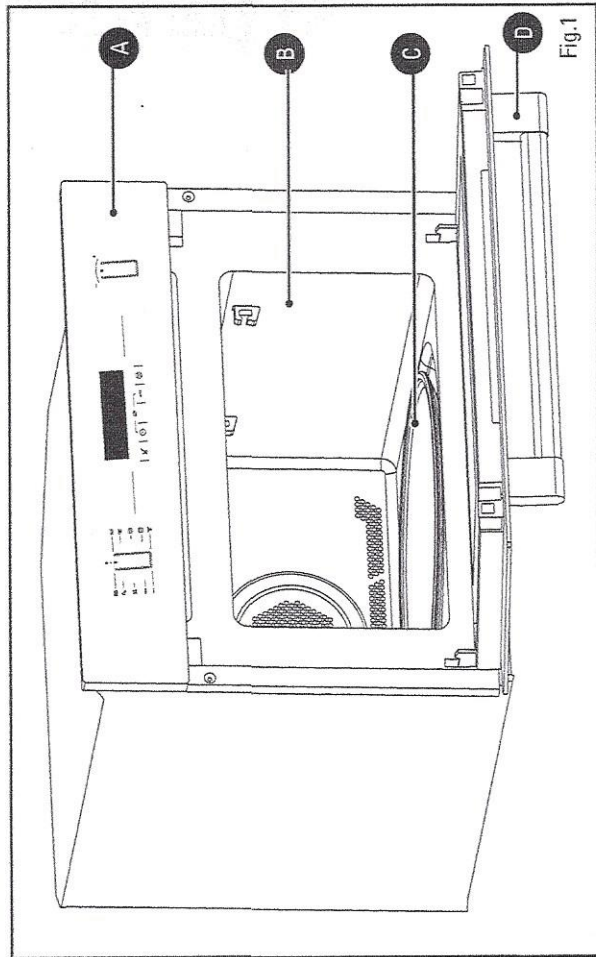


# Beschrijving

het apparaat



- A De bedieningen**
- B Binnenzijde**
- C Draaiplateau**
- D Handvat**

Het draaiplateau: zorgt voor gelijkmatig bakken van het gerecht, zonder tussenkomst. Het draait in beide richtingen. Als het plateau niet draait, controleer dan of alle elementen correct zijn geplaatst. Probeer niet om het plateau met de hand te draaien, dit kan het aandrijvingsstelsel beschadigen. Het kan ook als ovenschaal worden gebruikt. Om het plateau te verwijderen pakt u het vast aan de hiervoor bedoelde zones in de holte. De houder met aandrijfjas: geleid het glazen plateau bij het draaien (Fig.2). De wieltjes: De wieltjes moeten in de goede richting staan (detail Fig.2). Als deze niet correct draaien, moet u controleren of er zich geen vreemde voorwerpen onder de wieltjes bevinden.

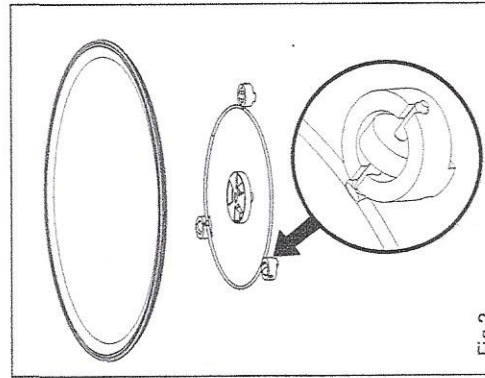
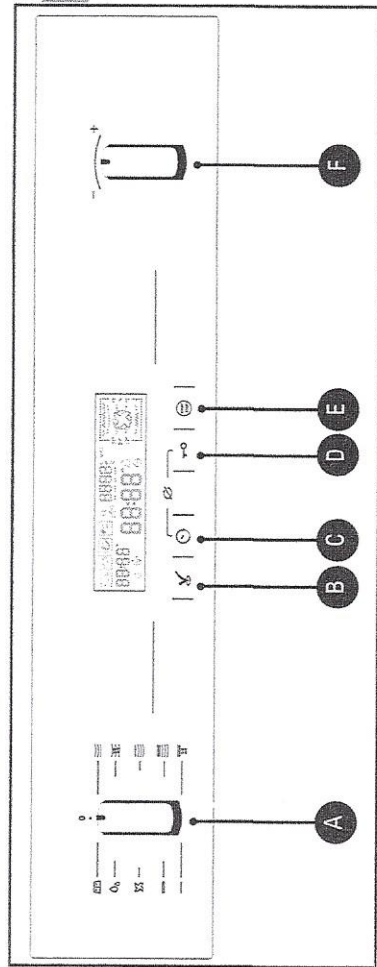


Fig.2

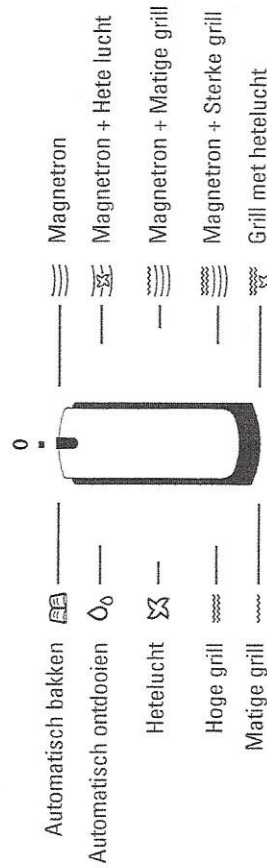
# Beschrijving

de bedieningen



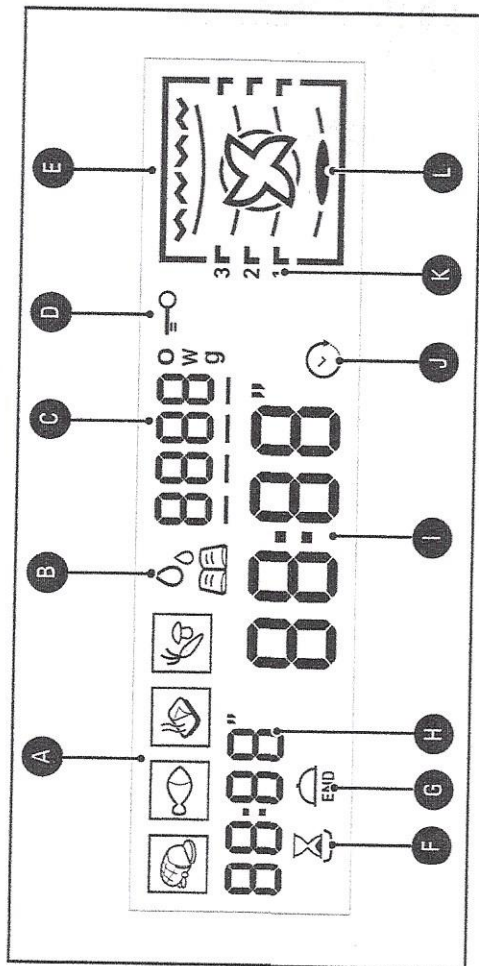
- A Selectieknoop FUNCTIE/AUTOMATISCHE PROGRAMMERING:** Hiermee kunt u de verschillende bakwijzen kiezen volgens de categorie voedingsmiddel (kant-en-klaar gerechten - vlees of vis - groenten)
- B Toets BEVESTIGING:** Hiermee bevestigen het vermogen en de temperatuur instellen.
- C Toets KLOK:** Hiermee kunt u de tijd en de baktijd instellen.
- D Toets VERGRENDELING:** hiermee kunt u het gebruik van de oven verbieden.
- E Toets START/STOP:** Hiermee kunt u een programma starten en een lopend programma onderbreken of stopzetten.
- F Bedieningsknop + / -:** Hiermee kunt u de tijd, de baktijd, de temperatuur en het vermogen instellen.

## keuzeknop voor de bakfuncties



# Beschrijving

het display



Het display helpt u bij het programmeren van de verschillende instellingen:

- A** Categorie voedingsmiddel voor automatische instellingen (vlees - vis - kant en klare gerechten - groenten).
- B** Automatische programmeringen (bakken en ontdooien)
- C** Temperatuur (°C)
- D** Vermogen magnetron (Watt)
- E** Gewicht van het gerecht (gram)
- F** Vergrendeling van de bedieningen
- G** Weergave van de bakwijzen
- H** Symbool bakduur
- I** Symbool einde bakduur (met uitgestelde start)
- J** Programmaduur
- K** Indicator automatische ontdooiing (AUTO)
- L** Tijd
- M** Indicator automatische ontdooiing (AUTO)
- N** Symbool "Regeling klok"
- O** Indicator niveau van de richels
- P** Symbool van draaiplateau

# Gebruik

2

## instellen / wijzigen van de tijd

Na het aansluiten van het apparaat of een lange stroomstoring, knippert 00:00:00 op de display

	Weergave
Om de tijd in te stellen, voorbeeld: 06u30	
+ Draai de + / - knop totdat u het gewenste uur bereikt. (06) Bevestig met de toets KLOK.	00:00
+ Stel dan de minuten in (30) met + / - knop. Druk op de toets START/STOP.	06:30
Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.	
Bij overschakeling op zomer/wintertijd	Weergave
+ Druk op de toets KLOK. De tijdweergave knippert.	08:00
+ Stel het nieuwe uur in met behulp van de knop + / -. Druk op de toets KLOK om te bevestigen.	07:30
+ Stel dan de minuten in met + / - knop. Bevestig met toets START-STOP.	
Een pieptoon bevestigt de instelling van de nieuwe tijd.	

