

Nederlands	Pagina's 2 tot en met 134
Francais	Pages 135 à 272
Deutsch	Seiten 273 bis 406

Damp Varmlufsovn
Gebruiksaanwijzing/Kookboek

INVERTER

Steam
PLUS

NN-CS598



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

Installatie en aansluiting

Controleer uw magnetronoven

Pak de magnetronoven uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer het apparaat op beschadigingen, zoals deukjes, afgebroken deurgrendels of scheurtjes in de deur. Als u een beschadiging constateert, breng uw verkoper hier dan onmiddellijk van op de hoogte. Installeer nooit een beschadigde magnetronoven.

Instructies over de aardaansluiting

BELANGRIJK: VOOR DE PERSOONLIJKE VEILIGHEID MOET DIT APPARAAT CORRECT GEAARD ZIJN.

Als het stopcontact niet geaard, is dan is de klant zelf verantwoordelijk voor de installatie van een correct geaarde wandcontactdoos.

Bedrijfsspanning

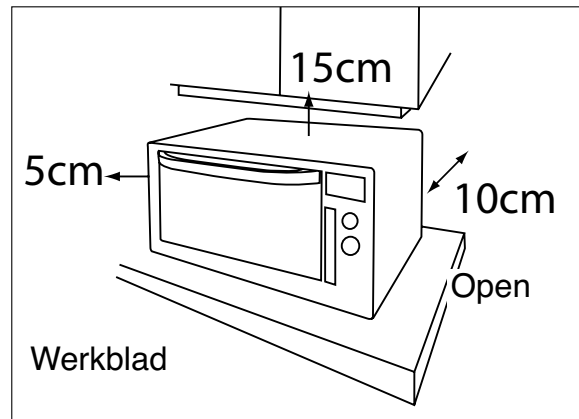
De spanning moet overeenkomen met de spanning die is vermeld op het label van de magnetronoven. Als er een hogere spanning wordt gebruikt, dan kan dit leiden tot brand of andere schade.

Plaatsing van de magnetronoven

1. Plaats de magnetronoven op een vlak en stabiel oppervlak, meer dan 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de magnetronoven is geïnstalleerd, dan moet u de stroom eenvoudig kunnen uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken of een stroomschakelaar te bedienen.
3. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn voor de magnetronoven.

Gebruik op een werkblad:

- a. Laat 15 cm ruimte vrij aan de bovenkant van de magnetronoven, 10 cm aan de achterkant, 5 cm aan de ene zijkant en meer dan 40 cm aan de andere zijkant.
- b. Als u één zijkant van de magnetronoven tegen een muur plaats, dan moet de andere zijkant of de bovenkant geheel vrij zijn.



Installatie

Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

4. Plaats deze magnetronoven niet naast een elektisch of gasfornuis.
5. Verwijder de voetsteunen niet.
6. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Gebruik de magnetronoven niet in een zeer vochtige omgeving.
8. De netkabel mag de buitenkant van de magnetronoven niet aanraken. Hou de kabel uit de buurt van hete oppervlakken. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of werkblad hangen. Dompel de kabel, stekker of magnetronoven niet onder in water.
9. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetronoven afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.

Installatie en aansluiting

WAARSCHUWING

1. Reinig de deurafdichting en de aansluitoppervlakken met een vochtig doek.
Controleer het apparaat op beschadigingen aan de deurafdichting en de aansluitoppervlakken. Als u beschadigingen constateert, dan mag u het apparaat niet gebruiken voordat een onderhoudsmonteur van de fabrikant dit heeft gerepareerd.
2. Probeer nooit om reparaties of afstellingen uit te voeren aan de deur, de behuizing van het bedieningspaneel, de veiligheidschakelaars of welk ander onderdeel van de magnetronoven dan ook. Verwijder nooit het buitenpaneel van de magnetronoven, want dit beschermt u tegen blootstelling aan microgolven.
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsmonteur.
3. Gebruik de magnetronoven niet wanneer de NETKABEL OF STEKKER beschadigd, is als het apparaat niet correct functioneert, als het is beschadigd of gevallen is. Het is voor iedereen gevaarlijk om reparaties uit te voeren, behalve door een onderhoudsmonteur die is opgeleid door de fabrikant.
4. Als de netkabel van het apparaat beschadigd, is dan moet deze worden vervangen door een speciale kabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant.
5. Gebruik de watertank niet als deze gescheurd is of gebroken, is want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank beschadigd, is neem dan contact op met uw verkoper.
6. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, noch door personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Er moet toezicht gehouden worden op jonge kinderen, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
7. Kinderen mogen de magnetronoven alleen zonder toezicht bedienen als ze voldoende instructies hebben ontvangen, zodat ze de magnetronoven op een veilige manier kunnen bedienen en de gevaren van onjuist gebruik, waaronder ontsnappend stoom, begrijpen. Om brandwonden te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat kinderen de hete oppervlakken in de oven of de hete buitenkant niet aanraken wanneer u de magnetronoven gebruikt heeft.



WAARSCHUWING: Dit apparaat produceert kokend hete stoom.

8. Vloeistof en voedsel mag u niet opwarmen in een beker of bakje met gesloten deksel, want dan kan het ontploffen.
9. De oven is niet bestemd voor bediening door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de magnetronoven uitsluitend voor voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. Gebruik deze magnetronoven nooit om chemicaliën of andere producten dan voedsel te verwarmen.
2. Controleer voor gebruik of het vaatwerk / de bakjes geschikt zijn voor gebruik in een magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven nooit om kranten, kleding of andere materialen te drogen. Dit kan in brand vliegen.
4. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar er dan geen andere voorwerpen dan de ovenaccessoires in. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
5. U mag het apparaat niet gebruiken met de functies MAGNETRON of COMBINATIEKOKEN ZONDER VOEDSEL IN DE OVEN. Als u dit toch doet, dan kan het apparaat beschadigd raken. Uitzonderingen op deze regel vormen punt 1 onder het knopje Verwarming en het voorverwarmen met geëmailleerde bakplaat of rooster op de stand CONVECTIE.
6. Als er rook ontstaat in de oven, druk dan op de knop Stop/Cancel en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
7. Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen met uw gezicht dichtbij de oven. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.

VOORZICHTIG: Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Riciso van brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Let op: Hete oppervlakken



Verwarming

1. Voordat u de functies CONVECTIE, COMBINATIE of GRILL voor het eerst gebruikt, moet u eerst de overtollige olie in de ovenruimte wegvegen en de oven 10 minuten aanzetten zonder voedsel of accessoires op de stand CONVECTIE 250°C. Hierdoor wordt alle olie, die bestemd was als bescherming tegen roest, verbrand. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is.
2. De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet als u de functies CONVECTIE of GRILL gebruikt of elke COMBINATIE met de functies CONVECTIE, GRILL of STOOM. Om brandwonden te voorkomen moet u opletten bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De oven heeft verwarmingselementen bovenin en achterin de oven. Tijdens en na gebruik van de functies CONVECTIE of GRILL of elke COMBINATIE met de functies CONVECTIE, GRILL of STOOM zijn alle binnenoppervlakken van de oven zeer heet. Om brandwonden te voorkomen moet u erop letten dat u de binnenoppervlakken van de oven of het hete water in de stoombak niet aanraakt.
NB. Nadat u met deze functies heeft gekookt, zijn de ovenaccessoires zeer heet.
4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de oven gebruikt in de functies CONVECTIE, GRILL of COMBINATIE. Kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.

Veiligheidsinstructies

Ventilatormotor

Als u de verwarmings- of magnetronfunctie van het apparaat gebruikt, dan draait de koelventilator altijd om de elektrische onderdelen af te koelen.

De ventilator kan nog enige tijd blijven draaien nadat het programma is beëindigd. Dit is volkomen normaal en u kunt het voedsel uit de oven nemen wanneer de ventilator nog draait.

Ovenlamp

Als u de ovenlamp moet vervangen, raadpleeg dan de verkoper.

Accessoires

De oven is voorzien van diverse accessoires. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van de accessoires.

Flazen draaiplaat

1. U kunt het glazen draaiplateau alleen in de MAGNETRONSTAND rechtstreeks op de keramische plaat zetten. Plaats nooit voedsel rechtstreeks op de keramische plaat.
2. Bij de combinatie STOMEN en MAGNETRON moet u de glazen draaiplateau samen met de kunststoffen onderzetter gebruiken.
3. U kunt de glazen draaiplateau rechtstreeks op het rooster plaatsen (in elke roosterstand) als u de functie GRILL, CONVECTIE of COMBINATIE gebruikt.
4. Als de glazen draaiplateau heet is, laat hem dan eerst afkoelen voordat u hem in koud water legt, want anders kan hij barsten.

Kunststof onderzetter

1. De kunststof onderzetter zet u op de glazen draaiplateau bakplaat wanneer u de functie STOMEN en MAGNETRON gebruikt. U kunt voedsel rechtstreeks op de kunststof onderzetter plaatsen.
2. Gebruik de onderzetter niet voor de functies GRILL, CONVECTIE of COMBINATIE.

Anti-vonkring

1. Plaats eerst de anti-vonkring op het rooster en zet daar een metalen bakje op. Metalen bakken kunt u zonder vonkgevaar gebruiken in de functie COMBINATIE.
2. De anti-vonkring mag u niet gebruiken met de functies CONVECTIE of COMBINATIE boven 250°C.

Rooster

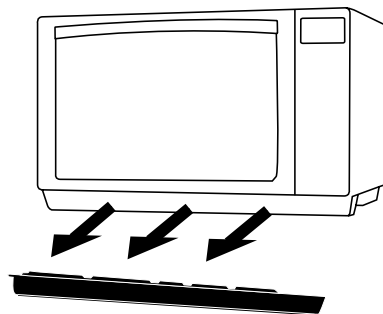
1. U gebruikt het rooster op het bovenste niveau voor het GRILLEN van voedsel. Voor CONVECTIE of COMBINATIE koken kunt u het rooster gebruiken op het bovenste of onderste niveau in de oven.
2. Zet nooit een metalen beker of bak rechtstreeks op het rooster in COMBINATIE met MAGNETRON. (Zie de paragraaf over de antivonkring).
3. Gebruik het rooster niet als u alleen de functie MAGNETRON gebruikt.

Geëmailleerde bakplaat

1. De geëmailleerde bakplaat is uitsluitend bestemd voor CONVECTIEKOKEN. Gebruik de plaat niet voor de functies magnetron, grill of combinatie.
2. Voor convectiekoken op twee niveaus kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau en het rooster op het bovenste niveau.

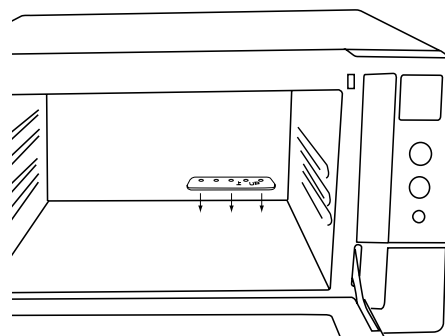
Druipbak

1. Breng de druiptank aan voordat u de oven gebruikt. Hou hem met beide handen vast en klik hem op de ovenvoeten. Voor het verwijderen van de druiptank, zie pagina 14.
2. Het doel van de druiptank is het opvangen van overtollig water tijdens het koken met de functies stoom en MAGNETRON. Als u klaar bent met koken moet u de druiptank legen.



Keramische afdekplaat

1. Voordat u de oven gebruikt, moet u de keramische afdekplaat boven de verdampingsbak plaatsen.



Belangrijke informatie

1) Bereidingstijden

- De bereidingstijden in het kookboek zijn bij benadering. De bereidingstijd hangt af van de staat en de temperatuur van het voedsel, de hoeveelheid voedsel en welk soort bak of schaal u gebruikt.
- Begin met de minimum bereidingstijd om aanbranden te voorkomen. Als het voedsel onvoldoende gaar is, dan kunt u het altijd nog wat langer koken.

N.B.: Als de aanbevolen bereidingstijd wordt overschreden, dan is het eten verknoeid en kan het in extreme gevallen in brand vliegen en mogelijk de binnenkant van de oven beschadigen.

2) Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte kunnen uitdrogen, verbranden of in brand vliegen als u het te lang kookt. Als voedsel in de oven in brand vliegt, hou de ovendeur dan dicht, schakel de oven uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.

3) Eieren

- Kook geen eieren in de schil of hele hardgekookte eieren in de MAGNETRON. Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs als de magnetronverwarming is gestopt.

4) Schil doorprikken

- Voedsel met een niet-poreuze schil of vel, zoals aardappels, eigeel en worstjes, moet u doorprikken voordat u het verwarmt in de MAGNETRON om openbarsten te voorkomen.

5) Vleesthermometer

- Als u een vleesthermometer gebruikt om te controleren hoe gaar het vlees is, verwijder dit dan eerst uit de oven. Gebruik geen conventionele vleesthermometer wanneer u vlees bereidt met de functie MAGNETRON of COMBINATIE, omdat er dan vonken kunnen ontstaan.

6) Vloeistoffen

- Wanneer u vloeistoffen, zoals soep, saus of drank, in de magnetron verwarmt, dan kan de vloeistof gaan koken zonder dat u dit ziet aan het ontstaan van bubbeltjes. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen moet u op het volgende letten:
 - a) Gebruik geen hoog vaatwerk met een smalle hals.
 - b) Verhit de vloeistof niet te lang.
 - c) Roer de vloeistof om voordat u het vaatwerk in de oven plaatst en doe dit nogmaals halverwege de bereidingstijd.
 - d) Laat vloeistoffen na verwarming even in de oven staan en roer ze nogmaals om voordat u ze voorzichtig uit de oven neemt.

7) Papier/Kunststof

- Wanneer u voedsel verwarmt in een kunststoffen of papieren bakje, controleer dan regelmatig of ze niet oververhit zijn waardoor ze vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen producten van gerecycled papier (bv. keukenrol) tenzij expliciet is vermeld dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Producten van gerecycled papier kunnen onzuiverheden bevatten die vukken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Verwijder de draadsluiting van braadzakken voordat u ze in de oven plaatst.

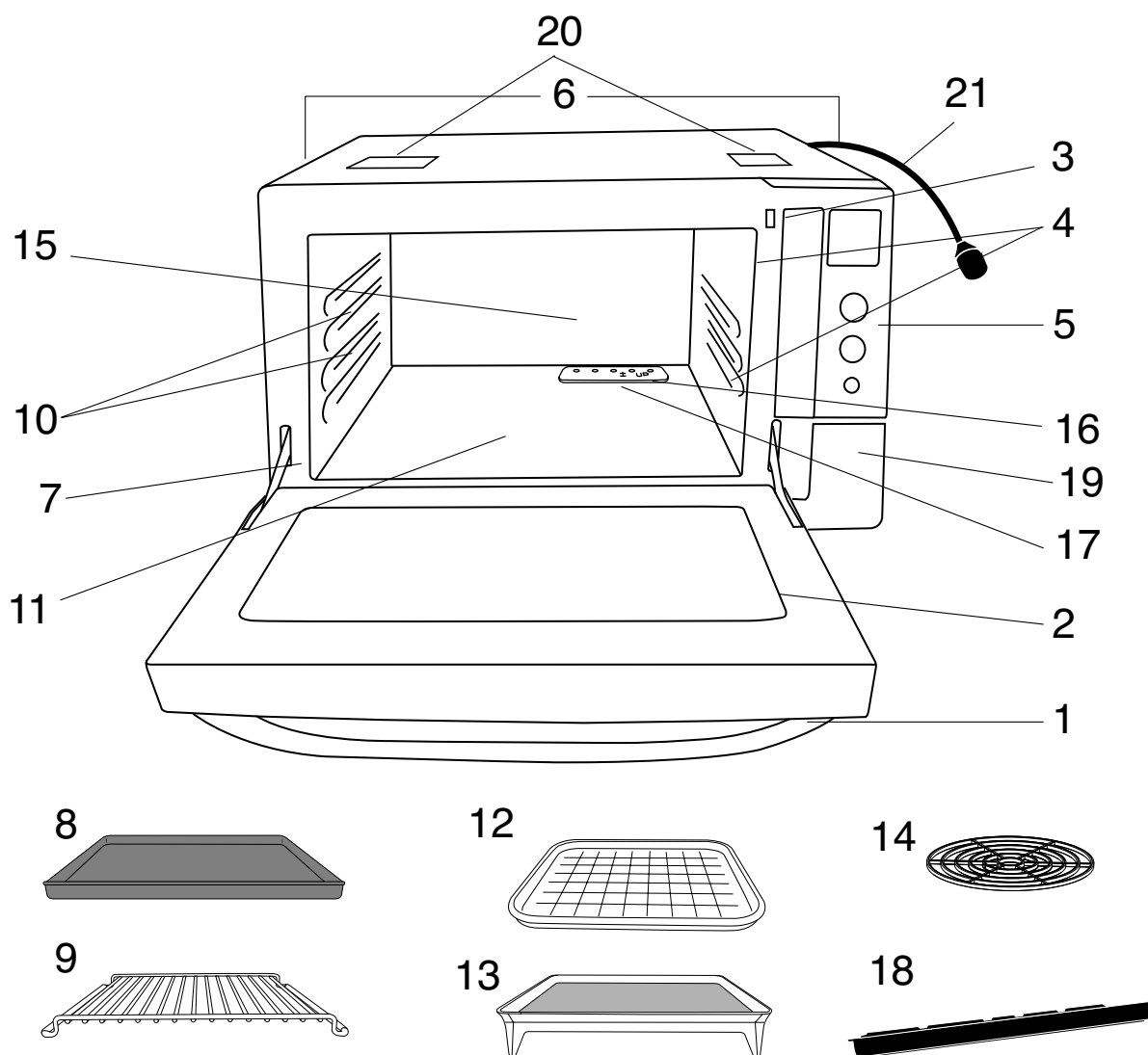
8) Vaatwerk/Folie

- Verwarm geen afgesloten blikken of flessen want dan kunnen ze ontploffen.
- Metalen bakken of schotels met metalen versiering mag u niet gebruiken met de functie MAGNETRON. Er ontstaan dan vonken.
- Als u aluminiumfolie, vleespennen of metalen vaatwerk gebruikt, dan moet u dit op ten minste 2 cm afstand van de ovenwanden plaatsen om vonkvorming te voorkomen.

9) Zuigflessen/Potjes babyvoeding

- Verwijder het deksel met speen van de zuigfles en het deksel van het potje babyvoeding voordat u dit in de oven plaatst.
- Schud de zuigfles heen en weer en roer de babyvoeding in het potje om.
- Controleer de temperatuur voor gebruik om verbranding te voorkomen.

Overzichtstekening



[1] Deur

Trek de deurhendel omlaag om de deur te openen. Wanneer u de oven deur opent tijdens het koken, dan stopt u het kookproces tijdelijk zonder eerdere instellingen te wissen. U kunt weer verdergaan met koken door de deur te sluiten en op de knop Start te drukken. De ovenlamp gaat aan zodra u de oven deur opent.

[2] Ovenvenster

[3] Veiligheidsgrendel deur

[4] Ventilatieopening oven

[5] Bedieningspaneel

[6] Externe ventilatieopeningen

[7] Deurscharnier

Sluit de deur voorzichtig, zodat uw vingers niet gekneld raken.

[8] Geëmailleerde bakplaat

[9] Rooster

[10] Roostersteunen

[11] Keramische plaat

[12] Glazen draaiplateau

[13] Kunststof onderzetter

[14] Anti-vonkring

[15] Katalytische bekleding aan achterzijde ovenruimte

[16] Keramische afdekplaat

[17] Verdampingsbak

[18] Druipbak

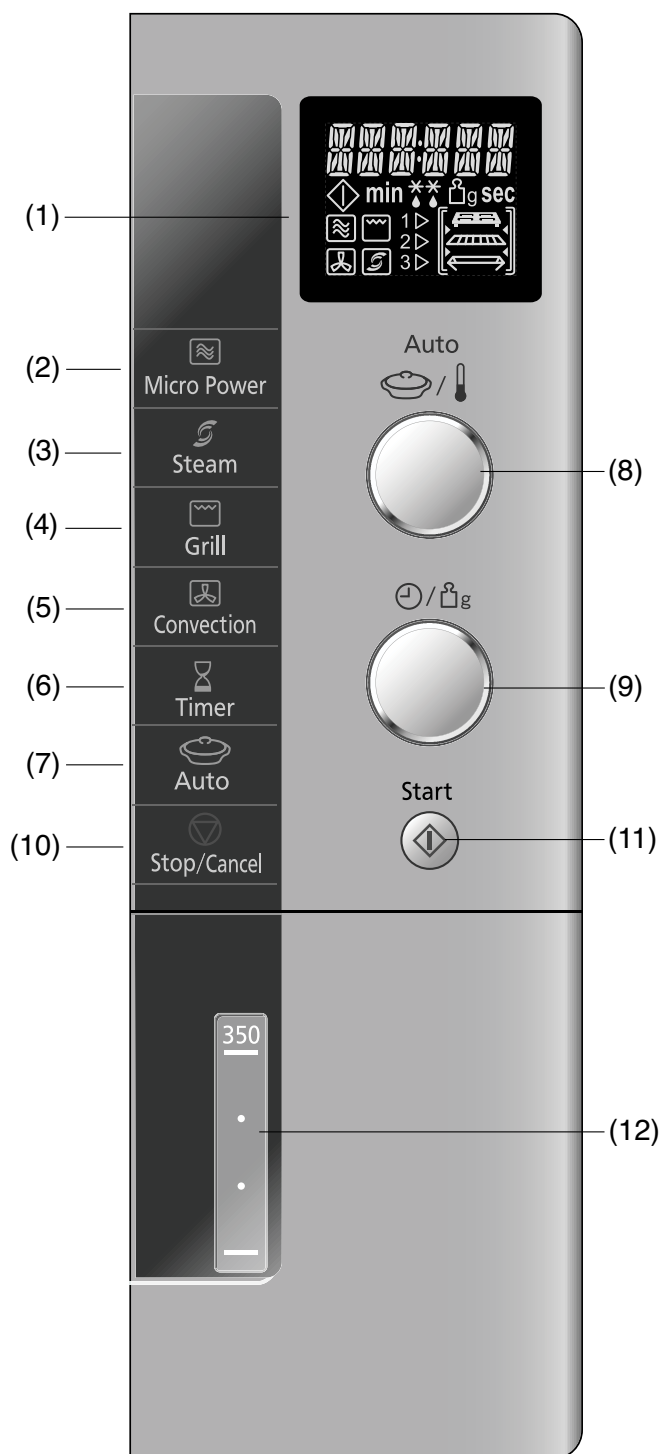
[19] Watertank

[20] Waarschuwinglabel (heet oppervlak)

[21] Stroomkabel

Bedieningspaneel

NN-CS598S



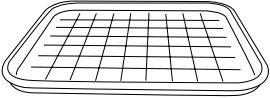
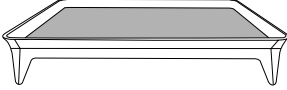
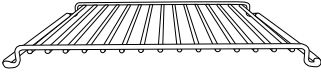
- (1) **Display**
- (2) **Knop voor magnetronfunctie**
- (3) **Knop voor stoomfunctie**
- (4) **Knop voor grillfunctie**
- (5) **Knop voor convectiefunctie**
- (6) **Knop voor tijdstellingen**
U kunt deze knop gebruiken om een kookprogramma maximaal 9 uur uit te stellen, als kookwekker, of om de rusttijd van het voedsel in te stellen. U gebruikt de timer ook om de klok in te stellen.
- (7) **Knop voor automatisch gewichtsprogramma**
- (8) **Draaiknop voor Auto-Menu/Temperatuur/Magnetronvermogen/Grillvermogen**
- (9) **Draaiknop voor Tijd/Gewicht**
- (10) **Knop voor stoppen/annuleren**
Voor het koken:
Eenmaal drukken annuleert de door u ingevoerde instructies.
Tijdens het koken:
Eenmaal drukken stopt het kookprogramma tijdelijk. Nogmaals drukken annuleert alle instructies en de tijd van de dag verschijnt weer in het display.
- (11) **De knop Start:**
Na eenmaal drukken gaat de oven aan.
Als u tijdens het koken de deur heeft geopend of eenmaal op knop Stop/Cancel heeft gedrukt, dan moet u nogmaals op de knop Start drukken om verder te gaan met koken.
- (12) **Watertank voor stoomfunctie**

Pieptoon:

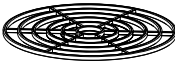
Wanneer u op een knop drukt, klinkt er een pieptoon. Als er geen pieptoon klinkt, dan is de instelling onjuist. Wanneer de oven overschakelt van de ene functie naar de andere, dan klinken er twee pieptonen. Na voltooiing van de voorverwarming bij CONVECTIE- of COMBINATIEKOKEN klinken er drie pieptonen en knippert 'P' in het display. Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinken er vijf pieptonen.

Ovenaccessoires

De volgende tabel toont het correct gebruik van de ovenaccessoires.

	Glazen draaiplateau 	Kunststof onderzetter 	Rooster 
Magnetron	JA	JA	NEE
Grill	JA	NEE	JA
Convectie	JA	NEE	JA
Stoom	JA	JA	NEE
Combinatie	JA	NEE	JA*

*Plaats geen metalen bakjes rechtstreeks op het rooster in de combinatiestand.
Leg de anti-vonkring ertussen.

	Geëmailleerde bakplaat 	Anti-vonkring* 
Magnetron	NEE	NEE
Grill	JA	NEE
Convectie	JA	JA
Stoom	NEE	NEE
Combinatie	NEE	JA

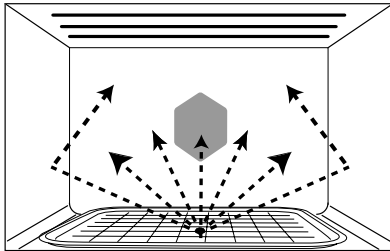
*De anti-vonkring mag u niet gebruiken met de functies CONVECTIE of COMBINATIE boven 250°C.

Kookfuncties

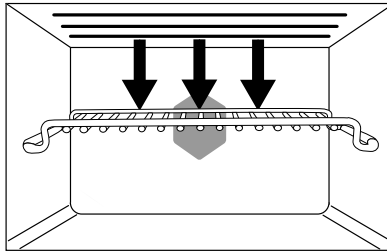
In de tekeningen hieronder ziet u voorbeelden van accessoires.

Deze kunnen variëren al naar gelang het recept/gebruikte schotel. Meer informatie vindt u in het kookboek.

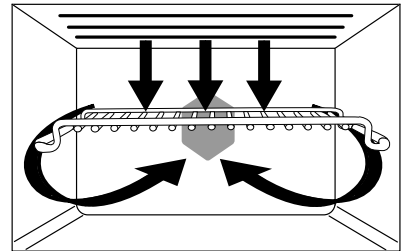
Magnetron



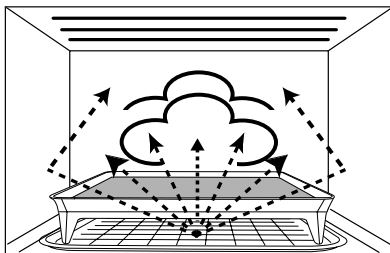
Grill



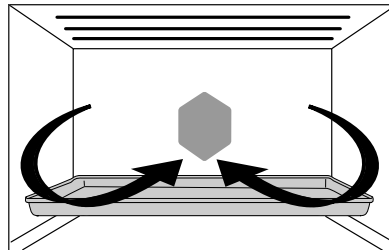
Convectie + Grill



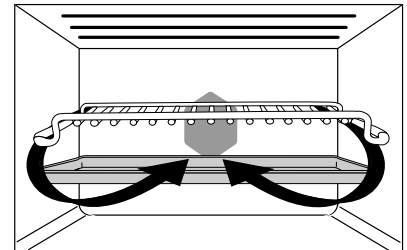
Stoom + Magnetron



**Convectie
1 niveau met
geëmailleerde bakplaat**

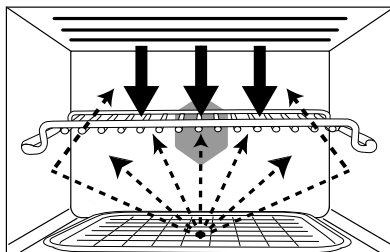


**Convectie
2 niveaus**

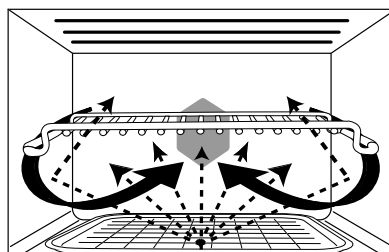


Combinatie

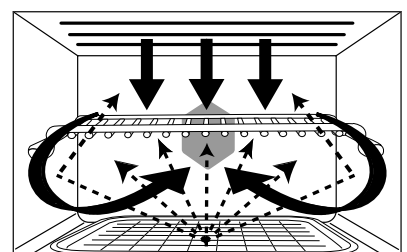
Grill + Magnetron



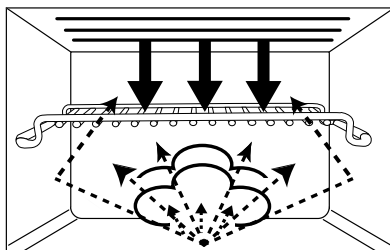
Convectie + Magnetron



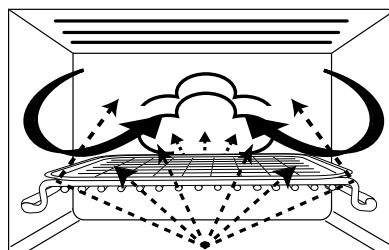
**Grill + Convectie +
Magnetron**



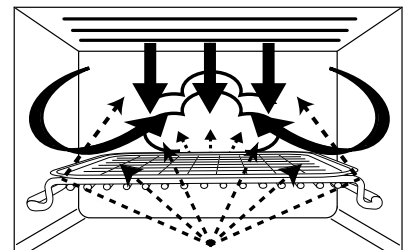
**Stoom + Magnetron +
Grill**



**Stoom + Magnetron +
Convectie**



**Stoom + Grill +
Magnetron + Convectie**



Magnetron - - - - -> Verwarmer ->



Bedieningselementen en -procedures

Hulptekst op display:



Hulptekst op display:

In het Frans bv. "CHOISIR LA DUREE"

In het Italiaans bv. "INSERITE IL TEMPO"

In het Duits bv. "ZEIT EINGEBEN"

In het Nederlands bv. "STEL TIJD IN"

In het Spaans bv. "ADJUSTE TIEMPO"

In het Pools bv. "USTAW CZAS GOTOWANIA"

In het Tsjechisch bv. "NASTANIT CAS"

In het Engels bv. "SET TIME"

Deze modellen hebben de unieke functie "Hulptekst op display" die u begeleidt bij de bediening van uw magnetronoven. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, drukt u net zo lang op de knop Start totdat uw taal in het display verschijnt.

Als u op een knop drukt, dan verschijnt de volgende instructie op het display zodat vergissingen zijn uitgesloten.

Als u om welke reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, verwijder de stekker dan uit het stopcontact en herhaal de bovenstaande procedure.

Kinderslot:

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. U kunt de ovendeur echter nog wel openen. U kunt het kinderslot instellen wanneer er een dubbele punt of de tijd in het display zijn weergegeven.

Instellen:



Annuleren:



- **Druk driemaal op de knop Start.**

- ☛ De tijdweergave verdwijnt.

De feitelijke tijd is echter niet verwijderd.

Er verschijnt een ster '✱', in de linker bovenhoek van het display.

- **Druk driemaal op de knop Stop/Cancel.**

- ☛ De tijd verschijnt weer op het display.

Bedieningselementen en -procedures

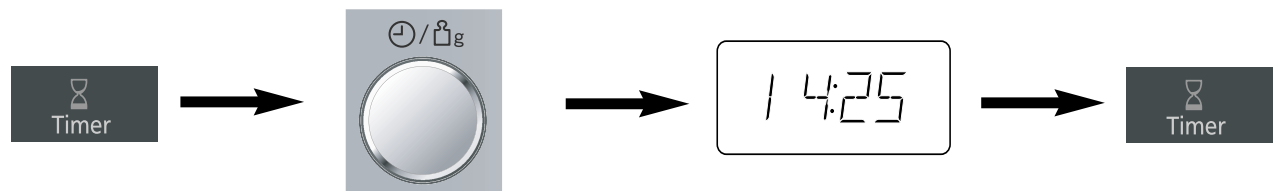
Eén van de kenmerken van deze oven is de energiespaarfunctie. Er zijn twee opties: de Eco-stand die is vooringesteld, en Klokstand. Beide opties verminderen het energieverbruik van de oven wanneer deze standby staat.

De klok instellen:

Voorbeeld: 14:25 uur instellen

BELANGRIJK:

Als de oven in klokstand staat en 6 minuten lang niet is bediend, dan neemt het stroomverbruik iets af en wordt het display gedimd. In dit geval moet u de ovendeur openen en sluiten voordat u de oven gaat gebruiken.



- **Druk eenmaal op de knop Klok.**
De dubbele punt gaat knipperen.
- **Voer de tijd in door de Tijd-/gewichtschakelaar te draaien.**
De tijd verschijnt in het uitleesvenster en het dubbel punt knippert
- **Druk op de knop Klok.**
Het dubbel punt stopt met knipperen en de tijd is ingevoerd. 'E-SAVE OFF' verschijnt op het display.

OPMERKING:

1. Als u de tijd opnieuw wilt instellen, moeten alle bovenstaande stappen herhaald worden.
2. De tijd van de dag wordt weergegeven, tenzij de stroom onderbroken is.
3. Dit is een 24-uurs klok.
4. Als u de klok instelt, dan wordt de vooringestelde spaarstand automatisch geannuleerd.
5. Als de klok is ingesteld en u trekt de netstekker uit het stopcontact, dan wordt de spaarstand geactiveerd zodra u de stekker weer in het stopcontact steekt.

Spaarstand:

De oven wordt geleverd met geactiveerde spaarstand. In deze stand verbruikt de oven minder energie wanneer hij is ingestoken maar niet wordt gebruikt.

Opmerking:

1. Er verschijnt geen klok op het display wanneer de spaarstand aan staat.
2. Als de oven gedurende zes minuten niet wordt bediend, keert hij automatisch terug naar de spaarstand. U moet de ovendeur openen en sluiten voordat u de oven kunt bedienen.
3. De oven blijft in de spaarstand, zelfs als u de netkabel uit het stopcontact haalt en er weer insteekt.

Annuleren:

Als u de spaarstand wilt annuleren, volg dan de instructies op om de klok in te stellen.

Instellen:



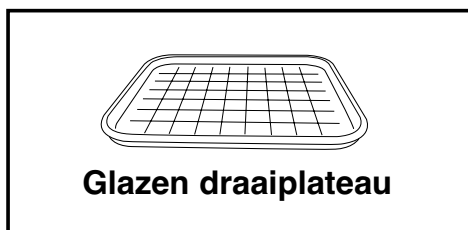
- **Druk tweemaal op de knop Klok.**
- **Druk eenmaal op de knop Stop/annuleren.**

De spaarstand staat aan en 'E-SAVE ON' verschijnt op het display.

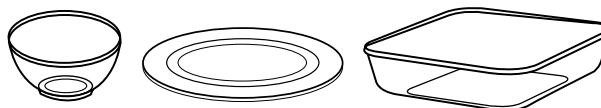
Koken en ontdooien met de magnetronfunctie

Er zijn zes verschillende magnetronvermogens beschikbaar (zie de tabel hieronder).

Te gebruiken accessoires



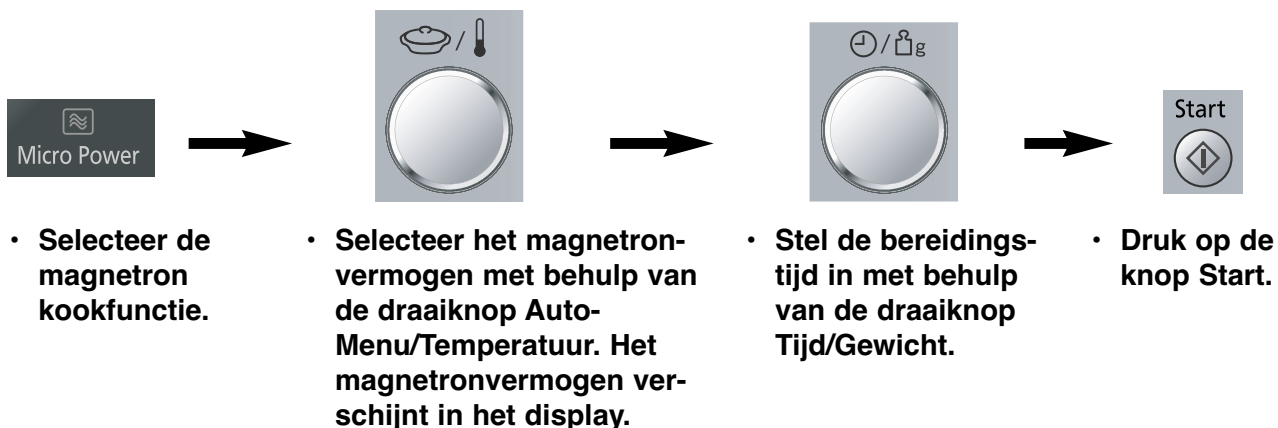
U kunt ook uw eigen glazen draaiplateau schalen, bakplaten of kommen rechtstreeks op de keramische plaat zetten.



Plaats nooit voedsel rechtstreeks op de keramische plaat.

De tabel hieronder toont het aantal watt voor elk vermogensniveau.

Wattage	Vermogensniveau	Max. tijdsduur
1000 W	MAX (HOOG)	30 min.
270 W	MIN (ONTDOOIEN)	90 min.
600 W	GEMIDDELD	90 min.
440 W	LAAG	90 min.
250 W	SUDDEREN	90 min.
100 W	WARM	90 min.



OPMERKING:

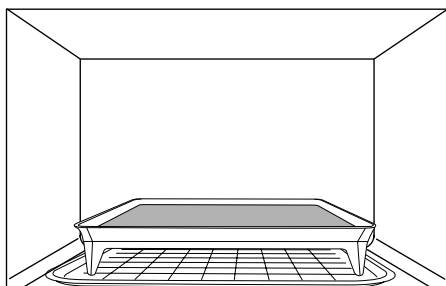
1. Om in 2 of 3 stappen te koken, moet u eerst de instellingen van het magnetronvermogen en de kooktijd voor elke stap invoeren voordat u op de knop Start drukt.
bv. Stoofschotel — MAX (Hoog) 10 minuten om de stoofschotel aan de kook te brengen. 250 W (Sudder) 60 min. om te laten sudderen. 100 W (Warm) 10 minuten om de smaak te ontwikkelen.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. (U kunt max. 10 minuten extra tijd toevoegen in stappen van 1 minuut en alleen voor gerechten die in 1 stap worden bereid.)

VOORZICHTIG: De oven kiest automatisch het magnetronvermogen van 1000W als u een bereidingstijd invoert zonder het magnetronvermogen te selecteren.

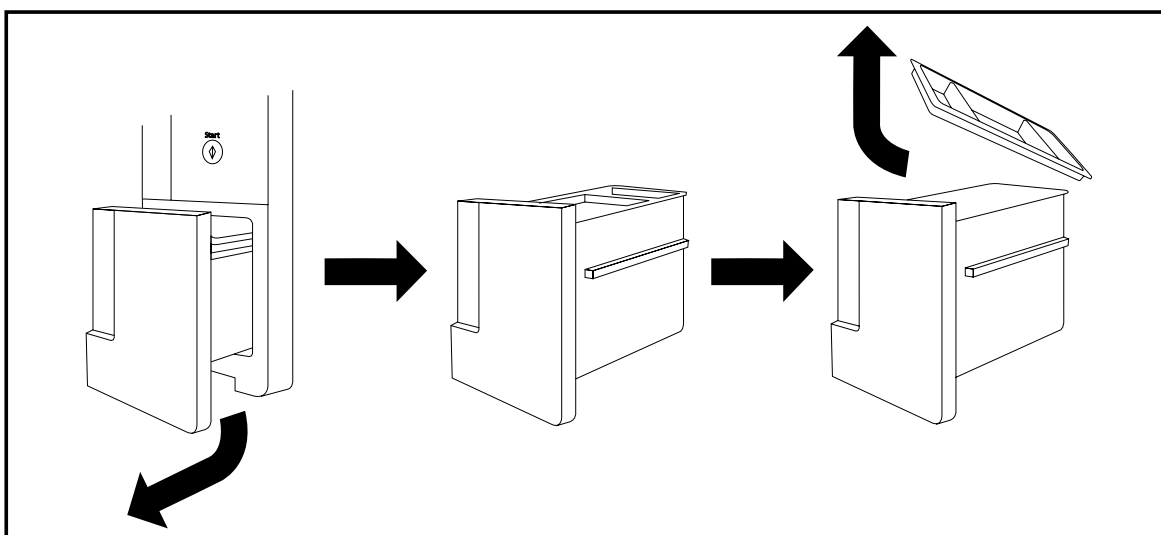
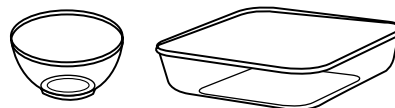
Stoom & Magnetron

Er zijn vier verschillende combinaties van stoom en magnetronvermogen beschikbaar (zie de tabel hieronder).

Te gebruiken accessoires



U kunt ook uw eigen glazen draaiplateau schalen of kommen met geperforeerd huishoudfolie of los deksel rechtstreeks op de keramische plaat zetten.

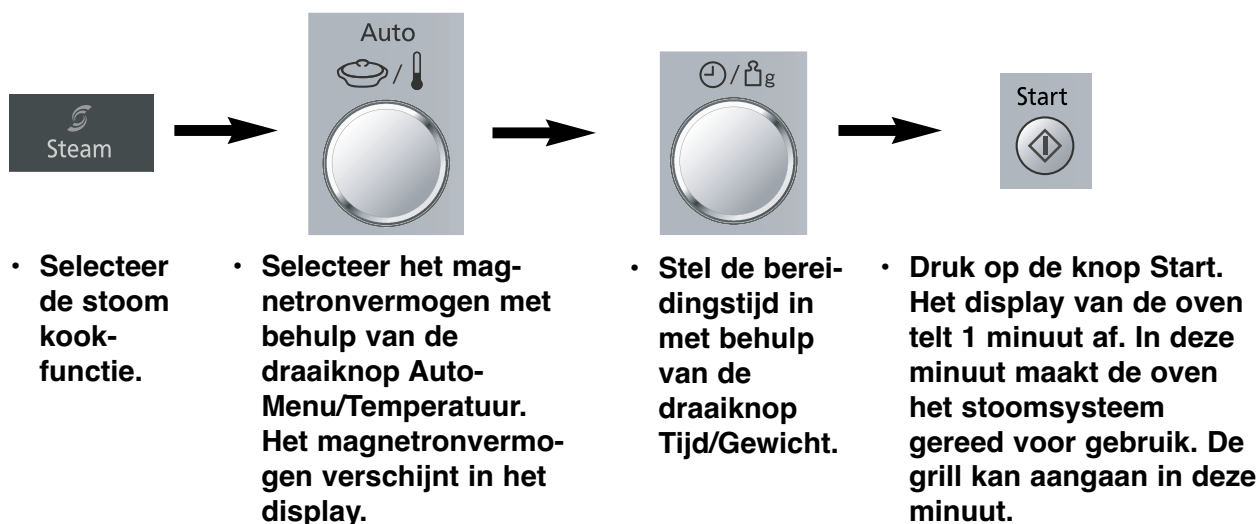


Verwijder de watertank voorzichtig uit de oven. Verwijder het deksel en vul de tank met kraanwater (gebruik geen mineraalwater). Doe het deksel weer op de tank en zet hem terug in de oven. Zorg ervoor dat het deksel goed is bevestigd, want anders kan er lekkage ontstaan. Zie pagina 29 voor reinigingsprogramma's. We raden aan om de watertank eenmaal per week te reinigen met warm water.

