschlags. Es wird empfohlen, einen eigenen Stromkreis für den Ofen zu verwenden. Der Betrieb mit Hochspannung ist gefährlich und kann zu Bränden oder anderen Unfällen führen, die den Ofen beschädigen.

WARNUNG: Die falsche Verwendung des Erdungssteckers kann einen elektrischen Schlag verursachen.

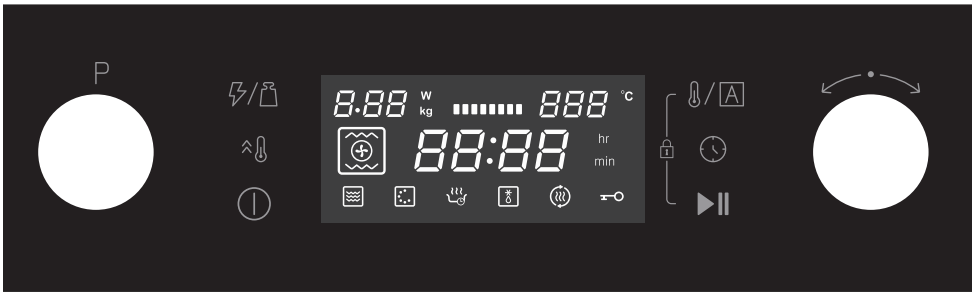
Wenn Sie weitere Fragen über die Erdung bzw. zur Elektroinstallation insgesamt haben sollten, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker bzw. einen Kundendienstmitarbeiter.

Der Hersteller und/oder der Händler übernehmen keine Verantwortung für Verletzungen oder Schäden am Gerät, die entstehen können, wenn die elektrischen Anschlussverfahren nicht befolgt werden.

4 Betrieb

4.1 Bedienfeld

Die Berührungstasten werden zur Einstellung der verschiedenen Zusatzfunktionen verwendet. Auf der Anzeige können Sie die von Ihnen eingestellten Werte ablesen.



Symbol	Funktion
⚡/⚖	Leistung/Gewicht
≈	Schnellaufheizung
⏻	Ein/Aus
🌡/A	Temperatur/Auto-Menü
🕒	Zeit
▶II	Start/ Pause

Halten Sie die Tasten "🌡/A" und "▶II" ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Der Ofen wird auf keine Einstellungen reagieren. Der Timer und die Zeit können ebenfalls eingestellt werden.

4 Betrieb

4.2 Funktionswahl

Verwenden Sie den Funktionswähler, um die Heizart einzustellen.

Funktion	Verwendung
3D-Heißluft	Zum Backen von Rührkuchen in Backformen, Torten und Käsekuchen sowie von Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech. 50°C kann den Geschmack der Speisen nach 1-2 Stunden Wärmerhaltung bewahren.
Grill mit Umluft	Geflügel wird braun und knusprig. Mit dieser Einstellung eignen sich Aufläufe und gegrillte Gerichte ausgezeichnet.
Pizza-Einstellung	Für gefrorene Fertigprodukte und Gerichte, die viel Hitze von unten benötigen.
Grillen	Wählen Sie zwischen den Stufen hoch, mittel oder niedrig. Dies ist perfekt, wenn Sie mehrere Steaks grillen möchten, Würstchen, Fisch- oder Brotstückchen.
+ Mikrowelle+Heißluft	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Braten von Speisen. Nutzen Sie gleichzeitig die Funktion der 3D-Heißluft
+ Mikrowelle+Grillgebläse	Geflügel wird braun und knusprig. Quiches und gegrillte Speisen Am besten funktioniert es mit dieser Einstellung. Verwenden Sie diese Funktion zum gleichmäßigen Braten von Speisen.
+ Mikrowelle+Pizza	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Braten von Speisen. Nutzen Sie gleichzeitig die Funktion für die Pizza-Einstellung.
+ Mikrowelle+Grill	Verwenden Sie diese Funktion, um Mahlzeiten schnell zuzubereiten und gleichzeitig eine braune Kruste zu erhalten.
Auftauen	2 Auftauprogramme
Automatikprogramme	13 Kochprogramme. Die Heizart und die Garzeit werden nach Gewicht eingestellt.
Mikrowelle	Auftauen, Aufwärmen und Garen.

4.3 Parameterschalter

Verwenden Sie den Schalter, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Funktion
Auto-Menü	Wählen Sie 13 Automatikprogramme aus. Von P 01 bis P 13.
Temperatur	Wählen Sie die Kochtemperatur (°C) aus. : 50, 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 + : 50, 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110... 230 + : 100, 105, 110...230
Gewicht	Stellen Sie das Gewicht der Speisen für die Zubereitung ein.
Zeit	Stellen Sie die Zeit der Speisen für die Zubereitung ein.
Mikrowelle	Wählen Sie die Mikrowellenleistung aus. 100W, 300W, 450W, 700W und 900W.

4 Betrieb

4.4 Kühlgebläse

Ihr Gerät verfügt ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs ein. Die heiße Luft entweicht oberhalb der Tür. Das Kühlgebläse läuft nach dem Betrieb noch eine gewisse Zeit weiter.

Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls wird das Gerät überhitzt.

- Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kühl. Das Gebläse schaltet sich weiterhin ein. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb beendet ist.
- Es kann sich Kondenswasser am Sichtfenster, den Innenwänden und dem Boden bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt die Mikrowellenfunktion nicht. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Kochen ab.

4.5 Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

4.5.1 Uhr einstellen

Sobald das Gerät angeschlossen ist, blinkt "00:00" und der Summer ertönt einmal. Stellen Sie die Uhr ein.

1. Drehen Sie den "●" Knopf zwischen 00:00 und 23:59.
2. Berühren Sie die "🕒" Taste. Die Zeit ist eingestellt.

4.5.2 Reinigung der Zubehörteile

Bevor Sie die Zubehörteile zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie sie gründlich mit heißem Seifenwasser und einem weichen Spültuch.

4.5.3 Ofen Vorheizen

Um den Geruch des neuen Geräts zu beseitigen, heizen Sie den Ofen bei geschlossener Tür und leerem Innenraum auf. Eine Stunde bei "⊛" 230 °C mit „Heißluft" ist ideal. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückgeblieben sind.

1. Verwenden Sie den Funktionswähler, "P" um den Heizmodus "⁘" „Heißluft" einzustellen. Drehen Sie den "●" Knopf, um die "⊛" „Heißluft"-Funktion auszuwählen.
2. Berühren Sie die "🌡/A" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Temperatur oder die 230 °C einzustellen.
3. Berühren Sie die "🕒" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Zeit oder die 60 Minute einzustellen.
4. Berühren Sie die "▶II" Taste. Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

4 Betrieb

4.6 Ofen einstellen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie Sie Ihren Ofen einstellen können. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur bzw. Grilleinstellung auswählen können. Sie können auch die Garzeit für Ihr Gericht auswählen.

4.6.1 Auswahl der Heizart und Temperatur

Beispiel: "⊛" Heißluft bei 200 °C für 25 Minuten.

1. Stellen Sie den Funktionswähler "P" auf "⁘". Drehen Sie den "●" Knopf auf "⊛".
2. Berühren Sie die "🌡/A" Taste. Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Temperatur oder die 200 °C einzustellen.
3. Berühren Sie die "🕒" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Zeit oder die 25 Minute einzustellen.
4. Berühren Sie die "▶II" Taste. Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

Öffnen der Ofentür während des Betriebs

Der Betrieb ist eingestellt. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die "▶II" Taste. Der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb unterbrechen

Berühren Sie die "▶II" Taste, um den Betrieb zu unterbrechen. Berühren Sie dann die "▶II" Taste, um den Betrieb fortzusetzen.