**Opmerking:** Als u niet op de toets KLOK drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na 10 seconden geregistreerd.

## stopzetten van draaiplateau




Als u denkt dat de grootte van de schaal het draaien van het plateau zal verhinderen, gebruikt u de functie stopzetten van draaiplateau voor of tijdens het programma.

Let op: u kunt het draaiplateau niet stilzetten tijdens een programma voor automatisch ontdooien.

- Om deze optie te activeren:  
Druk 2 seconden tegelijk op de toetsen en het symbool gaat uit op het display en het draaiplateau stopt met draaien.
- Om te annuleren:  
Druk op de toets en .
- U dient de schaal te draaien en de inhoud halverwege het programma te mengen, wanneer de optie STILZETTEN VAN DRAAIPLATEAU is geactiveerd.

# Gebruik

## programmering

- Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.
- Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur.
- Als de deur niet goed gesloten is werkt het apparaat niet.
- Als u de deur tijdens het bakken opent wordt het programma onderbroken maar niet geannuleerd. Om de oven opnieuw te starten, sluit de deur en druk opnieuw op de toets .
- Als de programmering gedurende 30 minuten niet door een handeling gevolgd wordt, verschijnt het uur in gedempt licht op de display.
- Om na het einde van de eerste programma een tweede programma in te stellen, drukt u op  en opent en sluit u de deur opnieuw.
- Druk 2 seconden op de toets  om een lopend programma te annuleren of draai de selectieknop tot 0 (OFF verschijnt op het display).
- 3 pieptonen kondigen het einde van het programma aan.
- Als de deur open blijft staan, gaat het licht na 3 minuten uit.

Het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie voor het verwijderen van vocht. Volgens de gekozen bakwijze (solo/grill/gecombineerd), kan de ventilatie blijven werken na afloop van het programma. Ze stopt automatisch.

## gebruik van vermogenniveaus

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel verwarmen van dranken, water en waterhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, saus, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepvriesgroenten.
600 W	Smeiten van chocolade.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Koken van peulvruchten op zacht vuur. Verwarmen of koken van gerechten op basis van eieren.
400 W / 300 W	Zachtjes koken van melkproducten, jam.
200 W	Handmatig ontdooien. Zacht laten worden van boter, ijs.
100 W	Ontdooien van gebakjes op basis van room.

VERMOGEN MAGNETRON: 1 000 W

# Gebruik

## magnetronfunctie

### Programmering per vermogenniveau



Draai de keuzeknop op de stand MAGNETRON.  
Het maximum vermogenniveau 1000 W knippert op het display en de cijfers van de programmaduur knipperen op 01:00".  
Regel de bakduur met de knop + / -, bij voorbeeld: 10 minuten  
Druk op de toets BEVESTIGING  
U kunt het vermogen van de magnetron verlagen met behulp van + / - knop, bijvoorbeeld 500 W.  
Bevestig door op START-STOP toets te drukken.

- +

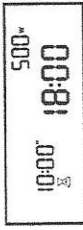
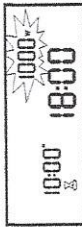
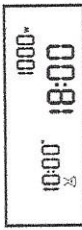


- +



De oven gaat aan en het programma begint.

Weergave



### Opmerking:

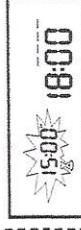
Als u de deur tijdens het bakken opent stopt de oven en wordt de resterende tijd weergegeven op de display. Om het programma te stoppen, sluit u de deur en drukt u op START/STOP.  
De duur kan op elk moment worden gewijzigd door de knop + / - te draaien.

## warmhouden

Warmhouden

Als u het gerecht in de oven laat staan zonder de deur aan het einde van het microgolven-programma te openen, gaat na 2 minuten een "opwarmen en warm houden" functie van start om uw gerecht op temperatuur te houden. Na 15 minuten hoort u drie pieptonen die het einde van het "opwarmen en warm houden" programma aankondigen.

Weergave



# Gebruik

## opwarmen op 2 niveaus.

Wanneer u 2 gerechten tegelijk wilt opwarmen krijgt u een beter resultaat als u de microgolven functie op 500 watt programmeert. Zet een bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op het 3e niveau.



### Aanbevelingen:

Bedek de borden met magnetronfolie of een omgekeerd bord. De hieronder aangegeven tijden zijn bedoeld voor het opwarmen van gekoelde voedingsmiddelen of op kamertemperatuur bewaarde producten.

Soort voedingsmiddel	Hoeveelheid	Duur
Homogene gerechten zoals puree, erwijes, selderij, enz.	2 borden van 200 g	4 tot 6 min.
Heterogene producten zoals cassoulet, ragout, ravioli, enz.	2 borden van 300 g	6 - 8 min

## automatisch bakken



Met de automatische bakfunctie worden de tijd en de bakwijze automatisch geprogrammeerd volgens het soort voedingsmiddel en het gewicht.

Er zijn 4 automatische bakfuncties instelbaar via de keuzeknop.



Vers vlees



Verse vis.



Verse kant-en-klaar gerechten.



Verse groenten.

Programmering van de automatische baktijd naar gelang het gewicht



Draai de keuzeknop en kies het soort voedingsmiddel dat u wilt koken met de knop + / - ,



bijvoorbeeld: verse groenten.



Druk op de toets BEVESTIGING

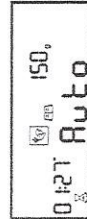
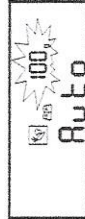
Het minimum gewicht (100 g ) wordt weergegeven op de display en knippert.



Stel het gewicht in met behulp van de + toets, bijv. 150 g. Bevestig door op START/STOP te drukken.

De benodigde programmatijd wordt automatisch berekend. Deze duur verschijnt op het display en het programma gaat van start.

Weergave



# Gebruik

## handleiding van automatische functies

<p><b>Verse kant-en-klaar gerechten</b></p>	<p>Met deze functie kunt u kant-en-klaar gekoelde gerechten (lasagne, gegratineerde aardappelschotel, hachis Parmentier, gegratineerde vsschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g opwarmen.</p> <p>De gerechten worden opgewarmd in de magnetron stand.</p> <p>Verwijder de verpakking en leg het gerecht in een aan de grootte aangepaste hittebestendige schaal voor de magnetron. Voor een beter resultaat kunt u de schaal met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau. Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.</p>
<p><b>Vers vlees</b></p>	<p>Met deze functie kunt u een rollade van 500 g tot 2000 g bakken.</p> <p>Het bakken geschiedt met de magnetron + hete lucht functie.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor de magnetron, bij voorkeur van aardewerk (minder vespatten dan bij glas).</p> <p>Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om vespatten en rook te vermijden.</p> <p>Niet te dikke rollade levert een beter resultaat op.</p> <p>Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op kamertemperatuur rusten voordat u het in de oven zet. Zet de schaal op het rooster op niveau 2.</p> <p>Laat de rollade na de bakcyclus 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig.</p>
<p><b>Verse groenten</b></p>	<p>Met deze functie kunt u tussen 100 en 1000 g groenten koken.</p> <p>De groenten worden gekookt in de magnetron stand.</p> <p>Kies verse groenten en voeg voor het koken wat water toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tot 200 g: 2 eetlepels water</li> <li>- tot 500 g: 0,5 dl water</li> <li>- tot 1 000 g: 1 dl water</li> </ul> <p>Gebruik een aan het volume van de groenten aangepaste schaal en bedek deze (behalve als u champignons kookt). Zet de schotel op het glazen draaiplateau.</p> <p>Halverwege het automatische ontdooprogramma voor voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g, herinnert een pieptoon eraan dat het tijd is om het voedingsmiddel om te draaien voor een beter resultaat en "turn" wordt weergegeven.</p> <p>Wacht na het koken enkele minuten voordat u de groenten opdient.</p>
<p><b>Verse vis</b></p>	<p>Met deze functie kunt u vis van 100 g - 1000 g bakken geschiedt in magnetron positie.</p> <p>Gebruik een hitte bestendige en magnetron geschikte schotel liefst in aardewerk (minder spatten dan met een glazen schotel).</p> <p>Plaats de schotel op het draaiplateau.</p>

# Gebruik

## ontdooiing

Door diepvriesgroente in de magnetron te ontdooien wint u veel tijd. Voor het ontdooien van voedingsmiddelen gebruikt u de AUTOMATISCH ONTDOOIEN functie of de MAGNETRON functie op 200 W

### \* Wat u dient te weten:

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken vlees zoals rollade of hele vis zijn aan het eind van het ontdooiprogramma nog licht bevroren. Wij raden u aan om deze stukken even te laten liggen, minstens zo lang als de ontdooitijd, om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen. Een voedingsmiddel dat bedekt is met ijskristallen zal minder snel ontdooien. In dat geval zult u de ontdooitijd moeten verlengen.

### \* Aanbevelingen:

De ontdooitijd varieert naar gelang het type apparaat. Deze is ook afhankelijk van de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van de voedingsmiddelen. In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder ook de metalen nietjes van de verpakkingen.