Draai de draaiknop Auto-Menu/ Temperatuur linksom	Wattage	Vermogensniveau	Max. tijdsduur
600 W	600 W	Gemiddeld	15 minuten
440 W	440 W	Laag	15 minuten
250 W	250 W	Sudderend	15 minuten
100 W	100 W	Warm	15 minuten

N.B. Het is onmogelijk om stoom te gebruiken zonder de magnetronfunctie.

Stoom & Magnetron



OPMERKING:

1. De maximum bereidingstijd met deze functie is 15 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan de watertank bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
2. Als de watertank leeg raakt tijdens het koken, dan stopt de oven. Op het display verschijnt de hulptekst dat u de watertank moet bijvullen. Nadat u de watertank heeft bijgevuld en in de oven heeft teruggezet, moet u weer op de knop Start drukken.
3. U kunt de watertank tijdens het koken bijvullen zonder eerst op stop te drukken.
4. Om in 2 of 3 stappen te koken, moet u eerst de instellingen van de stoom en het magnetronvermogen en de kooktijd voor elke stap invoeren voordat u op de knop Start drukt.
5. U kunt de rusttijd programmeren nadat u de stoom, het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld.
6. Na het koken met de combinatie stoom en magnetron kan er water in de ovenruimte staan dat u moet weevegen.

VOORZICHTIG:

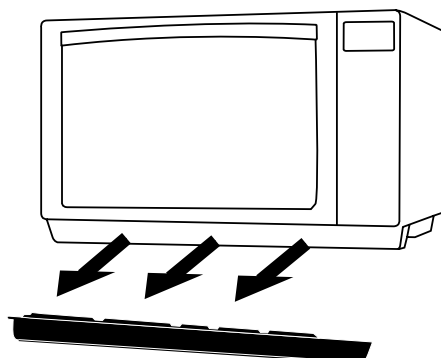
Wanneer u het voedsel uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.

RISICO VAN VERBRANDING:

Gebruik ovenwanten.

Druipbak:

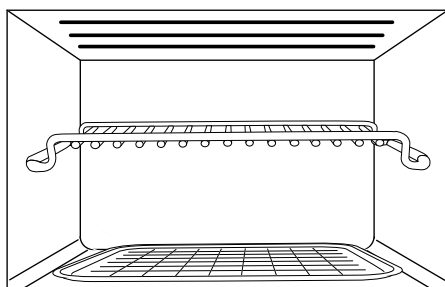
Verwijder na het stomen voorzichtig de druipbak van de voorzijde van de oven. Hou de druipbak met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Leeg de druipbak en maak hem schoon met zeepsop of in de vaatwasser. Klik de druipbak vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten.



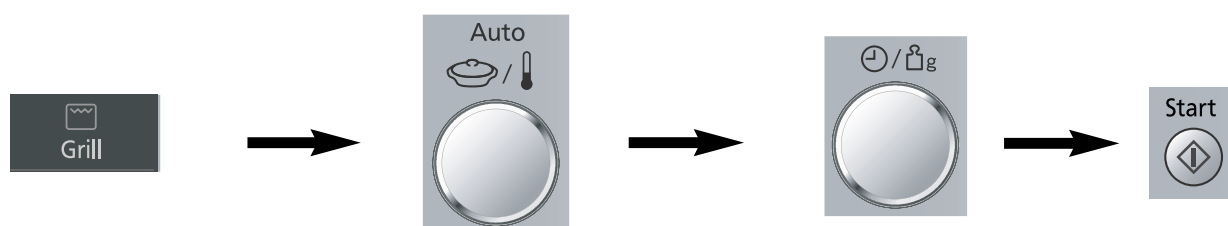
Grillen

De knop Grill heeft drie grillstanden.

Te gebruiken accessoires:



Vermogensniveau	Wattage
1 HOOG	1300 W
2 GEMIDDELD	950 W
3 LAAG	700 W



- Druk op de knop Grill om de grillstand te activeren.
- Selecteer het grillvermogen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur. Het grillvermogen verschijnt op het display. Het grillvermogen staat standaard op Grill 1 (hoog). Draai de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur linksom voor Grill 2 (gemiddeld) en nogmaals linksom voor Grill 3 (laag).
- Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 90 minuten).
- Druk op de knop Start.

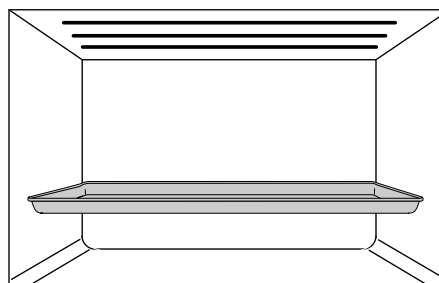
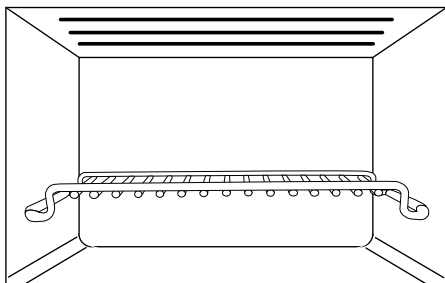
OPMERKING:

1. De grill werkt alleen als de ovendeur dicht is.
2. U kunt de grill niet voorverwarmen.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. U kunt maximaal tien minuten toevoegen.
4. Nadat u op de knop Start heeft gedrukt, kunt u het geselecteerde grillvermogen opnieuw oproepen en wijzigen. Druk eenmaal op de knop Grill om het grillvermogen weer te geven op het display. Als het niveau op het display is verschenen, dan kunt u het wijzigen met behulp van de draaiknop Auto/Temperatuur.

Koken met Convectie/Grill & Convectie

Met deze knoppen kunt u kiezen tussen een convectietemperatuur van 40°C (alleen in de Convectiestand) en 100 - 300°C in stappen van 10°C. Om snel de meest gebruikte kooktemperaturen te selecteren begint de temperatuur bij 150 °C en telt op tot 300°C, gevolgd door 40°C (alleen voor de convectiestand) en 100°C. U kunt in één of twee stappen koken wanneer u gebruik maakt van convectiekoken.

Bereiding op één niveau



Als u op één niveau kookt, dan kunt u het rooster of de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau.

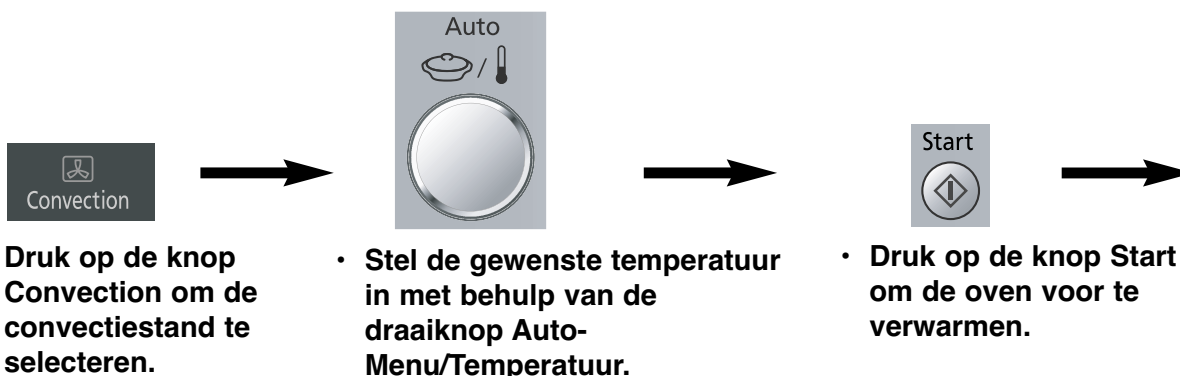
Vlees roosteren: Geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau



Bakken: Rooster op het onderste niveau



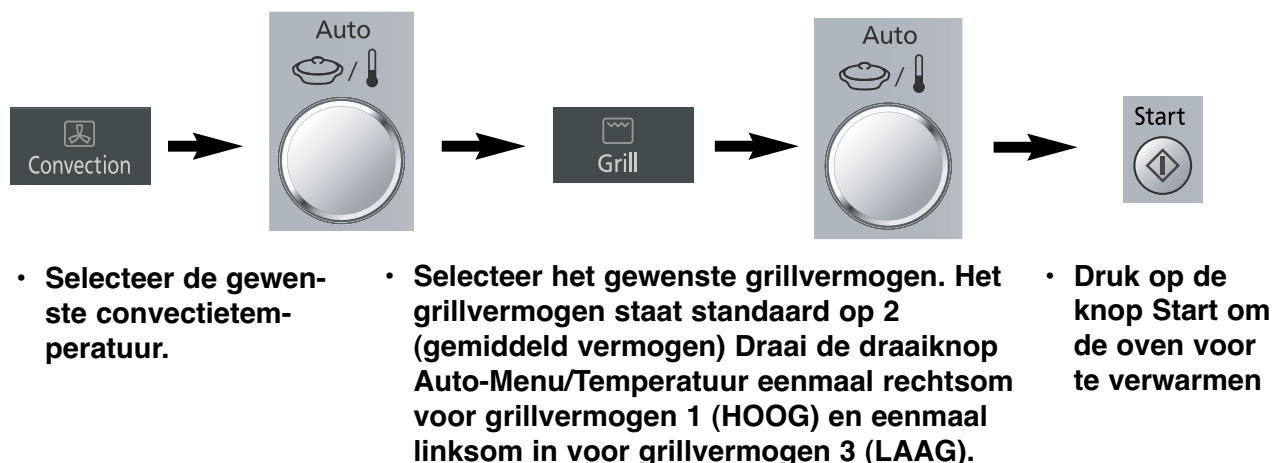
Convectiekoken:



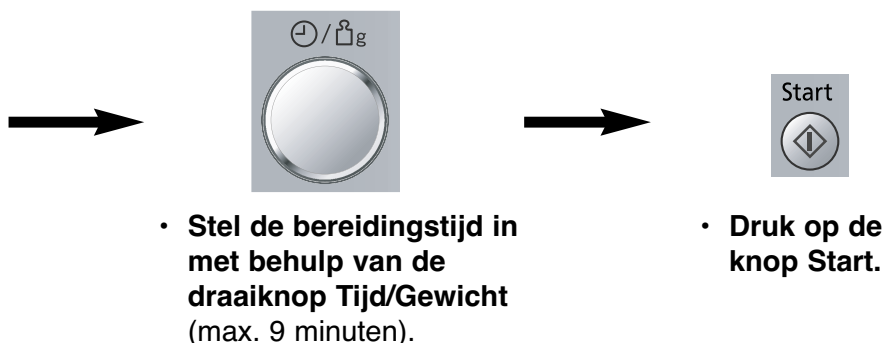
Als de oven is voorverwarmd, zet dan het voedsel in de oven.



Koken met Grill & Convection



Als de oven is voorverwarmd, zet dan het voedsel in de oven.



DRAAG ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U NA HET KOKEN HET VOEDSEL EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, OMDAT DE OVEN & ACCESSOIRES ERG HEET ZIJN.

ZORG ERVOOR DAT U DE SCHAAL EN/OF BAKPLAAT STEVIG VASTHOUDT WANNEER U ZE UIT DE OVEN HAALT.

OPMERKING OVER VOORVERWARMING:

1. Tijdens het voorverwarmen mag u de deur niet openen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er drie pieptonen en knippert de "P" op het display. Als u de ovendeur na het voorverwarmen niet opent, dan zorgt de oven ervoor dat de geselecteerde temperatuur gehandhaafd blijft. Na 30 minuten schakelt de oven automatisch uit en verschijnt de tijd weer op het display.
2. Als u wilt koken zonder voorverwarming, selecteer dan de gewenste temperatuur, stel de bereidingstijd in en druk op de knop Start.

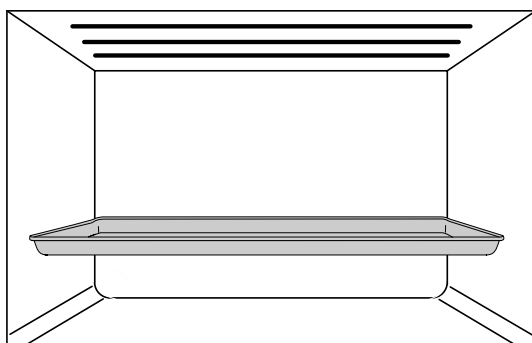
OPMERKING:

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op het display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op het display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op het display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. U kunt extra tijd toevoegen in stappen van 1 minuut.
4. Nadat u op de knop Start heeft gedrukt, kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Druk eenmaal op de knop Convection om de temperatuur weer te geven op het display. Als de temperatuur is weergegeven op het display, dan kunt u deze wijzigen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur.

Convectiefunctie met bakplaat

Bereiding op één niveau

Geëmailleerde bakplaat



U kunt de geëmailleerde bakplaat gebruiken voor het roosteren van aardappelen of groenten, maar ook voor het bakken van taarten, cakes en koekjes. De bakplaat is ook ideaal voor het afbakken van voorgebakken deegwaren. **U kunt de geëmailleerde bakplaat niet gebruiken met de magnetronfunctie of combinatiefuncties.**

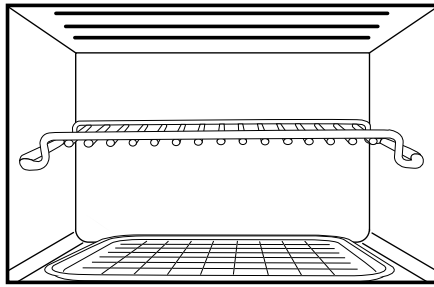
Groenten/aardappelen roosteren:
Geëmailleerde bakplaat.



Opwarmen: Geëmailleerde bakplaat.



Convectiekoken op twee niveaus



Wanneer u twee niveaus gebruikt, leg de geëmailleerde bakplaat dan op het onderste en het rooster op het bovenste niveau.

Afhankelijk van het recept kunt u de oven met of zonder accessoires voorverwarmen. Zie afzonderlijke recepten voor meer informatie.

Bakken: Cakejes



Een complete maaltijd bereiden: Diepvriespizza boven, diepvries ovenfrites onder



Het gebruik van twee niveaus is ideaal voor :

1. Het bakken van grote aantallen cakejes, koekjes en muffins.
2. Het bereiden van een complete maaltijd: Diepvriespizza boven, diepvries ovenfrites onder.
3. Het roosteren van aardappelen boven en groenten onder.
4. Het opwarmen van grote aantallen (voorgebakken) kleine deegwaren, zoals worstenbroodjes, pasteitjes, quiches.

Schuif de bakplaten altijd correct in de oven en controleer of ze goed zitten voordat u de oven aanzet.

Plaats geen schaal met voedsel van meer dan 4 kg op de bakplaat.

DRAAG ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U NA HET KOKEN HET VOEDSEL EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, OMDAT DE OVEN & ACCESSOIRES ERG HEET ZIJN.

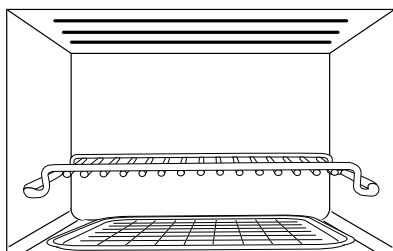
ZORG ERVOOR DAT U DE SCHAAL EN/OF BAKPLAAT STEVIG VASTHOUDT WANNEER U ZE UIT DE OVEN HAALT.

Combinatiekoken

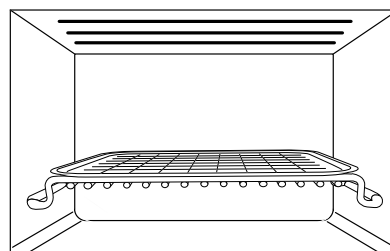
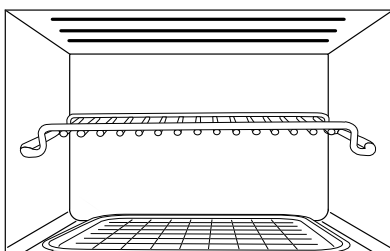
Er zijn zes combinaties mogelijk: 1) Grill + Magnetron, 2) Convector + Magnetron, 3) Grill + Convector + Magnetron, 4) Grill + Magnetron + Stoom, 5) Convector + Magnetron + Stoom, 6) Grill + Convector + Magnetron + Stoom. Het magnetronvermogen van 1000 W is niet beschikbaar voor combinatiekoken. Bij normaal gebruik is dit niet handig (het voedsel zou al gaar zijn voordat het bruin kan worden).

Te gebruiken accessoires

Grill + Magnetron



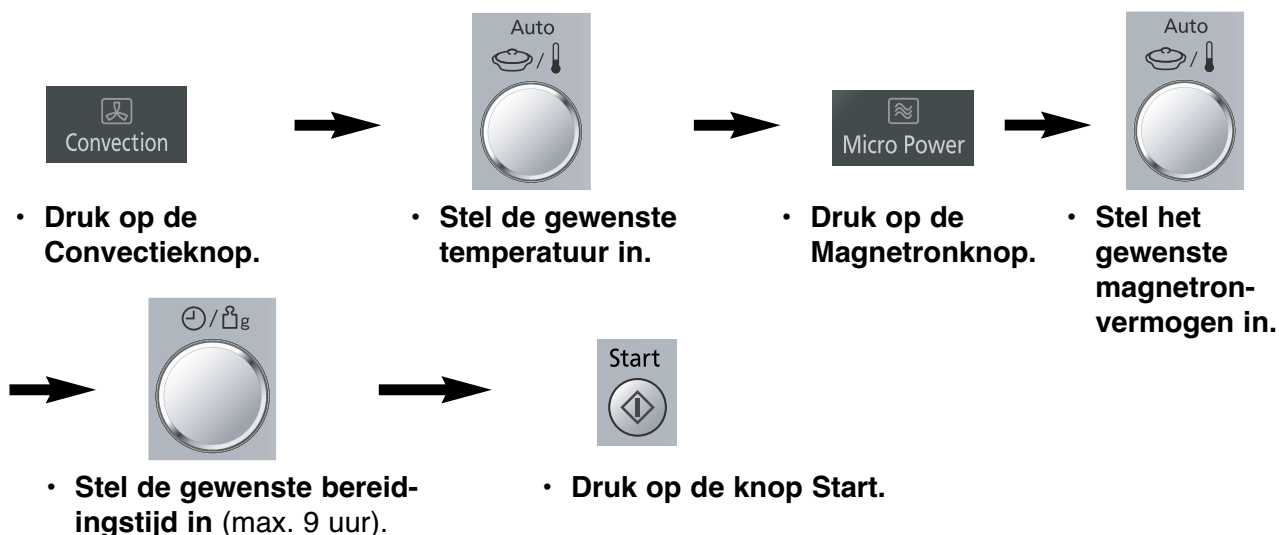
Convector + Magnetron / Grill convector + Magnetron



1) Grill + Magnetron

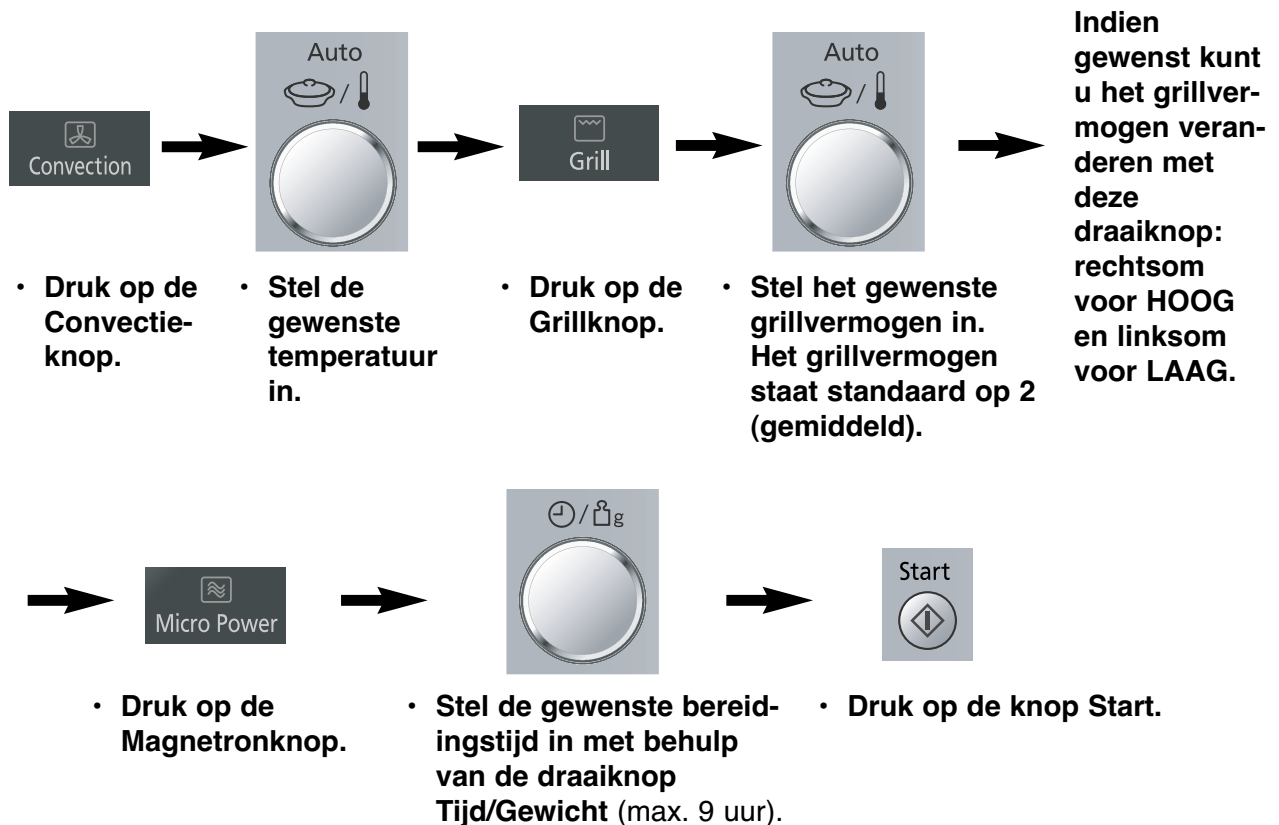


2) Convector + Magnetron

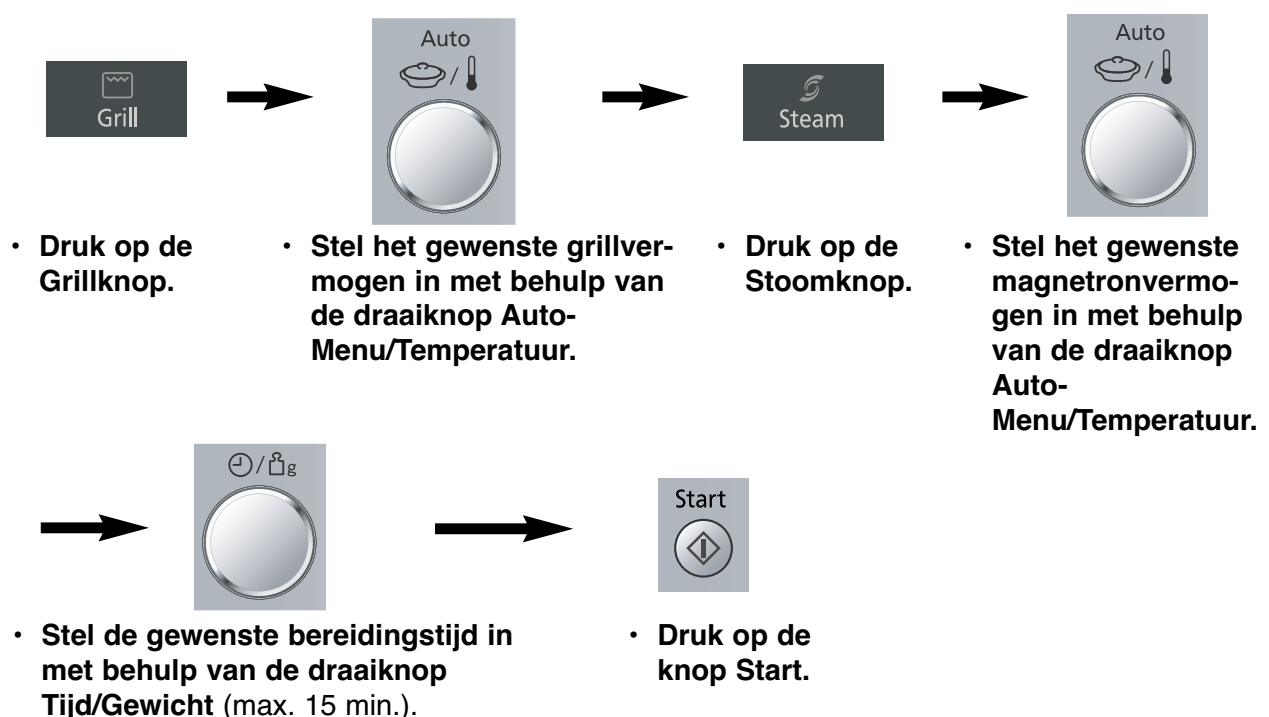


Combinatiekoken

3) Grill Convectie + Magnetron

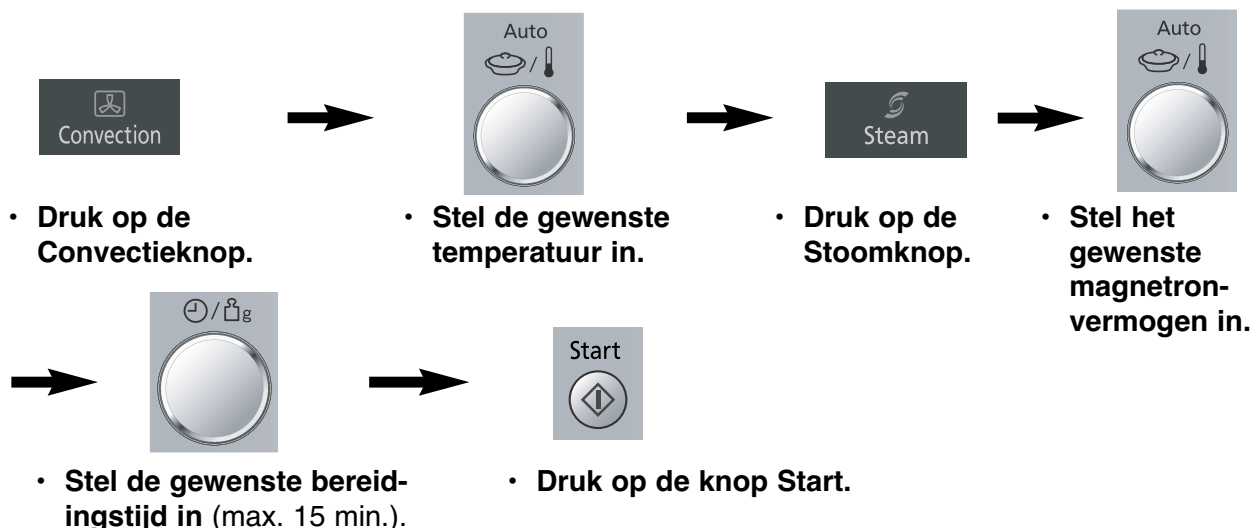


4) Grill + Stoom + Magnetron

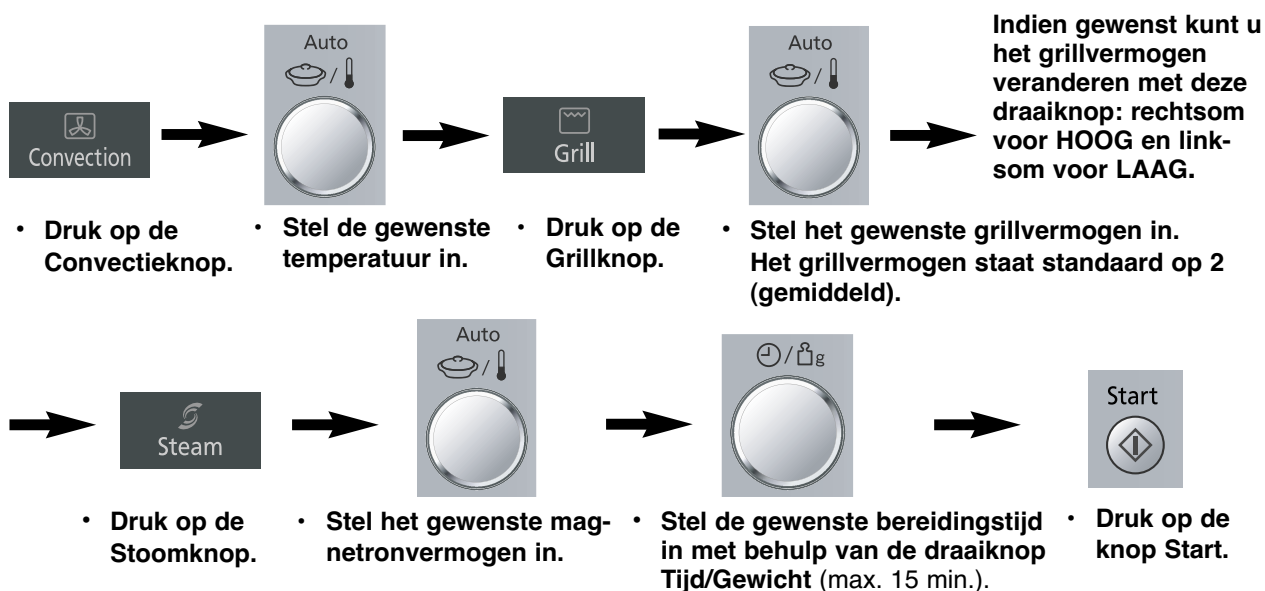


Combinatiekoken

5) Convection + Stoom + Magnetron



6) Grill + Convection + Stoom + Magnetron



OPMERKING OVER VOORVERWARMING:

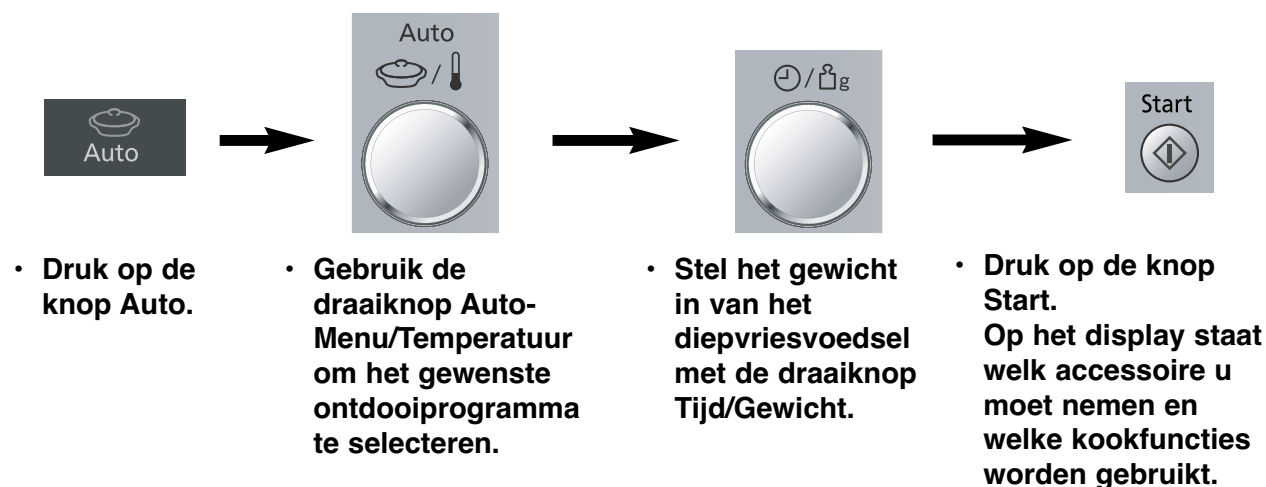
Bij combinatiekoken kunt u de oven voorverwarmen. Druk op de knop Start voordat u de bereidingstijd instelt en lees de OPMERKING OVER VOORVERWARMING op pagina NL-17.

OPMERKING:

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op het display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op het display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op het display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. U kunt extra tijd toevoegen in stappen van 1 minuut tot aan de maximum bereidingstijd. De maximumbereidingstijd voor combinatiekoken met stoom en magnetron is 15 minuten.
4. Nadat u op de knop Start heeft gedrukt, kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Druk eenmaal op de Convectieknoop om de temperatuur weer te geven op het display. Als de temperatuur is weergegeven op het display, dan kunt u deze wijzigen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur.

Automatisch ontdooien

Met deze functie kunt u ingevroren voedsel ontdooien al naar gelang het gewicht. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.



Programm nummer	Categorie	Gewicht	Accessoires	Geschikt voedsel
* 1	Brood ontdooien ** 	50 - 500 g		Opwarmen van ingevroren brood, broodjes en croissants
* 2	Stukken vlees ontdooien ** 	200 - 1590 g	-	Kleine stukjes vlees, kalfsoester, worstjes, visfilet, biefstuk, gehakt (elk 100g tot 400g). Omdraaien zodra de pieptoon klinkt.
* 3	Grote stukken vlees ontdooien ** 	400 - 2400 g	-	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt.

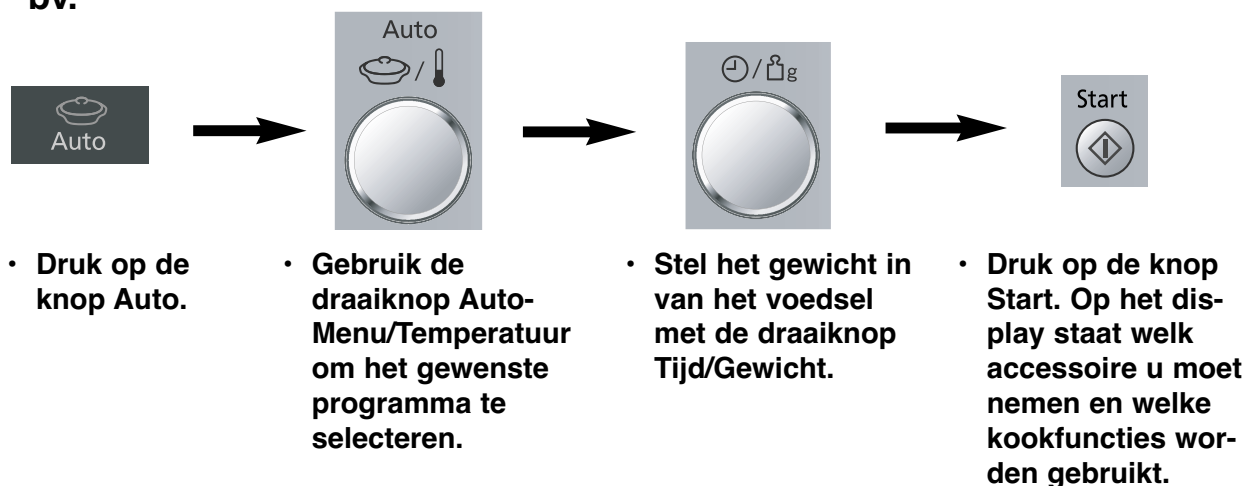
OPMERKING:

1. Wanneer de ontdooitijd langer is dan 60 minuten, verschijnt de tijd in uren en minuten.
2. De vorm en omvang van het voedsel bepaalt het maximumgewicht dat u in de oven kunt doen.
3. Laat het voedsel enige tijd rusten, om te garanderen dat het geheel ontdooit is.

Automatische gewichtsprogramma's

Met deze functie kunt u veel van uw lievelingsgerechten bereiden alleen maar door het gewicht in te stellen. De oven stelt vervolgens automatisch het magnetron- en het grillvermogen, de convectietemperatuur, de stoomfunctie en de bereidingstijd in. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie. Voer alleen het gewicht van het voedsel in en niet het gewicht van toegevoegd water of de schaal of bak.

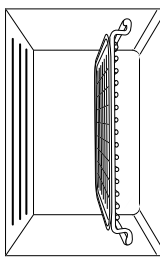
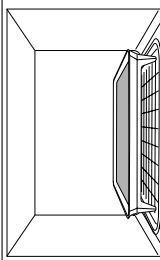
bv.



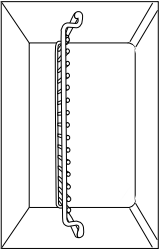
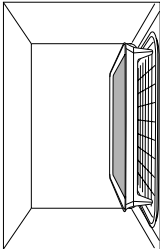
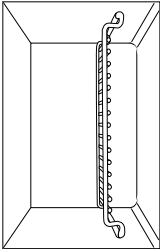
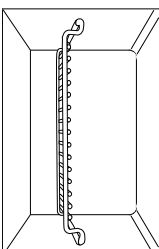
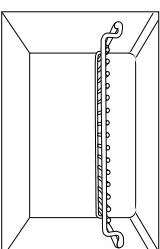
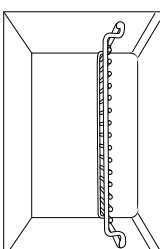
OPMERKING:

1. Wanneer de bereidingstijd langer is dan 60 minuten, dan verschijnt de tijd in uren en minuten.
2. Zie de tabellen op de volgende pagina's voor het gewicht en de aanbevolen accessoires.

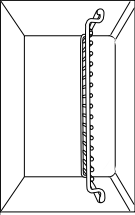
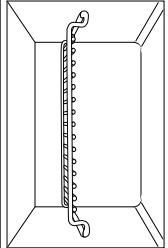
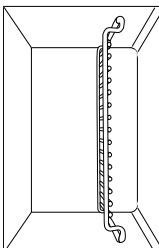
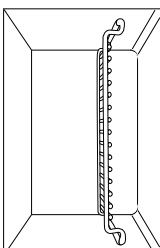
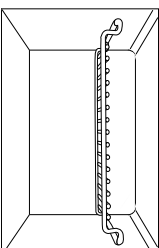
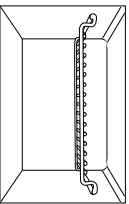
Automatische gewichtsprogramma's

Programma nummer	Categorie	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
4  Steam	Stomen vers groenten	200 - 1300 g	—	Controleer het niveau van de watertank. Leg geschilde, gesneden en gewassen groenten in een magnetronbak. Voeg 3 eetlepel water toe en leg het deksel of een stuk geperforeerde folie erop. Omroeren zodra de pieptoon klinkt.
5  Steam	Geroosterde groenten	400 - 900 g		Controleer het niveau van de watertank. Dit programma is geschikt voor pastinaak, zoete aardappels, courgettes, champignons, uien, aubergines en paprika. Schil de groenten en snij ze in stukjes ter grootte van een walnoot. Voeg voor het koken 2-3 el. olie toe. Verspreid de groenten gelijkmatig over de glazen draaiplateau en zet deze op het rooster op het onderste oven-niveau. Omdraaien of tweemaal omroeren tijdens de bereiding zodra de pieptoon klinkt.
6  Steam	Aardappelen koken	200 - 1000 g	—	Controleer het niveau van de watertank. Leg de ongeschilde, gewassen aardappelen in een magnetronbak. Voeg 3 el. water toe en leg het deksel of een stuk geperforeerde folie erop. Draai de aardappelen om zodra de pieptoon klinkt. Dit menu is alleen geschikt voor gestoomde aardappelen tussen de 50 en 200 g per stuk.
7  Steam	Rijst	100 - 400 g	—	Controleer het niveau van de watertank. Besprenkel strooi de rijst met water en grof zout in een magnetronbak. Deksel is niet nodig. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Voeg 1,5 tot 2 keer water toe aan de rijst voor Surinaamse, Thaise of Basmatirijst en 2 tot 3 keer water voor rijst uit het Middellandse Zeegebied. Voeg aan het einde van de bereidingsijd een klontje boter toe en laat de rijst 5 minuten afgedekt rusten, voordat u het omroert met een vork. Dit programma is niet geschikt voor het bereiden van snelkookrijst of wilde rijst of volkorenrijst. Voer alleen het gewicht van de rijst in en niet het gewicht van de rijst met water.
8  Steam	Verse vis	100 - 700 g		Controleer het niveau van de watertank. Leg de visfilets op de kunststof onderzetter. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Dit programma is niet geschikt voor vissteaks met een graat in het midden. Geschikt voor hele vissen van minder dan 200 g per stuk.
9	Hele kip roosteren	1100 - 2300 g	—	Leg de verse kip in zijn geheel in een ovenschaal en zet deze op de bodem van de oven. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Breng de kip op smaak zodra de bereidingsijd is verstreken. Laat de kip nog 10 minuten buiten de oven rusten alvorens aan te snijden. Dit programma is geschikt voor het roosteren van kip, parelhoen of eend. Het is niet geschikt voor een hele kalkoen.