Änderung der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "🕒" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Garzeit zu ändern.

Temperatur ändern

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "🌡/A" Taste für die neue Temperatureinstellung. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Temperatur einzustellen.

Vorgang abbrechen

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "⏻" Taste, um in den Aus-Zustand zu gelangen.

4.6.2 Schnellvorheizen

Mit dem Schnellvorheizen erreicht Ihr Ofen besonders schnell die eingestellte Temperatur.

Das Schnellvorheizen ist für die folgenden Heizarten verfügbar:

⊛ 3D-Heißluft

⁘ Grill mit Umluft

⊛+≋ Mikrowelle+Heißluft

⁘+≋ Mikrowelle+Grillgebläse

Pizza-Einstellung

Pizza+≋ Mikrowelle+Pizza

4 Betrieb

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, legen Sie Ihre Speisen erst in den Garraum, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist.

1. Wählen Sie die Heizart und Temperatur aus.
2. Berühren Sie die "^ 🌡" Taste. Das " ♨ " Symbol leuchtet auf der Anzeige.
3. Berühren Sie die "▶II" Taste. Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

Der Vorheizvorgang ist abgeschlossen

Ein Signal ertönt. Das " ♨ " Symbol blinkt auf der Anzeige. Stellen Sie Ihr Gericht in den Ofen.

Schnellvorheizen abbrechen

Während der Einstellung der Schnellvorheizfunktion kann das Drücken der "^ 🌡" Taste die Funktion abbrechen. Während des Schnellvorheizens kann das Drücken der "▶II" Taste oder der "^ 🌡" Taste die Funktion abbrechen. Sie können auch die Ofentür öffnen, um die Funktion abzubrechen.

1. Die Schnellvorheizfunktion funktioniert nur, wenn Sie bereits eine der oben genannten Betriebsarten ausgewählt haben. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet.
2. Erst wenn der Alarm ertönt und das Symbol für das Vorheizen blinkt, können Sie die Tür öffnen und die Lebensmittel hineinlegen.

4.7 Die Mikrowelle

Mikrowellen werden zum Erhitzen von Lebensmitteln eingesetzt. Die Mikrowelle kann entweder allein oder in Kombination mit einer anderen Heizart verwendet werden.

Im Experten-Kochbuch finden Sie Beispiele für das Auftauen, Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle.

Die Schrittgrößen für die Einstellzeit des Kodierschalters sind wie folgt:

0-1 Min.: 1 Sekunde

1-5 Min.: 10 Sekunden

5-15 Min.: 30 Sekunden

15-60 Min.: 1 Minute

60 Min.: 5 Minuten

4.7.1 Hinweise zum Ofengeschirr

Geeignetes Ofengeschirr sind hitzebeständige Backformen aus Glas, Glas-Keramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständigem Kunststoff. Diese Materialien sind für Mikrowellen durchlässig.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. Das erspart Ihnen das Umfüllen der Speisen von einem Geschirr zum anderen. Verwenden Sie Ofengeschirr mit dekorativen Gold- oder Silberrand nur, wenn der Hersteller garantiert, dass sie für die Mikrowelle geeignet sind.

Ungeeignetes Ofengeschirr

Ofengeschirr aus Metall ist ungeeignet. Metalle sind für Mikrowellen nicht durchlässig. Lebensmittel in abgedeckten Metallbehältern bleiben kalt.

4 Betrieb

Achtung! Funkenbildung: Metall - zum Beispiel ein Löffel in einem Glas - muss mindestens 2 cm von den Ofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt gehalten werden. Funken könnten das Glas an der Innenseite der Tür beschädigen.

Ofengeschirr-Prüfung

Schalten Sie die Mikrowelle nur ein, wenn sich Lebensmittel darin befinden. Die folgende Ofengeschirr-Prüfung ist die einzige Ausnahme von dieser Regel.

Führen Sie die folgende Prüfung durch, wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Ofengeschirr für die Mikrowelle geeignet ist:

1. Erhitzen Sie das leere Ofengeschirr bei maximaler Leistung für ½ bis 1 Minute.
2. Überprüfen Sie während dieser Zeit gelegentlich die Temperatur.

Das Ofengeschirr sollte sich noch kalt oder warm anfühlen.

Das Ofengeschirr ist ungeeignet, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

4.7.2 Einstellung der Mikrowellenleistung

Verwenden Sie die "⚡/♨" Taste , um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.	
100W	Auftauen von empfindlichen/zarten Lebensmitteln Auftauen von unregelmäßig geformten Lebensmitteln Eiscreme erweichen Teig gehen lassen
300W	Auftauen Schokolade und Butter schmelzen
450W	Reis und Suppe kochen
700W	Wiedererwärmen Kochen von Pilzen, Meeresfrüchte Kochen von Gerichten mit Eiern und Käse
900W	Wasser kochen, Wiedererwärmen Kochen von Hähnchen, Fisch und Gemüse

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die ausgewählte Leistung auf.
- Die Mikrowellenleistung kann auf 900 Watt für maximal 30 Minuten eingestellt werden. Bei allen anderen Leistungsstufen ist eine maximale Kochzeit von 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

4.7.3 Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellenleistungsstufe 300 W, Kochzeit 17 Minuten.

1. Im ausgeschalteten Zustand drücken Sie die "⏻" Taste, um die Mikrowellenfunktion auszuwählen. Die voreingestellte Mikrowellenleistung von 900 W wird angezeigt. Die voreingestellte Kochzeit wird blinken.

2. Berühren Sie die "⚡/🍴" Taste , um die Mikrowellenleistung zu aktivieren. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Mikrowellenleistung auf 300W einzustellen.
3. Berühren Sie die "🕒" Taste. Drehen Sie das Symbol "●" , um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
4. Berühren Sie die "▶II" Taste.

Der Betrieb beginnt. Die Garzeit beginnt auf der Anzeige abzulaufen.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

Öffnen der Ofentür während des Betriebs

Der Betrieb ist eingestellt. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die "▶II" Taste. Der Betrieb wird fortgesetzt.

Änderung der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "🕒" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Garzeit zu ändern.

Mikrowellenleistungsstufe ändern

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "⚡/🍴" Taste für die neue Mikrowellenleistungsstufe. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen.

Betrieb unterbrechen

Berühren Sie die "▶II" Taste. Der Ofen ist pausiert. Berühren Sie die "▶II" Taste erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

Vorgang abbrechen

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "⏻" Taste, um in den Aus-Zustand zu gelangen.

- Wenn Sie den Funktionswähler auf "≋" stellen, leuchtet immer die höchste Mikrowellenleistungsstufe als vorgeschlagene Einstellung auf.
- Wenn Sie die Gerätetür während dem Garen öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

4.8 MicroCombi-Betrieb

Dabei werden der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig betrieben. In der Mikrowelle sind die Gerichte schneller fertig, aber immer noch schön gebräunt.

Sie können alle Leistungsstufen der Mikrowelle einschalten.

Ausnahme: 900 Watt

4.8.1 Einstellen des Mikrowellen-Combi-Betriebs

Beispiel: Mikrowelle 100 W, 17 Minuten und Heißluft "⊛" 190°C.