Halverwege de ontdooiing dient u de stukken om te draaien, te vermengen of uit elkaar te halen als zij samen zijn ingevroren.

Als u een stuk vlees of vis ontdooit dat zo groot is dat hierdoor het draaiplateau niet meer kan draaien, gebruik dan de functie stilzetten plateau. Draai het gerecht in dit geval regelmatig om.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien om het vrijkomende vocht weg te laten stromen. Als het in contact blijft met het voedingsmiddel, wordt het oververhit.

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

### \* Tijdsduur van het ontdooiprogramma:

De tijd van het ontdooiprogramma is berekend voor voedingsmiddelen die op -18°C zijn ingevroren. Dit geeft u een aanwijzing voor de benodigde ontdooitijd, maar de werkelijke duur kan verschillen volgens de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking van het voedingsmiddel.

# Gebruik

## functie ontdooien

Automatisch ontdooien

Weergave

NL



Draai de keuzeknop op "automatisch ontdooien" en kies het soort voedingsmiddel dat u wilt koken met de knop + / - ,



bijvoorbeeld: Verse vis.



Druk op de toets BEVESTIGING

Het minimum gewicht (100 g) wordt weergegeven op de display en knippert.

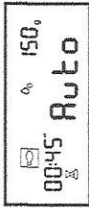
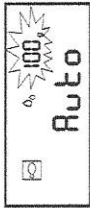


Draai de knop + / - om het gewicht van het voedingsmiddel te kiezen, bijvoorbeeld 150 g.

Bevestig door op START/STOP te drukken.

De benodigde tijdsduur wordt automatisch berekend.

De tijdsduur van het programma verschijnt op de display en het ontdooiprogramma gaat van start.



### Opmerking:

De ontdooitijd wordt automatisch berekend volgens het gewicht van het voedingsmiddel. Deze tijd is afhankelijk van de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de tijden worden berekend voor voedingsmiddelen ingevroren op -18°C).

Halverwege het automatische ontdooiprogramma voor voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g, herinnert een pieptoon u eraan dat het tijd is om het voedingsmiddel om te draaien voor een beter resultaat en "turn" wordt weergegeven.

Sluit de deur nadat u de voedingsmiddelen hebt omgedraaid en druk op START-STOP om het ontdooiprogramma te hervatten.

Met de automatisch ontdooien functie kan de ontdooitijd niet worden gewijzigd.

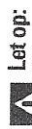
Om een gelijkmatig resultaat te krijgen kan de STILSTAND PLATEAU functie niet worden gebruikt met de automatische ontdooifunctie.

## Gebruik

### grill functie

Met deze functie kunt u bijvoorbeeld gegratineerde schotels of vlees bakken en goudbruin laten worden.

Ze kan voor of tijdens het bakken worden gebruikt, naar gelang het recept.



**Let op:** Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

De toegankelijke gedeelten van de oven kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand.

Bij gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen bij het uit de oven halen van uw gerechten en hittebestendige schalen te gebruiken, zoals vuurvast glas of aardewerk.

De oven heeft 2 grillniveaus: grill op matig of sterk vermogen. Gewoonlijk wordt het aanbevolen om het hoge vermogen van de grill te gebruiken voor vlees en vis, en het matige vermogen voor gegratineerde gerechten of het bruinen van kwetsbare gerechten. Zet het rooster op het niveau dat overeenkomt met de hoogte van het gerecht.

Programmering van de GRILL functie

Weergave



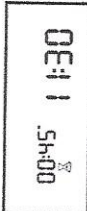
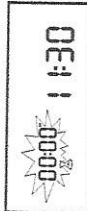
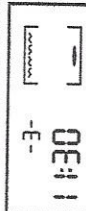
Kies de functie MATIGE GRILL (2) of STERKE GRILL (3) met de keuze knop.

De cijfers van de programmaduur knippen op 00:00 op de display.

Stel de bakduur in met de toetsen + of -.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



## Gebruik

### hete lucht grill functie

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + ventilatie functie gebruiken voor het gelijkmatig bakken van dikke voedingsmiddelen.

De baktemperatuur kan ingesteld worden tussen 50°C en 200°C, per stappen van 10°C.

Programmering van de GRILL HETE LUCHT functie

Weergave



Kies de functie GRILL HETE LUCHT door de keuze knop te draaien.

+ Regel de baktijd door de keuze knop - / + te draaien. bijvoorbeeld 15 min.



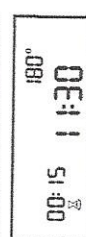
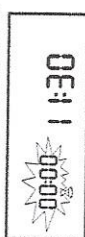
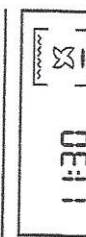
Druk op de toets BEVESTIGING

+ Stel de baktemperatuur in met behulp van de keuze knop + / -, bijvoorbeeld 180°.



Bevestig met toets START-STOP

De oven gaat aan en het programma begint.



**Opmerking:**  
De baktijd kan op elk moment worden aangepast.  
Stel in met + / - knop.

### handleiding voor bakken met hete lucht grill functie

Leg het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het gerecht halverwege het bakken om.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
Rundsgebraad	1 000 g	190°C	36 - 38 min
Hele kip	1 200 g	180°C	75 - 80 min
Varkensrollade	1 000 g	170°C	90 min

### handleiding voor bakken met grill functie

Leg het voedingsmiddel op het rooster dat in de geëmailleerde schaal ligt (om het kookvocht op te vangen) en plaats alles op niveau 3. Draai het voedingsmiddel halverwege de baktijd om.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Duur
Andouillette, bloedworst, worstjes (met een vork gaatjes in het vel pikken)	4 - 6 stuks	22 - 30 min
Varkenskarbonade	4 stuks	27 - 32 min
Lamskarbonade	4 stuks	15 - 17 min
T-bone	800 g	23 - 25 min

Flamrak enab

# Gebruik

## grill + magnetron functie



Met deze functie kunt u de grill + magnetron modus tegelijk gebruiken voor snel bakken. U kunt elk grillniveau met één van de vermogeniveaus van de magnetron tot 700 W \* combineren. (\* 200W voor een model met een vermogen < 3 kW)

### Programmeren van de GRILL + MAGNETRON functie

			Weergave
-	+		1:30
-	+		0:40 200° 1:30
-	+		2:00 200° 1:30
-	+		2:00 300° 1:30

Kies de functie GRILL + MAGNETRON door de keuzeknop te draaien.

Regel de gecombineerde magnetron + grill baktijd door de keuzeknop - / + te draaien, bijvoorbeeld 20 min.

Druk op de toets BEVESTIGING

Stel dan het vermogeniveau van de grill (1 tot 3) bij voorbeeld 2 in met behulp van de + / - knop in, en bevestig door op BEVESTIGING toets te drukken.

Stel dan het vermogeniveau in. Stel dit vermogen in met behulp van de keuzeknop + / -, bijvoorbeeld 300 W.

Bevestig met toets START-STOP

De oven gaat aan en het programma begint.

### Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden aangepast. Stel in met + / - knop.

## handleiding voor bakken met grill + magnetron

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetrons, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).  
Leg het voedingsmiddel in een schaal en zet deze op het rooster op niveau 1. Draai het halverwege de bakcyclus om.

Braad indien mogelijk de rollade zonder spek, om vetspatten en rook te vermijden.  
Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het vlees 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Duur
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1 300 g	200 W + Sterke grill	40 - 45 min
Entrecote	800 g	200 W + Sterke grill	18 - 23 min
Kip, parelhoen	1 200 g	500 W + Sterke grill	25 - 27 min
Kalkoenrollade	800 g	300 W + Sterke grill	27 - 32 min
Varkensrollade	1 000 g	300 W + Sterke grill	35 - 40 min
Kalfsrollade	1 200 g	300 W + Sterke grill	35 - 40 min

# Gebruik

## bakken met hetelucht



Met de hete lucht functie kunt u gerechten bakken en van een bruin laagje voorzien, net zoals in een traditionele oven.

### Programmering van de HETE LUCHT functie

		Weergave
-	+	1:30
-	+	0:40 200° 1:30
-	+	4:00 200° 1:30
-	+	4:00 180° 1:30

Kies de functie HETE LUCHT BAKKEN door de keuzeknop te draaien.

Regel de gewenste bakduur met de knop + / -, bij voorbeeld 40 minuten.

Druk op de toets BEVESTIGING

Stel de gewenste bakt temperatuur in met behulp van de keuzeknop + / -, bijvoorbeeld 180°.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.

### Opmerking:

De bakduur kan op elk moment worden aangepast. Stel in door + / - knop te draaien.

U kunt de magnetron op dezelfde manier voorverwarmen als voor het bakken met hete lucht. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

### Aanbevelingen

De bakt temperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 220°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 9 uur 59 minuten.

Het wordt aanbevolen de minimumduur te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht.

Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat.

Gebruik hittebestendige schalen.

Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt, want deze kan heel heet worden.

Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hete lucht functies, raden wij u aan de oven ongeveer 10 minuten te laten afkoelen voor een beter resultaat.