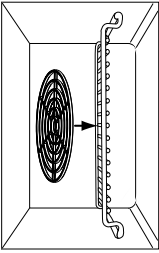
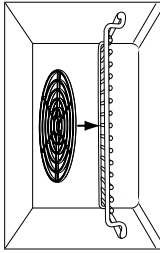
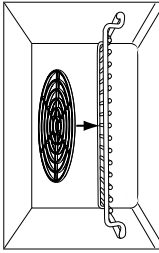
Automatische gewichtsprogramma's

Programma nummer	Categorie	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
10	Stukken kip met botjes roosteren	150 - 1100 g		Leg de kippenpoten in een ovenschaal en plaats deze op het rooster op het bovenste ovenniveau (of rechtstreeks op het rooster als u het vlees niet in zijn eigen vocht wilt garen). Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Dit programma is niet geschikt voor het bereiden van kalkoen- of eendenpoten.
11	Stukken kip stomen	100 - 850 g		Controleer het niveau van de watertank. Leg de kipfilets op de kunststof onderzetter op de glazen draaiplateau. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Aan het einde van de bereiding op smaak brengen. Dit programma is ook geschikt voor kalkoenoesters, maar niet hele kalkoenfilets.
12	Rosbief	620 - 1400 g		Leg de verse rosbeef in een ovenschaal op het rooster op het onderste ovenniveau. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Breng het vlees op smaak en laat het nog 10 minuten buiten de oven rusten alvorens het aan te snijden. Met dit programma wordt de rosbeef 'medium'.
13	Ribstuk	700 - 1100 g		Leg het verse ribstuk in een ovenschaal op het rooster (of rechtstreeks op het rooster als u het vlees niet in zijn eigen vocht wilt garen). Voor een gewicht van 700-1100 g legt u het rooster op het bovenste ovenniveau. Voor een gewicht van 1110-1400 g legt u het rooster op het onderste ovenniveau. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Breng het vlees op smaak en laat het nog 10 minuten buiten de oven rusten alvorens het aan te snijden. Dit programma bereidt de biefstuk 'doorbakken'. Als u het vlees medium wilt bereiden, verhoog het invoergewicht dan met 200 g.
		1110 - 1400 g		
14	Lam	1.000 - 2500 g		Leg de verse lamsbout of -schouder met bot in een ovenschaal en plaats deze op het rooster op het onderste ovenniveau (of rechtstreeks op het rooster als u het vlees niet in zijn eigen vocht wilt garen). Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Breng het vlees op smaak en laat het nog 10 minuten buiten de oven rusten alvorens het aan te snijden. Dit programma is niet geschikt voor lamsvlees zonder bot of gevuld vlees.

Automatische gewichtsprogramma's

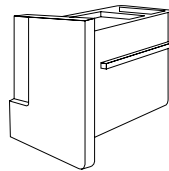
Programma nummer	Categorie	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
15  Steam	Varkens/kalfsvlees	650 - 1190 g		Controleer het niveau van de watertank. Leg de verse varkens- of kalfsfillet in een ovenschaal op het rooster op het onderste niveau (of op de bodem van de oven al naar gelang de grootte). Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Breng het vlees op smaak en laat het nog 10 minuten buiten de oven rusten alvorens het aan te snijden. Dit programma is niet geschikt voor schouder, vlees zonder bot of gevuld vlees.
		1200 - 2000 g	-	
16	Pizza gekoeld	150 - 900 g		Opwarmen verse pizza's. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het rooster op het bovenste ovenniveau. Dit programma is niet geschikt voor pan-pizza's of rauwe pizza's.
17	Quiche gekoeld	180 - 1000 g		Verwarmen voorgebakken versgekoelde quiche. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het rooster op het onderste ovenniveau. Dit programma is niet geschikt voor hartige taart met bovenkant of rauwe quiche.
18	Kleine knapperige gerechten	120 - 700 g		Verwarm afzonderlijke voorgebakken en gekoelde deegwaren, zoals worstenbroodjes, kaasbroodjes, pasteijs, ragouts, etc. Niet geschikt voor het opwarmen van diepvriesvoedsel. Leg de deegwaren op het rooster op het onderste ovenniveau. Tosti's en panini's kunt u opwarmen op het rooster op het bovenste ovenniveau. Laten rusten voordat u het eet, want de vulling kan veel heter zijn dan de korst.
19	Pizza diepvries	150 - 800 g		Voorgebakken diepvriespizza's opwarmen. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het lage rooster. Niet geschikt voor panpizza's of ongebakken pizza's. U kunt het programma gebruiken voor pizza calzone, maar blijf er de laatste minuten bij om te controleren of deze niet te bruin wordt.
20	Gegratineerd diepvries	300 - 600 g		Voorgebakken en ingevroren deeggerechten opwarmen, zoals lasagne, moussaka, cannelloni, shepherd pie, gratineerde pasta, etc. De verpakking verwijderen en in een ovenschaal op het lage rooster zetten (gratins tot 600 g) of direct op de bodem van de oven (> 600 g). Na het opwarmen 2 tot 5 minuten laten en rusten. Controleer de temperatuur voordat u gaat eten, omdat u deze gerechten niet kunt doorroeren.
		610 - 1000 g	-	

Automatische gewichtsprogramma's

Programma nummer	Categorie	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
21	Taart bakken	4-6 porties - 24 cm ø vorm. 6-8 porties - 28 cm ø vorm. 8-10 porties - 30 cm ø vorm.		Bakken van rauwe deegwaren, hartige quiches of zoete taarten. Gebruik bij voorkeur taartdeeg, kortdeeg of bladerdeeg en metalen bakvormen. Zie het kookboek voor recepten. Verwarm de oven voor volgens de instructies met het rooster op het onderste ovenniveau en de anit-vonkring in de oven. Zodra de oven is voorverwarmd, plaats dan de bakvorm met de quiche/taart op de anti-vonkring op het rooster. Neem na de bereiding de quiche/taart uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.
22  Steam	Ronde cake	500 - 600 g		Controleer het niveau van de watertank. Dit programma is geschikt voor het bakken van kant-en-klaar mixen - ofwel mixen waaraan u ei, boter en room moet toevoegen, ofwel mixen die u al eerder heeft gemaakt en bewaard in de koelkast of op kamertemperatuur. Dit programma is geschikt voor het bakken van ronde cakes met een diameter van 22-25 cm. Verwarm de oven voor volgens de instructies met het rooster op het onderste ovenniveau en de anit-vonkring in de oven. Neem na bereiding de cake uit de oven en laat hem afkoelen op een rooster.
23  Steam	Langwerpige cake	650 - 750 g		Controleer het niveau van de watertank. Dit programma is geschikt voor het bakken van kant-en-klaar mixen - ofwel mixen waaraan u ei, boter en room moet toevoegen, ofwel mixen die u al eerder heeft gemaakt en bewaard in de koelkast of op kamertemperatuur. Dit programma is geschikt voor het bakken van langwerpige cakes met een lengte van 21-26 cm. Verwarm de oven voor volgens de instructies met het rooster op het onderste ovenniveau en de anit-vonkring in de oven. Neem na bereiding de cake uit de oven en laat hem afkoelen op een rooster.

Reinigingsprogramma's

Programma nummer	Programma	Instructies
24  Steam	Hulp bis ovenreiniging	Dit programma wekt stoom op binnen de ovenruimte. De stoom helpt om olieresten af te breken en maakt aangekoekt voedsel zacht zodat u de oven eenvoudiger kunt reinigen.



- Vul de watertank



- Druk op de knop Auto.



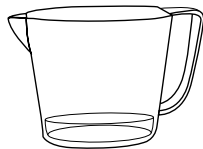
- Selecteer programmanummer 24 met behulp van de draaiknop Auto-Menu.



- Druk op de knop Start.

Programma nummer	Programma	Instructies
25	Systeem reinigen	1. Tijdens de eerste stap van dit programma wordt de verdampingsbak gereinigd. 2. Tijdens de tweede stap van dit programma wordt lucht door het systeem gepompt en worden de buizen gereinigd. Tijdens deze procedure is de watertank leeg.

We raden u aan om het reinigingsprogramma van het systeem om de twee maanden te gebruiken. Als u de oven zeer vaak gebruikt, gebruik het programma dan indien nodig.



- Maak een oplossing van 2 g citroenzuur en 20 g water.



- Giet deze oplossing op de verdampingsbak aan de achterzijde van de oven.



- Druk op de knop Auto.



- Selecteer programma-nummer 25 met behulp van de draaiknop Auto-Menu.



- Druk op de knop Start. Het programma reinigt de verdampingsbak.

Na stap 1 stopt de oven en verschijnt de hulptekst op het display met de vraag of de watertank echt leeg is.



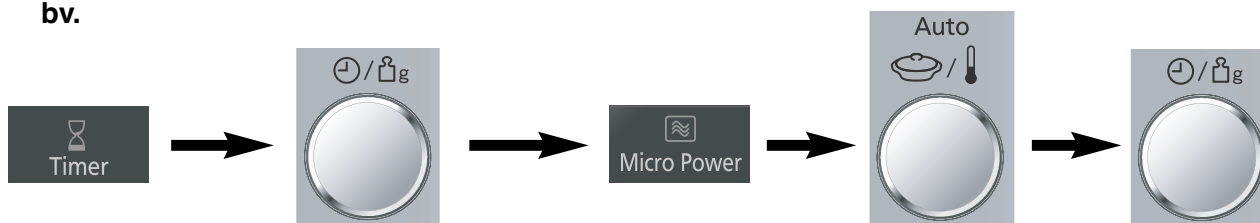
- Druk op de knop Start. Het programma pompt lucht door het systeem en reinigt de buizen.

Wanneer het programma klaar is, kunt het water of de oplossing in de verdampingsbak wegvegen.

Wachttijd voordat de oven aangaat

Met de knop Timer kunt u instellen hoelang het moet duren voordat de oven aangaat.

bv.



- Druk op de knop Timer.
- Stel de wachttijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 9 uur).
- Stel het gewenste kookprogramma en de bereidingstijd in.



- Druk op de knop Start.

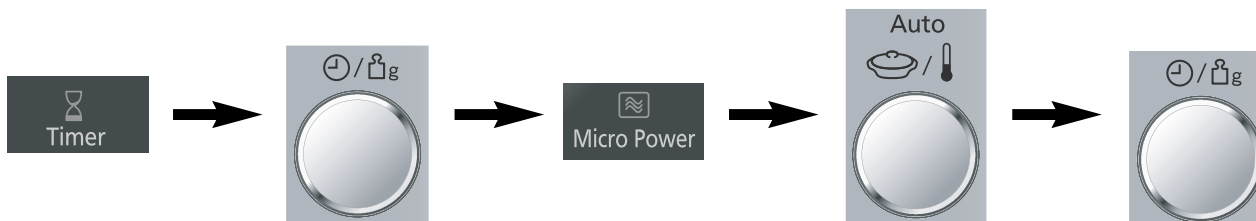
OPMERKING:

1. U kunt koken in twee stappen programmeren in combinatie met de wachttijd.

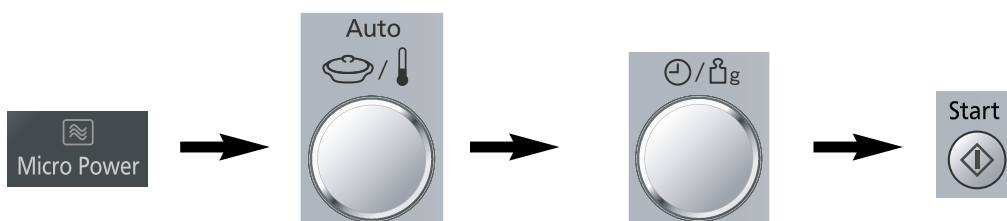
bv.

Wachttijd: 1 uur

MAX (Hoog) vermogen: 10 min.



250 W (suddereren): 20 min.

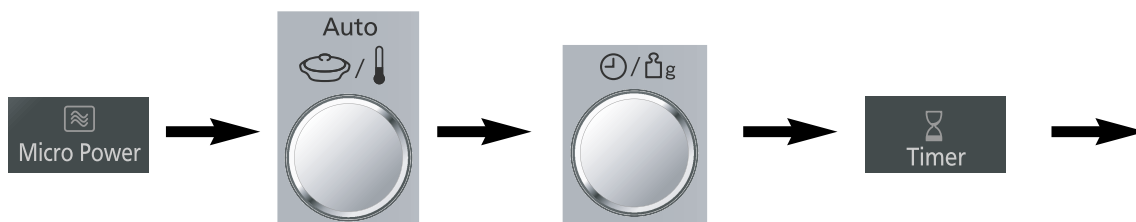


2. Als de geprogrammeerde wachttijd langer is dan één uur, dan telt het display af in minuten.
Als de wachttijd minder is dan één uur, dan telt het display af in seconden.
3. U kunt geen wachttijd programmeren voor de automatische programma's.

Rusttijd

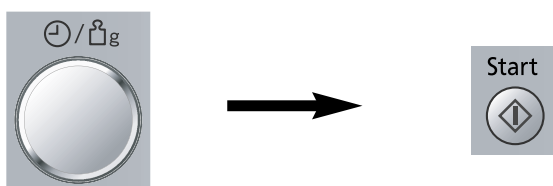
Met behulp van de knop Timer kunt u de rusttijd programmeren nadat het voedsel is bereid. U kunt de oven ook programmeren als kookwekker.

bv.



- Stel het gewenste kookprogramma en de bereidingstijd in.

- Druk op de knop Timer.



- Stel de gewenste tijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 9 uur).

- Druk op de knop Start.

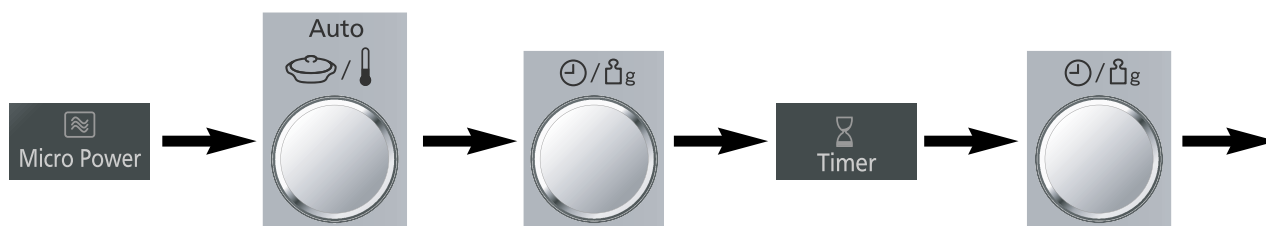
OPMERKING:

1. U kunt in drie stappen koken programmeren in combinatie met de rusttijd.

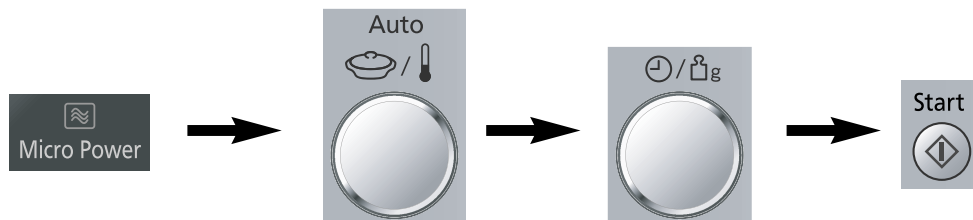
bv.

MAX (Hoog) vermogen: 4 min.

Rusttijd 5 min.



MAX (Hoog) vermogen: 2 min.



2. Als u de ovendeur opent tijdens de rusttijd of de kookwekker, dan blijft de tijd in het display aftellen.
3. Deze functie kunt u ook gebruiken als timer. Druk in dit geval op de knop Timer, stel de tijd in en druk op de knop Start.

Vraag en antwoord

V: Waarom gaat de oven niet aan?	A: Als de oven niet aangaat, controleer dan het volgende: 1. Is de stekker van de oven correct ingestoken? Verwijder de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek hem er weer in. 2. Controleer de stroomschakelaar en de zekering. Zet de schakelaar uit en weer aan of vervang de zekering als deze is uitgeschakeld of doorgeslagen. 3. Als de stroomschakelaar en de zekering in orde zijn, sluit dan een ander elektrisch apparaat aan op het stopcontact. Als het andere apparaat correct functioneert, dan is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Als het andere apparaat niet correct functioneert, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Als het lijkt of er een probleem is met de oven, neem dan contact op met een erkend onderhoudscentrum.
V: Mijn magnetronoven veroorzaakt interferentie met mijn tv. Is dit normaal?	A: Er kan zich enige radio- en tv-interferentie voordoen wanneer u de magnetronoven gebruikt. Deze interferentie is hetzelfde als die van kleine apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.
V: De oven accepteert mijn programma niet. Hoe komt dit?	A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Bijvoorbeeld: de oven accepteert geen vierde kookstap en ook geen automatisch gewichtsprogramma nadat u een wachttijd heeft geprogrammeerd voordat de moet aangaan.
V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatieopeningen van de oven. Hoe komt dit?	A: De warmte die ontstaat bij het bereiden van voedsel verwarmt de lucht in de ovenruimte. Deze warme lucht wordt volgens een bepaald patroon uit de oven gevoerd. Er zijn geen microgolven in de lucht. U mag de ventilatiegaten van de oven nooit blokkeren wanneer de oven aanstaat.
V: Ik hoor zoemende en klikkende geluiden uit de oven wanneer ik de functie COMBINATIE gebruik. Waar komen deze geluiden vandaan?	A: De geluiden doen zich voor als de oven automatisch overschakelt van magnetronvermogen naar CONVECTIE/GRILL om de combinatie instelling uit te voeren. Dit is normaal.
V: Ik hoor een zoemend geluid als ik de oven gebruik met de stoomfunctie.	A: Dit is afkomstig van de pomp voor de watertoevoer.
V: Kan ik de ingestelde oventemperatuur controleren als ik kook of de oven voorverwarm met de functie CONVECTIE?	A: Ja. Als u op de knop Convection drukt, dan verschijnt de oventemperatuur gedurende 2 seconden op het display.
V: Kan ik mijn favoriete recepten eenvoudig bereiden met de functie CONVECTIE/GRILL?	A: Ja. U kunt uw favoriete recepten op precies dezelfde manier bereiden als in een conventionele oven. Controleer de instructies in het kookboek van Panasonic voor aanbevolen oventemperaturen en bereidingstijden.

Vraag en antwoord

-
- V:** “D” verschijnt in het display en de oven werkt niet. Hoe komt dit? **A:** De oven heeft de functie DEMO geprogrammeerd. Deze functie is bedoeld voor weergave in de winkel. Deactiveer deze functie door viermaal op de knop Timer te drukken.
-
- V:** Kan ik een conventionele oven-thermometer gebruiken in de oven? **A:** Alleen wanneer u de kookfunctie CONVECTIE/GRILL gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de functies MAGNETRON en COMBINATIE.
-
- V:** Mijn oven produceert een kwalijke lucht en rook wanneer ik de functie CONVECTIE, COMBINATIE en GRILL gebruik. Hoe komt dit? **A:** Na herhaaldelijk gebruik raden we aan om de oven te reinigen en 20 minuten aan te zetten op CONVECTIE 250°C zonder voedsel of accessoires. Hierdoor verbrandt u alle voedsel- en olieresten die de kwalijke lucht en/of rook veroorzaken.
-
- V:** Het bedieningspaneel reageert niet. **A:** De oven staat op standby. Open de deur om het energie verbruik weer op te voeren.
-
- V:** De magnetronfunctie van de oven werkt niet meer en de melding 'H00' verschijnt in het display. **A:** Dit betekent dat er een probleem is met het communicatiesysteem van de magnetron. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
-
- V:** De oven doet het niet en er verschijnt niets op het display, zelfs niet nadat ik de netstekker uit het stopcontact heb getrokken en er weer heb ingestoken. **A:** De spaarstand is ingesteld. Open de deur om de spaarstand te annuleren.
-
- V:** Het bedieningspaneel reageert niet. **A:** De oven staat op standby. Open de deur om het energieverbruik weer op te voeren.
-
- V:** Tijdens het gebruik stopt het apparaat ermee en er staat niets op het display. **A:** Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er terug in. Als de oven stopt en er niets te zien is op het display, dan is er een probleem met het apparaat. Neem dan contact op met een erkend onderhoudscentrum.
-

Ovenonderhoud

1. Zet de oven uit voordat u hem schoonmaakt.
2. Hou de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken goed schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
GEBRUIK GEEN OVENREINIGERS.
3. Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen omdat er dan krassen op het glasoppervlak ontstaan wat kan leiden tot het breken van het glas.
4. Reinig de buitenkant van de oven met een vochtige doek. Om beschadiging van de onderdelen in de oven te voorkomen, mag er geen water doordringen in de ventilatieopeningen.
5. Als het bedieningspaneel vuil is geworden, reinig dit dan met een zachte, droge doek. Gebruik geen krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Wanneer u het bedieningspaneel reinigt, laat de ovendeur dan open om te voorkomen dat de oven per ongeluk aangaat. Als u klaar bent met schoonmaken, druk dan op de knop STOP/CANCEL om het display te resetten.
6. Als er stoom is afgezet op de binnenzijde of rondom de buitenzijde van de ovendeur, veeg dit dan af met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer u de magnetronoven gebruikt in zeer vochtige omstandigheden, maar het duidt in geen geval op een apparaatstoring.
7. Was het glazen draaiplateau in warm zeepsop of in de vaatwasser.
8. Reinig de watertank eenmaal per week met warm water.
9. Maak de bodem van de ovenruimte regelmatig schoon. Veeg de bodem gewoon schoon met een mild schoonmaakmiddel en heet water. Navegen met een droge doek.
10. De achterkant van de oven heeft een zelfreinigende katalytische bekleding. Daarom hoeft u deze zone niet te reinigen.
11. Wanneer u de functies GRILL, CONVECTIE of COMBINATIE gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te "roken".
12. Voor de reinigingshulp van de oven en de reinigingsprogramma's van het systeem, zie pagina 29.
13. Controleer na het koken met de stoomfunctie of er overtollig water is gecondenseerd in de ovenruimte. Zo ja, veeg dit weg. Om brandwonden te voorkomen, moet u oppassen voor oppervlakken die heet zijn geworden door het koken of door het hete water in de stoombak.
14. U mag geen stoomreiniger gebruiken om de oven te reinigen.
15. Onderhoudswerkzaamheden aan deze oven mogen alleen worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel. Voor onderhoud of reparatie kunt u contact opnemen met het dichtstbijzijnde erkende verkooppunt.
16. Hou de ventilatieopeningen altijd vrij. Controleer of de ventilatieopeningen aan de zijkanten of de achterkant van de oven niet verstopt zijn door stof of ander materiaal. Als de ventilatieopeningen verstopt zijn, dan kan dit leiden tot oververhitting en slecht functioneren van de oven. Dit kan mogelijk leiden tot een gevaarlijke situatie.
17. Als u de oven niet schoon houdt, dan kunnen de ovenoppervlakken verslechteren wat van moet weg de levensduur van het apparaat kan verkorten en zelfs kan leiden tot gevaarlijke situaties.

Technische specificaties

Spanning:	230 V, 50 Hz	
Stroomverbruik:	Maximum;	2700 W
	Magnetron;	1100 W
	Grill;	1300 W
	Convectie;	1450 W
	Magnetron & Stoom	2050 W
Uitgangsvermogen:	Magnetron;	1000 W (IEC-60705)
	Grillverwarming;	1300 W
	Convectieverwarming;	1450 W
	Stoomverwarming;	1000 W
Buitenafmetingen:	523 (B) x 494 (D) x 320 (H) mm	
Afmetingen ovenruimte:	354 (B) x 343 (D) x 205 (H) mm	
Gewicht zonder verpakking:	18,5 kg	
Geluidsniveau:	56 dB	

De specificaties zijn onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

Dit product is een apparaat dat voldoet aan de Europese norm voor EMC-storingen (EMC = Elektromagnetische compatibiliteit) EN 55011. Volgens deze norm behoort dit product tot de apparaatgroep 2, klasse B en valt binnen de vereiste grenzen. Groep 2 betekent dat de radiofrequentie-energie bewust wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verwarmen van voedsel. Klasse B betekent dat dit product mag worden gebruikt voor normale huishoudelijke doeleinden.

Informatie voor gebruikers over het verwijderen van afgedankte elektrische & elektronische apparatuur (huishoudelijk)



Dit symbool op een product en/of op de bijbehorende documenten betekent dat u gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het gewone huisafval mag weggooien.

Voor correcte verwerking, nuttige toepassing en recycling kunt u deze producten gratis afgeven bij een speciaal inzamelingspunt. In sommige landen kunt u de producten terugbrengen naar de lokale verkoper bij de aankoop van een nieuw gelijksoortig product.



Door dit product op een verantwoorde wijze weg te gooien, bespaart u waardevolle natuurlijke bronnen en voorkomt u eventuele negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu die kunnen ontstaan door onjuiste behandeling van afval. Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt.

Er kunnen boetes worden opgelegd voor het onverantwoord weggooien van dit soort afval, al naar gelang de nationale wetgeving.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Als u elektrische en elektronische apparatuur wilt weggooien, neem dan contact op met de verkoper of leverancier voor meer informatie.

Informatie over de verwijdering in andere landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met uw lokale overheid of met de verkoper en vraag naar de juiste verwijderingsmethode.

Geproduceerd door Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Gedistribueerd binnen de Europese Gemeenschap door Panasonic Manufacturing U.K. Ltd., Pentwyn Industrial Estate, Cardiff CF23 7XB Verenigd Koninkrijk.

Uit hoofde van richtlijn 2004/108/EC, artikel 9(2), Panasonic testcentrum, Panasonic Service Europe, een afdeling van Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F.R. Duitsland



Inverter-technologie is de sleutel

De inverter-technologie voor magnetronovens is op initiatief van Panasonic ontwikkeld gedurende een periode van meer dan 10 jaar. Dankzij deze technologie kan een heel ander type magnetronoven met een aantal bijzondere kwaliteiten geproduceerd worden:

- Het is de eerste oven op de markt die de hoeveelheid magnetronenergie lineair kan regelen. Dankzij het nieuwe distributiesysteem kunt u voedsel koken en ontdooien zonder dat het zijn smaak verliest.
- Het zorgt voor een efficiënte conversie van elektrische energie naar magnetronenergie, waardoor er minimaal vermogen nodig is voor dezelfde magnetronuitvoer.
- Het maakt een enorme vergroting van de ovenruimte mogelijk, zelfs bij compacte ovens. Dit komt door de geringe omvang van het invertercircuit dat de conventionele, grote transformatoren vervangt.
- Ten slotte kan de oven aan het eind van zijn levensduur op milieuvriendelijkere wijze worden gerecycled doordat er geen grote, ijzeren transformatoren voor zijn gebruikt.



De stoomfunctie verbetert het koken en opwarmen van vele soorten voedsel, zoals vis, wit vlees, gevogelte, groenten, rijst, aardappelen en cakes. Niet alleen kunt u er gezond en voedzaam eten mee bereiden, maar ook de natuurlijke smaak en sappigheid van vele soorten voedsel blijft beter bewaard.

Inhoud

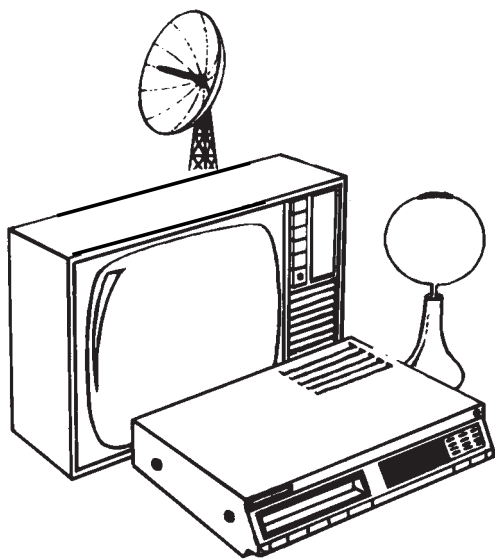
Het principe van microgolven	38-39
Overzicht geschikt vaatwerk	40-43
Algemene richtlijnen voor koken en opwarmen in de magnetron.....	44-47
Richtlijnen voor het ontdooien	48
Tips voor het ontdooien	49
Ontdooitabel doorsnee voedsel	50-51
Opwarmen	52
Kooktips voor de magnetron	53-54
Convectiekoken/Bakken	55
Grillen/Grillen-Convectie	56
Combinatiekoken - Convectie & Magnetronvermogen	57-58
Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen	59-66
Soepen & Voorgerechten	67
Eieren, kaas en snacks	68
Rijst, pasta, gedroogde groenten & aardappelen in de schil	69

Recepten

Soepen en voorgerechten	70
Groenten	80
Vis	90
Vlees en gevogelte	98
Sauzen	108
Desserts	116
Index van recepten	130

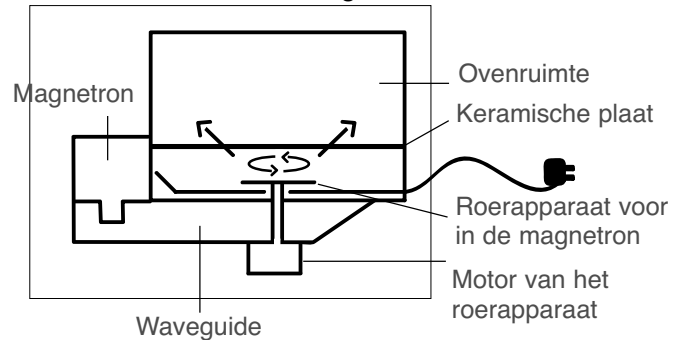
Principes van de magnetron

Magnetronenergie wordt in ons land al sinds de eerste experimenten met RADAR gebruikt voor het koken en opwarmen van voedsel. In feite zijn microgolven altijd aanwezig in de atmosfeer - zowel van natuurlijke als menselijke oorsprong. Voorbeelden van microgolven die door de mens worden opgewekt zijn: radar-, radio- en televisiegolven, telecommunicatie en mobiele telefonie. Als u onze basisaanbevelingen opvolgt en uw oven schoonhoudt, dan is de magnetron absoluut veilig.

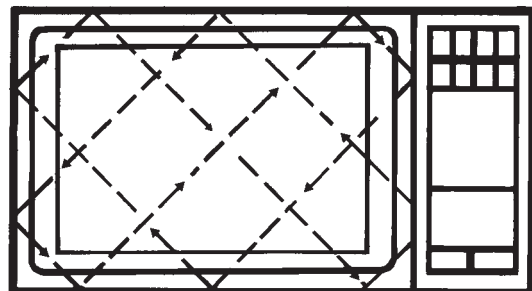


Vele jaren geleden werd ontdekt dat één van de effecten van microgolven is dat watermoleculen er zeer snel door gaan **VIBREREN**. Omdat alle voedsel in meer of mindere mate water bevat, kan de wrijving die door deze vibratie wordt veroorzaakt het voedsel snel verwarmen.

Uw magnetronoven zet in de magnetron elektriciteit om in microgolven.

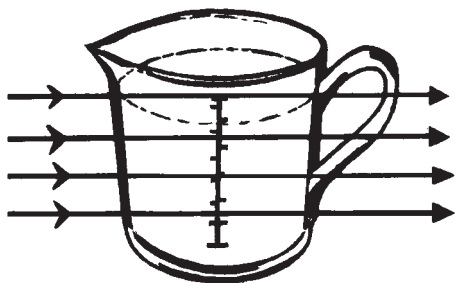


Microgolven worden **WEERKAATST** door metaal, dus botsen ze via de metalen wanden en het deurscherm terug naar het voedsel.



De microgolven zelf zijn niet warm. Ze gaan door de bak of schaal met voedsel en worden **GEABSORBEERD** door de watermoleculen en door de suiker en vetdeeltjes in het voedsel.

Het principe van microgolven



Microgolven kunnen slechts doordringen tot een diepte van 4-5 cm. De warmte verspreidt zich door het voedsel door middel van conductie, net als in een traditionele oven, waardoor het voedsel van buiten naar binnen gaar wordt. Wanneer u de magnetronoven uitschakelt, dan blijft het voedsel koken door deze conductie - NIET DOOR MAGNETRONENERGIE. Daarom is RUSTTIJD zeer belangrijk bij het koken in de magnetron, vooral voor dicht voedsel zoals vlees en cakes en voor opgewarmde maaltijden. De schotel waarop u het voedsel kook of verwarmt, wordt warm tijdens het koken, omdat het voedsel warmte uitstraalt. Zelfs bij het koken in de magnetron zijn ovenwanten gewenst!

MICROGOLVEN KUNNEN NIET DOOR METAAL EN DUS KUNT U GEEN METALEN VAATWERK GEBRUIKEN IN COMBINATIE MET DE MAGNETRONFUNCTIE.

Voorbeelden van voedsel dat ongeschikt is voor de magnetron:

Pudding,
Soufflés,
Krokant voedsel, zoals quiches, pasteitjes, etc.

Dit soort voedsel kunt u alleen op de juiste manier bereiden met droge warmte van buitenaf en dus niet met de magnetronfunctie. Ook gekookte eieren mag u niet opwarmen in de magnetron omdat ze dan kunnen ontploffen. Ten slotte kunt u ook geen voedsel frituren in de magnetron.

Te gebruiken accessoires

Zet de Pyrex-bakplaat of een magnetronschaal of -schotel altijd rechtstreeks op de keramische plaat wanneer u alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Gebruik GEEN METALEN accessoires, want deze kunnen vonken veroorzaken en uw oven beschadigen. Voor combinatieprogramma's gebruikt u de accessoires zoals beschreven in de tabellen in de gebruiksaanwijzing.

Overzicht geschikt vaatwerk



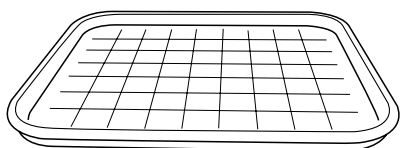
Magnetron

Vaatwerk

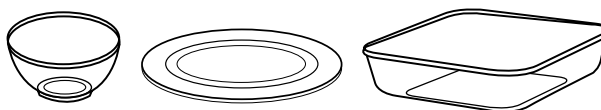
- Gebruik effen wit keukenpapier alleen voor korte kooktijden.
Gebruik **GEEN** keukenpapier met patronen.
- Gebruik **GEEN** melamine vaatwerk.
Gebruik alleen kunststofbakjes die bestemd zijn voor gebruik in de magnetron.
- Kook voedsel met een hoog vet- of suikergehalte, of voedsel dat lang moet koken
(bv. bruine rijst, kerstpudding) **NIET** in kunststof bakjes.
- Wilgenmandjes mag u alleen gebruiken voor zeer korte opwarmtijden - controleer of er geen metalen nietjes inzitten.
- Wees voorzichtig met aardewerk - Gebruik het **NIET** tenzij het geheel geglaazuurd is.
- Gebruik **GEEN** houten voorwerpen om in te koken - deze drogen uit en verbranden.



Ovenaccessoires



Of zet uw eigen glazen schotels, schalen of kommen rechtstreeks op de keramische plaat.



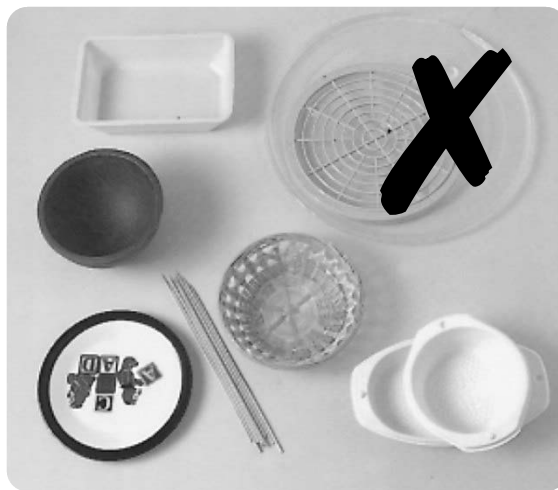
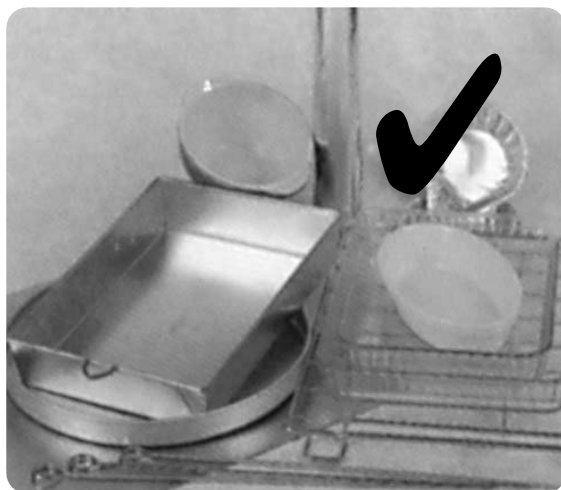
Zet voedsel nooit rechtstreeks op de keramische plaat.

Overzicht geschikt vaatwerk

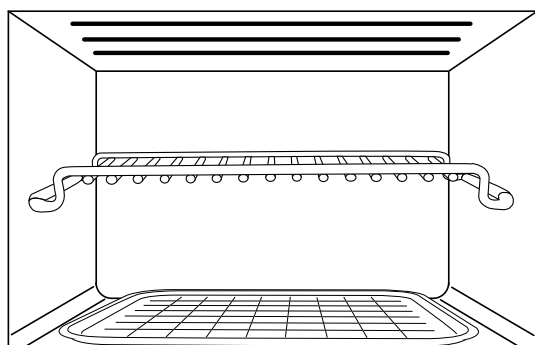


Grill

Vaatwerk



Ovenaccessoires



Overzicht geschikt vaatwerk

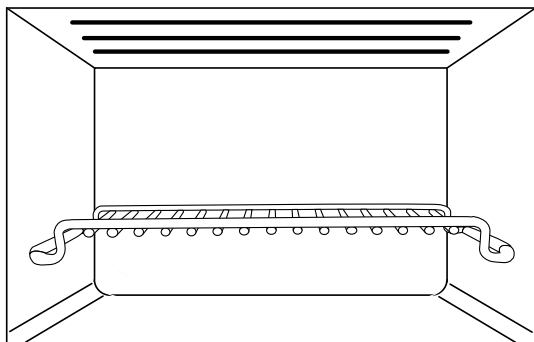
Combinatiekoken (magnetron in combinatie met een conventionele kookfunctie, zoals grill of convector, of grill en convector samen.)

Vaatwerk

- Plaats **GEEN** metalen vaatwerk rechtstreeks op het rooster, maar leg de anti-vonkring ertussen
- Gebruik **GEEN** springvorm voor cakes.
- Gebruik **GEEN** geëmailleerde taartschalen voor het koken van deegwaren.
- Als er vonken ontstaan tijdens het combinatiekoken, druk dan tweemaal op de knop Stop om het programma te annuleren. Ga dan verder met koken op alleen de stand CONVECTIE.
- Gebruik **GEEN** schalen met een gouden/zilveren decoratie, want dit gaat vonken en de decoratie verdwijnt.



Ovenaccessoires



Voor meer informatie over combinatiestanden, zie de gebruiksaanwijzing.

Overzicht geschikt vaatwerk

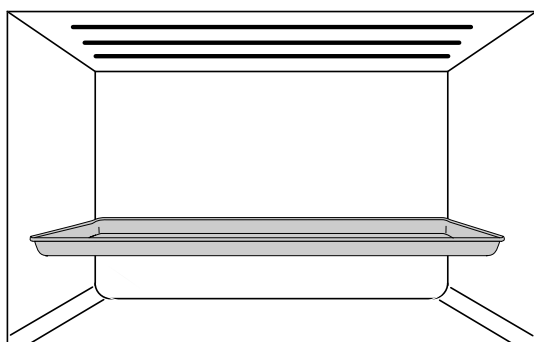
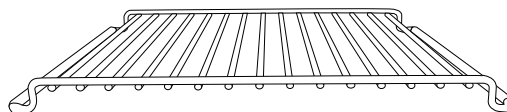
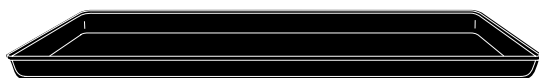
Convectie

Vaatwerk



- Gebruik GEEN kunststoffen magnetronbakjes tenzij ze speciaal ontworpen zijn voor temperaturen tot 250 °C.

Ovenaccessoires



Algemene richtlijnen voor koken en opwarmen in de magnetron

Doorprikken

De schil of het vel van sommige soorten voedsel veroorzaakt stoomopbouw tijdens het koken. Dit voedsel moet u doorprikken of u moet een stukje schil/vel verwijderen voordat u het gaat koken, zodat de stoom kan ontsnappen. Eieren, aardappelen, appels, worstjes etc, moeten allemaal worden doorprikt voordat u ze gaat koken. **POBEER NOOIT OM EIEREN IN DE SCHIL TE KOKEN.**



Vochtgehalte

Veel vers voedsel, zoals groente en fruit, heeft een wisselend vochtgehalte al naar gelang het seizoen. Aardappelen in de schil zijn een goed voorbeeld hiervan. Daarom moet u de kooktijden aanpassen gedurende het jaar. Droge ingrediënten, zoals rijst en pasta, kunnen in de kast verder uitdrogen, waardoor de kooktijd kan verschillen van pas gekochte ingrediënten.



Huishoudfolie

Huishoudfolie helpt om het voedsel vochtig te houden en de vastgehouden stoom versnelt de kooktijd. Voordat u begint met koken moet u het wel doorprikken, zodat overvloedige stoom kan ontsnappen. Verwijder de huishoudfolie altijd voorzichtig van de schaal, want de opgebouwde stoom is zeer heet. Koop altijd huishoudfolie waarop staat vermeld dat het geschikt is voor de magnetron en gebruik het alleen als afdekking. Gebruik het niet om gerechten van elkaar te scheiden.



Vast voedsel, zoals vlees, aardappelen in de schil en cakes, moet u na het koken laten **RUSTEN** (binnen of buiten de oven), zodat de conductiewarmte het binnenste ook geheel gaar maakt.

Rusttijd

GROTE STUKKEN VLEES - Rusttijd 8-10 min. Gewikkeld in aluminiumfolie.

AARDAPPELEN IN DE SCHIL - Rusttijd 5 min. Gewikkeld in aluminiumfolie.

LICHT E CAKES - Rusttijd 5 min. voor verwijderen uit vorm.

RIJKE, DICHT E CAKES - Rusttijd 15-20 min.

Vis - Rusttijd 2-5 min.

Eigerechten - Rusttijd 2-3 min.

Kant-en-klaar voedsel - Rusttijd 5 min.

#Maaltijdschotels - Rusttijd 2-5 min.

GROENTEN - Gekookte aardappelen 1-2 min. laten staan, maar de meeste andere groentesoorten kunt u meteen serveren.

ONTDOOIEN - Het is zeer belangrijk om het voedsel te laten rusten na het ontdooiproces. Deze rusttijd kan variëren van 5 min. (bv. frambozen) tot 1 uur voor een groot stuk vlees.

Als u het voedsel niet gaar is na de **RUSTTIJD**, kook het dan nog wat langer in de oven.

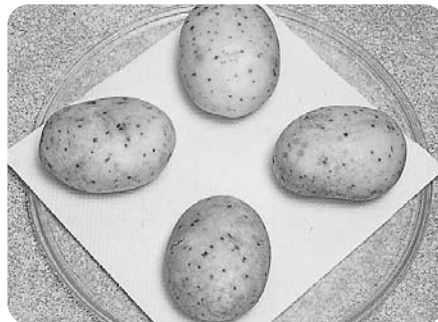
Algemene richtlijnen voor koken en opwarmen in de magnetron.