1. Drehen Sie den "P" Knopf auf "⊡≋". Drehen Sie den "●" Knopf auf "⊛".

2. Berühren Sie die "🌡/A" Taste. Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Temperatur auf 190 °C einzustellen.
3. Die Standardleistung der Mikrowelle beträgt 300 W. Berühren Sie die "ϟ/🍴" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Mikrowelle auf 100W einzustellen.
4. Berühren Sie die "🕒" Taste. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Zeit auf 17 Minuten einzustellen.
5. Berühren Sie die "▶II" Taste.

Das Gerät wird in Betrieb genommen. Die Garzeit beginnt abzulaufen.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombinationsmodus wurde beendet.

Öffnen der Ofentür während dem Garen

Der Betrieb ist eingestellt. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie kurz auf die "▶II" Taste. Anschließend wird das Programm fortgesetzt.

Betrieb unterbrechen

Berühren Sie die "▶II" Taste. Der Ofen ist pausiert. Berühren Sie die "▶II" Taste erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

Änderung der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "🕒" Taste. Ändern Sie die Garzeit.

Mikrowellenleistungsstufe ändern

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "ϟ/🍴" Taste für die neue Mikrowellenleistungsstufe. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen.

Temperatur ändern

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "🌡/A" Taste für die neue Temperatureinstellung. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Temperatur einzustellen.

Vorgang abbrechen

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "⏻" Taste, um in den Aus-Zustand zu gelangen.

4.9 Automatische Programme

Die automatische Programme ermöglichen es Ihnen, Speisen ganz einfach zuzubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speisen ein. Das automatische Programm sorgt für die optimale Einstellung. Sie können aus 13 Programmen wählen.

Stellen Sie die Speisen immer in den kalten Garraum.

4.9.1 Ein Programm einstellen

Stellen Sie den Ofen ein, wenn Sie ein Programm ausgewählt haben. Der Temperaturregler muss in der Aus-Position stehen.

4 Betrieb

Beispiel: Programm mit einem Gewicht von 1 Kilogramm.

1. Stellen Sie den Funktionswähler "P" auf automatische Programme. Auf der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.
2. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Programmnummer zu wählen.
3. Berühren Sie die "⚡/⚖" Taste.
4. Drehen Sie den "●" Knopf, um das Gewicht einzustellen, die Garzeit wird angezeigt.
5. Berühren Sie die "▶II" Taste. Das Programm startet. Sie können sehen, wie die Garzeit abläuft.

4.9.2 Auto-Menü

Programmnr.	Kategorie	Artikel
P 01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P 02**	Beilagen	Kartoffeln - geschält/gekocht
P 03**	Beilagen	Bratkartoffeln (Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie das Essen um. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch die nächste Seite.)
P 04	Geflügel/Fisch	Geflügelstücke (Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie das Essen um. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch die nächste Seite.)
P 05*	Gebäck	Kuchen
P 06*	Gebäck	Apfelkuchen
P 07*	Gebäck	Quiche
P 08**	Wiedererwärmen	Getränk/Suppe
P 09**	Wiedererwärmen	Tellergericht
P 10**	Wiedererwärmen	Soße/Eintopf/Gericht
P 11*	Fertigkost	Tiefkühlpizza
P 12*	Fertigkost	Backofen-Chips (Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie das Essen um. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch die nächste Seite.)
P 13*	Fertigkost	Lasagne

- Die mit einem * gekennzeichneten Programme dienen zum Vorheizen. Während des Vorheizens wird die Garzeit unterbrochen und das Vorheizsymbol leuchtet. Nach dem Vorheizen ertönt ein Alarm und das Vorheizsymbol blinkt.
- Die Programme mit ** sind nur für die Mikrowellenfunktion bestimmt.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Ofen hört auf zu heizen.

4 Betrieb

Programm ändern

Sobald Sie das Programm gestartet haben, können Sie die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Programm abbrechen

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die "⏻" Taste, um in den Aus-Zustand zu gelangen.

Änderung der Garzeit

Bei automatische Programmen können Sie die Garzeit nicht ändern.

4.10 Auftauprogramme

Mit den 2 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

1. Stellen Sie den Funktionswähler "P" auf Automatikprogramme "⚖". Auf der Anzeige blinkt die erste Programmnummer.
2. Drehen Sie den "●" Knopf, um die Programmnummer zu wählen.
3. Berühren Sie die "⚡/⏲" Taste.
4. Drehen Sie den "●" Knopf, um das Gewicht einzustellen, die Garzeit wird angezeigt.
5. Berühren Sie die "▶⏸" Taste. Das Programm startet. Sie können sehen, wie die Garzeit abläuft.

Hinweise

Lebensmittel zubereiten

- Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °C eingefroren und in möglichst kleinen Portionsgrößen gelagert wurden. Nehmen Sie die Lebensmittel, die aufgetaut werden sollen, aus der Verpackung und wiegen Sie diese. Sie müssen das Gewicht wissen, um das Programm einzustellen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese Flüssigkeit darf beim Wenden von Fleisch und Geflügel nicht anderweitig verwendet oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung gebracht werden.

Ofengeschirr

- Legen Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete flaches Geschirr, z. B. einen Porzellan- oder Glasteller, aber decken Sie sie nicht ab.
- Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (d 01) ertönt zweimal ein akustisches Signal, um darauf hinzuweisen, dass die Speisen gewendet werden sollten.

Ruhezeit

Die aufgetauten Lebensmittel sollten weitere 10 bis 30 Minuten stehen gelassen werden, bis sie eine gleichmäßige Temperatur erreicht haben. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleinere Stücke. Flache Fleischstücke und aus Hackfleisch hergestellte Produkte sollten vor dem Stehenlassen voneinander getrennt werden.

Nach dieser Zeit können Sie mit der Zubereitung der Speisen fortfahren, auch wenn dicke Fleischstücke in der Mitte noch gefroren sind. Zu diesem Zeitpunkt können dem Geflügel die Innereien entnommen werden.

Programmnr.	Auftauen	Gewichtsklasse in kg
d 01*	Fleisch, Geflügel und Fisch	0,20 - 1,00
d 02*	Brot, Kuchen und Obst	0,10 - 0,50
*Während des Auftauens die Lebensmittel auf das untere Drahtgestell legen		

4.11 Einstellung der Zeiteinstellungsoptionen

Ihr Ofen verfügt über verschiedene Möglichkeiten der Zeiteinstellung. Mit der „" Taste können Sie das Menü aufrufen und zwischen den einzelnen Funktionen umschalten. Eine bereits eingestellte Zeiteinstellung kann direkt mit dem "" geändert werden.

4.11.1 Einstellung der Garzeit

Die Garzeit für Ihre Speisen kann am Ofen eingestellt werden. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Das bedeutet, dass Sie keine anderen Tätigkeiten unterbrechen müssen, um den Ofen auszuschalten. Die Garzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Der Ofen wird eingeschaltet. Die Garzeit beginnt auf der Anzeige abzulaufen.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Ofen hört auf zu heizen.

4.11.2 Uhr einstellen

Sobald das Gerät angeschlossen ist, blinkt "00:00" und der Summer ertönt einmal. Stellen Sie die Uhr ein.