Om tegelijkertijd twee appeltaarten te bakken: 60-90 minuten op 200°C. Wij raden u aan om de taartvorm op de geëmailleerde schaal op niveau 1 in de oven te doen, en de 2e taart in een taartvorm op het rooster op niveau 3. Verwissel de twee taarten halverwege de bakcyclus van plaats.



# Gebruik

## handleiding voor bakken met hete lucht

Voedingsmiddelen	Temperatuur	Niveau	Duur
Vlees			
Varkensrollade (1 kg)	160°C	Op het rooster op niveau 2	90 min
Kalfsrollade (1 kg)	180°C	Op het rooster op niveau 2	70-75 min.
Runderrollade (1 kg)	220°C*	Op het rooster op niveau 2	38-40 min.
Lamsvlees (bout, schouder 1,5 kg)	180°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	50-60 min.
Gevogelte (1,2 kg)	180°C	Op het rooster op niveau 1	70-75 min.
Groot gevogelte	180°C	Op het rooster op niveau 1	90-120 min.
Konijn	230°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	40-45 min.
Vis (1,2 kg)			
Heel (snapper, zalm, schelvis)	180°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	35-45 min.
Groenten			
Gegratineerde aardappelschotel	180°C	Op het rooster op niveau 2	50-55 min.
Lasagne	180°C	Op het rooster op niveau 2	40-45 min.
Gevulde tomaten	180°C	Op het rooster op niveau 2	45-55 min.
Gebakjes			
Savoië gebak	150°C	Op het rooster op niveau 2	35-45 min.
Caketaart	150°C	Op het rooster op niveau 1	35-45 min.
Rolcake	150°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	20-25 min.
Gebak	160°C	Op het rooster op niveau 1	40-50 min.
Koeljes	180°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	18-22 min.
Zandtaartjes	160°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	20-25 min.
Crème	160°C	Op het rooster op niveau 2	35-45 min.
Madeleines	170°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	20-30 min.
Evenveeltje	170°C	Op het rooster op niveau 2	40-50 min.
Kwarktaart	170°C	Op het rooster op niveau 1	65-75 min.
Tulband			
	180°C	springvorm, een diameter van 26 cm	45-50 min.
	180°C	Op het rooster op niveau 1	
Soezendeeg		in speciale vorm	
	180°C	In de geëmailleerde schaal op niveau 2	35-40 min.
Kruimeldeegtaart	200°C	Op het rooster op niveau 2	volgens de grootte
Bladerdeegtaart	220°C*	Op het rooster op niveau 2	40-45 min.
Diversen			
Paté in aarden schotel (1 kg)	190°C	Op het rooster op niveau 1	90 min
Hartige taart	170°C	Op het rooster op niveau 2	55-65 min.
	160°C	Op het rooster op niveau 1, vorm van 20 cm	90-180 min.
	220°C*	Op het rooster op niveau 1, naar gelang de schaal.	25-30 min.
Gerechten in stoompan (ragout, baeckeoffe)			
Brood (500 g meel)		Op het rooster op niveau 2	

# Gebruik

## bakken met hetelucht + microgolven

De hete lucht + magnetron functie combineert het bakken met microgolven met het bakken met hete lucht om aanzienlijke tijd te winnen. U beschikt over de volgende vermogensniveaus voor de magnetron: 100-200-300W of 100-200-300-400-500 W volgens model.

De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 220°C (of 50 °C tot 200 °C voor een model met een vermogen < 3kW).

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 60 minuten.

Programmering van de HETE LUCHT functie + magnetron

Weergave



Kies de functie HETE LUCHT BAKKEN + MAGNETRON door de keuzeknop te draaien.



Regel de gewenste bakduur met de knop + / -, bij voorbeeld 30 minuten.



Druk op de toets BEVESTIGING



Stel de gewenste baktemperatuur in met behulp van de keuzeknop + / -, bijvoorbeeld 180°.



Druk op de toets BEVESTIGING



Stel dan het vermogensniveau van de magnetron in. Stel vermogen in met behulp van de toetsen + of - bij voorbeeld, 200W.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De bakduur kan op elk moment worden aangepast.

Stel in door + / - knop te draaien.



Aanbevelingen

Gebruik bij het bakken met hete lucht + magnetron functie geen metalen schaal.

Bakken op 2 niveaus :

om gelijktijdig een kalfsrollade van 800 g en een gegratineerde aardappelschotel van 800 g te bakken, stelt u de oven als volgt in: 55 min. op 170°C en magnetron op 300 W. Wij raden u aan om het te gratineren gerecht op het draaiplateau te zetten en de kalfsrollade in de braadslee te leggen op niveau 3.



Let op:

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

## Gebruik

### handleiding voor bakken met hete lucht + microgolven



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

Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om verspatten en rook te vermijden. Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het vlees 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering MAGNETRON + HETE LUCHT	Duur (min.)	Aanbevelingen Op niveau 2 plaatsen
Lamsschouder met bot	1 300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In een schaal op het rooster
Entrecote	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster
Kip/parelhoen	1 200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenrollade	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster
Varkenrollade	1 200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster
Kalfsvlees-rollade	1 000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster

### Uitgesteld bakken met gekozen eindtijd

U kunt de baktijd programmeren, zodat uw gerecht klaar is op het gewenste uur. Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden, behalve in **Ontdoeien**.

	Weergave
Kies de gewenste bereidingswijze, bv. HETE LUCHT, stel bakduur in, pas de temperatuur aan en bevestig met toets BEVESTIGING.	25:00 2 10° 1:30
Druk twee keer op KLOK toets tot einde baktijd knippert en wijzig het einde van de gewenste baktijd met + / - knop, bijvoorbeeld 13u10.	1:55 2 10° 1:30
Bevestig met toets START-STOP	
Na deze instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u10.	13:10 2 10° 1:30

### kindervergrendeling

U kunt de "KINDERVERGRENDELING" programmeren om gebruik van de magnetron te verhinderen. Om deze optie te activeren: Druk 5 seconden op toets tot het sleutelpictogram op het display verschijnt. Een pieptoon bevestigt de tijdelijke vergrendeling van de magnetron. Er kan geen enkel programma worden ingesteld.

Om te annuleren: ga op dezelfde manier te werk: Druk vijf seconden lang op de toets . Het sleutelpictogram verdwijnt en de klok wordt weergegeven. Een pieptoon bevestigt de procedure.

## Gebruik

9

### regeling van de helderheid van het display

#### Programmering

U kunt de helderheid van uw display veranderen.

Stel de klok af op 00:10.

Druk 5 seconden op de toets BEVESTIGING.

-CO- verschijnt op de display.

Stel de helderheid in door de knop + / - te draaien.

Druk op de toets BEVESTIGING om te bevestigen.

Weergave

-CO-

NL

# Beschreibung

## Das Gerät

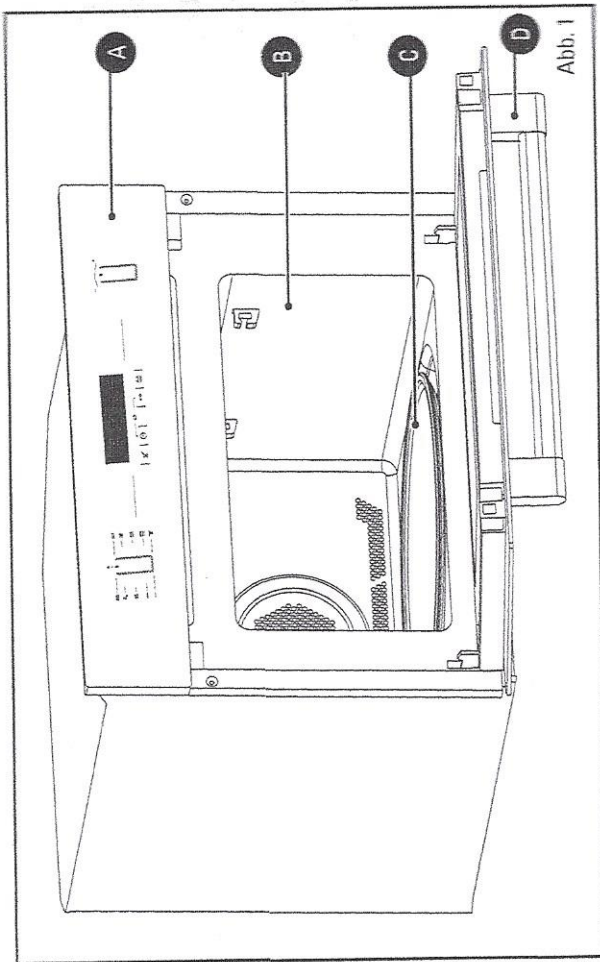


Abb. 1

- A** Bedienleiste
- B** Garraum
- C** Drehteller
- D** Türgriff

Der Drehteller: ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Nahrungsmittel ohne Eingriffe von außen.

Er dreht in seine zwei Richtungen. Wenn der Drehteller nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig angeordnet wurden.

Versuchen Sie nicht, den Drehteller mit der Hand zu drehen, das kann sein Antriebssystem beschädigen.

Der Drehteller kann auch als Garteller verwendet werden. Um ihn zu entfernen, fassen Sie ihn an den dazu im Garraum vorgesehenen Bereichen an.

Der Träger mit Antriebsachse: führt den Drehteller aus Glas beim Drehen (Abb. 2).

Die Stützrollen: Die Rollen müssen immer in die richtige Richtung zeigen (Detail Abb. 2).