Magnetronvermogen	Gebruik
Hoog 1000 W	Opwarmen van maaltijden en sauzen, het koken van vis, groenten, sauzen, gekonfijt fruit
Ontdooien 270 W	Het ontdooien van bevroren voedsel
Gemiddeld 600 W	Roosteren, eiersauzen, opwarmen van melk, bakken van cakes
Laag 440 W	Kipstoofschotels, quiches
Suddereren 250 W	Stoofschotels, rijstepudding, rijk gevulde fruitcakes, eiercustard
Warm 100 W	Zacht maken van ijs, boter, roomkaas



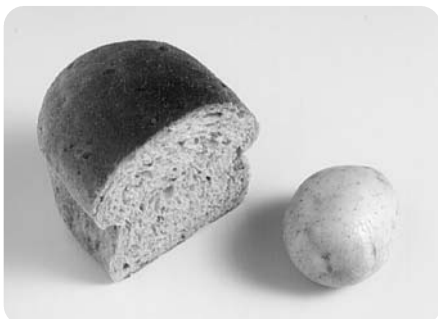
Schaalgrootte

Volg de schaalgrootte zoals beschreven in het recept, want de schaal heeft invloed op kook- en opwarmtijd. Dezelfde hoeveelheid voedsel is sneller warm in een grotere schaal.



Hoeveelheid

Kleine hoeveelheden koken sneller dan grote hoeveelheden; ook kleine maaltijden worden sneller warm dan grote porties.



Dichtheid

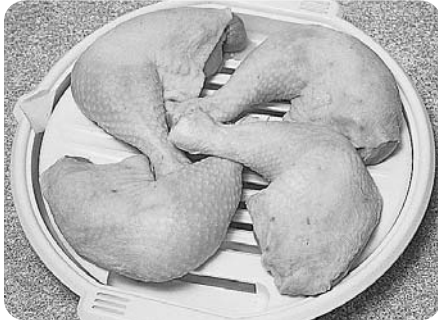
Poreus, luchtig voedsel wordt sneller warm dan dicht, zwaar voedsel.



Vorm

Gelijkmatige vormen worden ook gelijkmatig gaar. Voedsel wordt beter gaar in de magnetron wanneer u een ronde schaal gebruikt in plaats van een vierkant.

Algemene richtlijnen voor koken en opwarmen in de magnetron.



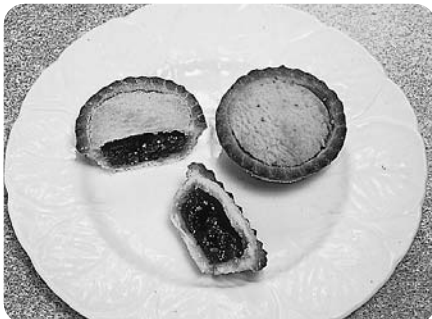
Rangschikken

Afzonderlijke stukken voedsel, zoals kippenpootjes of stukken vlees met bot, moet u zodanig rangschikken op een schotel dat de dikkere delen aan de buitenkant liggen.



Tussenruimte

Voedsel wordt sneller en gelijkmatiger gaar als u er ruimte tussenlaat. Stapel voedsel NOOIT op elkaar.



Ingrediënten

Voedsel met vet, suiker of zout wordt zeer snel warm. De vulling kan veel heter zijn dan het deeg. Eet voorzichtig. Niet oververhitten, zelfs als het deeg nog niet zeer heet lijkt te zijn.



Begintemperatuur

Hoe kouder het voedsel, hoe langer het duurt eer het warm is. Voedsel uit de koelkast wordt minder snel warm dan voedsel op kamertemperatuur.

Algemene richtlijnen voor koken en opwarmen in de magnetron.



Afdekken

Dek het voedsel af met magnetronfolie of een zelfsluitend deksel. Vis, groente, stoofschotels en soepen moet u wel afdekken, maar cakes, sauzen, aardappelen in de schil, deegwaren niet.



Omdraaien en omroeren

Bepaald voedsel moet u omroeren tijdens het koken. Vlees en gevogelte moet u op de helft van de bereidingstijd omdraaien.



Vloeistoffen

Alle vloeistoffen moet u omroeren voor en tijdens het opwarmen. Vooral water moet u voor en tijdens het verwarmen omroeren, om te voorkomen dat het gaat spatten. Verwarm geen vloeistoffen die al eerder zijn gekookt. NIET OVERVERHITTEN.



Reinigen

Omdat de microgolven voedseldeeltjes verwarmen, moet u uw oven altijd schoon houden. Hardnekkige voedselresten kunt u verwijderen met behulp van een geschikte ovenreiniger op een zachte doek. Veeg de oven droog na het reinigen. Vermijd onderdelen van kunststof en de deurzone.

Richtlijnen voor het ontdooien



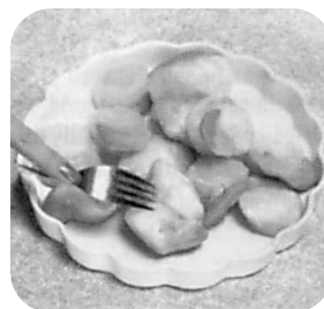
Het grootste probleem bij het ontdooien van voedsel in een magnetron is om de binnenkant te ontdooien voordat de buitenkant gaar begint te worden. Daarom heeft Panasonic uw oven voorzien van de functie CYCLISCH ONTDOOIEN. U hoeft slechts op de knop ONTDOOIEN 270 watt te drukken en de gewenste tijd in te stellen. De oven verdeelt deze tijd dan in 8 fasen. Deze fasen bestaan afwisselend uit ontdooien (4 keer) en rusten (4 keer).

Tijdens de rustfasen wordt er geen magnetronvermogen opgewekt in de oven, maar het licht blijft wel branden en het draaiplateau blijft draaien. Door de automatische rusttijden wordt het voedsel gelijkmatiger ontdooit. Voor kleine stukken voedsel kan de rusttijd meestal worden overgeslagen.

Tips voor het ontdooien

Gehakt of kleine stukjes vlees en zeevruchten

Omdat de buitenkant van dit voedsel snel ontdooit, moet u ze tijdens het ontdooien vaak losmaken en in stukken doen. Stukken die al ontdooit zijn moet u verwijderen.



Kleine porties voedsel

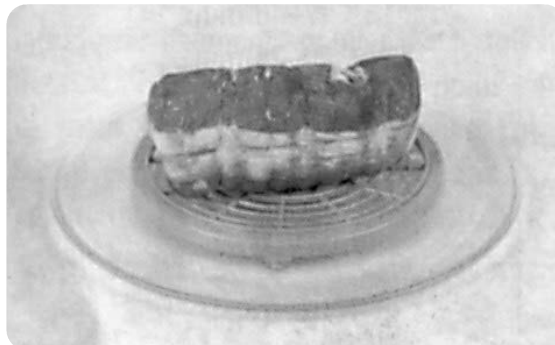
Koteletten en stukken kip moet u zo snel mogelijk van elkaar scheiden, zodat ze gelijkmatig en helemaal ontdooien. Vette delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze richting het midden van het draaiplateau of dek ze af.



Tips voor het ontdooien

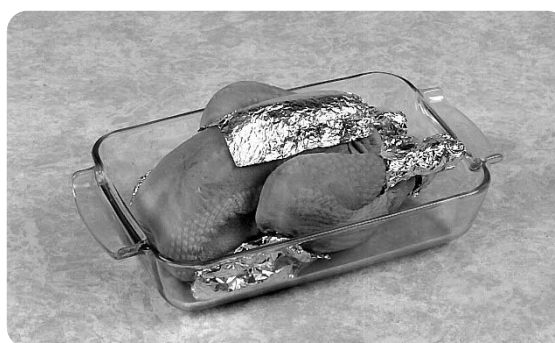
Rusttijden

Afzonderlijke porties voedsel kunt u vrijwel onmiddellijk na het ontdooien bereiden (5 minuten rusttijd voor steaks, 15 minuten voor fruit en deegwaren). Het is normaal dat grote porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Voordat u begint met koken, moet u ze minimaal één uur laten rusten. Tijdens deze rusttijd wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en is het voedsel ontdooid door middel van de conductiewarmte. NB: Als u het voedsel niet onmiddellijk gaat bereiden, bewaar het dan in de koelkast. Vries ontdooid voedsel nooit opnieuw in zonder het eerst te koken.



Grote braadstukken en gevogelte

Het verdient de voorkeur om grote braadstukken op een omgekeerd bord of kunststof rek te leggen, zodat ze niet in hun eigen vocht blijven liggen. Het is zeer belangrijk om tere of uitstekende delen van het voedsel te beschermen met stukjes folie om te voorkomen dat ze gaar worden. Het is niet gevaarlijk om stukjes folie in uw oven te gebruiken, als ze maar niet in contact komen met de ovenwanden.



Ontdooien met automatisch gewichtsprogramma

Met deze functie kunt u het gewicht invoeren in grammen, waarna de oven de juiste ontdooitijd selecteert. Gebruik deze functie NIET voor poreus voedsel, zoals brood, cake en diepvriesvoedsel. Het Inverter-ontdooisysteem voor dit ontdooiprogramma maakt gebruik van pulserende magnetronenergie in een willekeurige volgorde. Dit versnelt het ontdooiproces dat bovendien gelijkmatiger verloopt. Zie de

Gebruiksaanwijzing voor het invoeren van het aantal gram. Tijdens het ontdooiproces piept de oven om u eraan te herinneren het voedsel om te keren, af te dekken of afzonderlijke stukken van elkaar te nemen, zoals hierboven beschreven. Controleer het ontdooiproces meerdere malen, zelfs als u gebruik maakt van de automatische functies. Hou u aan de rusttijden.

DE ONTDOOITIJDEN IN HANDMATIGE STAND

Selecteer eerst de stand ONTDOOIEN en dan de hieronder vermelde tijdsduur:

Voedingsmiddel	Gewicht of aantal	Tijdsduur in min	Standtijd (min)
Vlees			
- gebraden met bot #	500 g	18-20	60
- gebraden zonder bot #	500 g	20-22	70
- ribstukken #	500 g	8-12	15
- koteletten #	250 g	6-7	10
- niertjes*	250 g	7-8	10
- magere biefstuk*	430 g (2 st)	11-12	10
- entrecote*	150 g	4-6	10
- gehakt of worstvlees*	500 g	10-12	10
		4 min	1
		5	2
- hamburger*	100 g (1 st)	6-7	10
	140 g (1 st)	10-12	10
	200 g (2 st)	12-14	15
	400 g (4 st)		
ragoutvlees*	500 g		
		12-13	60
- gevogelte geheel #	500 g	22-24	30
- gevogelte in stukjes #	1 kg (4st)	15	30
- haantje #	400 g	14-15	30
- konijn #	500 g	10-11	15
- andouillette*	300 g (2 st)		
Boter	50 g	1 min 30	
	250 g	4	10
Vruchtensaus*	200 g	3-4	10
Kaas*	450 g	3	10
Rood fruit*	200 g	5-6	10
In dunne lagen	300 g	9	10
	500 g	12	10

#: keer deze voedingsmiddelen halverwege de ontdooitijd om en bescherm de uiteinden en uitstekende delen met aluminiumfolie.

*: meerdere maal tijdens het ontdooien omroeren, omkeren of scheiden

Opmerkingen: De ontdooitijd van de groenten zijn niet aangegeven. Het is immers aan te bevelen om diepgevroren groenten direct te koken.

- Voor het ontdooien of verwarmen van andere gangbare producten, zie de tabel pagina ** tot **.

DE ONTDOOITIJDEN IN HANDMATIGE STAND

Selecteer eerst de stand ONTDOOIEN en dan de hieronder vermelde tijdsduur:

Voedingsmiddel	Gewicht of aantal	Tijdsduur in min	Standtijd (min)
Gebak (al gebakken) - Génoise - Zwarte woudtaart - Bavarois - Frambozentaart	300 g (1) 550 g (1) 110 g (1 deel) 470 g (1)	5 tot 6 4-5 8 sec. 10	10 15 15 15
Geconcentreerd vruchtensap*	200 ml	4	4
Deeg - kruimeldeeg* - bladerdeeg* - pizzadeeg*	300 g (blok) 250 g (rol) 250 g (blok) 240 g (1 bal)	4-5 3 5 4	10 5 10 10
Vis - gepaneerde vis* - heel # - filets # - steaks* - moten* - garnalen*	120 g (2 pces) 400 g (2 pces) 500 g (4) 380 g (2 pces) 200 g (2 pces) 200 g	5 10-12 13-14 10 9 7	10 15 15 15 15 10

#: keer deze voedingsmiddelen halverwege de ontdooitijd om en bescherm de uiteinden en uitstekende delen met aluminiumfolie.

*: meerdere maal tijdens het ontdooien omroeren, omkeren of scheiden

Opmerkingen:

De ontdooitijd van de groenten zijn niet aangegeven. Het is immers aan te bevelen om diepgevroren groenten direct te koken.

- Voor het ontdooien of verwarmen van andere gangbare producten, zie de tabel pagina ** tot **.

Opwarmen

In de supermarkt is veel kant-en-klaar voedsel verkrijgbaar, maar wellicht wilt u een zelf gemaakt gerecht of de restjes van de vorige dag opwarmen. Dit kan allemaal veilig in uw oven, maar u moet wel goed controleren of het voedsel warm genoeg is voordat u het opdient, net als bij een conventionele oven.

Gekoeld voedsel dat u wilt opwarmen moet ook correct zijn bewaard.

Hoe kies ik de juiste opwarmmethode?

Welke verwarmingsmethode, d.w.z. alleen magnetron of combinatie, het beste is, hangt af van het soort voedsel dat u wilt opwarmen. Voedsel dat niet bruin of knapperig hoeft te worden, kunt u alleen met de magnetronfunctie verwarmen. Voedsel dat wel bruin en knapperig moet worden, verwarmt u met de Combinatiefunctie.

Hoelang moet ik het voedsel verwarmen?

Er bestaan verwarmingstabellen voor Magnetron en Combinatie. Deze tabellen zijn echter **UITSLUITEND** bestemd als richtlijn, want de exacte tijd hangt af van het gewicht van het voedsel, de grootte van de schaal die u gebruikt en de begintemperatuur.

Wat moet ik doen als het voedsel dat ik wil opwarmen niet in de tabel staat?

Het is onmogelijk om elk soort voedsel te testen voor de tabellen hieronder, maar we hebben wel een grote verscheidenheid aan voedsel geselecteerd. Als u de richtlijnen opvolgt, dan kunt u uw voedsel veilig en succesvol verwarmen.

Omroeren en omdraaien

Indien mogelijk moet u het voedsel omroeren of omdraaien tijdens het verwarmen. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig heet, zowel aan de buitenkant als binnenin.

Rusttijd

Veel voedsel moet RUSTEN na het opwarmen. Tijdens de rusttijd kan de warmte in het voedsel zich verspreiden naar het midden, waardoor er dus geen koude delen meer zijn. Als u het voedsel tijdens het verwarmen heeft afgedekt, laat deze afdekking dan zitten tijdens het rusten. De rusttijd is zeer belangrijk voor dicht voedsel, zoals lasagne, gegratineerde gerechten, etc., en voor voedsel dat u tijdens het opwarmen niet kunt omroeren.

Wanneer is het voedsel goed warm?

Opgewarmd voedsel moet “kokend heet” worden geserveerd, d.w.z. uit alle delen moet stoom uitslaan. Als er goede hygiëne is toegepast tijdens de bereiding en opslag van het voedsel, dan vormt het opwarmen met de magnetron- of combinatiefunctie geen extra veiligheidsrisico.

Voedsel dat u niet kunt omroeren, moet u insnijden met een mes om te controleren of het warm genoeg is.

Zelfs als u de instructies van de fabrikant of de verwarmingstijd in de tabellen heeft opgevolgd, dan nog is het belangrijk om te controleren of het voedsel daadwerkelijk kokend heet is. In geval van twijfel, moet u het voedsel altijd opnieuw in de oven zetten om het langer op te warmen.

Kooktips voor de magnetron

Boter uit de koelkast zacht maken om te kunnen smeren

Verwarm de boter 35-40 seconden op 270 W (voor 150g). Verwijder eerst alle verpakking.

Zwellen van gedroogd fruit

Voeg 4 eetlepels water toe aan 200 g rozijnen of pruimen (voor een cake kunt u ze ook zwellen met rum). Omroeren en 2 tot 3 minuten verwarmen op 1000 W. 10 minuten laten rusten.

Kaas op kamertemperatuur brengen

Leg de kaas uit de koelkast meteen in de oven en "verwarm" de kaas gedurende 30 seconden - 1 minuut (afhankelijk van de grootte van het stuk kaas) op 250 W.

Blancheren van amandelen of hazelnoten

Leg ze in heet water en zet ze 3-6 minuten in de magnetron op 1000 W (aan de kook brengen). Laat ze afkoelen en uitlekken, waarna u het bruine schilletje eenvoudig kunt verwijderen.

Kruiden drogen

Leg absorberend papier op de Pyrex® bakplaat. Verspreid de fijngesneden, verse kruiden zorgvuldig over het papier. Herhaal dit meerdere malen indien nodig. Verwarm de kruiden enkele minuten op 1000 W en controleer om de 30 seconden totdat ze droog beginnen te worden. Let er zeer goed op dat de kruiden niet te lang in de oven blijven, want anders vallen ze uiteen

en vliegen mogelijk in brand. Laat de kruiden nog twee uur op kamertemperatuur uitdrogen op het absorberende papier en doe ze dan in een luchtdichte verpakking.

Karamel maken

Kook 100 g suiker met 2 eetlepels water in een kom gedurende 2-3 minuten op 1000 W. Controleer halverwege de kooktijd. Verwijder de karamel voordat het donker wordt, omdat deze buiten de oven blijft doorkoken. U kunt het koken stoppen met 2 eetlepels zeer heet water (let op scherpe randjes).

Gestolde honing vloeibaar maken

Verwijderen het deksel van de pot en verwarm deze 30-50 seconden in de oven op 250 W, afhankelijk van de hoeveelheid. Omroeren en indien nodig herhalen.

Croutons binnen enkele minuten

Snij twee sneden wit brood in blokjes. Verspreid deze over een bakplaat. Verwarm ze 2 minuten op 1000 W en laat ze dan 5 minuten rusten. U kunt een knoflookteentje over het brood smeren voordat u het snijdt of er enkele druppels olijfolie over sprenkelen.

Meer sap halen uit een sinaasappel of citroen

Leg de sinaasappels of citroenen voordat u ze uitperst 30-40 seconden in de magnetron op 1000 W en pers ze dan onmiddellijk uit. Hierdoor krijgt u meer sap.

Kooktips voor de magnetron.

Boter smelten

100 g boter in een kom afgedekt met een schotel smelt in ca. 1 minuut op 600 W.

Chocolade smelten

Breek 100 g chocolade in stukjes, leg ze in een kom en verwarm dit 2-2 1/2 minuut op 600 W (de tijd varieert al naar gelang het cacao- en suikergehalte). Minstens eenmaal omroeren tijdens het koken.

Deeg laten rijzen

Leg het deeg in een afgedekte schaal in de oven en verwarm dit ca. 5 minuten op 270 W (voor 500 g deeg). Laat het deeg in de oven staan (uit de tocht) totdat het volume is verdubbeld.

Bisschopswijn

Meng 20 cl rode wijn, de schil van een citroen, een snufje kaneel, één kruidnagel en 2-4 theelepels suiker naar smaak in een ovenbestendig glas (of mok). Verwarm dit 1-1 1/2 minuten op 1000 W.

Geurtjes uit de oven verwijderen

Om bijvoorbeeld een vislucht uit uw oven te verwijderen, zet u een kom witte wijnazijn of water met citroensap in de oven.

Verwarm dit 5 minuten op 1000 W. Veeg de stoom op de ovenwanden weg.

Een heet kompres maken

Verwarm een schone, vochtige en opgevouwen doek op een bakplaat gedurende 1-2 minuten op 1000 W.

Controleer de temperatuur voordat u de doek aanbrengt.

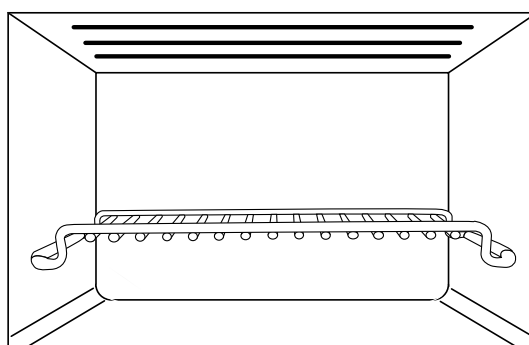
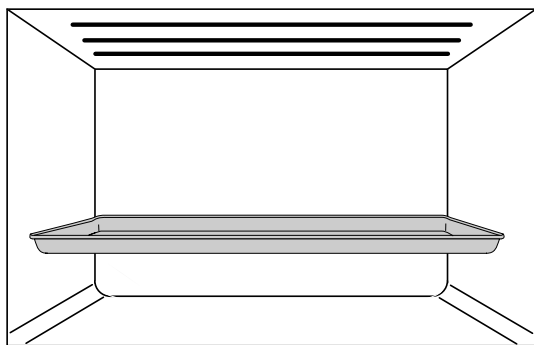
Convectiekoken/bakken



In de stand CONVECTIE/BAKKEN kunt u de oven gebruiken als een conventionele oven. In deze stand wordt het achterste verwarmingselement gebruikt in combinatie met een ventilator om de lucht te laten circuleren. Ovens met een ventilator zijn zeer efficiënt, zodat het voedsel snel op een lagere temperatuur kan worden bereid. Wanneer u de stand CONVECTIE/BAKKEN gebruikt, dan bespaart u dus tijd en energie.

Wanneer u de stand CONVECTIE/BAKKEN selecteert, dan wordt de magnetronfunctie NIET gebruikt. De oven werkt dus als een conventionele oven en u kunt al uw metalen bakblikken en ovensgerei gewoon gebruiken.

LET OP: In de stand CONVECTIE moet u de temperatuur die in andere kookboeken wordt opgegeven meestal met 20 °C verlagen.



TEMPERATUUR	TOEPASSING (VOORVERWARMDE OVEN)
100-110°C	Meringues
120-140°C	Vlees- en visterrines, vlees in blik, kruiden drogen
150-170°C	Gepocheerde eieren, fruitcakes
180-190°C	Quiches, flans, crème karamel, bitterkoekjes, wit vlees, smooren stoofvlees
200-220°C	Génoise, soufflés, hele vis, savarins
230°C	Gevogelte, soesjes
240-250°C	Pizza's, taarten, koekjes, kleine bladerdeeg gerechten, fruittaarten, kleine brioches, rood vlees
270-300°C	Biefstuk dichtschroeien, pizza bakken.

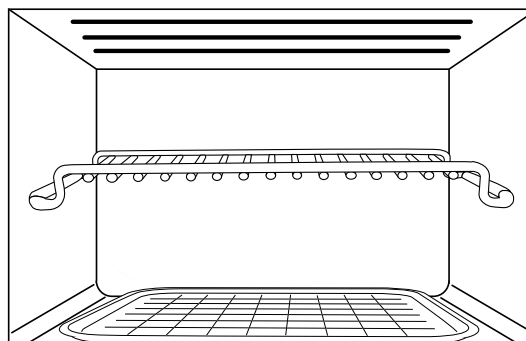
Grillen/Grillen-Convectie

Grill:

Er zijn 3 GRILL-standen: 1, 2 en 3. Het meeste vlees kunt u bereiden op de heetste stand GRILL 1. De standen GRILL 2 en 3 worden gebruikt voor delicatesse voedsel, of voedsel dat langer moet worden gegrild, bv. porties kip. Gebruik altijd de stand GRILL 1, tenzij anders vermeld in een tabel of recept.

Grill-Convectie

Door de GRILLFUNCTIE te combineren met de geforceerde luchtstroom van de ventilator kunt u grote stukken vlees naar behoren bakken en roosteren. Bv. wit vlees, ribstuk van het rund, grote stukken gevogelte, gegratineerde gerechten bruinen.



Bij het PROGRAMMA GRILL/CONVECTIE-GRILL WORDT GEEN MAGNETRONENERGIE GEBRUIKT.

Griltijden bij benadering (GRILL 1)	Eerste stap	Tweede stap
Biefstuk (4 stuks, goed doorbakken)	10-12 mins.	10-12 min.
Varkenslende (plakken)	12-14 mins.	12-14 min.
Varkenskoteletten	12-14 mins.	12-14 min.
Kebab	12-14 mins.	12-14 min.
Worstjes	7-8 mins.	7-8 min.
Kippenpootjes	15-20 mins.	15-20 min.
Toast	4-5 mins.	4-5 min.

Voedsel	Gewicht of hoeveelheid	Ovenniveau	Bereidingswijze TB: Turbogril	Bereidingstijd (voorverwarmde oven)
Kippenpootjes	500 g (2 stuks)	Haut	TB 250°	15 à 16 min
Varkenskotelet	400 g (2 stuks)	Haut	TB 250°	15 à 18 min
Runderkotelet	900 g	Haut	TB 250°	20 à 22 min
Kalfskotelet	250 g (1 stuk)	Haut	TB 230°	16 à 18 min
Gesmoorde vis	500 g (1 stuk)	Haut	TB 230°	ca. 18 min
Runderbraadstuk	1000 g	Bas	TB 250°	ca. 25 min
Lamskotelet	450 g	Bas	TB 250°	15 à 18 min
Lamsschouder	700 g	Bas	TB 230°	ca. 30 min
Haantje	740 g	Bas	TB 240°	ca. 20 min

Combinatiekoken - Convectie & Magnetron

Combinatiekoken is ideaal voor veel soorten voedsel. De magnetron brengt het snel aan de kook, terwijl de traditionele ovenfunctie het voedsel bruin en krokant maakt. Dit gebeurt allemaal tegelijkertijd, waardoor het meeste voedsel klaar is binnen 1/2-1/3 van de conventionele bereidingstijd.

Niet al het voedsel is geschikt voor deze kookmethode. Bovendien zullen kleine stukken voedsel die ook snel gaar zijn in de stand CONVECTIE niet sneller gaar zijn door de combinatiefunctie te gebruiken.

Voedsel dat niet geschikt is voor combinatiekoken.

Koekjes
Kant-en-klare vleesfilets
Meringues
Rijke fruitcakes
Soufflés

Kleine bladerdeeggerechten met een zeer vochtige vulling
Ongekookte achterham
Geklopte luchtige cakes

Combinatiekoken - Convectie & Magnetron

In de tabel hieronder vindt u de oventemperatuur en het magnetronvermogen waarmee u uw favoriete recepten kunt bereiden met de functie combinatiekoken. De tabel is ook handig naast een van de vele kookboeken die op de markt verkrijgbaar zijn over combinatiekoken.

Oventemperatuur	Magnetron vermogen	Toepassing
230°C	100 W	Bereiden: Porties kip en kippenborstjes, krokant gebakken aardappelen, koteletten Opwarmen: Pizza, knoflookbrood, hartige hapjes
220°C	250 W	Bereiden: Bladerdeeggerechten, pizza, brood, porties gepaneerde kip Reheating: Lasagne, cannelloni, cauliflower cheese
190°C	100 W	Bereiden: Quiche, puddingtaart, luchtige pudding
190°C	250 W	Roosteren: Kip, eend, kalkoen Bereiden: Lasagne, gegratineerde gerechten
170°C	440 W	Roosteren: Grote stukken rund-, lams- of varkensvlees
160°C	100 W	Bereiden: Cakes (bv. madeira, Lichte fruitcake, etc.) stoofgerechten, rijstepudding, vleesterrines.

Voedsel dat u moet bereiden met de functie Combinatie + Magnetron zijn vleesrecepten en eiergerechten, omdat deze hierdoor minder inkrimpen.*

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent stomen. Bij combinatiekoken met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pastelen.

Voedingsmiddel	Gewicht of aantal	Vers	Diepvries
Voorgerechten / snacks			
Tosti (4)	1 st (140 g) 260/300 g 2 st	- HL 230°+Grill 1 + 250W 5 min, dan 1 min 30 s Grill 1	Grill + 600W 4 tot 5 min Grill 2 + 440W 6 min + 2 min laten staan
Visschelp (2)	250-300 g 2 st 440 g 4 st	Grill 1 + 600W 3 min -	Grill 2 + 600W 11 min Grill 2 + 600W 15 tot 16 min
- Kaascroissant (5) - Kaasbroodje (5) - Gegratineerde gnocchis (5)	170 g 1 st 140 g 1 st 240 g 2 st 280 g 2 st	Auto Pastei Auto Pastei Auto Pastei Auto Pastei	HL 210° + 440W 4 min HL 180° + 440W 5 min, dan 2 min laten staan HL 180° + 440W 8 min + 5 min laten staan HL 180° + 600W 10-11 min, dan 2 min laten staan
Hot Dog /knakworst (4)	125 g 1 st	Gril 1 + 250 W 3 Min	Grill 1 + 440W 3 min 30 s, dan 1 min laten staan
- Pastei met zeevruchten of geitenkaas met spinazie (bereiden) (4) - Pastei met ham en kaas of geitenkaas met spinazie (bereid) (5) - Vleespastei (5) - Jakobsschelppastei (5)	400 g 4 st 240 g 2 st 207 g 2 st 340 g 2 st 450 g 1 st	- - Auto Pastei Auto Pastei Auto Quiche, dan HL 200° 2 min 30 s	HL 240° + 250W 12 min, dan 4 min laten staan in de oven HL 240° + 250W 9 tot 10 min - HL 180° + 440W 4 tot 5 min HL 210° + 440W 7 min tot 8 min -

(1) halvervege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent stomen. Bij combinatiekoken met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pasteien.

Voedingsmiddel	Gewicht of aantal	Vers	Diepvries
Ham en kaas in bladerdeeg (bereiden) (5)	1 X 600 g	HL 230° + 250W 8 tot 9 min (2)	HL 230° + 250W 17 min, dan 6/8 min HL 200° (halverwege omkeren en afdekken als de kleur te donker wordt).
Panini (4)	140 g 1 st	HL 230° + 250W 2 min	-
Kaassoepjes (7)	20 st -150 g	-	HL 200° + 250W 5 tot 6 min
Vleespasteitje (5)	330 g 2 st	HL 230° + 250W 7 min 7 min 30 s	-
- Bladerdeeg borrelhapjes (bereiden) (5)	350 g 20 st	-	HL 240° + 100W 15 tot 16 min
- Hartige pasteitjes (4)	320 g 24 st	-	HL 210° + 100W 8 min
- Borrelhapjes in filodeeg (4)	180 g 12 st	-	HL 200° + 100W 5 min
- Mini-kaassoepjes (5)	220 g 30 st	-	HL 200° + 100W 3 min, dan 2 min laten staan
- Vietnamese loempia's, (5)	300g 4 st	HL 180° + Grill 1 + 100W 6 min	HL 200° + Grill 1 + 250W 7 tot 8 min
- Samosa (1 & 4)	600 g 8 st (1- 4)	-	HL 230° + Grill 3 + 440W 8 tot 9 min
- Gestoomde Aziatische knoedels (7)	220 g 4 st	Grill 1 + 100W 6 min tot 6 m 30 s	HL 200° + Grill 1 + 440W 4 min tot 4 min 30 s
- Gestoomde ravioli (6 en 8)	250 g 2 st	ST 440W 4 min 30 s - laten staan 2 min	ST 600W 3 min, dan 6 min ST 250W, dan laten staan 2 min
	8 st 200 g	ST 440W 2 min 30 s tot 3 min	ST 440W 4 min
Gevulde aardappelen (2)	320 g 2 st g	Grill 1 + 600W 6 min, dan 2 min laten staan	-
Vispastei (4)	110 g 1 st	HL 200° + 100W 2 min 30 s tot 3 min	HL 200° + 440W 1 min 30 s tot 2 min
-Pannenkoek / gevuld broodje (2)	150 g 1 st	Grill 1 + 440W 3 min 30 s tot 4 min	Grill 2 + 600W 5 min 30 s tot 6 min
- Hartige gevulde pannenkoek (4)	250 g 2 st	-	Grill 1 + 600W 5 min 30 s
- Pannenkoek met suiker (6)	50 g 1 st (8)	Max 20 tot 30 s	-
	350 g 7 st (1)	ST 600W 2 tot 3 min	-

(1) halverwege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent stomen. Bij combinatiekoken met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pasteien.

Voedingsmiddel	Gewicht of aantal	Vers	Diepvries
Slakken (6 & 8)	12 st 120 g	250W 3 tot 4 min	440W 3 tot 4 min in het bakje
Gevulde tomaat (6 & 8)	1 st 170 g	Max 2 min	Max 4 tot 6 min
Tortilla naturel of met ui	1 x 500 g	Max 3 tot 4 min.	-
Worstenbroodje (5)	400 g 1 st	HL 200° + 440W 6 min 30 s, dan laten staan 5 min	-
- Pizza calzone (4) - Pizzabrood (4) - Mini-pizza met 3 soorten kaas (4) - Amerikaanse pizza (4)	1 x 380 g 1X 125 g 270 g 9 st 650 g 1 st	- - - -	Autopizza*** omdraaien en erbij blijven Autopizza*** 150 g selecteren. HL 220° + grill 1 + 250W 4 tot 5 min Autopizza***, dan HL 200° 2 min
Quiche lorraine- Aardappelquiche (5)	180 g 1 st 400 g 1 st	Auto Quiche Auto Quiche	7 min. HL 200° + 440W, dan 5 min. laten afkoelen 7 min. HL 200° + 600W, dan 5 min. laten staan
Hartige taart (bereiden) (4) Groententaart (5)	290 g 1 st 400 g 1 st	- HL 200° + 600W 7 min, dan HL 180° 3 min	Voorverwarmen HL 300° bakken HL 250° + 100W 7 min 30 s.
Uientaart uit de Elzas (4)	130 g 1 st	Auto verse pizza	Autopizza ***
Provençaals brood met spek en kaas (5)	400 g 1 st	HL 180° + 100W 4 min 30 s tot 5 min	HL 180° + 250W 5 min

(1) halverwege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent hetelucht. Bij combinatiekoken met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pasteien.

FERTIGGERICHTE	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
Groente (1, 6 & 8)	100 g 200 g	Max 1 min tot 1 min 10 s Max 1 min 30 tot 1 min 40 s	- -
Puree (1, 6 & 8) - van aardappelen - van groente	200 g 200 g 380 g 1000 g	Max 1 min 30 s Max 1 tot 2 min Max 2 min 30 s -	Max 3 min Max 3 min 30 s Max 8 min Max 12 tot 13 min
Rijst (1, 6 & 8)	200 g 500 g	Max 1 min 30 s Max 3 min 30 s tot 4 min	Max 2 min 30 Max 6 tot 7 min
Spaghetti met saus (1, 6 & 8)	200 g 500 g 1000 g	Max 2 min Max 4 min Max 7 tot 8 min	- - Max 13 tot 14 min (4)
Vlees en vis			
Gekonfijte eend (2 & 1)	450 g 2 st	Grill 1 + 250W 8 tot 10 min	-
Pens (1, 6 & 8)	500 g	Max 4 min 30 s tot 5 min	Max 8 min
Cocktailworstjes (1, 6 & 8)	120 g	ST 440W 1 min tot 2 min	-
Plakjes gekookt vlees (6 & 8) - hamburger - wit vlees - rood vlees - kippenbout	100 g 130 g 2 plakjes 110 g 3 plakjes 200 g	***** ST 600W 60 tot 70 s ST 440W 50 tot 60 s Max 1 min 50 s	- - - -

(1) halvervege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent stomen. Bij combinatiekoken met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pasteien.

DIVERSEN	Gewicht of aantal	Vers	Diepvries
Saus (1, 6 & 8)	250 g 300 g	Max 2 min Max 2 tot 3 min	***
Drank	235 ml		
- 1 kopje	470 ml	Max 2 min.	-
- 2 kopjes	705 ml	Max 3 min. 30 s	-
- 3 kopjes	940 ml	Max 4 min. 30 s	-
- 4 kopjes		Max 6 min	-
Melk			
- 1 mok	250 ml	600W 2 min.	-
- 1 kan (1, 6 & 8)	600 ml	600W 4 min 30 s.	-
- Voedingsmiddelen voor de baby (klein potje zonder deksel op kamertemperatuur) (1 & 8)	30 g 120 g 200 g	600W 15 s Test de temperatuur 600W 25 s Test de temperatuur 600W 40 s Test de temperatuur	- - -
Gebak (bereiden):			
Croissants (5)		-	HL 220° + 100W 10 min, dan 6-8 min HL 220°
Chocoladebroodjes (5)	10 st 250 g	-	HL 230° + 100W 9 min 30 s, dan 4 min HL 230°
Krentenbrood (4)	10 st 300 g	-	HL 230° + 100W 10 min, dan HL 230° 2 min
- Bereide gebakjes (1 & 5)	190 g 6 st	HL 160° enkele min	HL 220° + Grill 1 + 100W 1 min, dan laten staan 2 min
Brood			
- Rond brood (5)	450 g	-	Auto brood*** of HL 200° + 100W 11 tot 12 min, dan 10 min laten staan (in beide gevallen)
- Meergranenbrood (5)	400 g	-	HL 180° + 100W 13 min, dan 5 min laten staan

(1) halverwege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent hetelucht, en ST betekent hetelucht met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pasteien.

DIVERSEN	Gewicht of aantal	Vers	Diepvries
DESSERTS			
Brownies met noten (1 & 4)	2 X 80 g	-	Grill 1 + 250W 2 min
Kokosbolletjes (7)	6 st	S 250W 2 tot 3 min	S 440W 3 tot 4 min
Wafels (1 & 4)	140 g 2 st	-	Grill 1 + 250W 3 min
Zacht deegtaartje met karamelkorst (6)	3 st 180 g	-	Ontdooien 3 tot 4 min
Appelkruimeltaart (2)	300 g	-	Grill 2 + 600W 5 min 30 s tot 6 min
Driekoningenbrood	6 pers 400-500 g 8 pers 780 g	Grill 1 + 250W 3 tot 3 min 30 s (1 & 4) Grill 1 + 250W 4 tot 4 min 30 s min (1 & 4)	HL 200° + 440W 4 tot 5 min (4) HL 200° + 440W 5 min 30 s (4)
Fondant au chocolat (5)	470 g 1 st	-	HL 200° + 250W 5 min, dan laten staan 8 min
Bitterkoekjes (6)	16 st 190 g	-	250W 1 min tot 1 min 20 s
Zachte chocoladetaartjes (6)	1 st 100 g	440 W 30 tot 40 s	*****
Kant-en-klaar taartdeeg (9) - ronde bakvorm 22 cm - cakevorm 25 cm	550 g 550 g	HL 230° + 100W 14 tot 16 min HL 210° + 100W 18 tot 19 min	- -

(1) halverwege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Tabel voor opwarmen in de magnetron of combinatiekoken van gangbare verse of diepgevroren voedingsmiddelen.

Gebruiksaanwijzing: een " + " betekent combinatiekoken, HL betekent hetelucht, en ST betekent stomen. Bij combinatiekoken met hetelucht moet u de oven altijd voorverwarmen op de vermelde temperatuur met de aangegeven accessoires. Voor de andere functies is voorverwarming niet nodig. Behalve indien anders aangegeven (« bereiden ») zijn de hieronder vermelde voedingsmiddelen al bereid en hoeven alleen te worden opgewarmd.

Standtijd: na het opwarmen moet u het voedsel altijd laten staan: 3 tot 6 minuten voor voorgerechten, brood, gebak, vloeistoffen, gekookte gerechten en 10 min voor gegratineerde gerechten en pasteien.

DIVERSEN	Gewicht of aantal	Vers	Diepvries
DESSERTS			
Kant-en-klaar taartdeeg (9)			
- ronde bakvorm 22 cm	550 g	HL 230° + 100W 14 tot 16 min	-
- cakevorm 25 cm	550 g	HL 210° + 100W 18 tot 19 min	-
- Citroen schuimgebak (5)	480 g	-	Verwijder het aluminium bakje en dek het gebak af ter bescherming. HL 210° + 100W, dan 5 min laten staan.
- Appeltaartje (bereiden) (4)	290 g	-	Voorverwarmen 300°. Bereiden HL 250° + 250W 7 tot 9 min
- Appeltaartje (4)	260 g	-	HL 250° + 250W 3 min 30 s, dan laten staan 5 min
-Tarte Tatin (3) omgekeerde appeltaart	130 g	-	HL 200° + 600W 8 min, dan 5 min laten staan in oven
- Suikertaart (5)	600 g	-	HL 200° + 100W 8 min, dan 3 min laten staan
	350 g	-	HL 200° + 250W
	1000 g	-	*****
Appelstrudel (5)	1 x 300 g	-	
Zoete popcorn (6)	1 x 100 g	-	Max 2 min 30 s tot 3 min

(1) halverwege bereidingstijd omkeren of omroeren. (2) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op hoog rooster. (3) uit de verpakking nemen, ovenbestendige schaal gebruiken op laag rooster. (4) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op hoog rooster. (5) uit de verpakking nemen, direct op bakpapier of siliconenpapier leggen op laag rooster. (6) doorzichtige magnetronschaal gebruiken op ovenbodem. (7) op driepoot voor stomen. (8) afdekken. (9) metalen bakvorm op bescherming op laag rooster.

Soepen & voorgerechten

Richtlijnen

Algemene tips - Eigengemaakte soep

MAGNETRONVERMOGEN

Breng de soep aan de kook met  1000 W en laat deze verder koken op  440 W of  250 W (of zie afzonderlijke recepten).

ONTDOOIEN VAN INGEVROREN SOEP

Omdat u soep kunt omroeren zodra deze begint te ontdooien, is het sneller en meestal eenvoudiger om ingevroren soep te ontdooien op  1000 W. Roer de soep tijdens het ontdooien vaak om, zodat het ontdooiproces gelijkmatig verloopt.

SCHAALGROOTTE

Gebruik altijd een grote schaal of kom, waar minstens tweemaal zoveel soep in kan dan u erin doet.

SOEP OPWARMEN

Giet soep uit blik of soep uit de koelkast in een magnetronbak, doe het deksel erop en verwarm de soep op  1000 W. Vaak omroeren.

AFDEKKEN

Dek de soep altijd af met magnetronfolie of het deksel van de magnetronbak.

VLEESSOEPEN

Wanneer u uw favoriete recepten voor vleessoep wilt bereiden in de magnetron, gebruik dan de programmering in meerdere stappen en kook de soep eerst gedurende 10 min. op  1000 W, gevolgd door 40- 60 min. op  250 W.

Algemene tips - Voorgerechten

BEGINTEMPERATUUR

Vergeet niet dat u voedsel uit de koelkast iets langer moet verwarmen dan voedsel op kamertemperatuur.

AFDEKKEN

Dek het voedsel af met huishoudfolie of een ander passend deksel, behalve in geval van deeggerechten.