1. Drehen Sie den "" Knopf zwischen 00:00 und 23:59.
2. Berühren Sie die "" Taste. Die Zeit ist eingestellt.

Uhr ändern

1. Berühren Sie die "" Taste und halten Sie sie im Wartezustand 3 Sekunden lang gedrückt. Die aktuelle Zeit verschwindet und die Zeit blinkt auf der Anzeige.
2. Drehen Sie den rechten Knopf, um die neue Zeit einzustellen, und drücken Sie die "" Taste "", um die Einstellung zu bestätigen.

4.12 Kindersicherung

Der Ofen ist mit einer Kindersicherung versehen, die verhindert, dass Kinder ihn versehentlich einschalten.

Der Ofen wird auf keine Einstellungen reagieren. Der Timer und die Uhr können auch eingestellt werden, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Kindersicherung einschalten

Bedingung: Es darf keine Garzeit eingestellt sein und der Funktionswähler muss sich in der Aus-Position befinden.

4 Betrieb

Berühren und halten Sie die Tasten "🌡 / A" und "▶II" für ca. 3 Sekunden. Das "🔑" Symbol leuchtet auf der Anzeige. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

Berühren und halten Sie die Tasten "🌡 / A" und "▶II" für ca. 3 Sekunden. Das "🔑" Symbol erlischt auf der Anzeige. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Kindersicherung bei anderen Garvorgängen

Wenn andere Garprogramme eingestellt sind, ist die Kindersicherung nicht funktionsfähig.

5 Experten-Kochbuch

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und welche Temperatur oder Mikrowellenleistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Hier finden Sie Informationen über geeignetes Zubehör und die Höhe, in der es eingesetzt werden sollte. Es gibt auch Tipps zu Ofengeschirr und Zubereitungsmethoden.

Hinweise

- Die Werte in der Tabelle gelten immer für Lebensmittel, die in den Garraum gestellt werden, wenn dieser kalt und leer ist. Heizen Sie das Gerät nur vor, wenn in der Tabelle angegeben ist, dass Sie dies tun sollen. Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Zubehörteile aus dem Garraum, die Sie nicht benötigen.
- Legen Sie die Zubehörteile erst nach dem Vorheizen mit Backpapier aus.
- Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Sie hängen von der Qualität und Zusammensetzung der Lebensmittel ab.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Zubehörteile. Zusätzliches Zubehör kann im Fachhandel oder beim Kundendienst erworben werden.
- Verwenden Sie stets einen Ofenhandschuh oder Backofentuch, wenn Sie Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum herausnehmen.

5.1 Auftauen, Erwärmen und Kochen mit der Mikrowelle

Die folgenden Tabellen bieten Ihnen zahlreiche Optionen und Einstellungen für die Mikrowelle.

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Diese können je nach verwendeter Ofengeschirr, Qualität, Temperatur und Konsistenz der Lebensmittel variieren.

In den Tabellen sind Zeitspannen oft angegeben. Stellen Sie zunächst die kürzeste Zeit ein und verlängern Sie sie dann gegebenenfalls.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben als in den Tabellen angegeben. Es kann eine Faustregel angewendet werden: Bei doppelter Menge – etwas weniger als die doppelte Garzeit, bei halber Menge – halbe Garzeit.

Hinweise zum Auftauen

- Legen Sie das tiefgefrorene Lebensmittel in einem offenen Behälter auf den unteren Drahtgestell.
- Empfindliche Teile wie Hähnchenschenkel und -flügel oder fettige Außenschichten von Braten können mit kleinen Stücken Alufolie abgedeckt werden. Die Folie darf die Wände des Garraums nicht berühren. Sie können die Folie nach der Hälfte der Auftauzeit entfernen.
- Wenden oder rühren Sie das Lebensmittel während des Auftauens ein- oder zweimal um. Größere Stücke von Lebensmitteln sollten mehrmals gewendet werden. Entfernen Sie beim Wenden die Flüssigkeit, die beim Auftauen entstanden ist.
- Lassen Sie aufgetaute Lebensmittel bei Raumtemperatur weitere 10 bis 60 Minuten stehen, damit sich die Temperatur ausgleichen kann. Zu diesem Zeitpunkt können dem Geflügel die Innereien entnommen werden.

5 Experten-Kochbuch

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Kochzeit in Minuten	Hinweise
Ganze Fleischstücke (Rindfleisch, Kalbfleisch - am Knochen oder entbeint)	800 g	300 W, 15 Min. + 100 W, 10-20 Min.	Mehrmals wenden
	1 kg	300 W, 20 Min. + 100 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	300 W, 30 Min. + 100 W, 20-30 Min.	
Rind- oder Kalbsfleisch in Stücken oder Scheiben	200 g	300 W, 3 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Trennen Sie die aufgetauten Teile beim Wenden
	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
	800 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	100 W, 10- 15 Min.	Die Lebensmittel möglichst flach einfrieren Mehrmals wenden, aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
	800 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelstücke	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Wenden Sie während dem Garen.
	1,2 kg	300 W, 15 Min. + 100 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	300 W, 20 Min. + 100 W, 30-40 Min.	Mehrmals wenden
Fischfilet, Fischsteak oder Fischscheiben	400 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Trennen Sie alle aufgetauten Stücke
Ganzer Fisch	300 g	300 W, 3 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	300 W, 10- 15 Min.	Rühren Sie während des Auftauens vorsichtig um.
	600 g	300 W, 10 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Obst, z.B. Himbeeren	300 g	300 W, 710 Min.	Rühren Sie während des Auftauens vorsichtig um und trennen Sie die aufgetauten Stücke
	500 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 5-10 Min.	
Butter, auftauen	125 g	300 W, 1 Min. + 100 W, 2-4 Min.	Entfernen Sie die ganze Verpackung
	250 g	300 W, 1 Min. + 100 W, 2-4 Min.	
Brotlaib	500 g	300 W, 6 Min. + 100 W, 5-10 Min.	Wenden Sie während dem Garen.
	1 kg	300 W, 12 Min. + 100 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Biskuitkuchen	500 g	100 W, 15- 20 Min.	Nur für Torten ohne Zuckerguss, Sahne oder Crème pâtissière, trennen Sie die Tortenstücke.
	750 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Kuchen, feucht, z. B. Obstkuchen, Käsekuchen	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Nur für Torten ohne Zuckerguss, Sahne oder Gelatine
	750 g	300 W, 7 Min. + 100 W, 10-15 Min.	

Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

5 Experten-Kochbuch

Hinweise zum Auftauen, Aufwärmen oder Garen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. In mikrowellengeeignetem Ofengeschirr werden diese Gerichte schneller und gleichmäßiger erwärmt. Die verschiedenen Speisen benötigen nicht unbedingt die gleiche Zeit zum Aufwärmen.
- Flach liegende Lebensmittel werden schneller gar als hoch liegende Speisen. Deshalb sollten Sie die Lebensmittel so verteilen, dass sie möglichst flach im Ofengeschirr liegen. Verschiedene Lebensmittel sollten nicht schichtweise übereinander gestellt werden.
- Decken Sie die Lebensmittel immer ab. Wenn Sie keine geeignete Abdeckung für Ihr Ofengeschirr haben, verwenden Sie einen Teller oder spezielle Mikrowellenfolie.
- Rühren oder wenden Sie die Lebensmitteln während dem Garen 2 oder 3 Mal.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen noch 2 bis 5 Minuten stehen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen können.
- Verwenden Sie immer einen Ofentuch oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Teller aus dem Ofen nehmen.
- Auf diese Weise behalten die Lebensmitteln ihren Eigengeschmack, so dass sie weniger gewürzt werden müssen.