Wenn sie nicht richtig drehen, prüfen, ob unter ihnen keine Fremdkörper vorhanden sind.

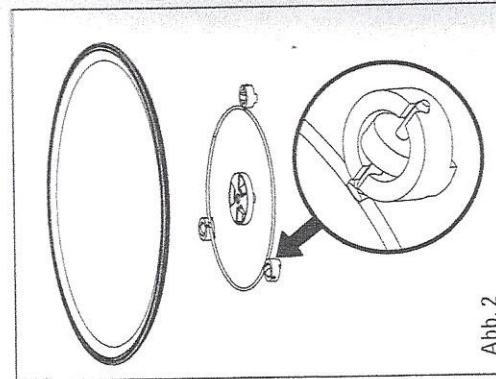
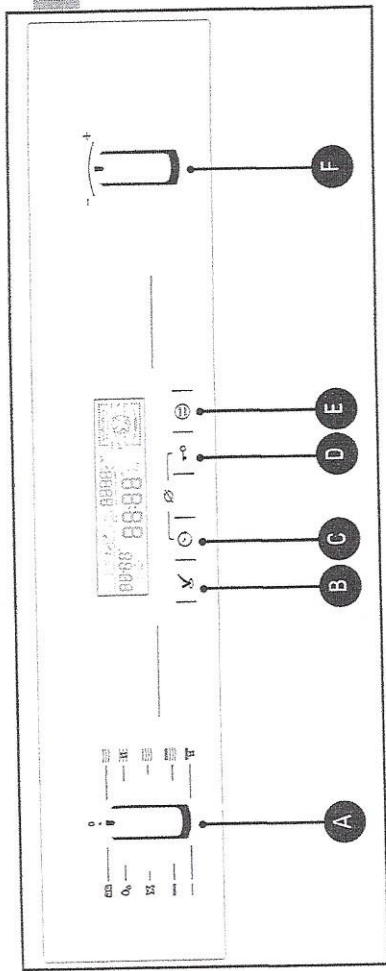


Abb. 2

# Beschreibung

## Bedienleiste



**A Auswählerfunktion / AUTOMATISCHE PROGRAMMIERUNG:**  
Er erlaubt das Auswählen des Programmtyps je nach Nahrungsmittelkategorie (Fleisch - Fisch - Fertiggerichte - Gemüse).

**B BESTÄTIGUNGS-Taste:**  
Sie erlaubt die Bestätigung der Leistung und der Temperatur.

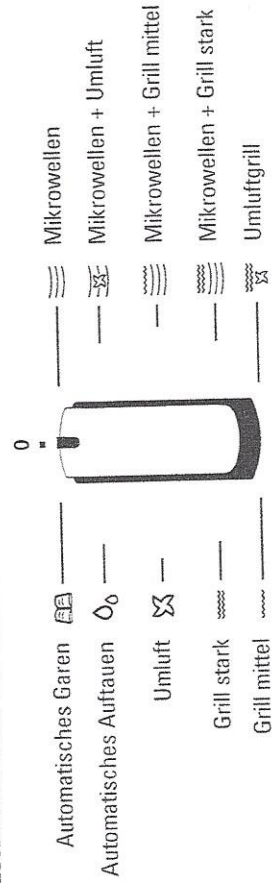
**C UHR-Taste:**  
Diese Taste erlaubt das Einstellen der Uhrzeit und der Gardauer.

**D VERRIEGELUNGS-Taste:**  
Sie erlaubt es, den Gebrauch des Mikrowellenherds zu unterbinden.

**E START-STOP-Taste:**  
Sie erlaubt das Starten eines Programms oder das Unterbrechen oder Annullieren eines laufenden Programms.

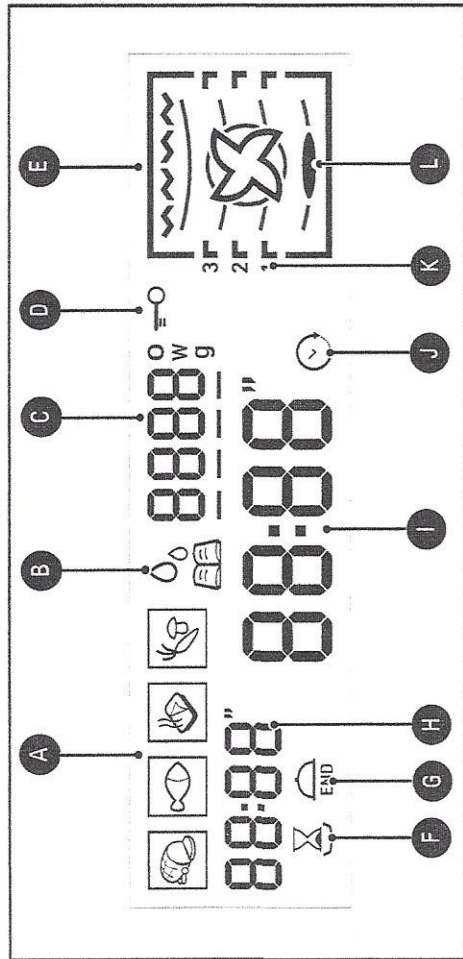
**F Regler + / -:**  
Er erlaubt das Einstellen der Uhrzeit, der Garzeit, der Gartemperatur und des Leistungsniveaus.

## Auswähler der Garfunktionen



# Beschreibung

## Das Display



Das Display führt Sie durch die Programmierung der verschiedenen Einstellungen:

- A Nahrungsmittelkategorie für automatische Programmierungen (Fleisch - Fisch - Fertiggerichte - Gemüse).
- B Automatische Programmierungen (Garen und Auftauen)
- C Temperatur (in Grad Celsius)
- D Leistungseinstellung des Mikrowellenherds (in Watt)
- E Gewicht des Nahrungsmittels (in Gramm)
- F Verriegelung der Bedienelemente
- G Anzeige der Gararten
- H Symbol der Gardauer
- I Symbol für das Ende der Gardauer (bei verzögertem Starten)
- J Programmdauer
- K Uhrzeit
- L Anzeige des automatischen Auftauens (AUTO)
- M Symbol des Einstellens der Uhrzeit
- N Anzeige der Höhenniveaus
- O Symbol des Drehtellers

# Nutzung

2

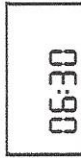
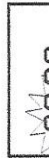
## Einstellung/Änderung der Uhrzeit

Nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz oder nach längerem Stromausfall, blinkt 00:00 auf dem Display.

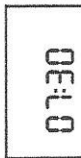
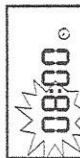
Einstellung der Uhrzeit, zum Beispiel: 06h30

- + Den Regler + / - zum Einstellen der Stunde (06) verwenden.  
Mit der Taste UHR bestätigen.
- + Danach die Minuten (30) mit dem Regler + / - einstellen.  
Die Taste START-STOP drücken.
- Ein Signalton bestätigt die Einstellung der Uhrzeit.

Anzeige



Anzeige



Bei Uhrzeitwechsel

- + Die UHR-Taste drücken. Die Uhrzeitanzeige blinkt.
- + Die neue Uhrzeit mit Hilfe des Reglers + / - einstellen.  
Zum Bestätigen die UHR-Taste drücken.
- + Danach die Minuten mit dem Regler + / - einstellen.  
Mit der START-STOP-Taste bestätigen.
- + Ein Signalton bestätigt die Einstellung der Uhr.



**Bemerkungen:** Wenn die Taste für die Uhrzeiteinstellung nicht gedrückt wird, wird die angezeigte Uhrzeit automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.

## Stoppen des Drehtellers

Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Raum zum freien Drehen im Garraum nicht reicht, programmieren Sie die Funktion Stoppen des Drehtellers vor oder während der Ausführung des Programms.

Hinweis: Der Drehteller kann während eines automatischen Auftauprogramms nicht angehalten werden.

Aktivierung dieser Option:

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 Sekunden und und das Symbol , das Symbol , das Symbol , das Symbol erlischt auf dem Display und das Drehen des Drehtellers stoppt.




Aufheben der Kindersicherung:

Drücken Sie die Tasten und .

Wenn die Option DREHTELLER STOPPEN aktiviert ist, muss das Gefäß nach halber Garzeit gedreht

# Nutzung

## Programmierung

Ihr Gerät ist jetzt angeschlossen und zeigt die richtige Uhrzeit an. Die Tür mit Hilfe des Handgriffs öffnen. Speisen in das Gerät stellen, die Tür wieder schließen. Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, funktioniert das Gerät nicht. Wenn die Tür während eines Programms geöffnet wird, wird das Programm nicht annulliert sondern nur unterbrochen. Die Tür schließen und auf die Taste  drücken, um das Programm fortzusetzen. Wenn nach dem Programmieren nach 30 Minuten keine Taste gedrückt wird, wird die Uhrzeit mit verringerter Helligkeit auf dem Display angezeigt. Nach Abschluss der ersten Programmierung kann eine zweite vorgenommen werden, indem Sie auf  drücken und die Tür öffnen und wieder schließen. 2 Sekunden lang die Taste  drücken, um ein laufendes Programm zu annullieren, dann den Auswählschalter auf 0 stellen (auf dem Display wird OFF, Aus, angezeigt). Drei Signaltöne zeigen das Ende jedes Programms an. Wenn die Tür offen gelassen wird, erlischt das Licht nach 3 Minuten.