DEEGGERECHTEN

Kleine deeggerechten kunt u alleen goed opwarmen met de magnetron als ze zeer knapperig zijn en op absorberend papier liggen. Tijdens het verwarmen absorbeert het deeg vocht uit de vulling. Grotere deeggerechten moet u opwarmen met de combinatiefunctie. Gebruik een laag magnetronvermogen in combinatie met de convectiefunctie.

Eieren, kaas en snacks

Eieren zijn delicate producten die speciale aandacht vereisen. Als u ze rechtstreeks in de oven legt, dan zullen ze ontploffen door de druk die binnen de schil wordt opgebouwd. Ook uit de schil zal de dooier ontploffen als u het vlies niet doorprijkt. Prik de dooier dus in het midden door met bijvoorbeeld een tandenstoker; als het ei vers is, dan loopt de dooier niet leeg. De dooier en het eiwit reageren anders op de microgolven en helaas is de dooier sneller gaar. Wanneer u de eieren heeft geklopt (omelet), dan moet u de randen halverwege de bereidingstijd naar het midden vouwen.



Gepocheerde eieren

Verwarm 50 ml water met zout en een scheutje azijn gedurende 1 min. op 1000 W. Breek het ei in het kokende water en prik de dooier en het eiwit zorgvuldig door met een tandenstoker; Kook het ei 30 tot 40 seconden op 600 W (afhankelijk van de grootte van het ei). Laat het 1 minuut rusten, vervolgens laten uitlekken en serveren.

Roereieren

Meng 2 rauwe eieren in een kom met een beetje room of melk, een klontje boter, zout en peper. Kook het 40 seconden op 1000 W. Neem het uit de oven en klop het stevig op met een vork. Zet het opnieuw 30 tot 40 seconden in de oven op 1000 W. De eieren moeten romig blijven.

Oeufs cocotte

Breek het ei in een beboterde schaal en voeg zout en peper toe. Prik de dooier en het eiwit door met een tandenstoker. Voeg de gewenste ingrediënten toe (room, champignons, kuit, etc.). Kook gedurende 1 min. 30 sec. tot 2 min. per ei op 250 W, afhankelijk van de grootte van het ei en de hoeveelheid garnering.

Kaas

Elke kaas reageert anders al naar gelang de soort. Hoe vetter de kaas, hoe sneller hij smelt. Als u kaas te lang kookt, dan wordt het hard. Indien mogelijk verdient het de voorkeur om geraspte kaas op het laatste moment toe te voegen (aan pastagerechten, gegratineerde gerechten, etc.).

Rijst, pasta, gedroogd groenten & aardappelen in de schil

Het bereiden van gedroogde groenten duurt in de magnetron even lang als met traditioneel koken. Het is wel zo dat u dit voedsel zeer snel kunt opwarmen zonder dat het een opgewarmde smaak krijgt, mits u het opwarmt in een afgesloten bak vermengd met boter of saus. Gebruik voor het koken een grote bak (om overkoken te voorkomen). Doe de groente volledig onder water of bouillon. Na bereiding ten minste 5 tot 8 minuten laten rusten.

Rijst

Zodra het water kookt, kookt u de rijst nog ca. 20 minuten op 250 W, ongeacht de hoeveelheid rijst. Gebruik het automatische programma voor rijst.

Griesmeel

Griesmeel kunt u perfect bereiden in de magnetronoven, zonder risico van verbranding. Voeg eenvoudig een volume water toe dat gelijk is aan dat van het griesmeel en kook dit in een afgedekte kom gedurende 2 min. 30 sec. op 1000 W (voor 200 g griesmeel met gemiddelde korrelgrootte en met 0,2 l water). Kook het vervolgens ruim 3 min. op 250 W terwijl het zwelt.

Pasta

Vergeet niet om zout toe te voegen aan het water en de pasta tijdens het koken om te roeren. Wanneer het water bubbelt, kook het dan 7 of 8 minuten op 1000 W voor 250 g pasta (en 1 liter water) en 10 minuten voor 250 g ravioli.

Gedroogde groenten

Dompel de groente volledig onder in water en laat het één nacht weken. De volgende dag spoelen en laten uitlekken.

Leg de groente in ruim water. Doe er geen zout op voordat het kookt (dit verhardt de gedroogde groenten). Kook het gedurende 10 minuten op 1000 W en dan 15 tot 30 minuten op 250 W. Controleer tijdens het koken en voeg indien nodig water toe: de gedroogde groenten moeten altijd onder water zijn.

Aardappelen in de schil

De ene aardappelsoort is beter geschikt voor bereiding in de magnetron dan de andere. De ideale grootte van de aardappel voor de magnetron- of combinatiefunctie is 175 g - 225 g. Aardappelen in de schil zijn sneller gaar met de magnetronfunctie dan met de combinatiefunctie, maar zijn wel zachter. Bij combinatiekoken wordt de aardappel droger en harder. Als u de aardappelen aan het einde van de bereiding wilt bruineren, gebruik dan de functie GRILL (zie tabel hieronder). Was de aardappelen voordat u ze gaat koken en prik meerdere gaatjes in de schil. Neem de aardappelen uit de oven als ze gaar zijn en wikkel ze in zilverpapier om ze warm te houden. Laat de aardappelen 5 min. rusten.

Aardappelen in de schil - Handmatige kooktabel

Voorgerechten



Olijvencake

Bereidingstijd: ca. 35 min. - 8-10 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: metalen cakevorm van 28 cm

Ingrediënten

250 g bloem

1/2 zakje gist

12 cl olijfolie

10 cl witte wijn

4 eieren

180 g groene ontpitte olijven

200 g Parijse ham

150 g gruyère

Bereidingswijze

Meng de bloem met de gist, olie en witte wijn. Voeg de eieren één voor één toe, gevolgd door de olijven, de in blokjes gesneden ham en de geraspte kaas. Boter de cakevorm in en vul hem voor $\frac{3}{4}$, want de cake zal rijzen. Zet de vorm op het lage rooster met beschermring en bak de cake in 33 tot 35 min. gaar op Combi HETELUCHT 240°+ 100W. Serveer de cake als borrelhapje in plakjes of in blokjes.

Tonijntoastjes

Bereidingstijd: 7 min. - 4 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 kom

Ingrediënten

4 sneetjes toastbrood
2 sl kappertjes
2 sl gehakte peterselie
4 sl mayonaise
50 g geraspte kaas
250 g tonijn naturel
zout, peper

Bereidingswijze

Leg het toastbrood op het metalen rooster en rooster het lichtbruin gedurende 1 tot 2 min. aan weerszijden onder de voorverwarmde GRILL, stand 1. Of rooster ze eenvoudig in een toaster. Meng alle ingrediënten behalve de geraspte kaas in een kom. Breng het mengsel op smaak en verdeel dit over de toasts. Strooi de geraspte kaas erover. Leg de toasts rechtstreeks op het hoge rooster en bak ze 5 min. onder Combi GRILL 1 + 100W en dan nog 1 min. onder GRILL 1.

Gratin Van Zeevruchten

Bereidingstijd: ca. 25 min. - 4 pers. - MAGNETRON en COMBINATIE

Benodigdheden: 1 kom + 1 kleine gratinschaal

Ingrediënten

500 g ingevroren zeevruchtencocktail

3 sjalotten

1 sl gehakte dille

30 g geraspte emmentaler

1 wortel

150 g champignons

30 g boter

bloem

25 cl melk

witte wijn

zout, peper

Bereidingswijze

Ontdooi de zeevruchten 6 min. op 600W en roer het mengsel meerdere maal dooreen. Laat het uitdruipen en bewaar het vocht. Voeg 25 cl melk toe aan het vocht. Hak de sjalotten, de wortel en de champignons en bak het geheel 5 min. in een kom met deksel en 40 g boter op MAX. Voeg 2 tot 3 royale sl bloem toe, laat dit opnieuw 40 sec. koken op MAX en voeg dan het mengsel van melk en zeevruchtenvocht toe. Kook deze bechamelsaus 5 tot 7 min. op MAX. (Als u de bechamelsaus te dun vindt, voeg dan 1 sl maïzena toe aan de witte wijn.) Voeg de dille en een sl fruitige witte wijn toe, breng de saus op smaak en meng deze door de zeevruchten. Giet het geheel in een kleine gratinschaal. Bestrooi het gerecht met geraspte emmentaler; verwarm de oven met het hoge rooster voor op COMBI HETELUCHT 210° + GRILL 1 + 250W. 8 tot 10 min. in de oven laten staan.

Saint-Germain Soep

Bereidingstijd: 35 tot 40 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 grote gietijzeren stoofpan

Ingrediënten

300 g spliterwten

50 g boter

1 kruidenbundel

2 teentjes knoflook

het groen van 1 prei

1 wortel

50 g gerookt borststuk

3 sl room

1 ui

zout, peper

Bereidingswijze

Was de spliterwten met veel water en laat ze uitdruipen. Leg ze in de gietijzeren stoofpan en giet er warm water op. Verwarm dit gedurende 4 tot 6 min. op MAX (totdat het kookt). Laat de spliterwten uitdruipen. Laat het fijngesneden groen van de prei, de wortel en de ui gedurende 4 min. slinken in de boter op MAX met het deksel op de pan. Voeg de uitgelekte spliterwten en het in blokjes gesneden, gerookt borststuk toe. Giet hier 70 cl warm water of bouillon over, voeg de geschilde knoflook en de kruidenbundel toe. Laat dit 10 min. koken op MAX en vervolgens 22 tot 25 min. op 440W (programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar). Roer ondertussen meerdere malen in de pan en let erop dat de spliterwten altijd onder water blijven. Als de spliterwten zacht en goed fijn te drukken zijn, verwijder dan de kruidenbundel en mix de soep met het keukenapparaat. Breng de soep op smaak en voeg de room toe. Opdienen met croutons.

Quiche Lorraine

Bereidingstijd: ca. 26 min. - 6 pers. -

SNELKOOKPROGRAMMA TAART of COMBINATIE

Benodigdheden: een metalen taartvorm van Ø 25 cm

Ingrediënten

1 rol kruimeldeeg

Garnering:

100 g gerookt spek

100 g geraspte gruyère

15 cl melk

3 eieren

15 cl room

zout, peper

geraspte nootmuskaat

Bereidingswijze

Garneer de taartvorm met het deeg en laat de bakfolie zitten. Snij het spek in blokjes. Laat de spekblokjes 1 min. koken op MAX en laat ze uitlekken. Verwarm de oven voor met het snelkookprogramma TAART 4/6 (Prog. 20) en het onderste rooster. Leg de spekblokjes, de geraspte gruyère en het gekruide mengsel van melk, eieren, room en geraspte nootmuskaat dat u met de elektrische garde heeft geklopt op de deegbodem. Als de oven warm is, plaats dan de beschermring erin, plaats de quiche in de oven en druk op 'Aan' (of bak de quiche ca. 25 min. op Combi Hetelucht 220° + 100W). Neem de quiche uit de vorm en laat hem voor het opdienen afkoelen op een rooster.

Tonijntaart

Bereidingstijd: ca. 28 min. - 6 pers. - SNELKOOKPROGRAMMA

TAART

Benodigdheden: een metalen taartvorm van Ø 28 cm + 1 kom.

Ingrediënten

1 rol boterdeeg

Garnering:

190 g uitgelekte tonijn naturel

4 eieren

20 cl melk

25 cl vloeibare room

130 g geraspte gruyère

zout, peper

Bereidingswijze

Benodigdheden: een metalen taartvorm van 28 cm + 1 kom.

Garneer de taartvorm met het deeg en laat de bakfolie zitten. Doe de eieren, melk en room in een kom en voeg peper en zout toe. Klop dit met de elektrische garde. Verwarm de oven met het lage rooster voor met het snelkookprogramma TAART 6/8 (Prog. 20).

Garneer de taartbodem met de uitgelekte tonijn en de geraspte kaas. Als de oven warm is, leg dan de beschermring op het rooster, plaats de taart in de oven en druk op 'Aan'. Neem de taart uit de vorm en laat ze voor het opdienen afkoelen op een rooster.

Pizza

Bereidingstijd: ca. 30 min. - 3 tot 4 pers. - HETELUCHT

Benodigdheden: een pizzabakplaat + 1 kom

Ingrediënten

1 pak pizzadeeg of brooddeeg

Garnering:

3 geplette teentjes knoflook

zout, peper

2 grote uien

1 pot tomatensaus

1 sl verse of gedroogde kruiden

300 g mozzarella

olijven

Bereidingswijze

Snij de uien in dunne plakjes, leg ze in een kom met 1 sl olijfolie en laat ze 3 min. afgedekt gaar worden op MAX. Verwarm de oven met het hoge rooster voor op HETELUCHT 300°. Rol dan het deeg uit met een deegroller die zo groot is als de pizzabakplaat. Verdeel de saus en verwarm gedurende 15 min. in de warme oven. Voeg dan de gebakken uien, de in plakjes gesneden mozzarella en de andere ingrediënten toe aan de garnering. Bak nogmaals 15 tot 20 min. op 300°. Merk op: u kunt de garnering variëren met blokjes ham, paprika, een ei, spekjes of champignons die enkele min. op MAX. zijn vorgebakken. Voeg de olijven 5 min. voor het einde van de bereidingstijd toe.

Courgette-Crèmesoep

Bereidingstijd: 20 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 2 liter met deksel

Ingrediënten

3 courgettes (ca. 600 g)

1 middelgrote aardappel

1 blokje kippenbouillon

3 porties gesmolten kaas

melk

zout, peper

Bereidingswijze

Schil een van de courgettes en de aardappel en snij deze samen met de ongeschilde courgettes in blokken. Doe deze in de kom met het bouillonblokje en een 1/2 glas warm water en laat ze 20 min. afgedekt gaar worden op MAX. Voeg een halve liter warm water + een halve liter flink warme melk toe evenals de gesmolten kaas. Meng dit in de mixer en voeg naar smaak peper en zout toe voordat u het opdient. Als de courgettes te bitter zijn, dan kunt u uitsluitend melk toevoegen. U kunt ook alle courgettes schillen, in plaats van slechts eentje om de bittere smaak van de schil te voorkomen.

Groenterecepten



Gevulde Aardappelen Met Spek

Bereidingstijd: 20 tot 30 min. - 4 pers. - STOMEN EN COMBINATIE

Benodigdheden: 1 glazen schaal van Ø 25 cm + 1 kom

Ingrediënten

4 grote aardappelen (niet meer dan 210 g per stuk)

1 ui

20 g boter

50 g gerookte spekreepjes

2 sl kwark

50 g geraspte gruyère

zout, peper

Bereidingswijze

Was de aardappelen en kook ze in een afgedekte schaal met 3 sl water met het snelkookprogramma AARDAPPELEN STOMEN (Prog. 6) bij een gewicht van 1000 g (voor ongeveer 800 g aardappelen). Keer de aardappelen halverwege de bereidingstijd om. Neem ze uit de oven en laat ze minstens 5 min. staan. Bak ondertussen de gehakte ui met de boter in de kom met deksel gedurende 2,5 min. tot 3 min. op MAX, bak de spekreepjes 40 s. op MAX en laat ze uitlekken. Meng de kwark, geraspte gruyère, ui en spekreepjes. Hol met een kleine lepel de aardappelen uit en breng ze op smaak. Vul de aardappelen met het mengsel. Zet de aardappelen in de schaal op het hoge rooster en bak ze 6 tot 7 min. op Combi GRILL 1 + 440W (of GRILL 1 + 600W als u de schaal van tevoren heeft voorbereid).

Polenta à La Meridionale

Bereidingstijd: ca. 35 min. - 4 pers.- STOMEN EN COMBINATIE

Benodigdheden: 1 kom van 2 liter

Ingrediënten

160 g middelfijne polenta (maismeel)

1 l water

2 sjalotten

1 wortel

100 g pancetta in blokjes

zout, peper

Bereidingswijze

Voeg het mengsel van de polenta, 1 liter warm water en zout in de kom. Dek af en breng in 5 tot 7 min. op MAX aan de kook. Als het mengsel kookt, controleer dan het waterniveau in het reservoir. Eerst 15 min. laten koken en vervolgens nog 12 min. op Stoom 440W (na 12 min. omroeren en het reservoir bijvullen met water). Schil de wortels en sjalotten en snij ze in stukjes. Verhit gedurende 4 min op MAX. in een kom met 1 el olijfolie. Voeg deze garnering en de ham toe aan de gare polenta. Voeg naar smaak peper en zout toe. U kunt de hete polenta bestrooien met geraspte (parmezaanse) kaas en zo opdienen of eerst nog even laten gratineren (op het hoge rooster, ca. 15 min. GRILL 1 + 250W als de polenta nog warm is, of GRILL 3 + 600 W als de polenta koud is). Ook kunt u de polenta laten afkoelen, in plakjes snijden en opbakken in de pan.

Gratin Dauphinois

Bereidingstijd: ca. 35 min. - 4 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge ovenschaal van Ø 27 cm

Ingrediënten

1000 g aardappelen
1 teentje knoflook
30 cl melk
20 cl vloeibare room
70 g geraspte emmentaler
zout, peper

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij ze in schijfjes. Verwarm de oven met het lage rooster voor op Combi HETELUCHT 250° + 440W. Schil en hak het teentje knoflook. Leg de aardappelschijfjes in de schaal en strooi het fijngehakte knoflook, het zout en de peper erover. Meng de melk en room in een kom en giet dit over de aardappelen. Bestrooi dit flink met geraspte emmentaler. Zet het gerecht in de oven en laat dit 32 tot 35 min. bakken (de bereidingstijd kan variëren al naar gelang de aardappelsoort, controleer indien nodig met de punt van een mes).

Wortels Met Sinaasappel En Komijn

Bereidingstijd: 15 tot 16 min. - 4-5 pers. - MAGNETRON EN STOMEN

Benodigdheden: 1 kom + 1 schaal met deksel van 2 liter of 1 glazen ovenschaal van Ø 27 cm

Ingrediënten

1 kg geschilde wortels
1 ui, 1 sinaasappel
½ tl komijnkorrels
½ tl honing
olijfolie
zout, peper

Bereidingswijze

Bak de gesnipperde ui 2 tot 3 min. in de schaal met 1 sl olijfolie op MAX. Snij de geschilde wortels in gelijkmatige schijfjes en leg deze in de schaal samen met de ui, komijn, honing, het sap en de geraspte schil van de sinaasappel. Controleer het waterniveau in het reservoir. Dek de schaal af en kook het geheel 8 min. 30 s. op MAX en vervolgens 11 min. op Stoom 440W (programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar). U kunt ook het snelkookprogramma GROENTEN STOMEN (prog. 4) gebruiken. Halverwege de bereidingstijd omroeren en voeg naar smaak peper en zout toe. Deze wortels zijn ook heerlijk als u ze koud serveert.

Bloemkoolgratin

Bereidingstijd: ca. 30 min. - 4 pers.-

**SNELKOOKPROGRAMMA GROENTEN STOMEN EN
COMBINATIE**

Benodigdheden: 1 kom + 1 hoge glazen schaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

1 bloemkool

¼ l de melk

20 g boter

20 g bloem voor een roux

70 g geraspte gruyère

geraspte muskaat

zout, peper

Bereidingswijze

Snij de bloemkool in stukjes van gelijke grootte en leg ze in de schaal met 3 sl water. Dek de schaal af en kook de bloemkool met het snelkookprogramma GROENTEN (prog. 4).

Leg ondertussen de ingrediënten voor de bechamelsaus klaar. Neem de stukjes bloemkool uit de schaal, laat ze uitdruipen en breng ze op smaak voordat u ze weer teruglegt in de schaal. Bereid de bechamelsaus (zie het recept in het hoofdstuk sauzen op pagina 40) en voeg hier de helft van de gruyère aan toe. Giet de saus over de bloemkool en bestrooi de bovenkant met de rest van de gruyère. Schuif de schaal op het hoge rooster in de oven en bak het gerecht gedurende 13 tot 15 min. op Combi GRILL 2 + 250W (of GRILL 2 + 440W als u de schotel van tevoren heeft bereid).

Flan Van Ratatouille

Bereidingstijd: ca. 40 min. - 6 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

800 g diepvriesratatouille (of 1 blik 4/4)

5 eieren

1 sl room

150 g chorizo

70 g geraspte gruyère

zout, peper

4 sl middelfijn griesmeel

Bereidingswijze

Laat de ingevroren ratatouille en het griesmeel 12 tot 14 min. koken op MAX in de afgedekte schaal. Klop in een kom de eieren en room door elkaar. Snijd de chorizo in blokjes en doe die samen met de ratatouille en de geraspte gruyère in de schaal. Goed mengen, naar smaak peper en zout toevoegen en in de schaal gieten. Plaats de schaal in de oven op het bovenste rooster en bak het gerecht 20 tot 25 min. op Combi HETELUCHT 230° + 440W.

Risotto Met Eekhoorntjesbrood En Basilicum

Bereidingstijd: ca. 25 min. - 4 pers. - MAGNETRON EN STOMEN
Benodigdheden: 1 gietijzeren stoofpan van 3 liter.

Ingrediënten

40 g gedroogd eekhoorntjesbrood
50 g boter
1 teentje knoflook
1 ui
250 g risottorijst
1 blokje groentebouillon
enkele takjes of blaadjes basilicum

Bereidingswijze

Laat het eekhoorntjesbrood ten minste 2 uur van tevoren inweken in 40 cl lauw water. Leg de gesnipperde ui, rijst en boter in de pan, leg er een deksel op en bak het geheel 3 min. op MAX. Giet dan het weekwater van het eekhoorntjesbrood vermengd met kraanwater (in totaal 1 liter) in de pan en voeg de geplette knoflook en het blokje groentebouillon toe. Bak dit zonder deksel op het snelkookprogramma RIJST (prog. 7) voor 400 g. (of 5 min. op MAX en dan 15 min. op Stoom 250W). Voeg 3 min. voor het einde van de bereidingstijd het eekhoorntjesbrood en de grof gehakte basilicum toe en indien nodig nog een beetje water. Breng het gerecht op smaak en laat het ten minste 10 min. staan met het deksel erop. Roer om met een vork voordat u het opdient.

Puree Van Knolselderij

Bereidingstijd: 15 tot 18 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

800 g knolselderij

2 aardappelen

40 g boter

15 cl melk

zout, peper

muskaat

Bereidingswijze

Schil de knolselderij en de aardappelen en snij ze in blokjes. Leg ze samen met de boter en 10 cl water in de schaal met deksel en laat ze gedurende 15 tot 18 min. gaar worden op MAX. Doe het gerecht vervolgens in de mixer of de groentemolen en voeg melk toe totdat u de gewenste consistentie heeft. Voeg naar smaak peper en zout toe en voeg een beetje geraspte muskaat toe.

Visrecepten



BAKTIJD VAN DE VIS

Voedingsmiddel	Vers	Tijdsduur (in min. per 500 g)	Diepvries	Tijdsduur (in min. per 500 g)
	Vermogen		Vermogen	
Dunne visfilets	ST 440W	7-8	Max	10
Dikke visfilets	ST 440W	9-10	Max	11-12
Vissteaks*	ST 440W	12 -15	Max	11-13
Zalmnuten met vel	ST 440W	8-9	Max	10-11
Hele vis *	ST 440W	13-14	Max	12
Sint-Jakobsoesters*	ST 440W	6-7	-	-
Inktvis / Calamaris*	ST 440W	8-9	Max	11
Noordzeekrab* (1 st 600 g)	ST 440W	14	-	-
Viskroketter (1 st = 50 g)*	-	-	Max Max	3 min 30 (2 st) 5 min (4 st)

*: Wij raden aan om de Automatische functie te gebruiken voor deze vissen.

Opmerking: stomen duurt te lang voor diepvriesvis, daarom raden we aan alleen verse vis te stomen.

Zalmmoten Met Mosterdkorrels

Bereidingstijd: ca. 15 min. - 4 pers. - MAGNETRON EN STOMEN

Benodigdheden: 1 kom + 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

700 g zalmfilet zonder vel in 4 moten gesneden

3 sjalotten

40 g boter

10 cl witte wijn

1 sl grove mosterd

2 sl room

1 tl maïzena

zout, peper

Bereidingswijze

Doe de fijn gesnipperde sjalotten met de boter in de schaal met deksel en laat ze 2 min. slinken op MAX. Giet de met maïzena gebonden witte wijn erover. Stoom de zalm gaar met het snelkookprogramma VIS STOMEN (prog. 8) op de driepoot voor het stomen. Leg de moten op een bord, dek ze af met een stuk aluminiumfolie en laat ze ten minste 3 min. staan. Giet ondertussen de jus van de zalm, de grove mosterd en de room in de kom met sjalotten. Meng dit en kook onafgedekt 2 tot 3 min. op MAX. Overgiet de zalmmoten met deze saus en dien ze op.

Gestoofde Dorade

Bereidingstijd: ca. 25 min - 4 pers. - MAGNETRON EN COMBINATIE

Benodigdheden: 1 Pyrex-schaal van Ø 30 cm + 1 kom

Ingrediënten

2 dorades (totaal: 800 tot 900 g - schoongemaakt)

1 ui

250 g Parijse champignons

2 tomaten

1 klont boter

kruiden

zout, peper

Bereidingswijze

Leg de gesnipperde ui in de kom met deksel en laat dit 2 tot 3 min. zweten op MAX. Leg de in dunne plakjes gesneden ui, champignons en tomaten in de schaal met deksel en kook dit 5 tot 6 min. op MAX. Voeg naar smaak peper, zout en kruiden toe en leg de dorades op een bed van tomaten en champignons. Verwarm de oven met het hoge rooster voor in de stand WARME LUCHT 300°. Als de oven is voorverwarmd, verspreid dan de klontjes boter om de dorades en, schuif het gerecht in de oven. Druk op Stop en bak de vis 18 tot 20 min. op Combi GRILL 1 + WARME LUCHT 250° + 250W. Indien nodig de vis omdraaien.

Vis Met Kokosnoot

Bereidingstijd: 8 tot 9 min. - 4 pers.- MAGNETRON

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

600 g heek of koolvis

2 sl room

1 sl olie

1 tomaat

1 ui

1 sl kerrie

sap van 1 citroen

1 rode paprika

150 g kokosmelk

zout, peper

Bereidingswijze

Snij de ui en paprika in blokjes en doe ze met de olie in de schaal met deksel. Laat ze 5 min. slinken op MAX. Voeg de kokosmelk toe en laat deze 45 sec. smelten op MAX. Voeg de andere ingrediënten toe, de gepureerde tomaat en de in blokjes gesneden vis. Kook dit 6 tot 7 min. met deksel op MAX Voeg naar smaak peper en zout toe en dien het gerecht op met rijst.

Luchtige Visterrine

Bereidingstijd: ca. 25 min. - 6 pers. - MAGNETRON en STOMEN
Benodigdheden: een tulbandvorm of 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm met een glas + 1 kom

Ingrediënten

400 g verse wijtingfilet zonder graten
1 wortel
1 sl gehakte fijne kruiden
wit van 1 ei
30 cl vloeibare room
zout, peper

Bereidingswijze

Kook de geschilde en gehakte wortel 2 tot 3 min. in de kom met deksel op MAX. Laten afkoelen. Doe de goed koude, in blokjes gesneden visfilets, het eiwit en zout en peper in het keukenapparaat. Mix het geheel gedurende 1 tot 2 min. door het apparaat steeds even aan en uit te zetten, totdat de vis fijngehakt is en voeg dan beetje bij beetje de goed koude room toe totdat er een homogeen mengsel ontstaat. Laat het schuim niet te lang in het keukenapparaat draaien, want dan wordt het warm. Voeg de goed uitgelekte wortel, de fijne kruiden en naar smaak peper en zout toe en doe dit in de tulbandvorm. Laat de terrine minstens 1 uur in de koelkast staan. Neem het dan uit de koelkast en dek het af met een omgekeerd bord. Controleer het waterniveau van het reservoir en gaar het gerecht gedurende 5 min. op 440W en dan 15 min. op Stoom 250W. Verdraai de schaal halverwege de bereidingstijd. Het punt van een mes moet droog en warm uit het gerecht komen. Laat het gerecht afkoelen voordat u het uit de vorm neemt en dien het op met tomatenpuree of citroenmayonaise.

Zalmmoten Met Dille

Bereidingstijd: 15 tot 17 min. - 4 pers.- MAGNETRON en STOMEN
Benodigdheden: 1 kom

Ingrediënten

800 g zalmmoten
2 sjalotten
200 g tomatenpulp
10 cl witte wijn
maïzena
100 g room
verse of gedroogde dille
zout, peper

Bereidingswijze

Bereiding van de saus: doe de fijngehakte sjalotten, de tomatenpulp en $\frac{3}{4}$ van de witte wijn in een grote kom. Laat deze 6 min. onafgedekt koken op MAX. Bind het restant van de witte wijn met 2 tl maïzena en voeg dit toe, evenals 1 tl dille en de room. Goed door elkaar mengen en 3 min. laten koken op MAX. Voeg naar smaak peper en zout toe en zet het apart. Bak de zalmmoten met het snelkookprogramma VIS (prog. 8). Giet de saus over de vis en dien deze op met witte rijst of een preifondue. Voor een caloriearm recept kunt u magere room gebruiken en de zalm vervangen door zeeforel.

Gratin Van Witte Vis

Bereidingstijd: 10 tot 12 min. - 4 pers. - MAGNETRON EN COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm + 1 kom

Ingrediënten

500 g witte visfilet
sap van een halve citroen
1 teentje knoflook
2 sjalotten
1 klont boter
2 sl verse kruiden
1 zakje puree voor 4 pers. (of een restje puree)
50 g geraspte kaas
zout, peper

Bereidingswijze

Doe de fijngehakte sjalotten met de boter in de kom en laat ze 2 min. 30 s. slinken op MAX. Bak de in grote stukken gesneden vis met citroensap, het geplette teentje knoflook en de voorgekookte sjalotten gedurende 6 tot 7 min. in de schaal met deksel op 600W. Hak ondertussen de kruiden en bereid de puree. Zorg ervoor dat de puree vrij droog is, zodat deze de visjus goed kan opnemen. Als de vis gebakken is, giet dan de overvloedige jus in de puree en voeg naar smaak peper en zout toe. Voeg vervolgens de vis en de kruiden toe. Bedek de vis met de puree, strooi hier de geraspte kaas overheen en laat de vis 5 tot 7 min. gratineren op het hoge rooster op Combi GRILL 1 + 440W (of 7 tot 9 min. op Combi GRILL 1 + 600W als u de gratin van tevoren heeft bereid).

Gerookte Zalmcake

Bereidingstijd: ca. 35 min - 6-8 pers. - Toets VRUCHTENCAKE of COMBINATIE

Benodigdheden: 1 grote kom + 1 metalen cakevorm van 26 cm

Ingrediënten

150 g bakmeel
3 eieren
100 g geraspte gruyère
220 g fromage blanc (max. 40%)
enkele gehakte takjes bieslook
4 plakjes (ca. 150 g) gerookte zalm in blokjes gesneden
6 cl olijfolie
zout, peper

Bereidingswijze

Beboter de cakevorm royaal. Verwarm de oven met het lage rooster en de beschermring voor met de toets Fruitcake (of warme lucht op 200°). Meng het bakmeel (met gist) met de geraspte gruyère, de bieslook en de in blokjes gesneden gerookte zalm. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door de olijfolie en de fromage blanc. Meng het geheel krachtig voordat u het in de cakevorm giet. Schuif deze op de beschermring in de oven en bak de cake met de toets FRUITCAKE, of 22 min. op de stand COMBI 200° + 100W, gevolgd door 12 tot 14 min. op de stand WARME LUCHT 180° (programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar als u de toets AUTO niet gebruikt). Serveer deze cake een beetje warm in plakjes of in de vorm van kleine blokjes als aperitief.

Vleesrecepten



Baktijd van vlees en gevogelte in de magnetron of met combinatiekoken. HL = Hetelucht, + = Combinatiekoken.

Vleessoort	Alleen magnetron	Tijdsduur	Combinatiekoken (voorverwarmde oven)	Tijdsduur (in minuten per 500 g)
Rund - ribstuk - gebraden (1) - ragout	- Max -	- 4-5 -	Voorverwarmen HL 300°, dan HL 250° + Grill 1 + 100W (1 en 2) HL 250° + Grill 1 + 100W (1 en 3) SPIT 250° + zelfde temp. Grill HL 170° + Zacht	10 tot 10 min 30 s 10-11 8-9 60 tot 90 (6)
Lam - bout of schouderstuk met bot - gebraden, rollade - ragout	600W 600W -	5-7 5-7 -	HL 250° + Grill 1 + 250W (1 en 3) HL 250° + Grill 1 + 250W (1 en 3) HL 170° + Zacht	11-12 15 50 tot 60 (6)
Kalf - gebraden - gebraden en gevuld - ragout	600W - -	8-9 - -	HL 210° + Grill 3 + 440W (1 en 3) HL 190° + 440W (1 en 3) HL 170° + Zacht	12-13 18 50 tot 60 (6)
Varken - gebraden filet - gebraden lendenstuk - ragout	600W 600W -	16 18 -	HL 210° + Grill 3 + 440W (1 en 3) HL 230° + 440W (1 en 3) HL 170° + 440W	12-13 17-18 50 tot 60 (6)
Kip-Parelhoen-Kalkoen - heel gebraden (3 en 1) - stukjes - gebraden kalkoen (1 en 3) - kalkoenpoot (1 en 2) - haantje (1 en 2)	- Max - - - -	- 7-8 - - - -	HL 230° + Grill 1 + 440W Grill 1 + 250W (1 en 2) Functie Varken of HL 220° + Grill 1 + 440W HL 250° + Grill 1 + 440W HL 250° + Grill 1 + 250W	8 12-13, dan 2 min Grill 1 15 10 12 min (6), dan 1 min Grill

(1) halverwege bereidingstijd omkeren. (2) magnetronschaal op hoog rooster. (3): magnetronschaal op laag rooster. (4) magnetronschaal op ovenbodem (5) driepoot voor stomen op het glasplateau (6): ongeacht het gewicht.

Opmerking: als de bereidingstijd voor gevuld vlees zonder bot niet is weergegeven in de tabel, verleng deze dan met ten minste 10 min. (ongeacht het gewicht).

Baktijd van vlees en gevogelte in de magnetron of met combinatiekoken. HL = Hetelucht, + = Combinatiekoken.

Vleessoort	Alleen magnetron	Tijdsduur	Combinatiekoken (voorverwarmde oven)	Tijdsduur (in minuten per 500 g)
Eend - heel gebraden (1 en 3) - gebraden en gevuld (1 en 3) - bout (1) - ragout (4) - borst (2 st 600 g)	- - - -	- - - -	HL 250° + 250W HL 250° + 250W Grill 1 + 440W HL 170° + 440W HL 200° + Grill 1 + 100W (1 en 2)	11-12 14-16 10-11 1u tot 1u 15 12-13 min (6)
Konijn	Max	7-8	-	-
Wild - gebraden - ragout (4)	Max -	5-6	HL 250° + Grill 1 + 100 W (1 en 3) HL 170° + 440 W	11-12 1u tot 1u 30 (2)
Dunne varkensworst, merguez (1) Fijne varkensbraadworst (1)	Max Max	3-4 5-6	HL 250° + Grill 1 (1 en 2) HL 250° + Grill 1 (1 en 2)	12-15 (6) 15-18 (6)

(1) halverwege bereidingstijd omkeren. (2) magnetronschaal op hoog rooster. (3): magnetronschaal op laag rooster. (4) magnetronschaal op ovenbodem (5) driepoot voor stomen op het glasplateau (6): ongeacht het gewicht.
Opmerking: als de bereidingstijd voor gevuld vlees zonder bot niet is weergegeven in de tabel, verleng deze dan met ten minste 10 min. (ongeacht het gewicht).

Eendenpootjes In Rode Wijn

Bereidingstijd: 1h 15 tot 1h 30 - 4 pers. - MAGNETRON en COMBINATIE

Benodigdheden: 1 gietijzeren stoofpan van 3 liter met deksel + 1 schotel

Ingrediënten

4 eendenpootjes
40 g bloem
40 g boter
1 ui
1 wortel
75 cl rode wijn
1 kruidenbundel
100 g gerookt spek
1 teentje knoflook
zout, peper

Bereidingswijze

Wentel de eendenpootjes royaal in bloem en bak ze aan twee kanten bruin in een braadpan op het vuur. Laat ondertussen de in dunne plakjes gesneden ui en wortel 3 min. afgedekt slinken in de boter op MAX. Als de pootjes aan twee kanten mooi goudbruin zijn, leg ze dan in de gietijzeren stoofpan en giet de rode wijn erover. Voeg het restant van de bloem, de wortel, de ui, de kruidenbundel, de geplette knoflook en de spekreepjes toe. Zet een omgekeerde schotel op het gerecht en dek deze af. Zet de gietijzeren stoofpan op de ovenbodem en bak het geheel gedurende 11 min. op MAX en dan 50 min. tot 1u op Combi Hetelucht 170° + 440W (programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar). Aan het einde van de bereidingstijd moet het vlees van de eend mals zijn. Verwijder de kruidenbundel. Ontvet de saus en voeg naar smaak peper en zout toe voor het opdienen.

Eend Gevuld Met Appels

Bereidingstijd: ca. 20 min. - 4 pers. - MAGNETRON en COMBINATIE

Benodigdheden: 1 glazen schaal van Ø 27 cm

Ingrediënten

1 eend van 1,4 kg
4 appels
150 g gevogeltelever
100 g gerookt spek
1 ei
1 sl calvados

Bereidingswijze

Hak een geschilde appel, de blokjes gerookt spek en de gevogeltelever in grove stukjes. Voeg het ei en de calvados toe en meng zorgvuldig. Voeg naar smaak peper en zout toe. Vul de buik van de eend en naai de opening in de buik weer dicht met een draad en een dikke naald of enkele tandenstokers. Leg de gekruide eend in de schaal en schik de drie andere geschilde en in kwarten gesneden appels er omheen. Zet de schaal op het onderste rooster en bak het gerecht 45 tot 48 min. op Combi HETELUCHT 250° + 250W. Draai de eend halverwege de bereidingstijd om. Ontvet de jus voor het opdienen.

Kippenragout Met Dragon

Bereidingstijd: ca. 20 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 25 cm

Ingrediënten

1 kip van 1,2 kg in 8 stukjes gesneden

1 ui

30 g boter

½ liter kippenbouillon

30 g bloem

5 dragontakjes

zout, peper

3 sl room

Bereidingswijze

Bestrooi de stukjes kip met bloem. Leg de gesnipperde ui en de boter in de schaal met deksel en laat deze 3 min. slinken op MAX. Voeg de met bloem bestrooide stukjes kip toe, giet de bouillon erover en voeg een weinig zout en 4 fijngehakte dragontakje toe. Dek ze af en kook 15 tot 16 min. op MAX. Laat de stukjes kip uitlekken. Laat de saus enkele min. zonder deksel inkoken op MAX. Voeg naar smaak peper en zout toe, evenals de room en enkele verse dragonbladeren.

Fricassee Van Konijn Met Rozemarijn

Bereidingstijd: 12 tot 14 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

1 konijn in 8 stukjes gesneden
1 teentje knoflook
2 sjalotten
50 g boter
2 sl bloem
2 glazen droge
witte wijn
2 takjes rozemarijn
zout, peper

Bereidingswijze

Bestrooi de stukjes konijn met bloem en voeg naar smaak peper en zout toe. Braad ze aan in een braadpan op het vuur met een sl olie. Als ze mooi goudbruin zijn, giet dan de witte wijn erover en leg ze in de schaal. Voeg hier de gehakte rozemarijn, de geplette knoflook en de fijngehakte sjalotten aan toe. Dek het gerecht af en laat dit in 12 tot 14 min. gaar worden op MAX. Eenmaal tijdens het koken omroeren. Laat het gerecht 5 min. staan en voeg naar smaak peper en zout toe.

Ierse Stoofpot

Bereidingstijd: 60 tot 75 min. - 5 tot 6 pers. - MAGNETRON EN COMBINATIE

Benodigdheden: 1 gietijzeren stoofpan van 3 liter met deksel + 1 schotel

Ingrediënten

1 kg lamsborst
800 g aardappelen
4 grote uien
tijm
laurier
bouillon
zout, peper
2 teentjes knoflook

Bereidingswijze

Snij het lamsvlees in stukjes, schil de aardappelen en de uien en snij ze in schijfjes. Leg het vlees, de schijfjes ui en de aardappelschijfjes in lagen op elkaar in de pan en voeg er een beetje tijm en laurier aan toe, evenals de geschilde en geplette knoflook. Vul de pan voor de helft met water of bouillon. Leg de omgekeerde schotel op het geheel en doe het deksel op de pan. Zet de pan op de ovenbodem en verwarm de oven 15 min. op MAX en dan 1 uur op Combi HETELUCHT 170° + 440W (programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar). Aan het einde van de bereidingstijd moeten de stukjes vlees zeer mals zijn en moeten de aardappelen eenvoudig met de vork kunnen worden geprakt. Voeg naar smaak peper en zout toe en dien op.

Gestoomde Varkenshaasjes Met Duivelsaus

Bereidingstijd: 22 min. - 4 pers. - MAGNETRON EN STOMEN

Benodigdheden: 1 kom

Ingrediënten

2 varkenshaasjes (ca. 800 g)

7 cl witte wijn (ca. 5 sl)

4 cl balsamicoazijn (ca. 3 sl)

Dijonmosterd

3 sjalotten

4 dragontakjes

30 g boter

zout, peper

Bereidingswijze

Braad de varkenshaasjes aan beide zijden bruin op hoog vuur in de braadpan. Leg ze op de driepoot voor het stomen op het glazen plateau. Controleer het waterniveau in het reservoir en verwarm de varkenshaasjes 4 min. op MAX en stoom ze dan 5 tot 6 min. op Stoom 440W. Doe ondertussen de fijngehakte sjalotten, de witte wijn, de balsamicoazijn en de gehakte dragon in de kom. Neem de varkenshaasjes uit de oven, voeg naar smaak peper en zout toe en bewaar ze op een bord afgedekt met aluminiumfolie. Bewaar de jus op het glazen plateau en voeg deze toe aan de sjalotten. Verwarm onafgedekt 3 min. op MAX en dan 9 min. op 250W. Voeg 1 sl sterke mosterd toe. Kook opnieuw 1 min. op MAX en voeg dan de 30 g verse boter eraan toe. Voeg naar smaak peper en zout toe, snij de varkenshaasjes in medaillons, giet de saus erover en dien ze op.