Auftauen, Aufwärmen oder Garen von tiefgefrorenen Lebensmitteln	**Gewicht**	**Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Kochzeit in Minuten**	**Hinweise**
Menü, Fertiggerichte, Fertigmahlzeiten	300-400g	700 W, 10- 15 Min.	Speisen aus der Verpackung nehmen; zum Aufwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	700 W, 8- 10 Min.	Ofengeschirr mit Deckel
Eintopfgerichte	500 g	700 W, 10- 15 Min.	Ofengeschirr mit Deckel
	1 kg	700 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder Fleischtücke in Sauce,	500 g	700 W, 15- 20 Min.	Ofengeschirr mit Deckel
z.B. Gulasch	1 kg	700 W, 25- 30 Min.	
Fisch, z. B. Filetsteaks	400 g	700 W, 10- 15 Min.	Abgedeckt
	800 g	700 W, 18- 20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	700 W, 2- 5 Min.	Ofengeschirr mit Deckel; Flüssigkeit hinzufügen
	500 g	700 W, 8- 10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli,	300 g	700 W, 8- 10 Min.	Ofengeschirr mit Deckel; 1 Esslöffel Wasser hinzufügen
Karotten	600 g	700 W, 15- 20 Min.	
Rahmspinat	450 g	700 W, 11- 16 Min.	Garen ohne Wasserzusatz

5 Experten-Kochbuch

Erwärmen von Lebensmitteln

Verbrühungsgefahr! Beim Aufwärmen einer Flüssigkeit kann es zu einem verzögerten Aufkochen kommen. Dies bedeutet, dass die Flüssigkeit die Kochtemperatur erreicht, ohne dass die üblichen Dampfblasen an die Oberfläche steigen. Selbst wenn sich der Behälter nur ein wenig bewegt, kann die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen und spritzen. Legen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in den Behälter. Dies verhindert ein verzögertes Aufkochen.

Achtung! Metall - zum Beispiel ein Löffel in einem Glas - muss mindestens 2 cm von den Ofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt gehalten werden. Funken könnten das Glas an der Innenseite der Tür irreparabel beschädigen.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. In mikrowellengeeignetem Ofengeschirr werden diese Gerichte schneller und gleichmäßiger erwärmt. Die verschiedenen Speisen benötigen nicht unbedingt die gleiche Zeit zum Aufwärmen.
- Decken Sie die Lebensmittel immer ab. Wenn Sie keine geeignete Abdeckung für Ihren Behälter haben, verwenden Sie einen Teller oder spezielle Mikrowellenfolie.
- Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel mehrmals während der Aufwärmzeit. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen noch 2 bis 5 Minuten stehen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen können.
- Verwenden Sie immer einen Ofentuch oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Teller aus dem Ofen nehmen.
- Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Erwärmen von Lebensmitteln	**Gewicht**	**Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Kochzeit in Minuten**	**Hinweise**
Menü, Fertiggerichte, Fertigmahlzeiten	350-500g	700 W, 5- 10 Min.	Speisen aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1- 2 Min.	Achtung! Legen Sie einen Löffel in das Glas. Vermeiden Sie die Erwärmung von alkoholischen Getränken. Kontrollieren Sie während des Aufwärmens
	300 ml	900 W, 2- 3 Min.	
	500 ml	900 W, 3- 4 Min.	
Babynahrung, z.B. Babyflasche	50 ml	300 W, ca. 1 Min.	Stellen Sie Babyflaschen ohne Sauger oder Deckel auf den Boden des Garraums. Nach dem Erhitzen gut schütteln oder rühren. Sie müssen die Temperatur überprüfen
	100 ml	300 W, 1- 2 Min.	
	200 ml	300 W, 2- 3 Min.	

Suppe 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	 175 g jeweils 175 g jeweils 175 g	 900 W, 2- 3 Min. 900 W, 4- 5 Min. 900 W, 5- 6 Min.	
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Sauce, z.B. Gulasch	500 g	700 W, 10- 15 Min.	Abgedeckt
Eintöpfe	400 g	700 W, 5- 10 Min.	Ofengeschirr mit Deckel
	800 g	700 W, 10- 15 Min.	
Gemüse	150 g	700 W, 2- 3 Min.	Ein wenig Flüssigkeit hinzufügen
	300 g	700 W, 3- 5 Min.	

Hinweise zum Kochen

- Flach liegende Lebensmittel werden schneller gar als hoch liegende Speisen. Deshalb sollten Sie die Lebensmittel so verteilen, dass sie möglichst flach im Ofengeschirr liegen. Verschiedene Lebensmittel sollten nicht schichtweise übereinander gestellt werden.
- Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.
- Garen Sie das Essen in einer Ofengeschirr mit Deckel. Wenn Sie keine geeignete Abdeckung für Ihr Ofengeschirr haben, verwenden Sie einen Teller oder spezielle Mikrowellenfolie.
- Auf diese Weise behalten die Lebensmitteln ihren Eigengeschmack, so dass sie weniger gewürzt werden müssen.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten stehen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen können.
- Verwenden Sie immer einen Ofentuch oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Teller aus dem Ofen nehmen.

Kochen	**Gewicht**	**Mikrowellenleistungs-stufe in Watt, Kochzeit in Minuten**	**Hinweise**
Ganzes Huhn, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	700 W, 30- 35 Min.	Wenden Sie das Huhn zur Hälfte der Garzeit
Fischfilet, frisch	400 g	700 W, 5- 10 Min.	
Frisches Gemüse	250 g	700 W, 5- 10 Min.	In gleich große Stücke schneiden; pro 100 g 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen; während dem Garen umrühren
	500 g	700 W, 10- 15 Min.	
Kartoffeln	250 g	700 W, 8- 10 Min.	In gleich große Stücke schneiden; pro 100 g 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen; während dem Garen umrühren
	500 g	700 W, 11- 14 Min.	
	750 g	700 W, 15- 22 Min.	

5 Experten-Kochbuch

Reis	125 g	700 W, 7- 9 Min. + 300 W, 15-20 Min.	Fügen Sie die doppelte Menge Flüssigkeit hinzu und verwenden Sie tiefes Ofengeschirr mit Deckel
	250 g	700 W, 10- 12 Min. + 300 W, 20-25 Min.	
Süße Speisen, z.B. Pudding (Instant)	500 ml	700 W, 7- 9 Min.	2 bis 3 Mal mit einem Schneebesen während des Aufwärmens umrühren
Obst, Kompott	500 g	700 W, 9- 12 Min.	

Hinweise für Mikrowellenpopcorn

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Ofengeschirr aus Glas, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Ofengeschirr immer auf ein Drahtgestell.
- Verwenden Sie keine Porzellanteller oder zu stark gewölbte Teller.
- Führen Sie die Einstellungen wie in der Tabelle beschrieben durch. Sie können die Zeiten je nach Produkt und Menge anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, nehmen Sie die Popcorntüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz aus dem Ofen und schütteln Sie sie. Vorsicht, die Tüte kann heiß sein!

Verbrühungsgefahr!

Öffnen Sie die Popcorntüte vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.

Stellen Sie die Mikrowelle nie auf volle Leistung.

	Gewicht	**Zubehör**	**Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Kochzeit in Minuten**
Mikrowellenpopcorn	1 Tüte, 100 g	Ofengeschirr	700 W, 3- 5 Min.