Zur Ableitung von Feuchtigkeit verfügt Ihr Gerät über eine zeitverzögerte Ventilation. Je nach gewähltem Garmodus (Solo / Grill / Kombi), kann der Ventilator des Mikrowellenherds unter Umständen noch nach Ende des Programms laufen. Er schaltet sich automatisch aus.

## Verwendung der Leistungsstufen

Leistungsstufe	Nutzung
1000 W / 900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit viel Flüssigkeit. Garen stark wasserhaltiger Nahrungsmittel (Suppen, Saucen, Tomaten, etc.).
800 W / 700 W	Garen frischen oder tiefgekühlten Gemüses.
600 W	Schokolade schmelzen.
500 W	Garen von Fisch und Schalentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von getrocknetem Gemüse bei geringer Wärmezufuhr. Aufwärmen oder Garen empfindlicher Nahrungsmittel auf Eisbasis.
400 W / 300 W	Zubereitung von Milchprodukten, Marmelade bei geringer Wärmezufuhr.
200 W	Auftauen von Hand. Butter, Eis weich werden lassen.
100 W	Auftauen von cremehaltigem Gebäck.

WIEDERGEWEBENE LEISTUNG DES MIKROWELLENHERDS: 1000 W

# Nutzung

## Mikrowellenfunktion

### Programmierung in Leistungsstufen

Den Auswählschalter auf die Funktion MIKROWELLEN stellen.

Das maximale Leistungsniveau, 1000 W wird auf dem Display eingeblendet und die Zahlen der Programmlaufzeit blinken auf 01:00.

Die Garzeit mit dem Regler + / - einstellen, zum Beispiel: 10 Minuten.

Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken.

Sie können die Leistung des Mikrowellenherds mit dem Regler + / - einstellen, zum Beispiel auf 500 W.

Zur Bestätigung die Taste START-STOP drücken.

Der Mikrowellenherd wird eingeschaltet und das Programm läuft an.

### Bemerkungen:

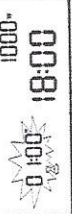
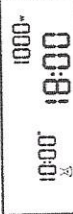


Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Vorgang unterbrochen und die Restgarzeit blinkt auf dem Display. Zum Beenden des Programms einfach die Tür schließen und auf die Taste START-STOP drücken.

Durch einfaches Betätigen des Reglers + / -, kann die Garzeit jederzeit angepasst werden.


## Warmhalten von Gerichten

Warmhalten von Gerichten

Wenn Sie Ihr Gericht am Ende des Mikrowellenprogramms im Mikrowellenherd lassen, ohne die Tür zu öffnen, wird nach 2 Minuten die Funktion "Warmhalten" gestartet, damit das Gericht warm bleibt. Nach 15 Minuten wird durch 3 Signaltöne das Ende des Programms "Warmhalten" angezeigt.

Anzeige
 0:10:00 18:00
 10:00 18:00
 10:00 18:00
 500: 18:00

Anzeige

 15:00  
18:00

# Nutzung

## Aufwärmen auf 2 Ebenen

Die besten Ergebnisse beim gleichzeitigen Aufwärmen zweier Gerichte werden erzielt, wenn die Mikrowellenfunktion auf 500 Watt programmiert ist. Einen Teller auf den Drehteller, den anderen auf den Rost auf der 3. Einschubleiste stellen.



### Empfehlungen:

Die Teller mit einer für den Mikrowellenherd geeigneten Folie oder einem umgedrehten Teller abdecken. Die unten angegebenen Zeiten gelten für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln aus dem Kühlschrank oder Konserven bei Raumtemperatur.

Nahrungsmittelarten	Menge	Dauer
Homogene Nahrungsmittel wie Püree, Erbsen, Sellerie usw.	2 Teller zu je 200 g	4 - 6 Min.
Gerichte mit unterschiedlicher Konsistenz, wie Eintopf, Ragouts, Ravioli usw.	2 Teller zu je 300 g	6 - 8 Min.

## Automatische Garfunktion

Mit der Funktion des automatischen Garvorgangs werden Garzeit und -art automatisch je nach Nahrungsmittelart und Gewicht programmiert.

4 automatische Garpositionen sind mit dem Auswählschalter möglich.

- Frisches Fleisch.
- Frischer Fisch.
- Frische Fertiggerichte.
- Frisches Gemüse.

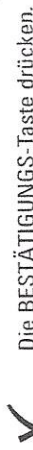
Programmierung der automatischen Garzeit je nach Gewicht

- + = **Auto**
- + = **0:2T Auto**

Den Auswählschalter auf drehen und den gewünschten Nahrungsmitteltyp, der gegart werden soll, mit dem Regler + / - auswählen.



Zum Beispiel: frisches Gemüse.

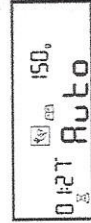
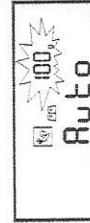


Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken. Das Mindestgewicht (100 g) erscheint blinkend auf dem Display.

Stellen Sie das Gewicht, zum Beispiel 150 g, mit der Taste + ein. Bestätigen Sie mit der Taste START-STOP.

Die Dauer des Programms wird automatisch berechnet. Diese Dauer erscheint auf dem Display und das Programm

Anzeige



# Nutzung

## Leitfaden für Automatikfunktionen

4

 <b>Frische Fertiggerichte</b>	<p>Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Fertiggerichten (Lasagne, Kartoffelgratin, Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Fischgratin usw.) zwischen 100 g und 1.000 g, die im Kühlschrank gelagert wurden.</p> <p>Die Gerichte werden in der Mikrowellenposition aufgewärmt. Das Produkt aus seiner Verpackung nehmen und auf ein mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Gefäß in passender Größe legen. Wir empfehlen, das Mikrowellengefäß mit Folie für den Mikrowellenherd oder mit einem umgedrehten Teller abzudecken. Das Gefäß auf den Drehteller stellen. Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen, das Gericht anschließend zwei Minuten ruhen lassen.</p>
 <b>Frisches Fleisch</b>	<p>Mit dieser Funktion können Braten zwischen 500 g und 2.000 g gegart werden. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikrowelle + Umluft. Ein für den Mikrowellenherd geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).</p> <p>Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchenwicklung und Fettspritzer zu vermeiden. Die besten Ergebnisse erzielt man mit nicht allzu dicken Braten.</p> <p>Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Garvorgang 1 Stunde bei Raumtemperatur belassen. Das Gargefäß auf den Rost auf die 2. Einschubleiste stellen. Nach dem Garen den Braten in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich die Fleischfasern entspannen und der Braten wird zarter.</p>
 <b>Frisches Gemüse</b>	<p>Mit dieser Funktion kann Gemüse in Mengen von 100 g bis 1.000 g gegart werden. Gemüse wird in der Mikrowellenposition gegart.</p> <p>Frisches Gemüse nehmen und vor dem Garvorgang Flüssigkeit hinzufügen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bis zu 200 g: 2 EL Wasser</li> <li>- bis zu 500 g: 0,5 dl Wasser</li> <li>- bis zu 1.000 g: 1 dl Wasser</li> </ul> <p>Ein der Gemüsemenge angepasstes Gefäß verwenden und abdecken (außer beim Garen von Champignons). Das Gefäß auf den Drehteller aus Glas stellen.</p> <p>Bei Lebensmitteln mit einem Gewicht von über 350 g ertönt nach der Hälfte des Auftauprogramms ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Lebensmittel umgedreht/durchgemischt werden müssen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Gleichzeitig wird "turn" angezeigt.</p> <p>Nach der Garzeit das Gemüse einige Minuten ruhen lassen.</p>
 <b>Fischer Fisch</b>	<p>Mit dieser Funktion können Fische zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Das Garen erfolgt mit der Mikrowellenfunktion.</p> <p>Ein für den Mikrowellenherd geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).</p> <p>Das Gefäß auf den Drehteller stellen.</p>

## Nutzung

### Auftauen

Mit der Auftaufunktion Ihres Mikrowellenherds können Sie beim Auftauen von Gemüse viel Zeit sparen. Zum Auftauen von Nahrungsmitteln die Funktion AUTOMATISCHES AUFTAUEN oder MIKROWELLE auf 200 W verwenden.

#### Tipps:

Kleine Fleisch- oder Fischstücke können sofort nach dem Auftauen gegart werden. Größere Stücke, wie Braten oder ganze Fische, bleiben nach dem Auftauprogramm leicht gefroren. Damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen, empfehlen wir, sie mindestens genauso lange ruhen zu lassen, wie sie aufgetaut wurden.

#### Empfehlungen:

Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Sie hängt auch von der Form, Größe, Ausgangstemperatur und Qualität der Nahrungsmittel ab.

In den meisten Fällen sind die Nahrungsmittel aus der Verpackung zu nehmen. Auch Metallklammern der Verpackung müssen entfernt werden.

Nach der Hälfte der Auftauzeit das Gefriergut umdrehen, durchmischen oder trennen, wenn noch Klumpen bestehen.

Wenn große Fleisch- oder Fischstücke aufgetaut werden sollen, die ein Drehen des Drehtellers verhindern, die Funktion Stoppen des Drehtellers aktivieren. In diesem Fall die Nahrungsmittel regelmäßig umdrehen oder umrühren.