Blinde Kalfsvinken Met Morilles

Bereidingstijd: 15 min. - 6 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm + 1 kom

Ingrediënten

6 blinde kalfsvinken
15 cl vermoutwijn (Noilly-Prat)
3 sjalotten
2 tl maïzena
120 g room
1 klontje boter
20 g gedroogde morilles
zout, peper

Bereidingswijze

Laat de gedroogde morilles een half uur inweken in een kom warm water. Bak de kalfsvinken aan alle kanten bruin in een braadpan met boter op het vuur. Doe de kalfsvinken, de fijngehakte sjalotten, de uitgelekte en in stukjes gesneden morilles (vergeet niet het weekwater van de morilles te bewaren) en de helft van de vermoutwijn in de schaal. Verwarm het geheel ca. 8 min. met deksel op MAX. Bind ondertussen het weekwater van de morilles met maïzena. Leg aan het einde van de bereidingstijd de kalfsvinken in de opdienschaal en bedek deze met een stuk aluminiumfolie. Doe het maïzenapapje, de room en de rest van de vermoutwijn in de bereidingsschaal en laat deze saus 4 tot 5 min. indikken op MAX. Voeg naar smaak peper en zout toe en giet de saus op de blinde kalfsvinken. Dien deze schaal op met verse pasta.

Hachis Parmentier

Bereidingstijd: ca. 15 min. - 4-5 pers. - MAGNETRON EN COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm + 1 kom

Ingrediënten:

zakje puree voor 4 pers
of puree gestoomd van 900 g aardappelen
(selecteer 1000 g en kies het snelkookprogramma)
400 tot 500 g gebraden vlees
1 teentje knoflook
1 ui
20 g boter
peterselie
100 g gruyère
zout, peper

Bereidingswijze

Doe de gesnipperde ui met de boter in de afgedekte kom en laat deze 2 tot 3 min. slinken op MAX. Hak het vlees en voeg er de ui, het uitgeperste teentje knoflook en de gehakte peterselie aan toe. Verdeel het goed gekruide gehakt over de ovenschaal. Schep daar de puree op en strooi de gruyère erover.

- Als de puree nog warm is, dan hoeft u het vlees alleen maar op te warmen , 3 tot 4 min. op MAX, voordat u de schaal garneert. Zet de schaal vervolgens op het hoge rooster en verwarm de oven 7 tot 9 min. op Combi GRILL 2 + 250W.

- Als u het gehakt van tevoren heeft bereid en in de koelkast heeft bewaard: Verwarm de oven voor op convector 250° + 600 W met het rooster op de lage stand. Zodra de oven op temperatuur is, kunt u het gerecht in 22 tot 25 min. opwarmen.

Sausrecepten

Bechamelsaus

Bereidingstijd: ca. 8 min. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 1 liter

Ingrediënten

voor 1/4 liter melk

40 g bloem

40 g boter

zout, peper

geraspte muskaat;

Bereidingswijze

Doe de van tevoren uit de koelkast gehaalde boter in stukjes in de kom en laat dit 20 s smelten op MAX. Voeg de bloem toe, meng dit en laat het 20 s koken op MAX. Zet apart. Verwarm de melk 3 tot 4 min. in een hoge schaal op MAX (2 tot 3 min. voor 1/4 liter). Giet de melk al kloppend op het mengsel van boter en bloem. Verwarm dit opnieuw 3 tot 4 min. (2 min. 30 s. voor 1/4 liter) op MAX en klop het halverwege de bereidingstijd stevig op. Voeg naar smaak peper en zout toe en een beetje geraspte muskaat.

Variant: als u 2 eidooiers en 80 g geraspte gruyère (voor 1/2 liter saus) toevoegt aan uw bechamelsaus, dan krijgt u een Mornaysaus.

Bearnaisesaus

Bereidingstijd: ca. 10 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 1 liter

Ingrediënten

150 g boter
2 sl gehakte dragon
2,5 cl azijn
3 eidooiers
2,5 cl witte wijn
3 sjalotten
zout, peper

Bereidingswijze

Doe de gehakte sjalotten en dragon, de azijn en een beetje peper in de kom. Laat de saus indikken op 600W, eerst met deksel en dan 3 tot 4 min. zonder deksel. Er moet ongeveer twee tl vloeistof overblijven. Laat afkoelen en voeg dan de eidooiers en twee sl koud water toe. Meng het geheel en verwarm het 20 tot 30 s. op 600W. Neem het uit de oven en klop het stevig op. Herhaal dit 5 tot 6 maal totdat u een romige substantie heeft (het mengsel mag nooit koken). De substantie is goed als u tijdens het kloppen de bodem van de kom kunt zien. Voeg dan de zachte stukjes boter toe en blijf kloppen. Verwarm, indien nodig, het mengsel nog eens 10 tot 20 s. op 600W. Voeg naar smaak peper en zout toe en enkele verse dragonbladeren. Indien nodig, opwarmen op 100W en omroeren.

Roquefortsaus

Bereidingstijd: 4 tot 5 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van een 1/2 liter

Ingrediënten

50 g roquefort

20 cl vloeibare room

2 tl maïzena

zout, peper

Bereidingswijze

Laat de in stukjes gesneden roquefort 1 min. 30 s. smelten op 600W. Voeg de room en de in 1 sl water geklopte maïzena toe. Laat het geheel opnieuw 3 min. tot 3 min. 30 s. koken op MAX en klop het halverwege de bereidingstijd flink op. Voeg voor het opdienen naar smaak peper en zout toe. Deze saus is voortreffelijk bij rood vlees.

Witte Wijnsaus

Bereidingstijd: 20 tot 25 min. - 8 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 2 liter.

Ingrediënten

300 tot 400 g magere vissenkoppen en graten

1 kruidenbundel

20 cl witte wijn

1 ui

1/2 prei

3 sjalotten

10 cl room

150 g boter

zout, peper

Bereidingswijze

Maak de visskoppen- en graten fijn, was ze en doe ze in de kom samen met de gehakte ui, de sjalotten en de prei plus de kruidenbundel. Giet de witte wijn erover. Vul de kom met water en verwarm het geheel 15 min. op MAX. Laat uitlekken, gooi de graten en overige ingrediënten weg. Laat de bouillon onafgedekt indikken op MAX (ca. 8 min). Als er nog ca. 10 cl vloeistof over is, voeg dan de room toe. Laat de bouillon 6 tot 8 min. onafgedekt koken op MAX. Doe de stukjes zachte boter erbij en roer het om. Voeg naar smaak peper en zout toe. Voeg eventueel een scheutje fruitige witte wijn (bijvoorbeeld Elzaswijn) toe voor het opdienen. Deze saus is voortreffelijk bij de meeste vissoorten.

Dessertrecepten



Schuimgebak Met Custardsaus

Bereidingstijd: 8 tot 10 min. - 4-5 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 1 liter + 1 kleine kom

Ingrediënten

eiwitschuim:

wit van 4 eieren met 40 g suiker

custardsaus: 4 eidooiers

85 g griessuiker

1/2 liter melk

1 vanillestokje;

karamel:

50 g suiker + 1 sl water

Bereidingswijze

Kook de karamel 1 tot 2 min. in de kom op MAX en houd het aandachtig in de gaten. Stop het koken van de karamel met 2 lepels zeer warm water.

Giet de melk in de grote kom. Voeg het in tweeën gebroken vanillestokje toe. Verwarm deze 2 tot 3 min. op MAX (totdat de melk begint te razen). Klop ondertussen de eidooiers en de griessuiker op tot het mengsel wit begint te kleuren. Klop de kokende melk er doorheen en verwarm opnieuw 2 min. 30 s. tot 3 min. op MAX. Om de 30 seconden doorkloppen. Stop met koken zodra de room dik wordt. Verwijder de vanillestokjes en rasp enkele korrels in de room. Laat het geheel afkoelen. Klop het eiwitschuim met een snuifje zout en doe er een beetje suiker bij. Maar er 8 tot 10 balletjes van, leg ze op de platte ovenschaal en verwarm ze 1 min. 30 s. tot 2 min. op MAX en houd het aandachtig in de gaten. Laat de schuimballetjes afkoelen en overgiet ze met de karamel.

Far Met Gedroogde Pruimen

Bereidingstijd: 25 tot 30 min. - 6 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge, glazen schaal van Ø 22 cm + 1 kom

Ingrediënten

200 g gedroogde
ontpitte pruimen
2 cl rum
25 cl melk
60 g boter
20 cl vloeibare room
100 g meel
1 snuifje zout
100 g suiker
3 hele eieren

Bereidingswijze

Laat de gedroogde pruimen weken in rum en 2 sl water door dit 40 tot 60 s. te verwarmen op MAX. Laat ze ten minste 2 uur wellen. Verwarm de melk, de boter en de room 3 min. op 600W. Meng de bloem, het zout, de suiker en de eieren in een kom en klop er de warme melk doorheen. Leg het uitgelekte fruit in de schaal en giet de saus erover. Plaats de schaal op het onderste rooster en verwarm de oven 25 min. op Combi HETELUCHT 240° + 440W.

Banketbakkersroom

Bereidingstijd: 5 tot 7 min. - Voor 1/2 liter room - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 1 liter

Ingredients

1/2 liter melk

50 g bloem

100 g suiker

3 eieren

Bereidingswijze

Laat de melk 3 tot 4 min. koken op MAX. Meng ondertussen de suiker en de bloem in een kom. Voeg de eieren eraan toe en meng deze erdoor. Klop de kokende melk erdoor en verwarm de roomsaus 2 tot 3 min. op MAX. Om de minuut flink doorkloppen.

Flan Met Kokosnoot

Bereidingstijd: ca. 15 min. - 6 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge glazen ovenschaal van Ø 22 cm

Ingrediënten

Karamel:

50 g suiker

2 el water

1 blik geconcentreerde zoete melk

1 blik kokosmelk (400 g)

10 cl melk

2 sl tapioca

4 hele eieren

Bereidingswijze

Doe de suiker en het water in de schaal en verwarm deze 4 tot 5 min. op MAX. Blijf erbij totdat de karamel zich heeft gevormd. Houd de schaal schuin in alle richtingen om de karamel goed te verdelen. Meng de koemelk, de kokosmelk en de tapioca in een kom en verwarm dit 4 min. op MAX. Voeg vervolgens de geconcentreerde melk en de eieren toe. Klop dit met de elektrische garde en giet het in de schaal. Plaats de schaal op het onderste rooster in de oven en verwarm deze ca. 15 min. op Combi GRILL 3 + 440W. Lauw of koud opdienen.

Zachte Chocoladetaartjes

Bereidingstijd: ca. 12 min. - 12-14 pers. - MAGNETRON en HETELUCHT

Benodigdheden: 1 kom + 1 hoge, metalen bakvorm van Ø 22 cm

Ingrediënten

110 g boter
100 g suiker
130 g chocolade
2 tl meel
1 tl amandelpoeder
½ tl bakpoeder
3 eieren

Bereidingswijze

Smelt de in stukjes gesneden chocolade 2 tot 3 min. in de kom met boter op 600W. Voeg de suiker, de bloem, de gist en het amandelpoeder toe en dan één voor één de eieren. Klop het mengsel 1 minuut met de elektrische garde. Boter de bakvorm zorgvuldig in en leg een rond stuk bakpapier op de bodem. Garneer de bakvorm met het mengsel en laat dit ruim 2 uur in de koelkast staan. Verwarm de oven met het lage rooster en de beschermring voor op Combi HETELUCHT 230° + 100W. Plaats de bakvorm in de oven en bak het gebak gedurende 14 min. Laat het vervolgens 3 tot 4 min. staan in de bakvorm buiten de oven en neem uit de vorm. U kunt deze zachte chocoladetaartjes ook in afzonderlijke ovenschaaltjes bakken (6 beboterde ovenschaaltjes, 2 flinke soeplepels van het mengsel per ovenschaaltje en dan 1 uur in de koelkast). Doe de schaaltes in de warme oven en bak het gerecht 16 tot 18 min. op 220° convector, al naar gelang de gewenste stevigheid. (U kunt deze gebakjes enkele dagen in de koelkast bewaren en afzonderlijk gedurende 30 tot 40 sec. opwarmen op 440W.).

Quatre-Quarts / Vanille-Chocoladecake

Bereidingstijd: ca. 30 min - 6 pers. - Toets **CAKE** of **COMBINATIE**

Benodigdheden: 1 langwerpige, metalen cakevorm van 26 cm

Ingrediënten:

130 g boter

3 eieren

130 g suiker

1 zakje vanillesuiker

½ zakje bakpoeder

130 g meel

5 tl de cacaopoeder voor de vanille-chocoladecake

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten met de gesmolten boter. Voor de vanille-chocoladecake scheidt u het deeg in 2 vormen en voegt u in een ervan de cacaopoeder toe. Verwarm de oven met het lage rooster en de beschermring voor met de toets **CAKE**. Doe het deeg in de beboterde cakevorm (in lagen van verschillende kleur als u een vanille-chocoladecake maakt). Zet de cakevorm op het onderste rooster met beschermring en bak de cake met de toets **CAKE**, of 18 min. op Combi **WARME LUCHT 200° + 100W**, gevolgd door 12 min. op **WARME LUCHT 180°**. Neem de cake uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.

Bananengebakje

Bereidingstijd: ca. 25 min. - 6 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 hoge, metalen bakvorm van Ø 22 cm

Ingrediënten

3 goed rijpe bananen

110 g suiker

80 g boter

100 g lichte room

120 g bloem

¼ zakje de gist

3 eieren

2 cl rum

2 tl bakpoeder

Bereidingswijze

Snij de bananen in schijfjes en leg ze met de boter in de kom met deksel. Verwarm ca. 9 min. op MAX. Neem de kom uit de oven, prak het mengsel fijn met een vork en voeg de room, de met bloem vermengde suiker, de gist en het bakpoeder toe. Voeg dan één voor één de eieren en een scheut rum toe. Doe het mengsel in de beboterde en met bakpapier beklede bakvorm en bak dit 23 tot 25 min. op het onderste rooster voorzien met beschermring op Combi HETELUCHT 250° + 250W. Neem het gebak uit de vorm en laat het afkoelen op een rooster.

Chocolademousse

Bereidingstijd: 4 tot 6 min. - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 1 liter

Ingrediënten

200 g pure chocolade

6 eieren

100 g boter

50 g suiker

Bereidingswijze

Breek de chocolade in stukjes en leg ze in de kom samen met de in stukjes gesneden boter. Dek de kom af en laat de chocolade en boter 4 tot 6 min. smelten op 440W. Roer de ingrediënten om totdat er een romig mengsel zonder klontjes ontstaat. Breek de eieren en scheid het eiwit van de dooier. Klop de dooiers stuk en blijf kloppen terwijl u in een dun straaltje een beetje van het chocolade-botermengsel erbij giet. Laat het afkoelen. Klop het eiwitschuim stevig op en voeg er 1 min. voordat het stijf is 50 g suiker aan toe. Meng vervolgens beide ingrediënten (chocolade + dooiers en eiwitschuim) voorzichtig met de spatel. Laat het gerecht ten minste een uur in de koelkast afkoelen voordat u het opdient.

Zachte Citroentaart

Bereidingstijd: ca. 23 min - 4-6 pers. - Toets TAART of CAKE of COMBINATIE

Benodigdheden: 1 grote kom + 1 metalen cakevorm van 26 cm of een hoge bakvorm van Ø 25 cm

Ingrediënten

120 g meel
1 zakje bakpoeder
120 g suiker
80 g boter
4 eieren
sap en schil van 1 citroen

Bereidingswijze

Beboter de bakvorm overvloedig. Verwarm de oven met het lage rooster en de beschermring voor met de toets CAKE of TAART (al naar gelang de vorm die u gebruikt). Doe het meel, de gist, de suiker en de citroenschil in de kom. Voeg de eieren er één voor één bij, gevolgd door de gesmolten boter en het citroensap. Meng dit krachtig en giet het in de vorm. Schuif de vorm in de oven en bak de taart met de toets CAKE of TAART (afhankelijk van de vorm), of voor een ronde bakvorm 13 min. op de stand COMBI 220° + 100W gevolgd door 10 min. op de stand WARME LUCHT 180° en voor een cakevorm 17 min. op de stand COMBI 200° + 100W, gevolgd door 12 min. op de stand WARME LUCHT 180° (programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar als u de toets AUTO niet gebruikt). Neem de taart uit de vorm en laat haar afkoelen op een rooster.

Ovenappels

Bereidingstijd: 16 tot 20 min. - 2 pers. - COMBINATIE

Benodigdheden: 1 glazen schaal van ca. Ø 20 cm

Ingrediënten

2 mooie goudrenetten (ca. 600 g)

2 tl honing

20 g gedroogde rozijnen

30 g bruine suiker

30 g zachte boter

Bereidingswijze

Schil de appels, verwijder het klokhuis en hol ze een beetje verder uit met een lepeltje. Leg de appels op de platte schaal. Verwarm de oven met het lage rooster voor op Combi HETELUCHT 250° + GRILL 1 + 250W. Meng de honing, de gedroogde rozijnen, de suiker, en de zachte boter in een kom. Vul de appels met dit mengsel. Schuif ze in de oven en bak ze onafgedekt gedurende 10 tot 12 min. Schep na 10 min. het kooksap over de appels. Laat ze ten minste 5 min. staan voordat u ze opdient. Voor 4 of 5 appels: verdubbel de hoeveelheden vulsel en verhoog de bereidingstijd tot 12 - 13 min. in een platte schaal van 20 cm.

Mueslikoekjes

Bereidingstijd: 8 min. - voor 20 koekjes - HETELUCHT

**Benodigdheden: 1 bakplaat van ca. 28 X 32 cm voor op het rooster
+ de vetvanger**

Ingrediënten

50 g boter

50 g muesli

2 sl bloem

70 g suiker

1 ei

50 g verkruimeld beschuit

1 snuifje kaneel- of gemberpoeder

1 afgestreken tl bakpoeder

Bereidingswijze

Verwarm de oven zonder de accessoires voor op 250° HETELUCHT. Meng alle ingrediënten in een kom met de zachte boter. Maak kleine bergjes deeg met behulp van een koffielepel en leg ze op de beboterde of met bakpapier beklede bakplaat en vetvanger. Klop de deegbergjes met de vingertoppen plat, zodat er koekvormen ontstaan. Schuif de vetvanger op het lage niveau in de oven en de bakplaat op het hoge niveau en bak de koekjes 7 tot 8 min. Blijf bij de oven en verdraai indien nodig de koekjes halverwege de bereidingstijd. Neem de koekjes met behulp van een spatel van de bakplaat en laat ze afkoelen op een rooster. Als ze afkoelen worden ze knapperig.

Driekoningenbrood

Bereidingstijd: ca. 30 min. - 4 tot 6 pers. - HETELUCHT

Benodigdheden: 1 taartvorm of een metalen bakplaat van Ø 30 cm

Ingrediënten

2 rollen bladerdeeg

40 g boter

130 g suiker

150 g amandelpoeder

1 sl rum

2 eieren + 1 dooier voor het eigeellaagje

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten van de amandelspijs (suiker + amandelpoeder + boter + 2 eieren + rum). Bewaar dit in de koelkast. Verwarm de oven met het lage rooster voor op HETELUCHT 200°. Spreid een van de deegrollen uit op de bakplaat. Leg de amandelspijs in een bergje erop en laat 2 cm deeg rondom vrij. Smeer deze rand in met het geklopte ei. Leg de tweede laag deeg erop en druk de randen goed samen. Smeer de taart in met het geklopte ei en maak er streepjes in met de rug van een mes zonder door het deeg te steken. Bak de taart 28 tot 30 min. en laat ze afkoelen op een rooster.

Citroentaart

Bereidingstijd: 25 min. - 4/6 pers. -

SNELKOOKPROGRAMMA TAART

Benodigdheden: 1 metalen taartvorm van Ø 24 cm + 1 kom

Ingrediënten

Het sap en de schil van 2 citroenen

100 g amandelpoeder

60 g boter

130 g suiker

3 tl maïzena

4 eieren

1 rol kruimeldeeg met boter

Bereidingswijze

Leg het deeg in de taartvorm zonder bakpapier. Doe de suiker, het amandelpoeder en de citroenschillen in de kom. Voeg de eieren één voor één toe, evenals de gesmolten boter en het met maïzena gebonden citroensap. Verwarm de oven met het lage rooster en de beschermring voor met het snelkookprogramma TAART 4-6 (prog. 20). Plaats de taart met de vulling in de oven en druk op 'Aan'. Neem de taart aan het einde van de bereidingstijd uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

Fijne Appeltaart

Bereidingstijd: 25-30 min - 4 pers - WARME LUCHT

Benodigdheden: een ronde (34 cm) of een rechthoekige bakplaat van 34 x 34 cm

Ingrediënten

1 blok boterbladerdeeg van ca. 250 g

4 appels

vanillesuiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven met het hoge rooster voor in de stand WARME LUCHT 300°. Rol het deeg fijn uit met de deegroller. Leg het zonder zijrand op de bakplaat. Koel bewaren. Schil de appels en snij ze in fijne plakjes. Verspreid ze regelmatig over het deeg. Strooi er wat vanillesuiker over. Zet de taart ca. 30 min in de zeer warme oven. Afhankelijk van de appelkwaliteit kan het nodig zijn om de taart na bereiding een beetje kleur te geven door ze enkele minuten onder GRILL 1 te zetten. U kunt de taart onmiddellijk eten of eerst op een rooster laten afkoelen om te voorkomen dat het deeg slap wordt.

Appelkruimeltaart

Bereidingstijd: ca. 16 min. - 4 tot 6 pers. - MAGNETRON en COMBINATIE

Benodigdheden: 1 gratinvorm van vuurbestendig glas of porselein

Ingrediënten

5 tot 6 mooie appels

40 g bruine suiker

½ tl kaneelpoeder

75 g suiker

75 g boter

75 g bloem

75 g hele amandelen

Bereidingswijze

Doe de geschildte en in stukjes gesneden appels met de bruine suiker en de kaneel in de schaal en laat dit 6 tot 9 min. onafgedekt koken op MAX. Roer het halverwege de bereidingstijd door (de bereidingstijd varieert aanzienlijk al naar gelang de gebruikte appelsoort). Laten afkoelen. Vermaal de amandelen in het keukenapparaat en voeg de boter, bloem en suiker toe. Zet het keukenapparaat steeds even aan en uit totdat u een korrelig maar niet homogeen mengsel heeft. Leg dit mengsel op de voorgebakken appels. Leg de bakvorm op het hoge rooster en bak de kruimeltaart 7 tot 8 min. op Combi GRILL 2 + 250W. Blijf erbij en let op het bruine korstje. De korst is nog zacht als de taart uit de oven komt, maar wordt krokant zodra de appelkruimeltaart is afgekoeld.

Rijstebrij

Bereidingstijd: ca. 2 uur - 4 pers. - MAGNETRON

Benodigdheden: 1 kom van 2 liter

Ingrediënten

100 g ronde rijst

1 liter volle melk

80 g poedersuiker (of 90 g bruine suiker)

1 vanillestokje en 1 klein stukje kaneelstok

Bereidingswijze

Was de rijst tweemaal met helder water. Giet de rijst, melk en suiker in een grote kom. Voeg de kaneel en het gebroken vanillestokje toe. Breng dit aan de kook, eerst 10 min. onafgedekt op MAX (let er goed op dat de melk niet overkookt) en dan tweemaal 90 min. met deksel op 100W. Programmeer deze twee bereidingstijden achter elkaar. Roer het gerecht eenmaal om tijdens de bereiding. Laat het afkoelen met deksel. De zeer lange bereidingstijd van dit Normandische recept garandeert een unieke zachtheid zonder risico dat de rijst verbrandt of vastplakt op de bodem van de kom. Als u geen volle melk heeft, vervang dan 20 cl halfvolle melk door 20 cl slagroom.

Receptenindex

RECEPTEN VOOR VOORGERECHTEN

Olijvencake	71
Tonijntoastjes	72
Gratin Van Zeevruchten	73
Saint-Germain Soep	74
Quiche Lorraine	75
Tonijntaart	76
Pizza	77
Courgette-Crèmesoep	78

GROENTERECEPTEN

Gevulde Aardappelen Met Spek	81
Polenta à La Meridionale	82
Gratin Dauphinois	83
Wortels Met Sinaasappel En Komijn	84
Bloemkoolgratin	85
Flan Van Ratatouille	86
Risotto Met Eekhoortjesbrood En Basilicum	87
Puree Van Knolselderij	88

VISRECEPTEN

Zalmmoten Met Mosterdkorrels	92
Gestoomde Dorade	93
Vis Met Kokosnoot	94
Luchtige Visterrine	95
Zalmmoten Met Dille	96
Gratin Van Witte Vis	97
Gerookte Zalmcake	98

VLEESRECEPTEN

Eendenpootjes In Rode Wijn	103
Eend Gevuld Met Appels	104
Kippenragout Met Dragon	105
Fricassee Van Konijn Met Rozemarijn	106
Ierse Stoofpot	107
Gestoomde Varkenshaasjes Met Duivelsaus	108
Blinde Kalfsvinken Met Morilles	109
Hachis Parmentier	110

SAUSRECEPTEN

Bechamelsaus	113
Bearnaisesaus	114
Roquefortsaus	115
Witte Wijnsaus	116

DESSERTRECEPTEN

Schuimgebak Met Custardsaus	119
Far Met Gedroogde Pruimen	120
Banketbakkersroom	121
Flan Met Kokosnoot	122
Zachte Chocoladetaartjes	123
Quatre-Quarts / Vanille-Chocoladecake	124
Bananengebake	125
Chocolademousse	126
Zachte Citroentaart	127
Ovenappels	128
Mueslikoekjes	129
Driekoningenbrood	130
Citroentaart	131
Fijne Appeltaart	132
Appelkruimeltaart	133
Rijstebrij	134



Four Micro-ondes Vapeur multicuissons
Mode d'emploi et livre de recette micro-ondes combinés

INVERTER

Steam
PLUS

NN-CS598

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

Installation et branchement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez entièrement le four. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes endommagé.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT : POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

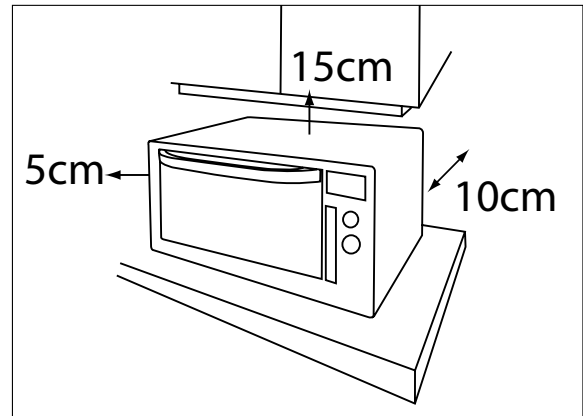
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou de présenter un danger.

Mise en place du four

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :

- a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- b. Si l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement ouvert.



Emplacement

Ce four ne peut être utilisé que posé sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans un meuble ou une colonne.

4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.

Installation et branchement

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux facultés mentales, physiques ou sensorielles altérées, ni par des personnes inexpérimentées ou ignorantes à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées par une personne responsable de leur sécurité.
7. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci. Pour éviter tout risque de brûlure, veillez à ce que les enfants ne touchent ni la cavité intérieure ni les parois extérieures du four après son fonctionnement.



Attention : Cet appareil produit de la vapeur brûlante.

8. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.
9. Le four n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette précaution ne s'applique pas au préchauffage d'un mode combiné (les micro-ondes n'étant pas émises en mode préchauffage).
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
7. Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode Vapeur, prenez garde en ouvrant la porte, de ne pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.

ATTENTION : de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, vous risquez de vous brûler, utilisez des gants de protection.

Attention : Surfaces brûlantes



Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CHALEUR TOURNANTE pendant 10 minutes à 250°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection.
 2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le four et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE, VAPEUR et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
 3. Le four est doté de résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE, VAPEUR et GRIL, ces résistances sont brûlantes. Prenez garde de ne pas toucher les parois intérieures du four ni l'eau contenue dans le bac à vapeur.
- N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.**
4. Si l'appareil fonctionne en mode COMBINE, GRIL ou CHALEUR TOURNANTE, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

Consignes de sécurité

Fonctionnement du ventilateur

En mode Micro-ondes/Four, le ventilateur s'enclenche afin de refroidir les composants électriques. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur peut continuer à fonctionner quelques instants. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne.

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau en verre

1. Le Plateau en verre se pose directement sur la sole en céramique pour cuire en mode MICRO-ONDES uniquement. Ne pas placer d'aliments directement sur la sole en céramique.
2. Le Plateau en verre est utilisé avec le support vapeur en plastique pour la cuisson en mode VAPEUR + MICRO-ONDES.
3. Le Plateau en verre peut se poser sur la grille métallique (niveau haut ou bas) pour une cuisson au GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE.
4. Quand le Plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau froide. Le choc thermique risquerait de le briser.

Support vapeur en plastique

1. Le support vapeur en plastique doit être posé sur le Plateau en verre pour toute cuisson en mode Vapeur. Les aliments peuvent être placés directement sur le support en plastique.
2. N'utilisez jamais le support en plastique en mode GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE.

Anneau de protection

1. Cet anneau doit être positionné sur la grille métallique, lors de toute utilisation d'un moule métallique en mode COMBINE. S'interposant entre le moule et la grille, il évite ainsi tout risque d'arc électrique.

2. En mode COMBINE comme en CHALEUR TOURNANTE, l'anneau de protection ne doit pas être chauffé au-delà de 250°C.

Grille métallique

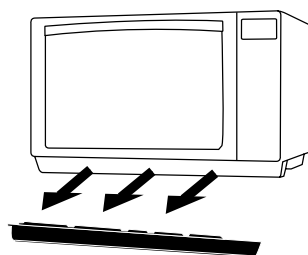
1. La grille métallique peut s'utiliser en niveau haut pour griller ou gratiner des aliments en mode GRIL. Vous pouvez l'utiliser en niveau haut ou bas pour la cuisson en mode CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec la grille métallique.
3. N'utilisez pas la grille métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.

Lèchefrite émaillée

1. La lèchefrite ne peut être utilisée qu'en mode CHALEUR TOURNANTE. Ne pas l'employer en modes MICRO-ONDES, GRIL ou COMBINE.
2. Pour une cuisson sur 2 niveaux, il faut positionner la lèchefrite en niveau bas et la grille métallique en niveau haut.

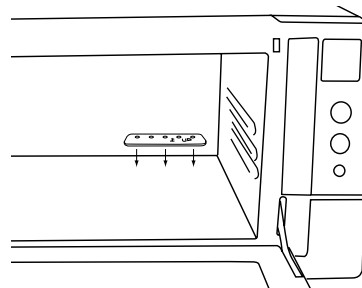
Gouttière

1. Avant toute utilisation du four, il vous faut installer la gouttière. La tenir à deux mains pour encliqueter les anneaux d'attache sur les pieds avant du four.
2. Le rôle de la gouttière en plastique est de recueillir l'eau de condensation excédentaire en mode VAPEUR et MICRO-ONDES. Il faut la vider après chaque utilisation du mode VAPEUR.



Barrette en céramique

1. Il faut placer la barrette en céramique sur le bac à vapeur avant d'utiliser le four.



Informations importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent faire varier ces temps de cuisson sont : le degré de cuisson désiré, la température initiale, la hauteur de l'aliment, le volume, la taille et la forme de la nourriture et des récipients utilisés.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

N.B. : Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se consumer, s'enflammer ou se dessécher. En cas de début d'incendie dans le four, maintenez la porte fermée, arrêtez la cuisson et débranchez la prise.

3) Œufs

- Ne préparez pas des oeufs à la coque ou des oeufs cuits durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.

4) Aliments avec peau

- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'oeufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits en mode MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande classique en modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles.

Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :

- a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
- b) Ne surchauffez pas les liquides.
- c) Mélangez le liquide avant de le verser dans le récipient et répétez cette opération à mi-cuisson.
- d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

7) Papier/plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

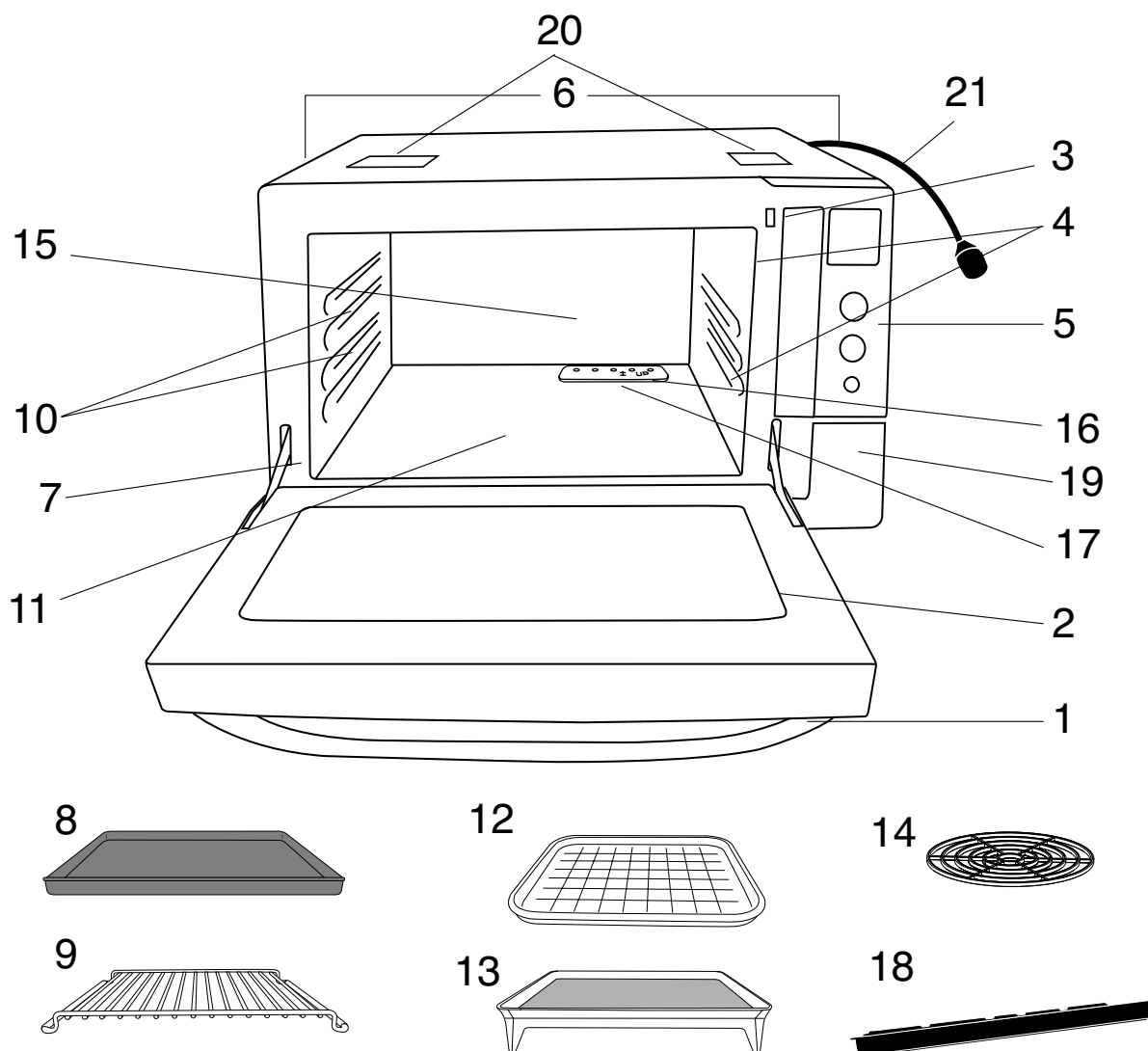
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes pures. Ils peuvent provoquer un arc électrique et endommager votre four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou une barquette aluminium, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours la partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Schéma descriptif



[1] Porte

Tirer sur la poignée pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche appuyée. L'intérieur du four s'éclaire dès que l'on ouvre la porte.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouverture d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Ouvertures d'aération externes du four

[7] Charnières de porte

Attention de ne pas occasionner de pincement de doigts en refermant la porte.

[8] Lèchefrite émaillée

[9] Grille métallique

[10] Encoches de niveau de cuisson

[11] Sole en céramique

[12] Plateau en verre

[13] Support vapeur

[14] Anneau de protection

[15] Revêtement catalytique de la paroi arrière

[16] Barrette en céramique

[17] Bac à vapeur

[18] Gouttière

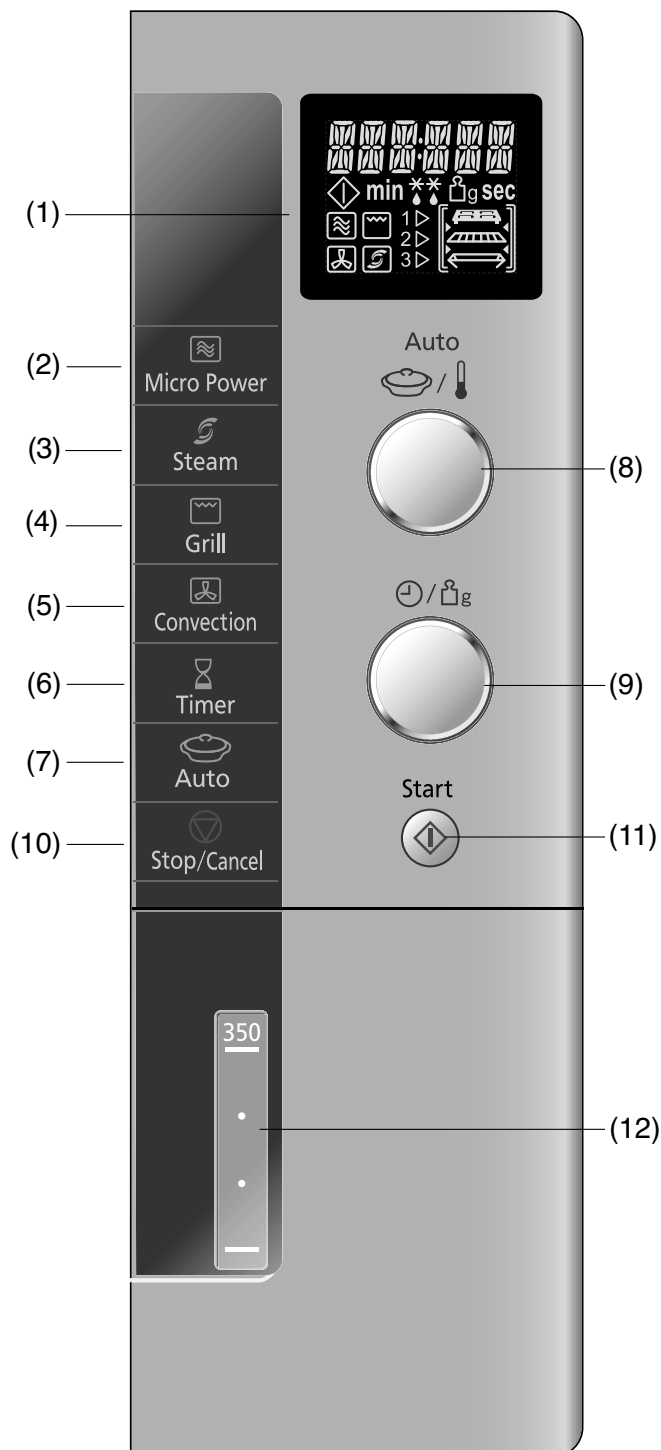
[19] Réservoir d'eau

[20] Etiquette d'avertissement (surface brûlante)

[21] Cordon d'alimentation

Panneau de commandes

NN-CS598S



(1) Fenêtre d'affichage

(2) Touche Micro-ondes

(3) Touche Vapeur

(4) Touche Gril

(5) Touche Chaleur Tournante

(6) Touche Minuteur:

Peut être utilisée comme un simple minuteur de cuisine ou encore pour différer le démarrage d'une cuisson. Elle sert aussi à régler l'horloge.

(7) Touche de cuisson Automatique selon le poids

(8) Sélecteur pour : les cuissons Auto/ la Température/ la Puissance Micro-ondes/ la puissance de Gril.

(9) Sélecteur de poids ou de durée

(10) Touche d'arrêt/annulation :

Avant la mise en marche du four :

Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.

Pendant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

(11) Touche de mise en marche :

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

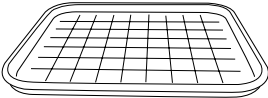
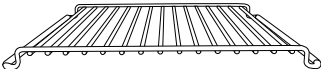
(12) Réservoir d'eau pour le mode Vapeur

Bips sonores :

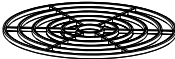
Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux bips sonores sont émis entre chaque étape de programmation. Au terme des temps de préchauffage des modes Chaleur tournante, ou Combiné, le four émet trois bips sonores (et "P" clignote dans l'afficheur) et cinq lorsque la cuisson est terminée.

Accessoires

Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau en verre 	Support Vapeur 	Grille métallique 
Micro-ondes	OUI	OUI	NON
Gril	OUI	NON	OUI
Chaleur Tournante	OUI	NON	OUI
Vapeur	OUI	OUI	NON
Combiné	OUI	NON	OUI*

*Ne jamais placer de moule métallique en contact direct avec la grille métallique en mode Combiné. Intercalez toujours l'anneau de protection.

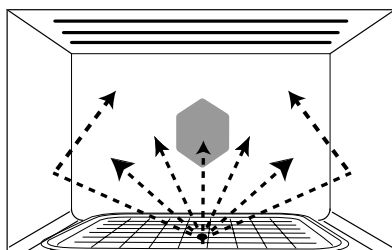
	Lèchefrite émaillée 	Anneau de protection* 
Micro-ondes	NON	NON
Gril	OUI	NON
Chaleur tournante	OUI	OUI
Vapeur	NON	NON
Combiné	NON	OUI

*Que ce soit en mode Combiné ou en Chaleur tournante, l'anneau de protection ne doit pas être soumis à une température supérieure à 250°C.

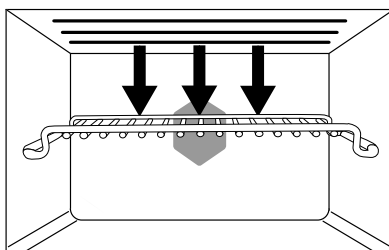
Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le matériau et la taille du récipient utilisé. Consultez la section Recettes pour de plus amples informations.