5.2 Mikrowellen Tipps

Sie können keine Informationen über die Einstellungen für die Menge der zubereiteten Speisen finden.	Erhöhen oder reduzieren Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Garzeit Halbe Menge = halbe Garzeit
Das Essen ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellenleistungsstufe. Decken Sie das Lebensmittel ab und fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
Nachdem die Zeit abgelaufen ist, sind die Lebensmitteln weder aufgetaut noch heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Große Mengen und übereinander gestapelte Lebensmittel benötigen längere Zeiten.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, ist das Lebensmittel am Rand überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar.	Rühren Sie es während der Garzeit um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Mikrowellenleistung und eine längere Garzeit.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen aufgetaut, aber in der Mitte noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Mikrowellenleistungsstufe. Beim Auftauen von größeren Mengen sollten Sie sie mehrmals wenden.

5 Experten-Kochbuch

5.3 Kuchen und Gebäck

Hinweise zu den Tabellen

- Die angegebenen Zeiten gelten für Lebensmittel, die in einen kalten Ofen gestellt werden.
- Die Temperatur und die Backzeit hängen von der Konsistenz und der Menge des Gemischs ab. Aus diesem Grund sind in den Tabellen entsprechende Temperaturwerte angegeben. Beginnen Sie mit der niedrigeren Temperatur und verwenden Sie beim nächsten Mal ggf. eine höhere Einstellung, da eine niedrigere Temperatur zu einer gleichmäßigeren Bräunung führt.
- Im Abschnitt „Backtipps" finden Sie weitere Informationen zu den Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des unteren Drahtgestells. Allerdings sollten die Lebensmittel mit ** in den Drehteller gelegt werden.

Backformen

Hinweis: Verwenden Sie am besten dunkel gefärbte Metallbackformen.

Backen mit Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistungsstufe in Watt	Kochzeit in Minuten
Biskuitkuchen, einfach	Gugelhupfform / Kuchenform		170-180	100	40-50
Biskuitkuchen, zart (z. B. Sandtörtchen)*	Gugelhupfform / Kuchenform		150-170	-	70-90
Biskuitboden	Tortenbodenform		160-180	-	30-40
Zarter Obstkuchen, Biskuit	Springform/Ringform		170-180	100	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform		160-170	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	Dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Kruste	Dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obsttorte/Käsekuchen mit Mürbeteigboden	Dunkle Springform		170-190	100	35-45
Schweizer Obstkuchen**	Dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180		40-50
Pizza, dünner Boden, leichter Belag**	Rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Herzhafte Kuchen**	Dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	Dunkle Springform		170-180	100	35-45
Hefeteig mit trockener Füllung	Rundes Pizzablech		160-180	-	50-60

5 Experten-Kochbuch

* Den Kuchen ca. 20 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

** Die Lebensmittel sollten in den Drehteller gelegt werden

Backen mit Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistungsstufe in Watt	Kochzeit in Minuten
Hefeteig mit saftiger Füllung	Rundes Pizzablech	⊕	170-190	-	55-65
Zopf mit 500 g Mehl	Rundes Pizzablech	⊕	170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	Rundes Pizzablech	⊕	160-180	-	60-70
Strudel, süß	Rundes Pizzablech	⊕	190-210	100	35-45

* Den Kuchen ca. 20 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Kochzeit in Minuten
Kekse	Rundes Pizzablech	⊕	150-170	25-35
Makronen	Rundes Pizzablech	⊕	110-130	35-45
Schaumgebäck	Rundes Pizzablech	⊕	100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Drahtgestell	⊕	160-180	35-40
Brandteig	Rundes Pizzablech	⊕	200-220	35-45
Blätterteig	Rundes Pizzablech	⊕	190-200	35-45
Hefekuchen	Rundes Pizzablech	⊕	200-220	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Kochzeit in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Rundes Pizzablech	⊕	210-230	50-60
Fladenbrot	Rundes Pizzablech	⊕	220-230	25-35
Brötchen	Rundes Pizzablech	⊕	210-230	25-35
Brötchen aus süßem Hefeteig	Rundes Pizzablech	⊕	200-220	15-25

5 Experten-Kochbuch

5.4 Backtipps

Sie möchten nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Verwenden Sie ähnliche Produkte in den Backtabellen als Orientierung.
Verwenden Sie Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik.	Die Backform muss bis zu 250 °C hitzebeständig sein. Kuchen in den se-Backformen werden weniger braun. Wenn Sie die Mikrowelle verwenden, ist die Garzeit kürzer als in der Tabelle angegeben.
So stellen Sie fest, ob der Biskuit durchgebacken ist.	Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit den Kuchen an der höchsten Stelle mit einem Zahnstocher einstechen. Wenn das Stäbchen sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Halten Sie die in der Rezeptur angegebenen Rührzeiten ein.
Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand ist er niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen ist zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Wenn der Kuchen fertig ist, mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen stechen. Träufeln Sie dann Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk darüber. Beim nächsten Mal wählen Sie eine um 10 Grad höhere Temperatur und reduzieren Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht zwar gut aus, ist aber innen aufgeweicht (klebrig, mit Feuchtigkeit durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei niedrigerer Temperatur. Wenn Sie Kuchen mit feuchtem Belag backen, backen Sie zuerst den Boden, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Halten Sie sich bitte an das Rezept und die Backzeiten.
Der Kuchen lässt sich nicht aus der Form stürzen, wenn er auf den Kopf gedreht wird.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten abkühlen, dann lässt er sich leichter aus der Form stürzen. Wenn er noch klebt, lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer an den Rändern. Stellen Sie die Kuchenform wieder auf den Kopf und bedecken Sie sie mehrmals mit einem kalten, feuchten Tuch. Bei der nächsten Zubereitung die Form gut einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.
Sie haben die Temperatur des Ofens mit Ihrem eigenen Fleischthermometer gemessen und festgestellt, dass es eine Abweichung gibt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller nach einer bestimmten Zeit mit Hilfe eines Prüfgestells in der Mitte des Garraums gemessen. Ofengeschirr und Zubehör beeinflussen die Temperaturmessung, so dass es immer eine gewisse Abweichung geben wird, wenn Sie die Temperatur selbst messen.
Zwischen der Form und dem Drahtgestell entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form von außen sauber ist. Ändern Sie die Stellung der Form im Garraum. Falls dies nicht hilft, backen Sie weiter, aber ohne die Mikrowelle. Die Backzeit verlängert sich dadurch.

5.5 Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Die Temperatur und die Bratzeit hängen von der Konsistenz und der Menge des Gargutes ab. Aus diesem Grund sind in den Tabellen entsprechende Temperaturwerte angegeben. Beginnen Sie mit der niedrigeren Temperatur und verwenden Sie beim nächsten Mal ggf. eine höhere Einstellung,

5 Experten-Kochbuch

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Tipps zum Grillen und Braten", der sich an die Tabellen anschließt.

Ofengeschirr

Sie können jedes hitzebeständige Ofengeschirr verwenden, das für die Mikrowelle geeignet ist. Bratformen aus Metall sind nicht zum Braten in der Mikrowelle geeignet.

Das Ofengeschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um das Ofengeschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf ein trockenes Küchentuch, nachdem Sie es aus dem Ofen genommen haben. Das Glas könnte brechen, wenn es auf eine kalte oder nasse Oberfläche gestellt wird.