Fleisch und Fisch auf einer umgedrehten Untertasse in einem Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn das aufzutauende Nahrungsmittel mit dem Saft in Kontakt bleibt, wird es überhitzt.

#### Einmal aufgetaute Nahrungsmittel nur nach Verarbeitung wieder einfrieren.

Dauer des Auftauprogramms:  
Die Dauer des Auftauprogramms ist für Nahrungsmittel bei -18 °C berechnet. Dies gibt Ihnen einen Anhaltspunkt für die erforderliche Auftauzeit, die tatsächliche Zeit variiert mit Dicke, Form, Größe und Aufmachung des Nahrungsmittels.

## Nutzung

### Auftaufunktion

Automatisches Auftauen

Anzeige



Den Auswählschalter auf "Automatisches Auftauen" drehen und dann den zu garenden Nahrungsmitteltyp mit dem Regler + / -, einstellen.

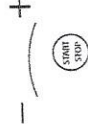


Zum Beispiel: Frischer Fisch.



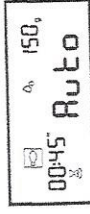
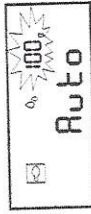
Die BESTÄTIGUNGS-Taste drücken.

Das Mindestgewicht, 100 g, wird blinkend auf dem Display angezeigt.



Den Regler + / - drehen, um das Gewicht des Nahrungsmittels einzustellen, zum Beispiel 150 g. Mit der Taste START-STOP bestätigen.

Die erforderliche Dauer wird automatisch berechnet. Die Dauer des Programms erscheint auf dem Display, und das Auftauprogramm wird gestartet.



#### Bemerkungen:

Die Auftauzeit wird automatisch anhand des Gewichts des Nahrungsmittels berechnet. Die Dauer kann von der Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels abhängen (die Dauern werden auf der Grundlage einer Tiefkühltemperatur von -18 °C berechnet).

Bei Nahrungsmitteln mit einem Gewicht von über 350 g ertönt nach der Hälfte des Auftauprogramms ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Nahrungsmittel umgedreht/durchgemischt werden müssen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Gleichzeitig wird "turn" angezeigt.

Nach Umdrehen der Nahrungsmittel die Tür wieder schließen und auf START-STOP drücken, um das Auftauprogramm fortzusetzen.

Bei der Funktion "Automatisches Auftauen" kann die Auftauzeit nicht geändert werden.

Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, kann die Funktion STOPPEN DES DREHTELLERS nicht zusammen mit der Funktion automatisches Auftauen verwendet werden.

# Nutzung

## Grillfunktion

Mit dieser Funktion können Nahrungsmittel wie Gratins oder Fleisch gegart und gebräunt werden. Je nach Rezept, kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.

**Achtung:**  
Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.  
Zugängliche Bereiche des Mikrowellenherds können bei der Nutzung des Grills heiß werden. Kinder müssen ferngehalten werden.  
Bei der Nutzung des Grills die Hände schützen, wenn die Gerichte aus dem Gerät genommen werden, und hitzebeständige Behälter wie feuerfestes Glas oder Keramik verwenden.  
Es gibt 2 Grillebenen: mittlere oder hohe Leistung des Grills.  
Ganz allgemein empfehlen wir, die hohe Grilleistung zum Grillen von Fleisch und Fisch zu verwenden, die mittlere Grilleistung für Gratins oder zum Bräunen heiklerer Gerichte. Die Einschubhöhe je nach Höhe des Behälters oder Nahrungsmittels wählen.

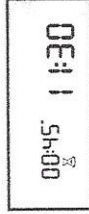
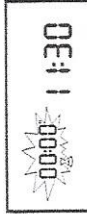
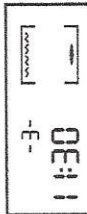
### Programmierung der GRILL-Funktion

Die Funktion GRILL MITTEL (2) ODER GRILL HOCH (3) mit dem Auswählschalter auswählen.

Auf dem Display beginnen die Ziffern 00:00 der Programmdauer zu blinken.  
Stellen Sie die Gardauer mit den Tasten + oder - ein.

Mit START-STOP bestätigen. Der Mikrowellenherd schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.

Anzeige



**Bemerkung:**  
Die Gardauer kann jederzeit angepasst werden.  
Stellen Sie dazu einfach die gewünschte Dauer mit dem Regler + / - ein.

## Gartabelle für die Grillfunktion

Stellen Sie das Nahrungsmittel auf den Rost, auf das Email-Backblech (zum Auffangen des Safts) und stellen Sie das Ganze auf das 3. Einschubniveau. Drehen Sie das Nahrungsmittel nach der halben Garzeit um.

Lebensmittel	Menge	Dauer
Andouillette, Blutwurst, Würstchen (mit einer Gabel anstechen)	4 - 6 Stück	22 - 30 Min.
Schweinekotelett	4 Stück	27 - 32 Min.
Lammkoteletts	4 Stück	15 - 17 Min.
Rinderlende	800 g	23 - 25 Min.

# Nutzung

## Umluftgrillfunktion

Diese Funktion ermöglicht eine Kombination der Grillfunktion mit der Umluftfunktion, wobei besonders bei dickeren Nahrungsmitteln ein gleichmäßiges Garergebnis gewährleistet wird. Die Gartemperatur ist von 50 °C bis 200 °C in 10 °C-Schritten stufenweise einstellbar.

### Programmierung der UMLUFTGRILLFUNKTION

Wählen Sie die Garfunktion UMLUFTGRILL durch Drehen des Auswählschalters aus.

Legen Sie die erforderliche Garzeit mit dem Regler + / - fest, zum Beispiel 15 Minuten.

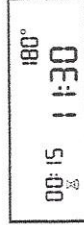
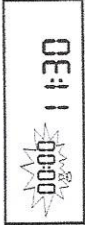
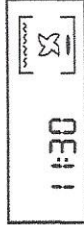
Bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste.

Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Regler + / - zum Beispiel auf 180°.

Mit der START-STOP-Taste bestätigen.

Der Mikrowellenherd wird eingeschaltet und das Programm läuft an.

Anzeige



**Bemerkung:**  
Die Gardauer kann jederzeit angepasst werden.  
Stellen Sie sie einfach durch Drehen des Reglers + / - ein.

## Gartabelle für die Umluftgrillfunktion

Das Nahrungsmittel in ein Kochgefäß auf den Rost auf die Einschubleiste 1 stellen. Das Nahrungsmittel nach Ablauf der halben Garzeit wenden.

Nahrungsmittel	Menge	Temperatur	Dauer
Rinderbraten	1.000 g	190 °C	36 - 38 Min.
Ganzes Hähnchen	1.200 g	180 °C	75 - 80 Min.
Schweinebraten	1.000 g	170 °C	90 Min.



# Nutzung

## Funktion Grill + Mikrowellen

Mit dieser Funktion können Grill und Mikrowelle kombiniert genutzt werden, um die Garzeit zu verkürzen. Sie können beliebig eine der zwei Grillebenen mit einer der Leistungsstufen des Mikrowellenherds bis 700 W kombinieren \*.  
 (\* 200W für ein Modell mit Leistung < 3 kW)

### Programmierung der Funktion GRILL + MIKROWELLEN

	Wählen Sie die Funktion GRILL + MIKROWELLEN durch Drehen des Auswählschalters aus.	
+	Legen Sie die erforderliche kombinierte Garzeit für Mikrowellen + Grill mit dem Regler + / - fest, zum Beispiel 20 Minuten.	
+	Bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste. Stellen Sie das Leistungsniveau des Grills (von 1 bis 3) mit dem Regler + / - zum Beispiel auf 2 und bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste.	
+	Stellen Sie danach das Leistungsniveau ein. Drehen Sie dazu den Regler + / - zum Beispiel auf 300 W. Mit der START-STOP-Taste bestätigen.	
	Der Mikrowellenherd wird eingeschaltet und das Programm läuft an.	

**Bemerkung:**  
 Die Gardauer kann jederzeit angepasst werden. Stellen Sie sie einfach durch Drehen des Reglers + / - ein.

## Gartabelle für die Position Grill + Mikrowelle

Ein für den Mikrowellenherd geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).  
 Das Nahrungsmittel in ein Gefäß geben und auf den Rost auf die 1. Einschubleiste stellen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.  
 Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden. Nach dem Garen den Braten würzen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich die Fleischfasern entspannen und der Braten wird zarter.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammshulter (ohne Knochen und zusammengebunden)	1.300 g	200 W + Grill hoch	40 - 45 Min.
Entrecôte	800 g	200 W + Grill hoch	18 - 23 Min.
Hähnchen, Perlhuhn	1.200 g	500 W + Grill hoch	25 - 27 Min.
Putenbraten	800 g	300 W + Grill hoch	27 - 32 Min.
Schweinebraten	1.000 g	300 W + Grill hoch	35 - 40 Min.

# Nutzung

## Funktion Garen mit Umluft

Mit der Umlufffunktion können Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen gegart und gebräunt werden.