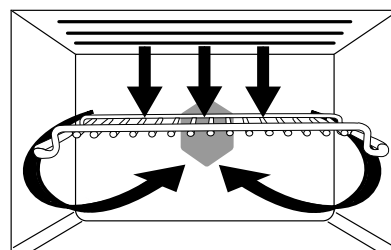
Micro-ondes



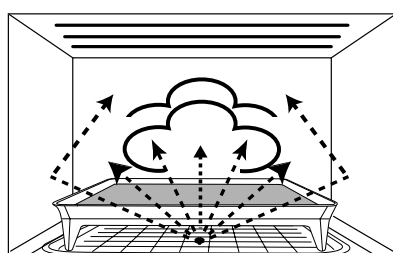
Gril



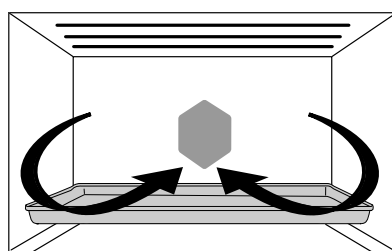
Gril + Chaleur Tournante



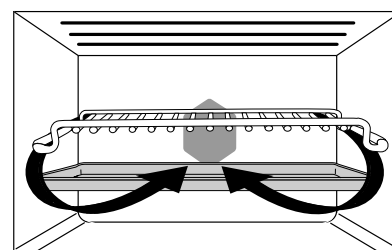
Micro-ondes + Vapeur



Chaleur tournante sur 1 niveau

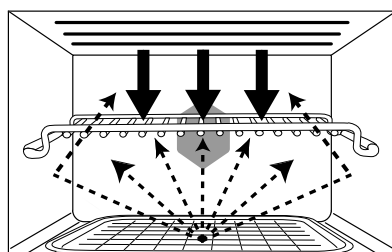


Chaleur tournante sur 2 niveaux

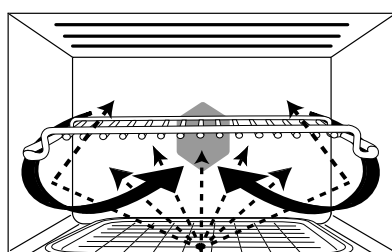


Combiné

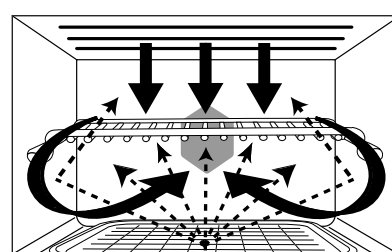
Gril + Micro-ondes



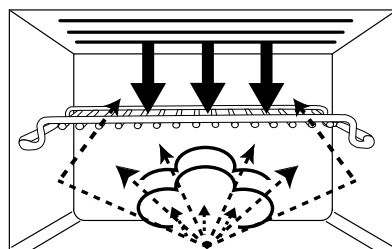
Chaleur tournante + Micro-ondes



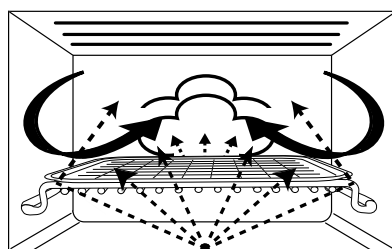
Gril + Chaleur tournante + micro-ondes



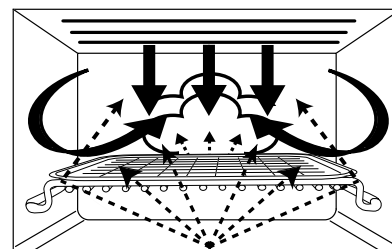
Vapeur + Micro-ondes + Gril



Vapeur + Micro-ondes + Chaleur tournante



Vapeur + Micro-ondes + Gril + Chaleur Tournante



Micro-ondes - - - - ->

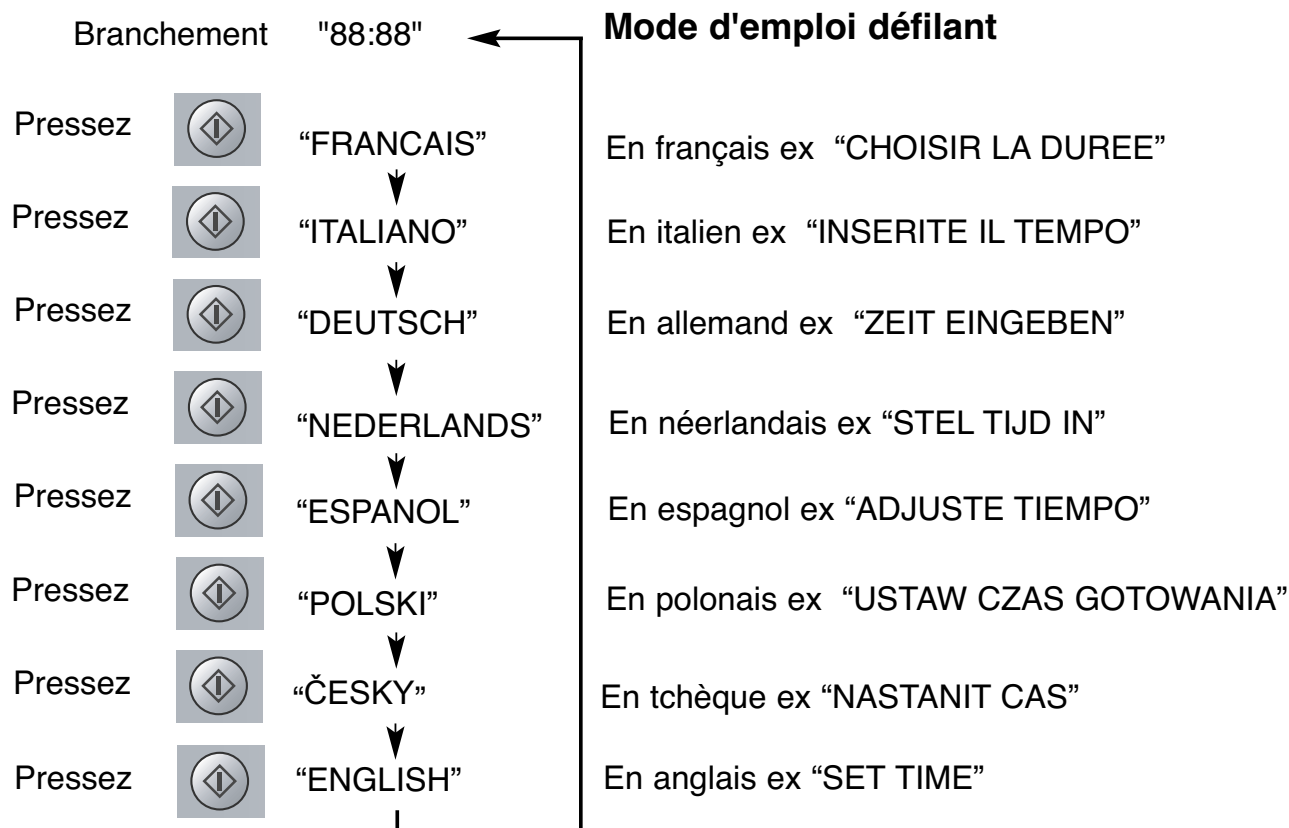
Chaleur —————>

Vapeur



Commandes et mode d'emploi

Mode d'emploi défilant:



Ce four a une fonction unique d'affichage de mode d'emploi pour vous aider à l'utiliser. Une fois le branchement effectué, pressez la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Puis, au fur et à mesure que vous presserez des touches, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante pour vous faciliter l'apprentissage de votre four. En cas de coupure secteur, ce mode d'emploi est désactivé, il vous faudra de nouveau presser la touche Marche avant d'utiliser le four pour obtenir l'affichage de votre langue. Vous pouvez aussi débrancher et rebrancher le four si vous désirez utiliser une autre langue.

Verrouillage de sécurité enfant :

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer ce verrouillage lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



- **Pressez 3 fois la touche Marche.**

- ☛ L'affichage de l'heure disparaît sans toutefois être perdu. Une étoile s'affiche en haut à gauche de l'afficheur.

- **Pressez 3 fois la touche Arrêt/Annulation.**

- ☛ l'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

Commandes et mode d'emploi

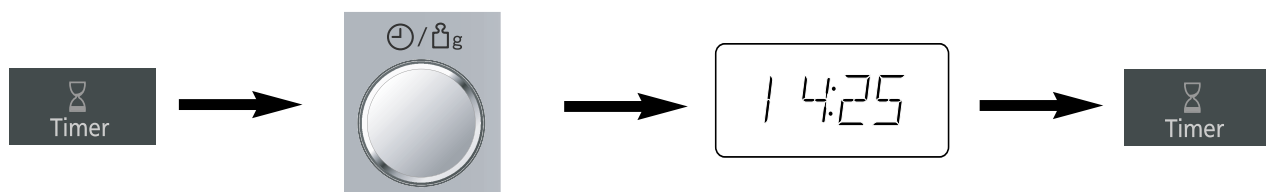
Ce modèle de four se distingue par sa nouvelle fonction d'économie d'énergie. 2 options sont disponibles : le mode Eco-énergie qui est préréglé en usine et donc installé par défaut et le mode Horloge. Les 2 options réduisent la consommation du four en veille.

Mise à l'heure

ex : 14 h 25

IMPORTANT :

Une fois le four en mode Horloge, s'il n'est pas utilisé, au bout de 6 minutes, la consommation d'énergie se réduit et l'affichage est plus faible. Il vous faut ouvrir et refermer la porte du four pour pouvoir l'utiliser de nouveau.



- **Pressez une fois la touche Horloge.**
Le deux-points(:) commence à clignoter.
- **Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.**
L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points (:) clignote.
- **Pressez la touche Horloge.**
Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

REMARQUES :

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de coupure de courant.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.
4. L'affichage de l'heure désactive automatiquement le mode Eco-énergie.
5. Si le four est débranché alors que l'horloge était affichée, le mode Eco-énergie est automatiquement activé en rebranchant le four.

Le mode Eco-Energie

Le four est préréglé en usine avec le mode Eco-Energie. Ce mode permet de réduire la consommation de l'appareil en veille.

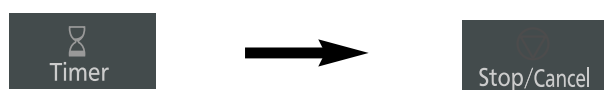
REMARQUES :

1. L'horloge ne s'affiche pas en mode Eco-Energie.
2. En mode Eco-Energie, après 6 minutes de non-utilisation, l'affichage s'éteint et le four ne peut être programmé. Il faut alors ouvrir et fermer la porte du four pour pouvoir l'utiliser.
3. Le four demeure en mode Eco-Energie, même après avoir été débranché et rebranché.

Pour le désactiver :

Suivre les étapes de la Mise à l'heure.

Pour l'activer :



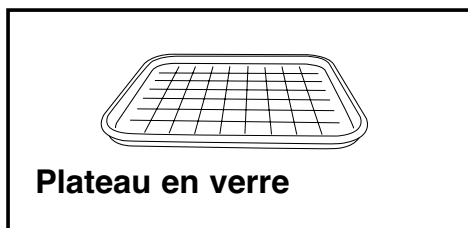
- **Pressez 2 fois la touche Horloge.**
- **Pressez 1 fois la touche Arrêt/Annulation.**

Le mode Eco-Energie est alors activé et les mots "ECO ENERGIE ON" s'affichent.

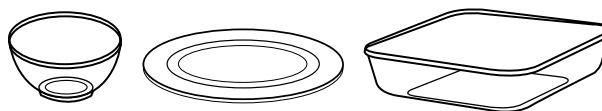
Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Votre four propose 6 niveaux de puissance micro-ondes (voir ci-après).

Accessoire utilisé :



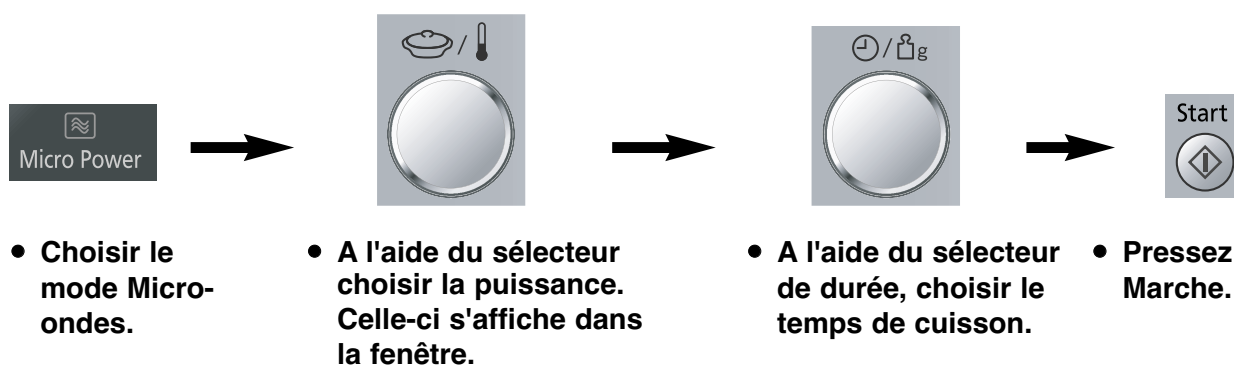
Vous pouvez aussi poser directement sur la sole en céramique vos récipients en Plateau en verre.



Ne pas placer d'aliments directement sur la sole.

Le tableau suivant vous indique en watts, la puissance approximative de chaque niveau.

Watts	Puissances	Durée maximum
1000 W	MAX (FORT)	30 min.
270 W	MIN (Décongélation)	90 min.
600 W	MOYEN	90 min.
440 W	DOUX	90 min.
250 W	MIJOTAGE	90 min.
100 W	MAINTIEN	90 min.



Remarques :

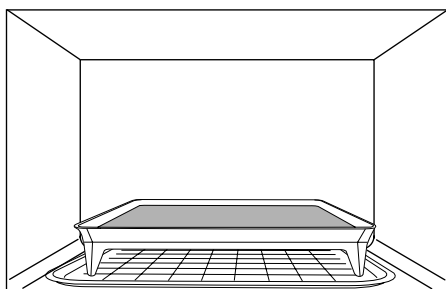
1. Vous pouvez programmer l'enchaînement de 2 ou 3 cuissons en répétant les trois premières étapes ci-dessus avant de presser Marche.
Par ex. Ragoût - MAX (Fort) 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition puis 250 W (Mijotage) pendant 60 minutes pour cuire et enfin 100 W (Maintien) pendant 10 minutes pour que les arômes se diffusent tout en maintenant le plat chaud.
2. Vous pouvez aussi programmer un temps de repos après une première cuisson ou décongélation (avant de presser Marche).
3. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Il vous suffit pour cela de tourner le sélecteur de durée. (par pas d'1 minute avec un maximum de 10 minutes et seulement dans le cas d'une cuisson en 1 seule étape).

Attention : Le four fonctionne automatiquement sur la puissance Max (1000W) si une durée est sélectionnée sans choix de puissance préalable.

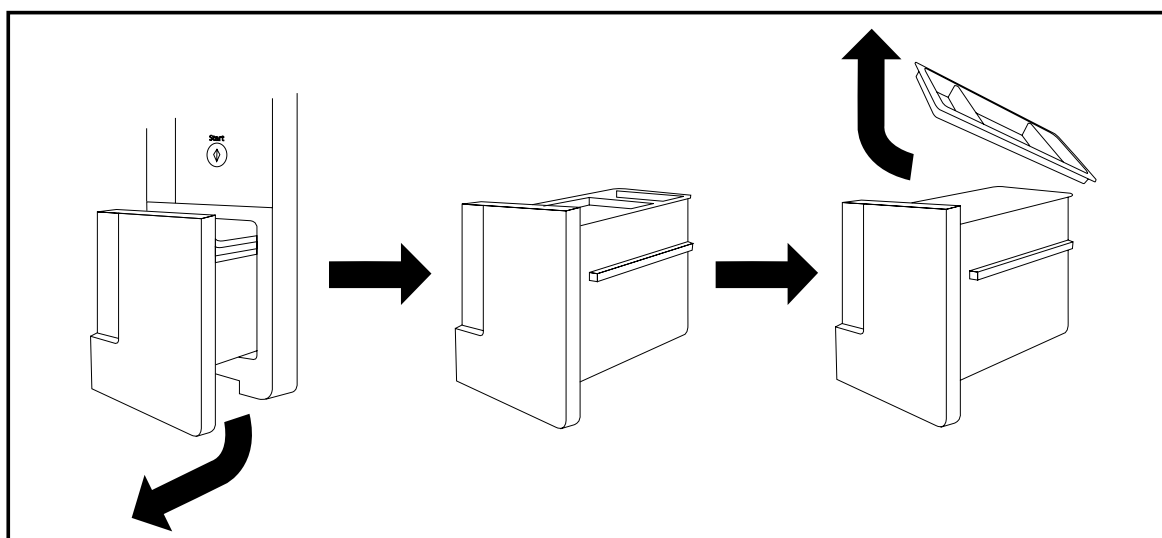
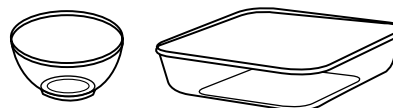
Micro-ondes Vapeur

4 combinaisons de Micro-ondes + Vapeur sont disponibles sur votre four (voir tableau ci-après)

Accessoire utilisé :



Vous pouvez aussi poser directement sur la sole vos bols et récipients en Plateau en verre munis d'un couvercle non ajusté ou d'un film étirable percé.



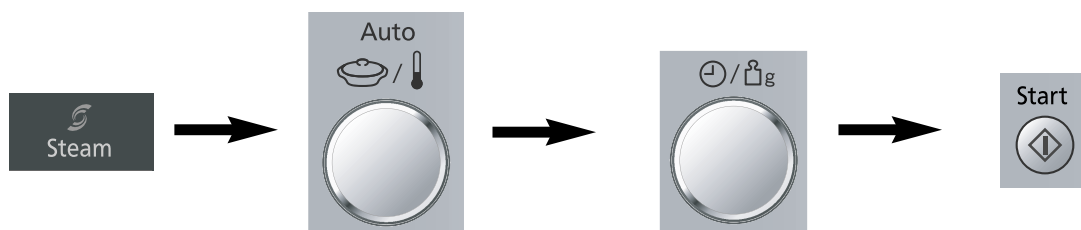
Retirez délicatement le réservoir d'eau. Otez le couvercle et remplissez le réservoir avec l'eau du robinet (n'employez pas d'eau minérale). Remplacez le couvercle et remettez le réservoir en place. Veillez au bon ajustement du couvercle et du réservoir dans son emplacement, pour éviter tout risque de fuite. Consultez la page 29 à propos des programmes de nettoyage. Il est conseillé de laver le réservoir à l'eau tiède une fois par semaine.

Tourner le sélecteur de programmes Auto dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Watts	Puissance	Temps de réglage maximum disponible
600 W	600 W	Moyen	15 minutes
440 W	440 W	Doux	15 minutes
250 W	250 W	Mijotage	15 minutes
100 W	100 W	Maintien	15 minutes

N.B. Il n'est pas possible d'utiliser le mode Vapeur uniquement sans les Micro-ondes.

N.B. Il peut être nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau si temps est réglé sur 12 minutes, cela s'applique même si le réservoir était rempli au maximum avant le début de la fonction Vapeur & Micro-onde. Référez-vous à la note 2 à la page 14.

Micro-ondes + Vapeur



- Pressez la touche du mode Vapeur.
- A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance Micro-ondes + Vapeur. La puissance sélectionnée s'affiche.
- Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée.
- Pressez Marche. Un décompte d'1 minute s'affiche pour permettre au four de préparer le mode Vapeur. Le gril peut se mettre en marche pendant cette minute.

Remarque :

1. La durée maximum de fonctionnement du mode Vapeur est de 15 minutes. Si vous désirez utiliser ce mode pour une durée plus longue, il vous faudra remplir de nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations ci-dessus.
2. Si le réservoir vient à se trouver vide en cours de cuisson, le four stoppe la cuisson. L'afficheur vous indique qu'il faut remplir le réservoir. Après l'avoir fait, remettez le réservoir en place avec son couvercle et pressez Marche, la cuisson reprendra.
3. Vous pouvez remplir le réservoir à tout moment en cours de cuisson sans qu'il soit nécessaire de presser la touche Arrêt au préalable.
4. Pour une cuisson en 2 ou 3 étapes, répétez les opérations de sélection de puissance et de durée avant de presser Marche.
5. Il est possible de programmer un temps de repos en deuxième étape.
6. Il peut être nécessaire d'essuyer l'eau de condensation en excès dans la cavité après une cuisson Micro-ondes + Vapeur.

ATTENTION :

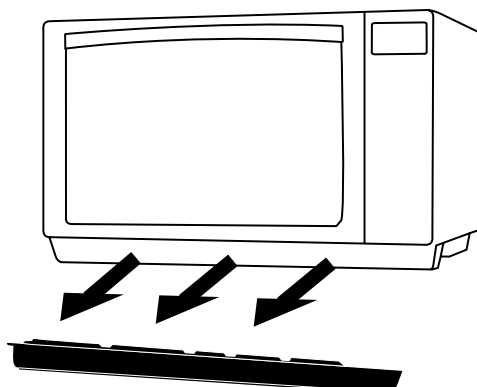
En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.

RISQUE DE BRÛLURE :

Utilisez des gants de protection.

Gouttière :

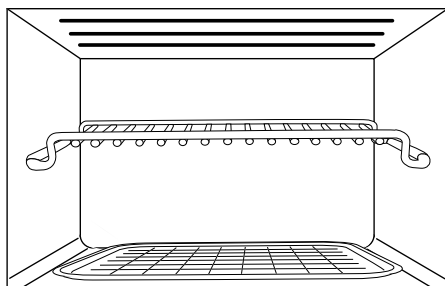
Après chaque cuisson Vapeur, retirez précautionneusement la gouttière située devant le four afin de la vider. Tirez-la doucement vers l'avant en le tenant à deux mains. Une fois vidée, lavez-la à l'eau tiède savonneuse ou si vous préférez, dans le lave-vaisselle. Remettez-la en position en encliquetant les anneaux sur les pieds avant du four.



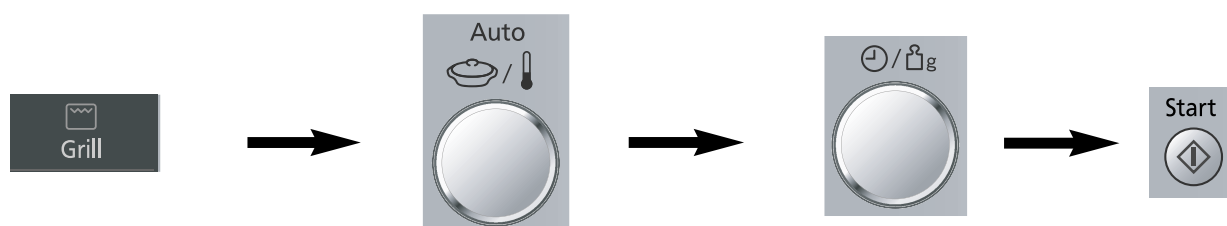
Cuisson au Gril

Vous disposez de 3 puissances de Gril.

Accessoire utilisé :



Puissance	Watts
1 FORT	1300 W
2 MOYEN	950 W
3 DOUX	700 W



- **Pressez la touche du mode Gril.**
- **A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance de Gril désirée, elle s'affiche dans la fenêtre. La puissance Fort (Gril 1) est pré-sélectionnée. Tournez le sélecteur 1 fois vers la gauche pour le Gril 2 et encore une fois vers la gauche pour le Gril 3.**
- **Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (max. 90 minutes).**
- **Pressez Marche.**

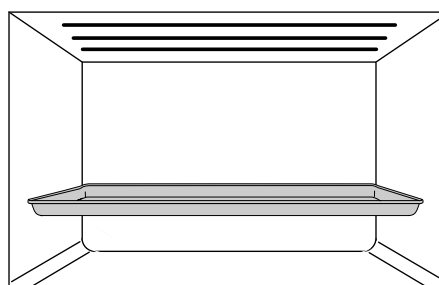
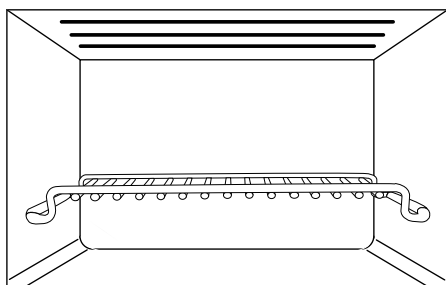
Remarques :

1. Le Gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
2. Le Gril ne se préchauffe pas.
3. Vous pouvez prolonger la durée de cuisson en cours de cuisson en tournant simplement le sélecteur de durée. (max. 10 min)
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance de Gril en cours de cuisson. Il vous suffit de presser la touche de Gril, et, pendant l'affichage de la puissance, modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

Cuire en Chaleur tournante ou en Gril + Chaleur tournante

En Chaleur Tournante, vous pouvez choisir une température de 40°C ou de 100°C à 300°C par pas de 10°C. Pour une sélection plus rapide, l'affichage démarre à 150°C pour aller jusqu'à 300°C puis revenir après à 40° puis à 100°C. En Chaleur tournante, il est possible de cuire sur 1 ou 2 niveaux.

Cuisson sur 1 niveau



En cuisson sur 1 niveau, vous pouvez utiliser aussi bien la lèchefrite émaillée que la grille métallique.

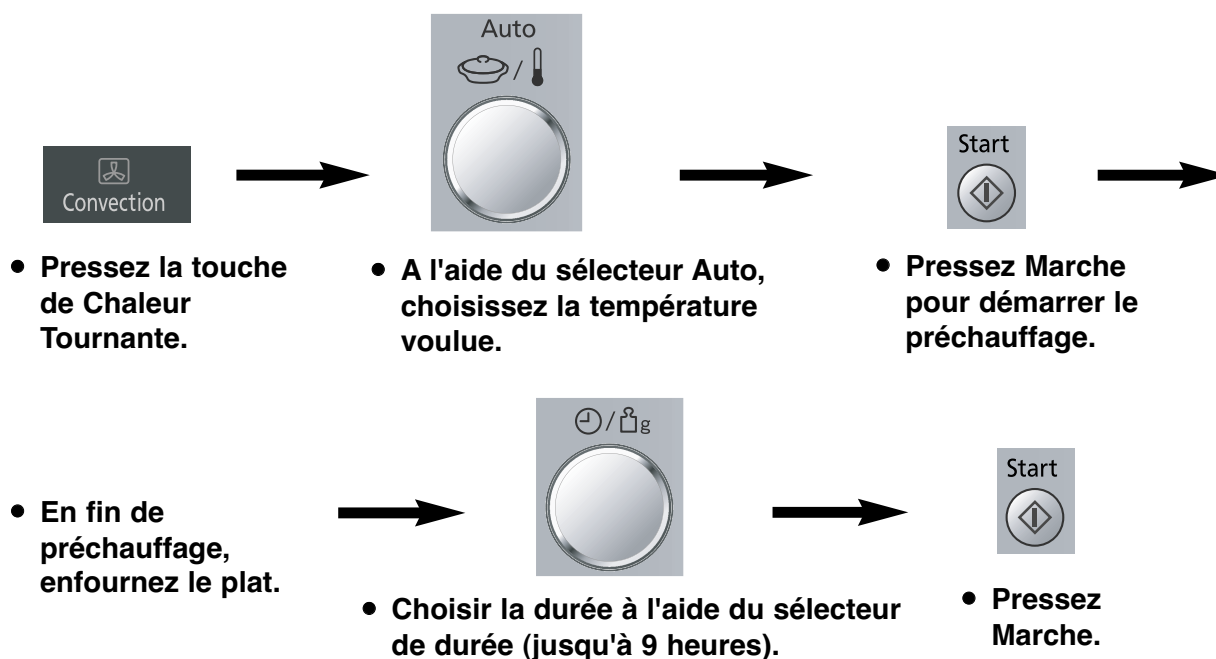
Viande rôtie : plat posé sur la grille niveau bas.



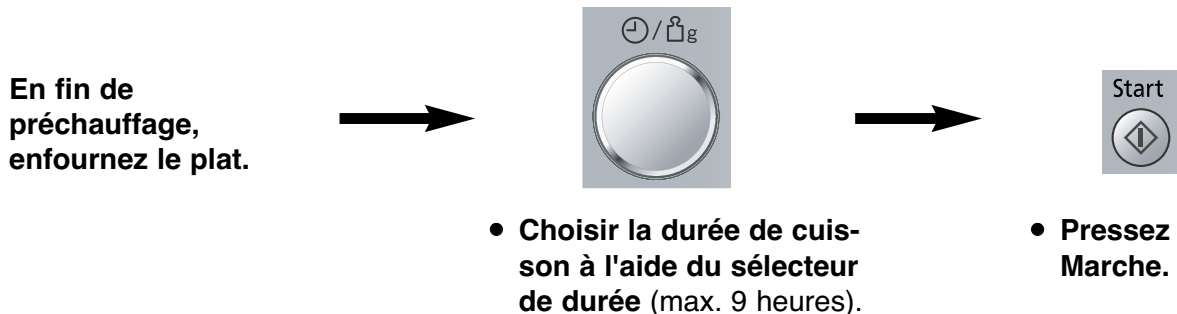
Cuisson de petits fours : lèchefrite niveau bas.



Cuisson en Chaleur Tournante :



Cuisson en Gril + Chaleur tournante



METTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION POUR RETIRER LE PLAT OU LES ACCESSOIRES EN FIN DE CUISSON. LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SERONT TRES CHAUDS.

VEILLEZ A TENIR FERMEMENT LE PLAT ET/OU L'ACCESSOIRE LORSQUE VOUS LES RETIREZ DU FOUR.

REMARQUES SUR LE PRECHAUFFAGE :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le « P » clignote dans l'afficheur. Si alors vous n'ouvrez pas la porte, le four maintient la température sélectionnée pendant 30 minutes. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous voulez cuire sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de température et pressez Marche.

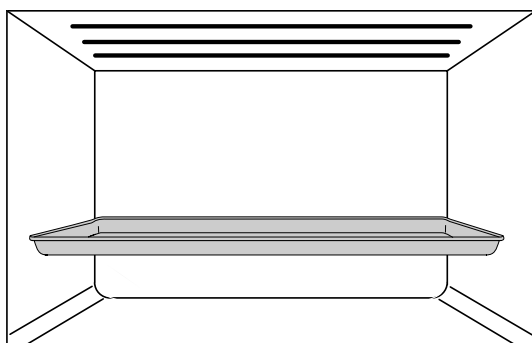
REMARQUES :

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute).
4. Vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante ; pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

Cuisson sur 1 ou 2 niveaux

Cuisson sur 1 niveau

Lèchefrite émaillée

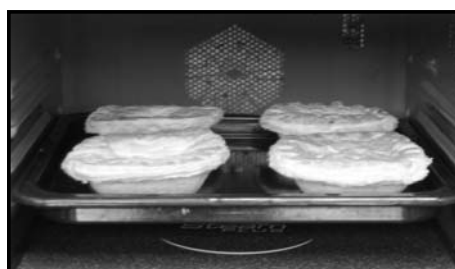


Vous pouvez employer la lèchefrite comme plat de cuisson pour rôtir des volailles ou des pommes dauphines. Elle est aussi pratique pour faire réchauffer des petits pâtés ou des entrées apéritives. **Il ne faut pas utiliser la lèchefrite en mode Micro-ondes ou Combiné.**

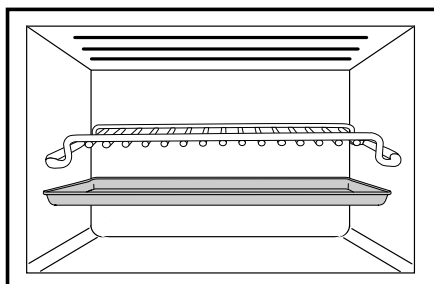
Rôtissage : lèchefrite émaillée.



Réchauffage : lèchefrite émaillée.



Cuisson sur 2 niveaux



Lorsque vous désirez cuire sur 2 niveaux en Chaleur tournante, il vous faut placer la lèchefrite en niveau bas et la grille métallique en niveau haut.

Selon la recette, il vous faudra préchauffer avec ou sans les accessoires en place. Vous référer aux recettes.

Cuisson en quantité :
biscuits ou petits feuilletés.



Réchauffage d'un repas complet : pizza surgelée en niveau haut et frites à four en niveau bas.



La cuisson sur 2 niveaux est idéale pour :

1. Cuisson par fournées : biscuits, petits feuilletés, petits pains, chouquettes.
2. Réchauffage d'un menu complet : pizza surgelée en niveau haut et frites à four en niveau bas.
3. Cuisson de pommes de terre en niveau haut et de légumes rôtis en niveau bas.
4. Réchauffage en grande quantité d'entrées apéritives ou de pâtisseries salées déjà cuites : roulés aux saucisses, feuilletés, mini-pizzas, mini-quiches.

Veillez à ce que la grille et la lèchefrite soient correctement insérées et bien stables avant utilisation.

Ne pas placer sur la grille ou la lèchefrite de plat pesant plus de 4 kg.

METTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION POUR RETIRER LE PLAT OU LES ACCESSOIRES EN FIN DE CUISSON. LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SERONT TRES CHAUDS.

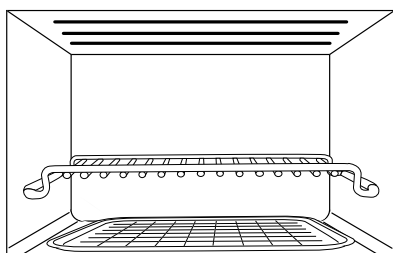
VEILLEZ A TENIR FERMEMENT LE PLAT ET/OU L'ACCESSOIRE LORSQUE VOUS LES RETIREZ DU FOUR.

Cuisson Combinée

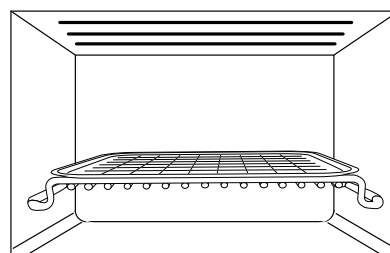
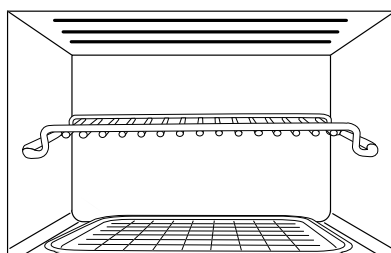
Vous pouvez choisir 6 combinaisons de cuisson : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur Tournante + Micro-ondes 3) Gril + Chaleur tournante + Micro-ondes, 4) Gril + Micro-ondes + Vapeur, 5) Chaleur Tournante + Micro-ondes + Vapeur, 6) Gril + Chaleur tournante + Micro-ondes + Vapeur. La puissance Max (1000W) n'est pas disponible en cuisson Combinée. En effet l'aliment serait cuit à l'intérieur avant que la chaleur n'ait commencé à le colorer.

Accessoire utilisé :

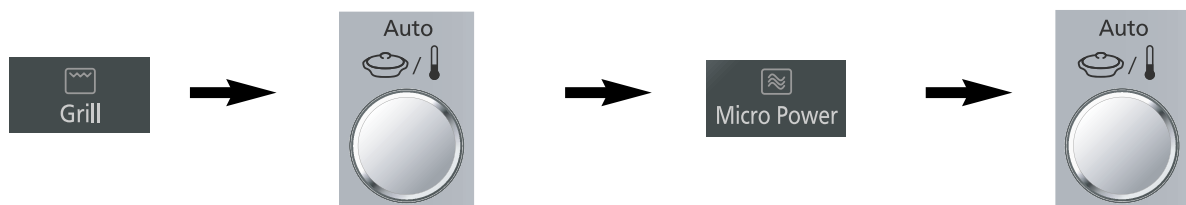
Gril + micro-ondes



Chaleur tournante + Micro-ondes / Gril + Chaleur Tournante + Micro-ondes



1) Gril + Micro-ondes

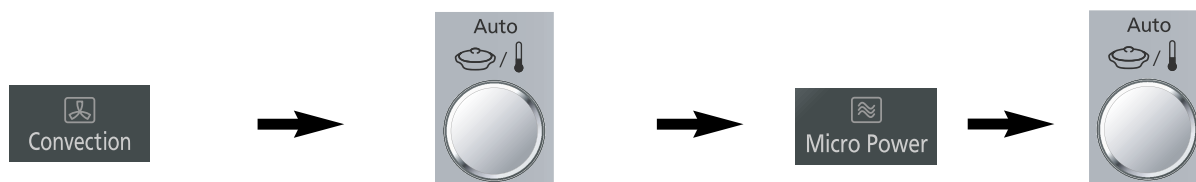


- Pressez la touche de Gril.
- A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance de Gril.
- Pressez la touche Micro-ondes.
- Choisir la puissance Micro-ondes à l'aide du sélecteur Auto.



- Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (jusqu'à 9 heures).
- Pressez Marche.

2) Chaleur tournante + Micro-ondes



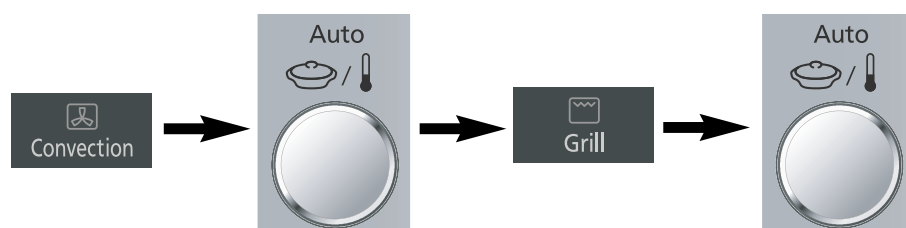
- Pressez la touche de Chaleur tournante.
- Choisir la température désirée.
- Pressez la touche Micro-ondes.
- Choisir la puissance Micro-ondes.



- Choisir la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures).
- Pressez Marche.

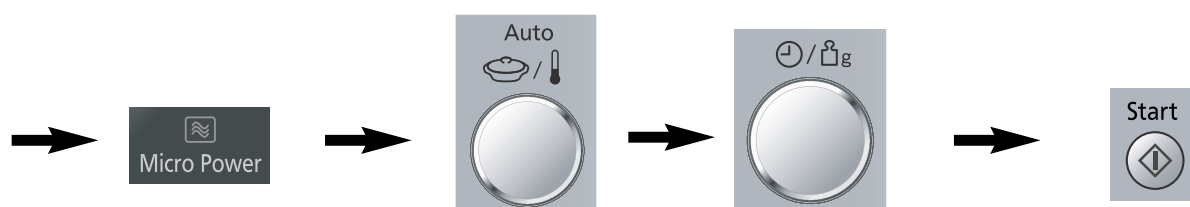
Cuisson Combinée

3) Gril + Chaleur Tournante + Micro-ondes



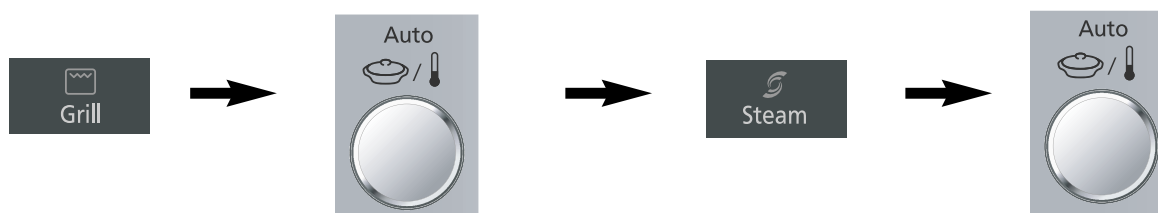
Si vous désirez une autre puissance de Gril, tournez le sélecteur vers la droite pour Gril 1 et vers la gauche pour Gril 3.

- Pressez la touche de Chaleur tournante.
- Choisir la température
- Pressez la touche de Gril
- Choisir la puissance de Gril (la puissance Gril 2 -Moyen est préselectionnée).



- Pressez la touche Micro-ondes.
- Choisir la puissance de Micro-ondes.
- A l'aide du sélecteur de durée, choisir la durée de cuisson (max. 9 heures).
- Pressez Marche.

4) Gril + Vapeur + Micro-ondes



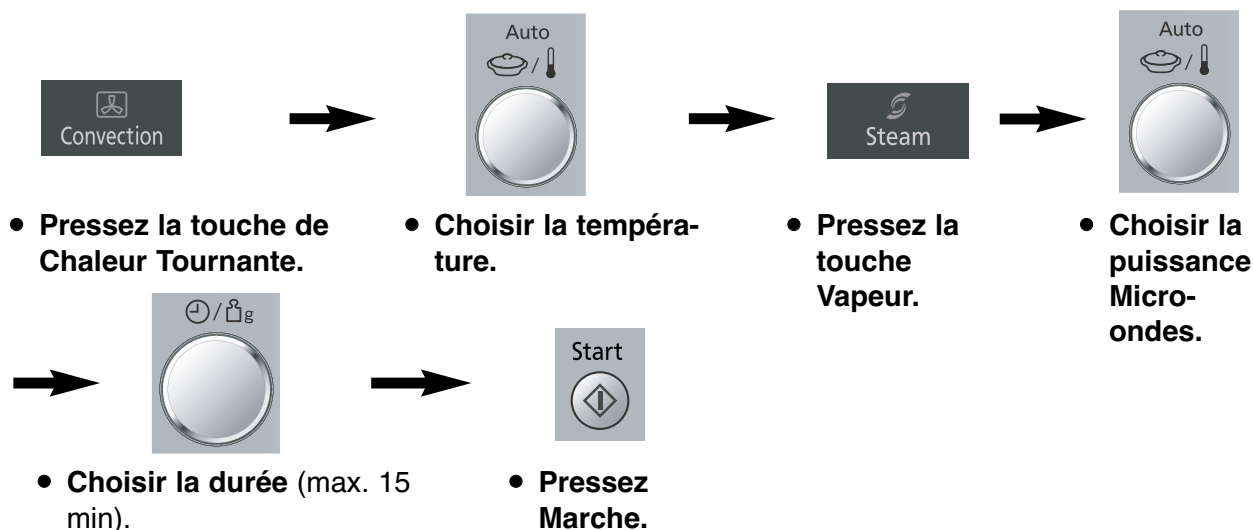
- Pressez la touche de Gril.
- Choisir la puissance de Gril à l'aide du sélecteur Auto.
- Pressez la touche de Vapeur.
- A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance vapeur/Micro-ondes.