Tipps für das Braten

- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine tiefe Bratform.
- Kontrollieren Sie, ob Ihr Ofengeschirr in den Garraum passt. Es sollte nicht zu groß sein.
- **Fleisch:** Decken Sie etwa zwei Drittel des Boden der Ofengeschirr mit Flüssigkeit ab. Fügen Sie bei Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit hinzu. Wenden Sie die Fleischstücke zur Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen ihn weitere 10 Minuten ruhen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung des Fleischsaftes.
- **Geflügel:** Wenden Sie die Fleischstücke, nachdem Z der Garzeit abgelaufen ist.

Tipps zum Grillen

- Lassen Sie die Ofentür beim Grillen immer geschlossen und heizen Sie nicht vor.
- Die zu grillenden Stücke sollten möglichst gleich dick sein. Die Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig. Salzen Sie die Steaks erst nach dem Grillen.
- Verwenden Sie eine Zange, um die Grillstücke zu wenden. Wenn Sie das Fleisch mit einer Gabel anstechen, läuft der Saft aus und es wird trocken.
- Rotes Fleisch, z. B. Rindfleisch, wird schneller braun als Weißes Fleisch wie Kalb- oder Schweinefleisch. Beim Grillen von weißem Fleisch oder Fisch wird oft nur die Oberfläche leicht braun, während das Innere bereits gar und saftig ist.
- Das Grillelement schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Die Grilleinstellung bestimmt, wie häufig dies geschieht.

Hinweise zu Rindfleisch

- Wenden Sie das gebratene Rindfleisch nach Y und Z der Garzeit. Anschließend noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Wenden Sie die Filet- und Lendenstücke nach der Hälfte der Garzeit. Anschließend noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Die Steaks nach Z der Garzeit wenden.

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grill-leinstellung	Mikrowel-lenleis-tungsstu-fe in Watt	Kochzeit in Minuten
Gebratenes Rindfleisch, ca. 1 kg*	Ofengeschirr mit Deckel	⊕	180-200	-	120-143
Rinderfilet, mittel, ca. 1 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel	⊕	180-200	100	30-40
Filet, mittel, ca. 1 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel	⊕	210-230	100	30-40
Steak, mittel, 3 cm dick**	Höheres Drahtgestell	⌒	3	-	Jede Seite: 10-15
* Tiefes Drahtgestell ** Höheres Drahtgestell					

Kalbfleisch

Hinweis: Wenden Sie Gelenke und Knöchel vom Kalb zur Hälfte der Garzeit. Anschließend noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Kalbfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowel-lenleis-tungsstu-fe in Watt	Kochzeit in Minuten
Kalbskeule, ca. 1 kg*	Ofengeschirr mit Deckel	⊕	180-200	-	110-130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg*	Ofengeschirr mit Deckel	⊕	200-220	-	120-130
* Tiefes Drahtgestell					

Lamm

Hinweis: Wenden Sie die Lammkeule nach der Hälfte der Garzeit.

Lamm	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowel-lenleis-tungsstu-fe in Watt	Kochzeit in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel	⊕	210-230	-	40-50
Lammkeulen, entbeint, mittel, ca. 1,5 kg*	Ofengeschirr mit Deckel	⊕	190-210	-	90-95
* Tiefes Drahtgestell					

5 Experten-Kochbuch

Sonstiges

Hinweise

- Anschließend lassen Sie das Fleisch noch ca. 10 Minuten ruhen.
- Die Würste nach Z der Garzeit wenden.

Sonstiges	Zubehör	Heizart	Temperatur in°C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistungsstufe in Watt	Kochzeit in Minuten
Leberkäse, ca. 1 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel		180-200	700 W +	-
4 bis 6 Würstchen zum Grillen, jeweils ca. 150 g**	-		3	-	Jede Seite: 10-15
* Tiefes Drahtgestell ** Höheres Drahtgestell					

Hinweise zu Geflügel

- Legen Sie ganze Hühner und Hühnerbrustseiten mit der Hautseite nach unten. Nach Z der Garzeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und die Mikrowellenleistung auf 180 Watt einstellen.
- Legen Sie halbe Hühner und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie die Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie die Gans zur Hälfte der Garzeit.. Stechen Sie die Haut ein.
- Legen Sie die Putenbrust und -keulen mit der Hautseite nach unten. Nach Z der Garzeit wenden.

Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur in°C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistungsstufe in Watt	Kochzeit in Minuten
Huhn, ganz, ca. 1,2 kg*	Ofengeschirr mit Deckel		220-230	300	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg*	Ofengeschirr mit Deckel		220-230	300 100	30 20-30
Hähnchen, halbiert, jeweils 500 g*	Ofengeschirr ohne Deckel		180-200	300	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g*	Ofengeschirr ohne Deckel		210-230	300	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g*	Ofengeschirr ohne Deckel		190-210	100	30-40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück, jeweils 300-400 g**	Ofengeschirr ohne Deckel		3	100	20-30

Gänsebrust, 2 Stück, jeweils 500 g*	Ofengeschirr ohne Deckel	⊕	210-230	100	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück, ca. 1,5 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel	⊕	210-230	100	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg*	Ofengeschirr mit Deckel	⊕	200-220	-	90-100
Puten-Unterschenkel, ca. 1,3 kg*	Ofengeschirr mit Deckel	⊕	200-220	100	50-60
* Tiefes Drahtgestell ** Höheres Drahtgestell					

Fisch

Hinweise

- Zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. die Forelle, in die Mitte des höheren Drahtgestells legen.
- Fetten Sie das Drahtgitter vorher mit Öl ein.

Fisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Kochzeit in Minuten
Fischsteak, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	Höheres Drahtgestell	⌒	3	20-25
Ganzer Fisch, 23 Stück, jeweils 300 g, gegrillt	Höheres Drahtgestell	⌒	3	20-30

5.6 Tipps zum Braten und Grillen

Angaben zum Gewicht des Bratens sind in der Tabelle nicht enthalten.	Wählen Sie für kleine Bratstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Wählen Sie für kleine Bratstücke eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist.	Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen "Löffeltest" durch. Drücken Sie den Braten mit einem Löffel an. Wenn es sich fest anfühlt, ist es fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss er etwas länger gebraten werden.
Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt.	Beim nächsten Mal sollten Sie eine kleinere Bratform verwenden oder mehr Flüssigkeit hinzufügen.
Der Braten sieht gut aus, aber die Säfte sind zu hell und wässerig	Beim nächsten Mal sollten Sie eine größere Bratform und weniger Flüssigkeit verwenden
Der Braten ist nicht genug durchgebraten.	Den Braten einschneiden. Bereiten Sie die Sauce in der Bratform zu und legen Sie die Scheiben des Bratens in die Sauce. Vollenden Sie das Braten des Fleisches nur mit der Mikrowelle.

5.7 Aufläufe, Gratins, Toast mit Belag

Hinweise

- Die Werte in der Tabelle gelten für Lebensmittel, die in einem kalten Ofen gelegt werden.
- Für Aufläufe, Kartoffelgratin und Lasagne eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Auflaufform

von 4 bis 5 cm Tiefe verwenden.