### Programmierung der Funktion Garen mit UMLUFT

	Wählen Sie die Funktion GAREN MIT UMLUFT durch Drehen des Auswählschalters aus.	
+	Stellen Sie die Garzeit mit dem Regler + / - ein, zum Beispiel auf 40 Minuten.	
+	Bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur mit dem Regler + / - ein, zum Beispiel auf 180°.	
	Mit START-STOP bestätigen. Der Mikrowellenherd schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	

**Bemerkungen:**  
 Die Gardauer kann jederzeit angepasst werden. Stellen Sie sie einfach durch Drehen des Reglers + / - ein. Der Mikrowellenherd kann auf die gleiche Art vorgewärmt werden wie für ein Umluftprogramm. Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

**Empfehlungen:**  
 Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten von 50 °C bis 220 °C eingestellt werden. Es können Garzeiten zwischen 0 und 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Es ist ratsam, zunächst die Mindestdauer einzustellen und diese dann je nach erzielter Bräunung der Nahrungsmittel gegebenenfalls zu verlängern. Zubehör (Rost oder das Email-Backblech) immer auf die 1. oder 2. Einschubleiste stellen, dadurch werden die Wärmeverteilung und die Qualität des Garvorgangs optimiert. Hitzebeständige Gefäße verwenden.

Schützen Sie beim Herausnehmen der Gerichte Ihre Hände, da diese sehr heiß sein können. Wenn Sie nach Nutzung der Umlufffunktionen Lebensmittel auftauen möchten, empfehlen wir, den Garraum 10 Minuten abkühlen zu lassen; dadurch erreichen Sie ein besseres Ergebnis. Zum gleichzeitigen Garen von 2 Apfelkuchen: 60 bis 90 Minuten bei 200 °C. Wir empfehlen, den ersten Kuchen auf dem Email-Backblech auf der 1. Einschubleiste und den zweiten Kuchen in einem Kuchengeschirr auf dem Rost auf der 3. Einschubleiste zu garen. Nach der halben Backzeit die beiden Formen vertauschen.

# Nutzung

## Gartabelle für Umluft



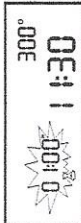

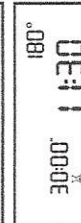
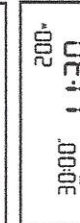
Nahrungsmittel	Temperatur	Einschubhöhe	Dauer
<b>Fleisch</b>			
Schweinebraten (1 kg)	160 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	90 Minuten
Kalbsbraten (1 kg)	180 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	70 - 75 Min.
Rinderbraten (1 kg)	220 °C*	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	38 - 40 Min.
Lamm (Keule, Schulter, 1,5 kg)	180 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	50 - 60 Min.
Geflügel (1,2 kg)	180 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste	70 - 75 Min.
Großgeflügel	180 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste	90 - 120 Min.
Kaninchen	230 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	40 - 45 Min.
<b>Fisch (1,2 kg)</b>	180 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	35 - 45 Min.
Ganz (Schnapper, Lachs, Seehecht)			
<b>Gemüse</b>			
Kartoffelgratin	180 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	50 - 55 Min.
Lasagne	180 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	40 - 45 Min.
Gefüllte Tomaten	180 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	45 - 55 Min.
<b>Gebäck</b>			
Biscuitorte	150 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	35 - 45 Min.
Biskuitkuchen	150 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste	35 - 45 Min.
Biskuitrolle	150 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	20 - 25 Min.
Kuchen	160 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste	40 - 50 Min.
Kekse	160 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	18 - 22 Min.
Sandgebäck	160 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	20 - 25 Min.
<b>Creme</b>			
Madelines	170 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	35 - 45 Min.
Sandkuchen	170 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	Wasserbad 20 - 30 Min.
Quarkkuchen	180 °C	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	40 - 50 Min.
Napfkuchen	180 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste Tortenform, 26 cm Durchmesser	65 - 75 Min.
Brandteig	200 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste in einer speziellen Backform	45 - 50 Min.
Müribteigkuchen	220 °C*	Auf dem Email-Backblech auf der 2. Einschubleiste	35 - 40 Min. je nach Größe
Blätterteigkuchen		Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	40 - 45 Min.
<b>Sonstiges</b>			
Fleischpastete in der Terrine (1kg)	190 °C	Auf dem Rost auf der 1. Einschubleiste	90 Minuten
Salzige Tarte	170 °C	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste Backform 20 cm	55 - 65 Min.
Aus dem Schmortopf (Ragout, Baeckeoffe)	160 °C	Je nach Gericht auf Rost auf 1. Einschubleiste.	90 - 180 Min.
Brot (500 g Mehl)	220 °C*	Auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste	25 - 30 Min.

# Nutzung

## Funktion Garen mit Umluft + Mikrowellen

Die Funktion Garen mit Umluft + Mikrowelle kombiniert den Garvorgang im Mikrowellenherd mit dem Garen über Umluft und ermöglicht Ihnen erhebliche Zeiterparungen. Folgende Leistungsstufen des Mikrowellenherds stehen zur Verfügung: 100-200-300 W oder 100-200-300-400-500 W, je nach Modell.  
Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten von 50 °C bis 220 °C eingestellt werden (oder 50 °C bis 200 °C für ein Modell mit Leistung < 3kW).  
Es können Garzeiten zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.

Programmierung der Funktion Garen mit UMLUFT + Mikrowellen

	Wählen Sie die Funktion GAREN MIT UMLUFT + MIKROWELLEN durch Drehen des Auswählschalters aus.		Display
-	Stellen Sie die Garzeit mit dem Regler + / - ein, zum Beispiel auf 30 Minuten.		300° 0:30
+	Bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste.		200° 30:00
-	Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur mit dem Regler + / - ein, zum Beispiel auf 180°.		180° 30:00
+	Bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste.		200° 30:00



**Bemerkungen:**  
Die Gardauer kann jederzeit angepasst werden.  
Stellen Sie sie einfach durch Drehen des Reglers + / - ein.



**Empfehlungen:**  
Bei kombinierter Nutzung von Umluft + Mikrowellen kein Metallgefäß verwenden.  
Garen auf 2 Ebenen:  
Um gleichzeitig einen Kalbsbraten zu 800 g und ein Kartoffelgratin zu 800 g zu garen, folgende Einstellung auswählen: 55 Min bei 170 °C, Leistung des Mikrowellenherds auf 300 W. Wir empfehlen, das Gratin auf den Drehteller und den Kalbsbraten auf eine Auffangschale auf der 3. Einschubleiste zu stellen.



**Achtung:**  
Das Gerät nie in der Funktion Umluft + Mikrowellen vorwärmen, das Gerät könnte beschädigt werden.

# Nutzung

## Gartabelle für Umluft + Mikrowellen

Ein für den Mikrowellenherd geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).  
 Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden.  
 Nach dem Garen den Braten würzen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich die Fleischfasern entspannen und der Braten wird zarter.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung MW + UMLUFT	Dauer (Min)	Empfehlungen
Lammshculter mit Knochen	1.300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	In einem Gefäß auf dem Rost
Entrecôte	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	In einem Gefäß auf dem Rost
Hähnchen/Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	In einem Gefäß, auf dem Rost, 1. Einschubleiste
Putenbraten	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	In einem Gefäß auf dem Rost
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	In einem Gefäß auf dem Rost
Kalb - Braten	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	In einem Gefäß auf dem Rost

## Zeitlich versetzt beginnende Garzeit mit Auswahl des Garzeitendes

Ihr Gerät erlaubt das Programmieren eines Garens, um zu der von Ihnen ausgewählten Zeit zu enden. Das gilt für alle Gararten mit Ausnahme des **Auftauens**.

	Anzeige
Wählen Sie die gewünschte Garart aus, zum Beispiel UMLUFT, stellen Sie die Gardauer, die Temperatur ein und bestätigen Sie mit der BESTÄTIGUNGS-Taste.	25:00 2 10° 1:30
Drücken Sie zweimal auf die Taste UHR, bis die Garzeit-Endanzeige blinkt, und stellen Sie mit dem Regler + / - die gewünschte Uhrzeit für das Ende des Garens, zum Beispiel 13 Uhr 10 ein.	1:55 2 10° 1:30
Mit der START-STOP-Taste bestätigen. Der Beginn des Heizens wird zeitlich verzögert, das Garen endet um 13 Uhr 10.	13:10 2 10° 1:30

## Kindersicherung

Um die Benutzung des Mikrowellenherds zu verhindern, kann die Funktion "KINDERSICHERUNG" programmiert werden.

Aktivierung dieser Option: 5 Sekunden lang die Taste drücken, bis das Schlüsselssymbol auf dem Display erscheint. 1 Signalton bestätigt das vorübergehende Verriegeln des Mikrowellenherds. Es steht dann kein Programm zur Verfügung.

Zum Annullieren: Gleiche Vorgehensweise: 5 Sekunden lang die Taste drücken. Das

# Nutzung

## Einstellen der Helligkeit des Displays

Programmierung

Die Helligkeit des Displays kann variiert werden, hierfür die Uhrzeit auf 00:10 einstellen.

Die BESTÄTIGUNGS-Taste 5 Sekunden lang drücken.

Auf dem Display wird -CO- angezeigt.

Die Helligkeit mit dem Regler + / - einstellen.

Die Bestätigung erfolgt mit der BESTÄTIGUNGS-Taste.



## Pflege & Reinigung

Anzeige

-CO-