- Das Gebäck auf das untere Drahtgestell legen.
- Lassen Sie die Aufläufe und Gratins nach dem Ausschalten weitere 5 Minuten im Ofen garen.
- **Toast mit Käse:** Brotscheiben vortoasten.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur in°C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistungsstufe in Watt	Kochzeit in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel		140-160	300	25-35
Herzhafter Kuchen, zubereitet mit vorgekochten Zutaten, ca. 1 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel		150-160	700	20-25
Lasagne, frisch*	Ofengeschirr ohne Deckel		200-220	300	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg*	Ofengeschirr ohne Deckel		180-200	700	25-30
Toast mit Belag, 4 Scheiben**			3	-	8-10
* Tiefes Drahtgestell ** Höheres Drahtgestell					

5.8 Fertigkost, gefroren

Hinweise

- Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Die Werte in der Tabelle gelten für Lebensmittel, die in einem kalten Ofen gelegt werden.
- Legen Sie keine Pommes, Kroketten oder Kartoffelrösti übereinander. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
- Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Fertigkost -	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistungsstufe in Watt	Kochzeit in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza mit niedrigem Pfannenboden	Drehteller	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini-Pizza*	Drehteller		220-230	-	10-15

5 Experten-Kochbuch

Pizza-Baguette*	Drehteller		- 220-230	700 -	2 13-18
Pommes	Drehteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehteller		210-220	-	13-18
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200-220	-	25-30
Vorgebackene Brötchen oder Baguette	Tiefes Drahtgestell		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehteller		210-230	-	10-20
Hähnchen-Stäbchen, Nuggets	Drehteller		200-220	-	15-20
Lasagne, ca. 400 g**	Tiefes Drahtgestell		220-230	700	12-17

* Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang vor.

** Legen Sie die Lebensmittel in ein geeignetes, hitzebeständiges Ofengeschirr.

6 Reinigung und Pflege

6.1 Reinigung und Pflege

WARNUNG: Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, abrasive Reinigungsmittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.

WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät oder sein Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1. Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Halten Sie das Innere des Geräts sauber. Wenn Speisen spritzen oder Flüssigkeiten überlaufen und an den Gerätewänden kleben, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch trocken. Es kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden, wenn die Mikrowelle sehr verschmutzt sein sollte. Vermeiden Sie den Gebrauch von Reinigungssprays oder aggressiven Reinigungsmittel, da diese Oberfläche der Tür beschädigen oder abstumpfen lassen können.
4. Die äußeren Geräteoberflächen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden Um Schäden der Funktionsteile im Inneren der Mikrowelle zu verhindern, muss das Eindringen von Wasser durch die Belüftungsöffnungen vermieden werden.
5. Wischen Sie die Tür- und Fensterseiten, die Türdichtungen und angrenzende Teile häufig mit einem feuchten Tuch ab, um Verschüttungen oder Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
6. A Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
7. Achten Sie darauf, dass Bedienfeld nicht nass wird. Reinigen Sie dieses mit einem feuchten Tuch Lassen Sie die Gerätetür offen, wenn Sie die Mikrowelle reinigen, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.
8. Wenn sich im Inneren bzw. um die Mikrowellentür herum Dampf ansammelt, wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch ab. Das kann passieren, wenn die Mikrowelle in einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit eingesetzt wird. Das ist völlig normal.
9. Von Zeit zu Zeit muss auch der Drehteller aus Glas zum Reinigen herausgenommen werden. Waschen Sie den Glasteller mit warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine.
10. Der Drehring und der Geräteinnenboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um störende Geräusche zu vermeiden. Wischen Sie dazu einfach den Geräteinnenboden unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels aus. Der Drehring kann mit warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine gesäubert werden. Wenn Sie den Drehring vom Geräteinnenboden abnehmen, achten Sie bei Wiedereinsetzen auf dir richtige Position.
11. Um schlechte Gerüche im Inneren zu beseitigen, stellen Sie eine tiefe Schale mit einer Mischung aus Wasser, Zitronensaft sowie etwas Zitronenschale in die Mikrowelle und schalten Sie diese für 5 Minuten ein. Wischen Sie dann alles mit einem weichen Tuch gründlich ab.
12. Sollte der Austausch der Mikrowellenlampe notwendig werden, wenden Sie sich bitte an einen Händler.
13. Das Gerät darf nicht mit normalen Hausmüll entsorgt werden; sondern muss in den dafür vorgesehenen Sammelstellen der Kommunen abgegeben werden.
14. Bei der ersten Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts mit Grillfunktion kann es

zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normales Phänomen, da der Ofen aus einer mit Schmieröl beschichteten Stahlplatte besteht und der neue Ofen Rauch und Gerüche erzeugt, die durch das Verbrennen des Schmieröls entstehen. Dieses Phänomen verschwindet nach einer gewissen Nutzungsdauer.

6.2 Lagerung

- Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, bewahren Sie es bitte sorgfältig auf.
- Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgesteckt, abgekühlt und vollständig trocken ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf

6.3 Handhabung und Transport

- Tragen Sie das Gerät während der Handhabung und des Transports in der Originalverpackung. Die Verpackung des Geräts schützt es vor physischen Schäden.
- Legen Sie keine schweren Lasten auf das Gerät oder auf die Verpackung. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Das Herunterfallen des Geräts macht es funktionsunfähig oder verursacht bleibende Schäden.

7 Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe/Information
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekter Schutzschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten und stellen Sie sicher, dass der Schutzschalter für das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
	Stecker nicht gesteckt.	Stecken Sie den Stecker ein.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Auf dem Anzeigefeld erscheint "⊶".	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Abschnitt: Kindersicherung).
Auf dem Anzeigefeld erscheint ‹ : ‹‹.	Stromausfall	Die Uhr zurücksetzen.
Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.	Tür nicht vollständig geschlossen.	Prüfen Sie, ob sich Lebensmittelreste oder Ablagerungen in der Tür befinden.
Es dauert länger als früher, bis das Lebensmittel in der Mikrowelle erwärmt ist	Die gewählte Mikrowellenleistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistungsstufe.
	Eine größere Menge als gewöhnlich wurde in das Gerät eingelegt.	Doppelte Menge = fast doppelte Kochzeit.
	Die Lebensmittel waren kälter als gewöhnlich.	Rühren oder wenden Sie die Lebensmitteln während dem Garen.
Drehteller quietscht oder mahlt.	Schmutz oder Ablagerungen im Bereich des Drehtellerantriebs.	Reinigen Sie die Rollen unter dem Drehteller und die Vertiefung im Ofenboden gründlich.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Die Einstellung der Temperatur, der Leistungsstufe oder der Kombination ist in dieser Betriebsart nicht möglich.	Wählen Sie die zulässigen Einstellungen aus.
Auf dem Anzeigefeld erscheint „.	Die thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Auf dem Anzeigefeld erscheint „...	Die thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Auf dem Anzeigefeld erscheint „".	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Lassen Sie das Bedienfeld trocknen.
Auf dem Anzeigefeld erscheint ",^.	Die Schnellaufheizung ist fehlgeschlagen.	Rufen Sie den Kundendienst an.

Additional Information for User Manual:

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur:

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826

Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826

Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.

Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826

Mode Modus Mode Modus	POWER CONSUMPTION(WATT) STROMVERBRAUCH (WATT) CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT) ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIOD(MINUTES)* ZEITRAUM (MINUTEN)* PÉRIODE(MINUTES)* PERIODE (MINUTEN)*
Standby Mode with information or status display Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige Mode veille avec affichage d'informations ou d'état Stand-bymodus met informatie of statusweergave	0.8	20

- The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
- Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.
- Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.
- De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

www.beko.com