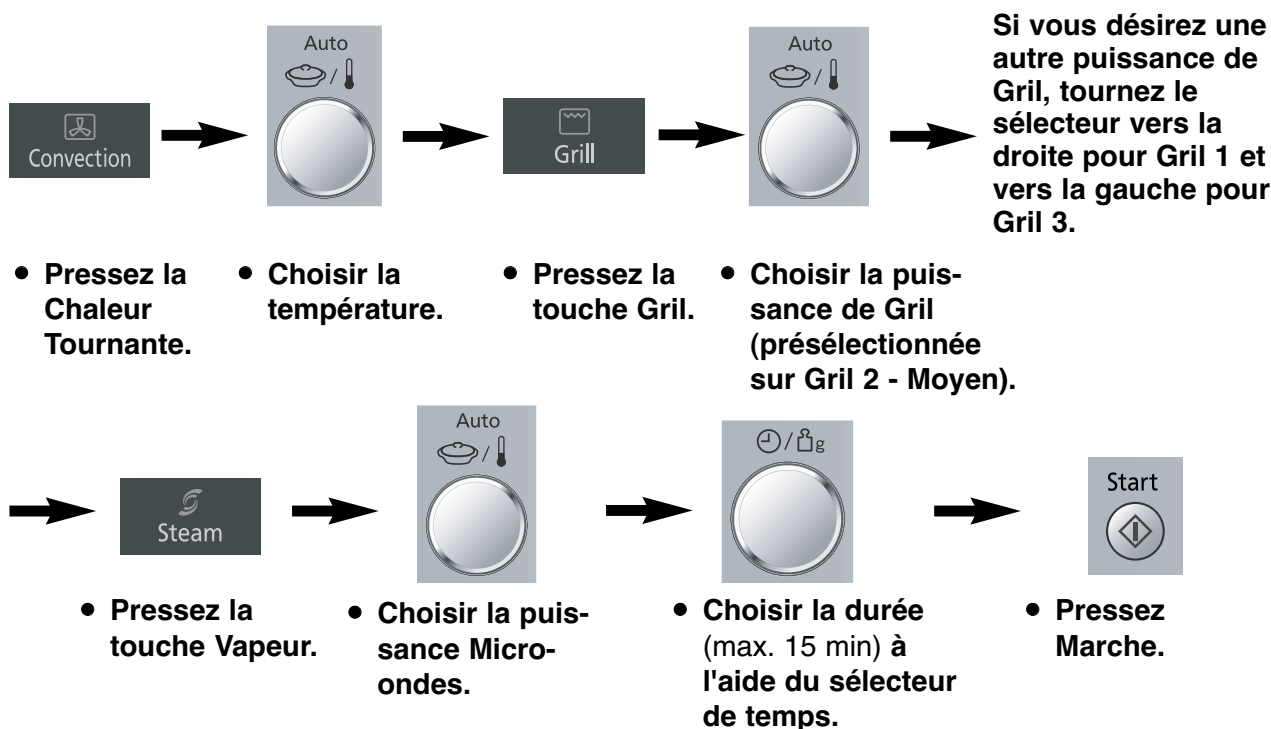
- A l'aide du sélecteur de temps, choisir la durée (max. 15 min).
- Pressez Marche.

Cuisson Combinée

5) Chaleur Tournante + Vapeur + Micro-ondes



6) Gril + Chaleur Tournante + Vapeur + Micro-ondes



Remarque sur le préchauffage :

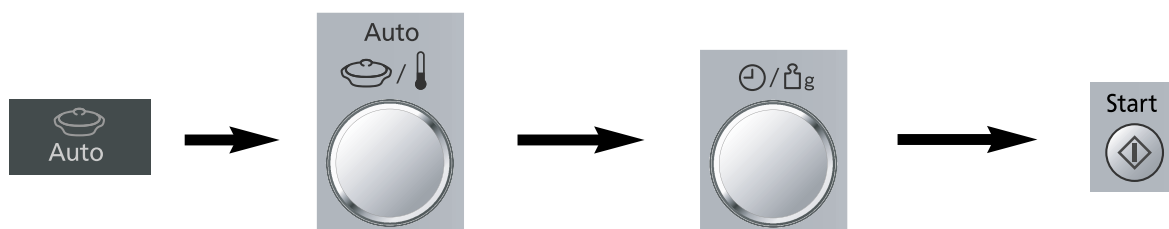
En mode Combiné, le four peut être préchauffé. Pressez la touche Marche avant de choisir la durée et suivre les remarques Page En-17.

REMARQUES :

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute jusqu'au temps de cuisson maximum). Lorsque le mode Vapeur est ajouté, la durée maximum est de 15 minutes.
4. Vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante ; pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto/Température.

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et spécifiez son poids. Ce dernier s'affiche en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée.



- Pressez la touche des programmes Automatiques.
- A l'aide du sélecteur Auto, choisir la catégorie d'aliment à décongeler.
- Afficher le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.
- Pressez marche, l'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.

N°= Prog	Aliment affiché	Poids	Accessoires	Aliments appropriés
* 1	Décongélation Pain-croissants **	50 - 500 g		Pour décongeler du pain en morceaux ou des petits pains, des croissants, de la viennoiserie surgelée. Retournez au bip sonore.
* 2	Décongélation petites pièces **	200 - 1590 g	-	Petits morceaux de viande, escalopes, steak, saucisses, filets de poisson, côtelettes (de 100 à 400 g pièce). Retournez au bip sonore.
* 3	Décongélation grosses pièces **	400 - 2400 g	-	Grosses pièces de viande, rôtis, gigot, volaille entière. Retournez au bip sonore.

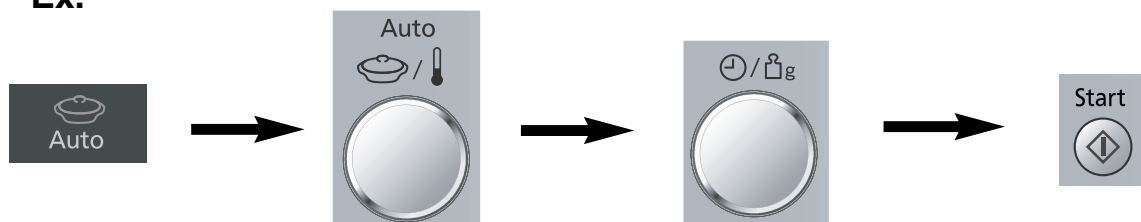
REMARQUES :

1. Si la durée de décongélation excède 60 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut décongeler.
3. Respectez un temps de repos suffisant pour assurer une décongélation complète.

Cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire de nombreux aliments courants en fonction de leur poids. Le four détermine automatiquement les modes de cuisson appropriés ainsi que la température ou la puissance adéquate et enfin le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Ce dernier s'affiche en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée. Il ne faut afficher que le poids de l'aliment à cuire. Ne rajoutez pas le poids du récipient ni de l'eau ajoutée.

Ex.

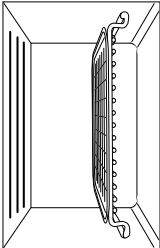
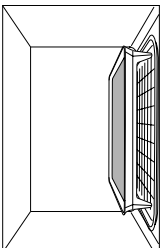


- **Pressez la touche des programmes Automatiques.**
- **A l'aide du sélecteur de touches Auto, choisir l'aliment.**
- **Affichez le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.**
- **Pressez Marche. L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.**

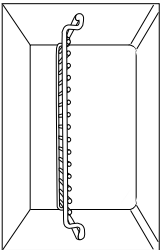
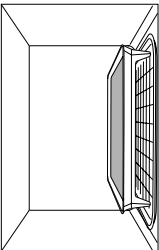
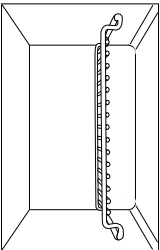
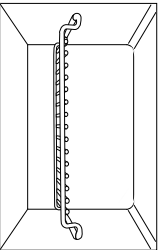
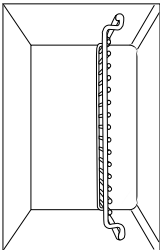
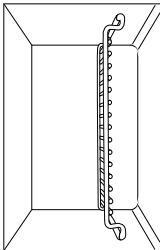
REMARQUES :

1. Si la durée de cuisson excède 60 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.
2. Vous trouvez le détail des poids et accessoires à utiliser dans les tableaux pages suivantes.

Cuissons Auto/Poids

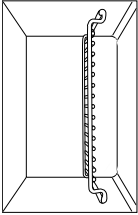
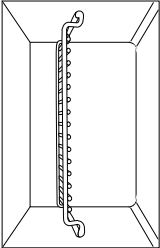
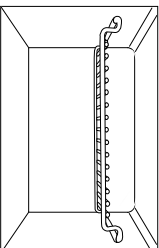
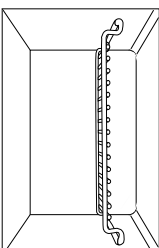
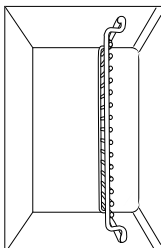
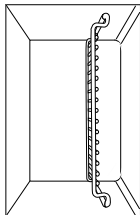
N°= Prog	Aliment	Poids Min-Max	Accessoires	Conseils d'utilisation
4 Steam	Légumes vapeur	200 - 1300 g	—	Remplir le réservoir d'eau. Disposer les légumes épluchés, lavés et coupés dans un récipient de taille adéquate transparent aux ondes. Ajoutez 3 c. à s. d'eau et couvrir de film étirable percé ou d'un couvercle non ajusté. Remuez au bip sonore.
5 Steam	Légumes rôtis	400 - 900 g		Remplir le réservoir d'eau. Vous pouvez rôtir des navets, courgettes, champignons, oignons, patates douces, panais, aubergines, poivrons. Pelez et coupez les légumes à la taille d'une noix. Mélangez à 2-3 c. à s. d'huile avant de les disposer en couche égale sur le plateau en Plateau en verre posé sur la grille niveau bas. Mélangez à 2 reprises - aux bips sonores.
6 Steam	Pommes de terre vapeur	200 - 1000 g	—	Remplir le réservoir d'eau. Placer les pommes de terre lavées mais non épluchées dans un récipient de taille adéquate transparent aux ondes Ajoutez 3 c. à s. d'eau et couvrir de film étirable percé ou d'un couvercle non ajusté. Retournez au bip sonore. Cette cuisson convient à des pommes de terre de type vapeur, pesant entre 50 et 200 g pièce.
7 Steam	Riz	100 - 400 g	—	Remplir le réservoir d'eau. Verser le riz avec l'eau et le gros sel dans un récipient de grande taille transparent aux ondes. Ne pas couvrir. Pour du riz Basmati, Thai, Surinam, ajoutez 1,5 à 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz. S'il s'agit de riz Méditerranéen, comptez 2 à 3 volumes d'eau pour 1 volume de riz. Ajoutez une noix de beurre en fin de cuisson et laissez reposer à couvert 5 minutes avant d'égoutter le riz avec une fourchette. Ce programme ne convient pas au riz précuit (cuisson rapide) ni au riz brun ou sauvage. N'affichez que le poids net du riz, pas celui de l'eau ajoutée.
8 Steam	Filets de poisson frais	100 - 700 g		Remplir le réservoir d'eau. Placer les filets sur le support vapeur. Retournez au bip sonore. Ce programme ne convient pas à la cuisson de darnes de poisson mais il peut cuire des poissons entiers n'excédant pas 200 g pièce.
9	Poulet rôti entier	1100 - 2300 g	—	Placer le poulet frais entier dans un plat résistant à la chaleur sur la sole du four. Retourner le poulet au bip sonore. À la fin de la cuisson, assaisonner et laisser reposer hors du four pendant 10 minutes avant de servir. Ce programme convient pour rôtir un poulet, une pintade ou un canard, mais pas une dinde entière.

Cuissons Auto/Poids

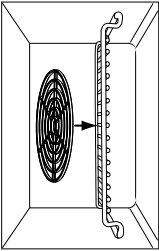
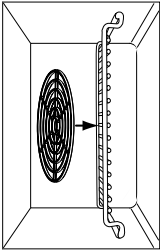
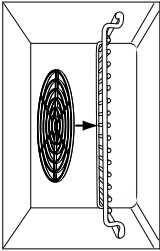
N°= Prog.	Aliment	Poids Min-Max	Accessoires	Conseils d'utilisation
10	Cuisses de poulet grillées	150 - 1100 g		Placer les cuisses de poulet dans un plat résistant à la chaleur sur la grille niveau haut (ou directement sur la grille si vous désirez que la graisse s'écoule). Retournez les cuisses au bip sonore. Ce programme ne convient pas pour des cuisses de dinde mais il peut cuire des cuisses de canard.
11  Steam	Filets de poulet vapeur	100 - 850 g		Remplir le réservoir d'eau. Placer les filets de poulet sur le support vapeur lui-même sur le plateau Plateau en verre. Retournez au bip sonore. Assaisonner en fin de cuisson. Convient aussi pour cuire des escalopes de dinde, mais pas des filets entiers de dinde.
12	Rôti de bœuf	620 - 1400 g		Placer le rôti de bœuf dans un plat résistant à la chaleur sur la grille niveau bas. Retournez au bip sonore. Assaisonner et laisser reposer à couvert hors du four 10 minutes avant de servir. La cuisson de ce programme est à point.
13	Côte de bœuf grillée	700 - 1100 g		Placer la côte de bœuf fraîche dans un plat résistant à la chaleur sur la grille (ou directement sur la grille si vous désirez que la graisse s'écoule). Placer la grille niveau haut (poids de 700 à 1100 g) ou niveau bas (poids de 1110 à 1400 g). Retournez au bip sonore ; assaisonner et laisser reposer à couvert hors du four 10 minutes avant de servir. La cuisson de ce programme est saignante. Si vous désirez un degré de cuisson plus à point, majorez le poids de 400 g (dans la mesure du poids maximum autorisé).
		1110 - 1400 g		
14	Agneau rôti	1000 - 2500 g		Placer l'épaule ou le gigot d'agneau frais non désossé dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille niveau bas (ou directement sur la grille si vous désirez que la graisse s'écoule). Retournez le rôti au bip sonore ; assaisonner et laisser reposer à couvert hors du four 10 minutes avant de servir. Ce programme ne convient pas à la cuisson de rôti désossé roulé ni de rôti farci.

Lorsque vous utilisez les programmes automatiques N°= 8 et 11, l'épaisseur et la forme irrégulière des morceaux de poisson et de volaille peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long. Vous pouvez soit augmenter légèrement le poids affiché soit rajouter manuellement quelques minutes de cuisson, une fois cette dernière terminée.

Cuisson Auto/Poids

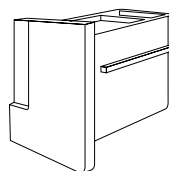
N°= Prog.	Aliment	Poids Min-Max	Accessoires	Conseils d'utilisation
15  Steam	Porc/Veau	650 - 1190 g		Remplir le réservoir d'eau. Placer le rôti désossé de porc ou de veau frais, coupé dans le filet, dans un plat résistant à la chaleur sur la grille niveau bas ou (selon la taille) directement sur la sole du four. Retournez au bip sonore. Assaisonner et laisser reposer à couvert hors du four 10 minutes avant de servir. Ce programme ne convient pas pour le rôti dans l'épaule, le rôti avec os ou le rôti farci.
		1200 - 2000 g	-	
16	Pizza fraîche	150 - 900 g		Réchauffe les pizzas déjà cuites et réfrigérées. Placer la pizza débar-rassée de son emballage sur la grille niveau haut. Ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan ») ou la cuisson de pizza crue.
17	Quiche fraîche	180 - 1000 g		Réchauffe les quiches déjà cuites et réfrigérées. Placer la quiche débar-rassée de son emballage sur la grille niveau bas. Ne convient pas pour les tourtes ni pour la cuisson de quiche crue.
18	Friands frais	120 - 700 g		Réchauffe les entrées traiteur individuelles en pâte feuilletée déjà cuites et réfrigérées : friands, roulés au fromage ou au jambon, bouchées à la reine, feuilletés au chèvre ou au fromage, etc. Ne convient pas au réchauffage de produits frits (beignets, rouleaux de printemps, nems). Placer directement sur la grille niveau bas. Vous pouvez aussi réchauffer des croques monsieurs et des paninis si vous placez la grille niveau haut. Laisser reposer avant de consommer, la farce pouvant être beaucoup plus chaude que la croûte.
19	Pizza surgelée	150 - 800 g		Réchauffe les pizzas déjà cuites et surgelées. Placer la pizza déballée sur la grille niveau bas. Ne convient pas aux pizzas américaines (deep pan) ni aux pizzas crues. Peut être utilisé pour réchauffer une pizza Calzone à condition de surveiller la coloration pendant les dernières minutes.
20	Gratin surgelé	300 - 600 g		Réchauffe les plats gratinés déjà cuits et surgelés comme les lasagnes, moussaka, cannelloni, hachis parmentiers, gratins de pâtes, etc. Sortir de l'emballage et mettre dans un plat résistant à la chaleur soit sur la grille niveau bas pour les gratins de jusqu'à 600 g, soit directement sur la sole du four pour les gratins de plus de 600 g. Laisser reposer 2 à 5 minutes à la fin du réchauffage et contrôler la température avant de consommer, ces aliments ne pouvant être mélangés pendant le réchauffage.
		610 - 1000 g	-	

Cuissons Auto/poids

N°= Prog.	Aliment	Poids Min-Max	Accessoires	Conseils d'utilisation
21	Cuisson Tarte/Quiche	4-6 parts - moule de ø 24 cm 6-8 parts - moule de ø 28 cm 8-10 parts - moule de ø 30 cm		Cuit des quiches ou des tartes à base de pâte crue. Il est préférable d'employer des moules métalliques lisses et de la pâte brisée, sablée ou feuilletée. Voir les recettes du livre de recettes. Préchauffer selon les instructions avec la grille niveau bas dans le four. Une fois le four chaud, placer l'anneau de protection au dessus de la grille puis le moule à tarte garni sur l'anneau de protection. En fin de cuisson, démouler et laisser refroidir sur une grille.
22  Steam	Gâteau	500 - 600 g		Remplir le réservoir d'eau. Ce programme convient à la cuisson des pâtes à gâteaux déjà prêtes (en sachet ambiant ou réfrigéré ou encore en poudre à compléter avec des oeufs, du beurre ou de la crème) ainsi qu'à la cuisson d'un quatre quarts standard. Il vous faut utiliser un moule à manqué métallique de 22-25 cm de diamètre. Préchauffer le four conformément aux indications avec la grille niveau bas et le cercle de protection. Une fois le gâteau cuit, le démouler et le faire refroidir sur une grille.
23  Steam	Cake	650 - 750 g		Remplir le réservoir d'eau. Ce programme convient à la cuisson des pâtes à gâteaux déjà prêtes (en sachet ambiant ou réfrigéré ou encore en poudre à compléter avec des oeufs, du beurre ou de la crème) ainsi qu'à la cuisson d'une pâte à Quatre-quarts standard. Il vous faut utiliser un moule à cake long métallique de 21 à 26 cm de long. Préchauffer le four conformément aux indications avec la grille niveau bas et le cercle de protection. Une fois le cake cuit, le démouler et le faire refroidir sur une grille.

Programmes de nettoyage

N°= de Prog.	Intitulé	Conseils d'utilisation
24  Steam	Aide au nettoyage du four	Ce programme génère de la vapeur dans le four afin de dissoudre les dépôts de graisse sur les parois et amollir les particules cuites de nourriture. Cette vapeur facilite ainsi le travail de nettoyage du four.



- Remplir le réservoir d'eau



- Pressez la touche de programme Auto.



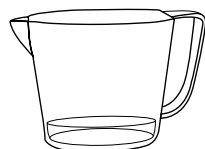
- Tournez le sélecteur jusqu'à l'affichage du numéro 24.



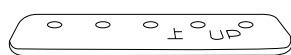
- Pressez Marche.

N°= de Prog	Intitulé	Conseils d'utilisation
25  Steam	Nettoyage du système vapeur	1. La première phase de ce programme nettoie le conduit de vapeur. 2. La deuxième phase fait circuler de l'air dans le système et nettoie les tuyaux. Le réservoir d'eau doit être vide pendant cette seconde phase.

Il est recommandé de procéder à ce nettoyage une fois tous les 2 mois. Voire + fréquemment en cas d'usage intensif.



- Utilisez 20 ml de produit de détartrage pour cafetière ou préparez un mélange de 2 g d'acide citrique et de 20 g d'eau.



- Versez cette solution dans le bac vapeur au fond du four.



- Pressez la touche Auto.



- Tournez le sélecteur jusqu'à l'affichage du numéro 25.



- Pressez la touche Marche. Le programme nettoie le bac vapeur.

A la fin de la phase 1, le four stoppe et l'afficheur vous demande de vérifier que le réservoir d'eau est bien vide



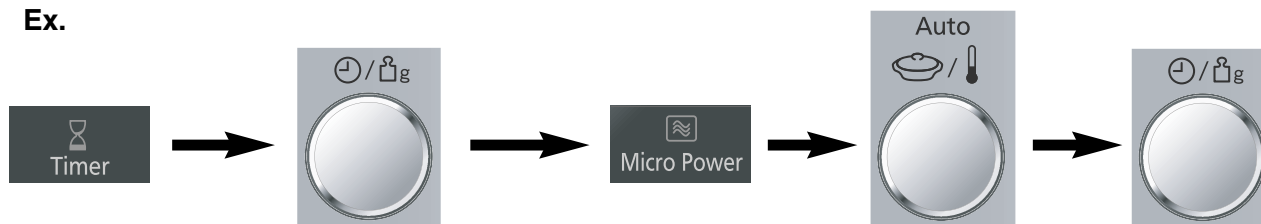
- Pressez Marche. Le programme pompe de l'air et le fait circuler dans le circuit.

En fin de programme, essuyer toute l'eau ou la solution restante dans le bac vapeur.

Départ différé

La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction départ différé

Ex.



- **Pressez la touche Minuteur.**
- **A l'aide du sélecteur de durée, choisir la durée du retardement (jusqu'à 9 heures).**
- **Programmer la cuisson désirée et sa durée.**



- **Pressez Marche.**

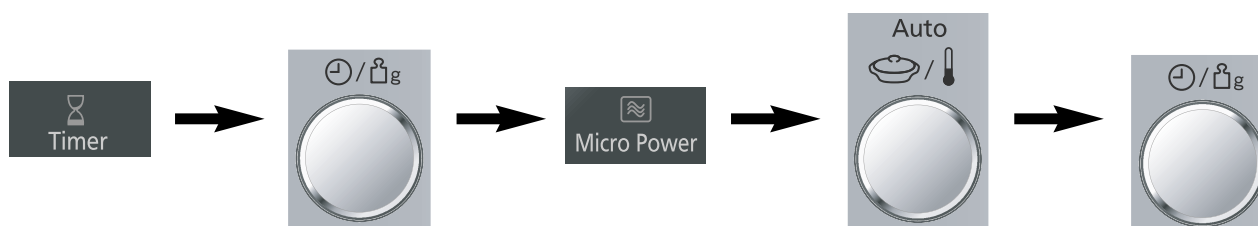
REMARQUES :

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après un départ différé. :

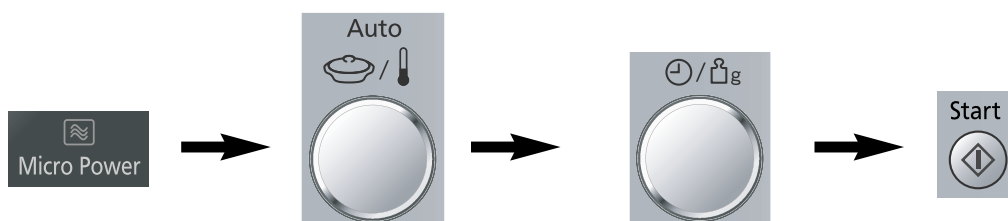
Ex.

Départ différé : 1 heure

Puissance MAX (1000W): 10 min.



Puissance 250 W (Mijotage): 20 min.

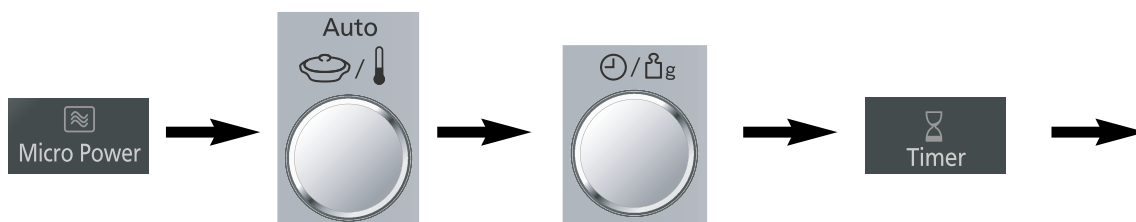


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, elle s'affichera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affichera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer le départ d'un programme Automatique.

Fonction Minuteur

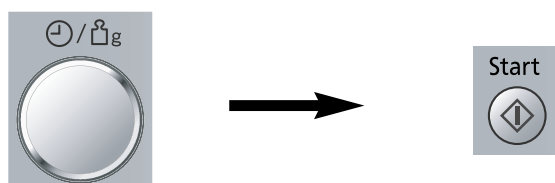
La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Minuteur de votre four ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

Ex.



- Choisir la cuisson désirée et sa durée.

- Pressez la touche Minuteur.



- Choisir le temps de repos désiré à l'aide du sélecteur de durée. (jusqu'à 9 heures)

- Pressez Marche.

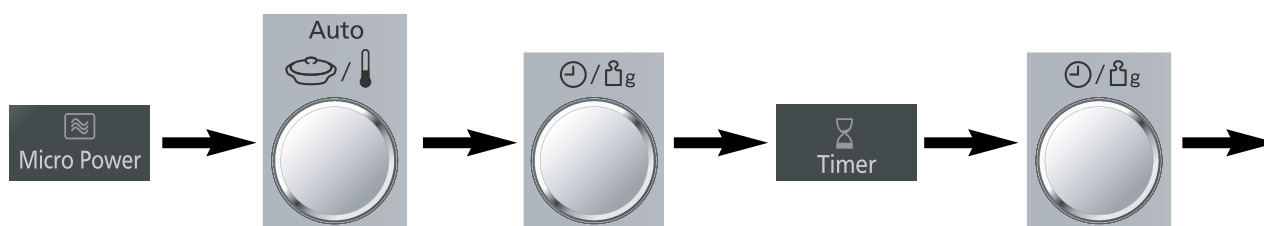
REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

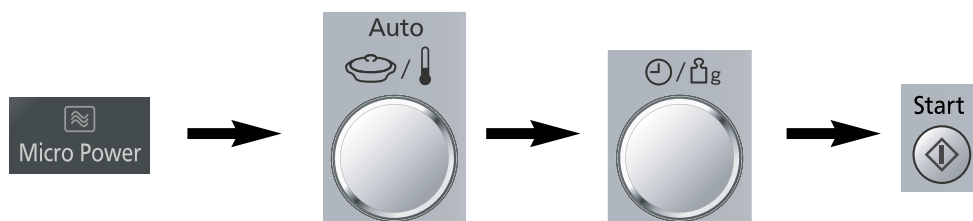
Ex.

Puissance Max (1000W): 4 min.

temps de repos : 5 min.



Puissance Max (1000W): 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie : pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.

Questions/réponses

Q: Pourquoi mon four ne se met pas en marche ?	R : Vérifiez les points suivants si votre four ne fonctionne pas : 1. Le four est-il correctement branché sur une prise individuelle? Débranchez-le, attendez un instant puis rebranchez-le. 2. Vérifiez le coupe-circuit ainsi que le disjoncteur. Basculez le coupe-circuit ou remplacez le fusible du disjoncteur si nécessaire. 3. Si le coupe-circuit et le fusible sont hors de cause, vérifiez la prise en y branchant un autre appareil. Si ce dernier ne fonctionne pas, le problème vient de la prise ou du circuit électrique. S'il fonctionne, c'est alors le four qui est en cause. Contactez votre revendeur agréé.
Q: Mon four semble causer des interférences avec ma télévision. Est-ce normal ?	R : Il peut arriver que des interférences radio et TV se produisent pendant le fonctionnement du four. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Cela ne signifie pas que votre four est en cause.
Q: Le four n'accepte pas la cuisson que je désire programmer.	R : Le four est conçu pour refuser une programmation incorrecte. Par exemple, il n'est pas possible de programmer une 4 ^{ème} étape ni de différer le démarrage d'une touche automatique.
Q: De l'air chaud sort autour de la porte. Pourquoi ?	R : La chaleur produite dans l'enceinte par la cuisson des aliments est transportée à l'extérieur du four par le circuit de circulation d'air. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce flux d'air. Il ne faut jamais bloquer les ouvertures d'aération du four pendant une cuisson.
Q: J'entends du bruit et je vois des étincelles en utilisant la grille métallique dans mon four ?	R : Des étincelles et un arc électrique peuvent se produire lors d'une utilisation incorrecte des accessoires. N'utilisez jamais la grille métallique en mode micro-ondes uniquement. Vérifiez page 8 la bonne utilisation des accessoires et au besoin, terminez la cuisson en Chaleur tournante.
Q: J'entends un bruit de gargouillis lorsque j'utilise la fonction vapeur.	R : La pompe qui achemine l'eau depuis le réservoir peut être à l'origine de ce bruit. Cela est normal.
Q: Comment puis-je vérifier la température utilisée lors d'une cuisson en Chaleur Tournante ?	R : Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante et la température s'affichera pendant 2 secondes. En tournant le sélecteur Auto, vous pourrez aussi la modifier.
Q: Puis-je cuire mes recettes habituelles dans ce four en mode Chaleur Tournante ou Gril ?	R : Oui, vous pouvez tout à fait cuire vos recettes habituelles comme vous le feriez dans un four classique. Vérifiez les chapitres sur les températures en Chaleur tournante et en Gril dans votre livre.

Questions/réponses

Q: "D" apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ?	R : Le mode DEMO a été activé. Ce mode est conçu pour la vente en magasin. Il vous faut le désactiver en pressant 4 fois la touche Minuteur.
Q: Le Gril paraît plus faible en mode Combiné ?	R : Après une certaine durée de cuisson, le gril fonctionne par intermittences afin d'éviter une surchauffe des composants électroniques.
Q: Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes Gril, Chaleur Tournante ou Combiné. Pourquoi ?	R : Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide sans aucun accessoire en mode Chaleur Tournante 250° pendant 20 minutes. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de « fumer ».
Q: Le four cesse de fonctionner en tant que micro-onde et « H97 » ou « H98 » s'affiche. Pourquoi ?	R : Cet affichage indique qu'il y a un problème avec le système de génération des micro-ondes. Contacter un Service d'entretien autorisé.
Q : Rien ne s'affiche lorsque je presse une touche du panneau de commandes.	R : Le four est en mode veille. Ouvrir la porte pour déverrouiller ce mode.
Q: Mon four s'arrête et "H00" s'affiche.	R: L'afficheur indique un problème de communication inter-circuits. Contactez un service Après-vente agréé.
Q: Mon four s'arrête et rien ne s'affiche, même après l'avoir débranché et rebranché.	R: Le mode Eco-Energie est activé. Ouvrez la porte pour le déverrouiller.
Q: Rien ne s'affiche lorsque je presse une touche du panneau de commandes.	R: Le four est en mode veille. Ouvrir la porte pour déverrouiller ce mode.
Q: L'appareil s'arrête soudain de fonctionner et l'affichage s'éteint.	R: Il faut débrancher et rebrancher l'appareil à la prise secteur. Si la même panne se reproduit, l'appareil ne fonctionne pas correctement et vous devez contacter votre centre de dépannage agréé.

Entretien du Four

1. Débranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à maintenir propres l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints. En cas de salissures tenaces sur les parois, les joints ou les zones de joints, les essuyer avec un linge humide. Vous pouvez employer un détergent doux mais pas de détergents agressifs ni de tampons abrasifs. **NE PAS UTILISER LES DECAPANTS CLASSIQUES POUR FOUR.**
3. Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la porte du four, le verre de cette dernière pourrait être rayé, voire fragilisé.
4. Utiliser une éponge humide pour nettoyer les parties extérieures du four. Ne pas laisser rentrer d'eau dans les ouvertures d'aération pour éviter tout dysfonctionnement.
5. Si le panneau de commandes doit être nettoyé, **NE PAS** utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour se faire. Pendant ce nettoyage, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour vider l'afficheur.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut arriver et n'indique nullement un dysfonctionnement du four.
7. Nettoyer le plateau en Plateau en verre à l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle
8. Nettoyez une fois par semaine le réservoir d'eau.
9. La sole du four doit être nettoyée régulièrement. Lavez la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyer avec un chiffon propre.
10. La paroi au fond du four est revêtue d'un matériau catalytique auto-nettoyant. Il n'est pas nécessaire de nettoyer cette paroi.
11. Lorsque vous utilisez les modes GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE, des graisses fondues viennent inévitablement éclabousser les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
12. Reportez-vous page 29 pour l'assistance au nettoyage et le nettoyage du système vapeur.
13. Après toute cuisson utilisant le mode vapeur, contrôlez et essuyez toute condensation d'eau en excès dans le four. Prenez garde de ne pas vous brûler avec les parois encore chaudes ou l'eau du bac vapeur.
14. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.
15. Ce four ne peut être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le revendeur agréé le plus proche pour toute opération de maintenance ou de réparation.
16. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obturées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.
17. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.

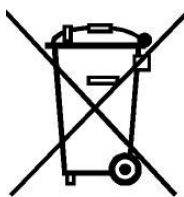
Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2700 W
	Micro-ondes ;	1100 W
	Gril;	1300 W
	Chaleur tournante	1450 W
	Micro-ondes et Vapeur	2050 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance de Gril ;	1300 W
	Chaleur Tournante ;	1450 W
	Résistance Vapeur ;	1000 W
Dimensions extérieures :	523 (L) x 494 (P) x 320 (H) mm	
Dimensions intérieures :	354 (L) x 343 (P) x 205 (H) mm	
Poids hors emballage :	18.5 kg	
Niveau sonore :	56 dB	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable

Cet appareil répond à la norme européenne sur les perturbations électromagnétiques EMC (compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, cet appareil appartient au groupe 2, de classe B et dans le périmètre requis. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur

l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales. Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne.

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne. Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Fabriqué par Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai 201203, Chine.

Distribué au sein de la Communauté européenne par Panasonic Manufacturing U.K. Ltd, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, CF23 7XB, Royaume-Uni.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE

Panasonic Testing Centre, Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne



La clé du fonctionnement est la technologie de l'inverseur (onduleur)

La technologie de l'onduleur pour les fours à micro-ondes a été développée il y a 10 ans suite à une initiative de Panasonic.

C'est la technologie phare de Panasonic présentant des avantages incontestables en termes de cuisson et de décongélation.

- Cela permet d'avoir le premier four de l'industrie qui contrôle linéairement la quantité d'énergie des micro-ondes. Ce nouveau système de distribution permet de cuire et de décongeler de la nourriture sans perte de goût.
- Cela permet d'avoir une conversion efficace de l'énergie électrique en énergie micro-ondes résultant en une réduction au minimum de la puissance consommée sans réduire l'effet des micro-ondes.
- Cela permet d'avoir un agrandissement important de la taille de la cavité du four même avec un four compact, ceci grâce à la petite taille du circuit d'inversion qui remplace les transformateurs encombrants utilisés dans les fours classiques.
- Finalement, à la fin de la vie du produit, le fait que l'on n'utilise pas des gros transformateurs en fer permet d'avoir un processus de recyclage plus écologique.



La fonction Vapeur améliore la cuisson et le réchauffage de nombreux plats comme du poisson, de la viande blanche, des végétaux, du riz, des patates, des gâteaux. Non seulement, cela permet la cuisson de plats sains et nourrissants mais cela améliore le goût naturel et l'humidité de nombreuses nourritures.

Table des matières

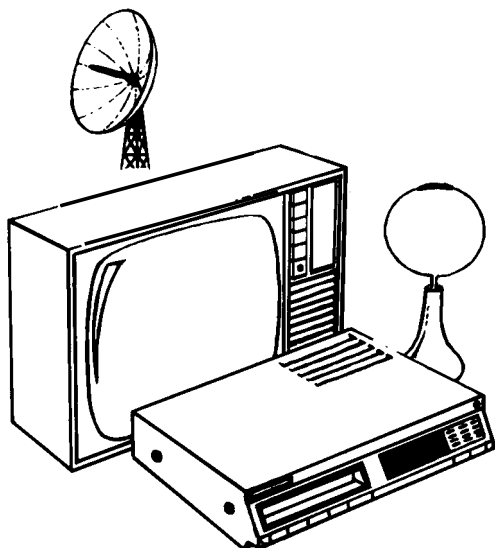
Principes du micro-ondes	39-40
Guide de contrôle rapide ustensiles de cuisson	41-44
Instructions générales	45-48
Instructions pour décongeler	49
Conseils pour décongeler	50
Tableaux pour décongeler les nourritures habituelles	51-52
Réchauffage	53
Conseils de cuisson avec micro-ondes	54-55
Chauffage par convection/cuisson	56
Chauffage au Gril/Convection-gril	57
Cuisson combinée	58-59
Tableaux de réchauffage et de cuisson	60-67
Soupes & apéritifs	68
Oeufs, fromage et Snacks	69
Riz, pâtes, végétaux séchés et pommes de terre en robe de chambre	70

Recettes

Soupes et apéritifs	71-79
Végétaux	81-88
Poisson	90-97
Viande et volaille	98-108
Sauces	110-114
Desserts	116-132
Index des recettes	133

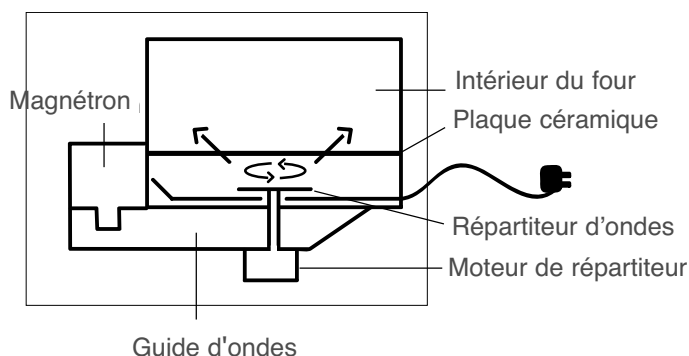
Principes des micro-ondes

L'énergie des micro-ondes a été utilisée dans ce pays pour cuire et chauffer depuis les premières expériences avec les RADAR. Les micro-ondes elles-mêmes sont en fait présentes tout le temps dans l'atmosphère, à la fois naturellement et provenant de sources artificielles. Parmi les ondes artificielles, il y a les ondes radar, radio et télévisions, les liens de télécommunication et les téléphones de voiture. Si vous suivez nos recommandations de base et gardez votre four propre, alors il n'y a aucun risque.

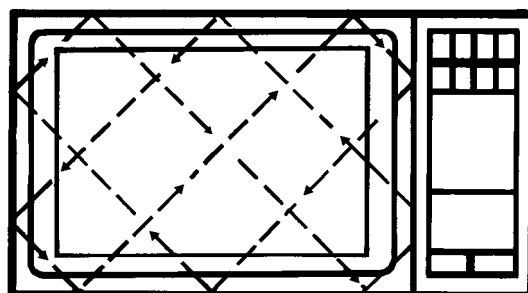


Il y a de nombreuses années, on a découvert que l'un des effets des micro-ondes est de faire VIBRER très rapidement les molécules d'eau. Comme toutes les nourritures contiennent de l'eau en plus ou moins grande quantité, elles peuvent être rapidement chauffées par les frottements causés par cette vibration.

Votre four micro-ondes convertit de l'électricité en micro-ondes dans le magnétron.

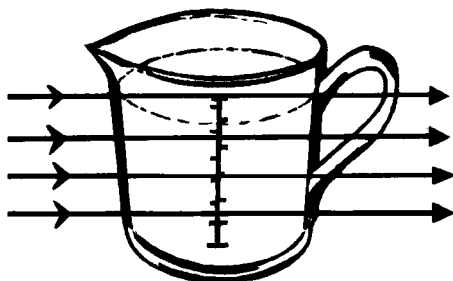


Les micro-ondes sont REFLECHIES sur le métal aussi elles rebondissent contre les parois et l'écran de l'ouverture métallique vers la nourriture.



Elles ne contiennent pas de chaleur en elles-mêmes et passent à travers le récipient de cuisson, c'est-à-dire qu'elles sont transmises pour être ABSORBÉES par les molécules d'eau ainsi que le sucre et les particules de graisse dans la nourriture.

Principes du micro-ondes



Les micro-ondes ne peuvent pénétrer qu'à une profondeur de 1 1/2-2 pouces (4-5 cm) et comme la chaleur se propage dans la nourriture par conduction, comme avec un four traditionnel, la nourriture se cuit de l'extérieur vers l'intérieur.

Quand le four à micro-ondes est arrêté, la nourriture va continuer à cuire par cette conduction - PAS PAR L'ENERGIE DES MICRO-ONDES. En conséquence, le TEMPS DE REPOS est très important avec les micro-ondes, particulièrement pour des nourritures denses par exemple de la viande et des gâteaux et des plats réchauffés. Le plat utilisé pour cuire ou réchauffer la nourriture s'échauffera au cours de la cuisson à cause de la chaleur provenant par conduction de la nourriture. Même dans un four à micro-ondes, il est nécessaire d'avoir des gants !

LES MICRO-ONDES NE PEUVENT PAS PASSER A TRAVERS DES METAUX EN CONSEQUENCE DES USTENSILES DE CUISSON METALLIQUES NE PEUVENT JAMAIS ETRE UTILISES AVEC SEULEMENT LES MICRO-ONDES.

Plats pas adaptés à la cuisson par micro-ondes

Puddings du Yorkshire

Soufflés,

Des plats croustillants comme des quiches, des pâtes feuilletées etc.

Comme ces plats dépendent d'une source de chaleur externe chaude pour cuire correctement, n'essayez pas de les cuire avec des micro-ondes.

Des œufs à la coque ne doivent pas être cuits par micro-ondes car ils exploseront.

Des plats qui nécessitent de faire frire en profondeur de la graisse ne doivent pas être non plus cuits.

Accessoires à utiliser

Utilisez toujours un plateau tournant en verre ou un plat ou bol pour micro-ondes directement sur la plaque de céramique si vous utilisez seulement la puissance des micro-ondes.

NE PAS utiliser tout autre accessoire en métal car cela peut causer des arcs électriques et endommager votre four. Pour des programmes combinés, utiliser les accessoires selon les indications des tableaux dans les instructions de fonctionnement.

Guide de contrôle rapide ustensiles de cuisson



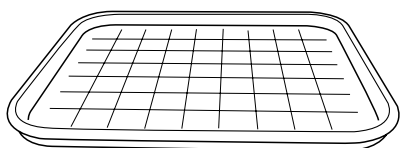
Micro-ondes

Récipients de cuisson

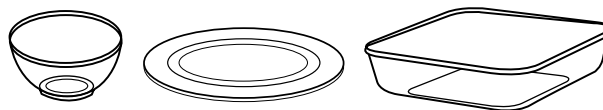
- Utiliser une serviette de cuisine blanche seulement pour des durées de cuisson réduites.
NE PAS utiliser de serviette de cuisine à motifs.
- NE PAS utiliser de plats en mélamine. Utiliser des plats en plastique que s'ils sont conçus pour être utilisés avec un micro-ondes.
- NE PAS cuire des aliments contenant beaucoup de graisse ou de sucres ou des aliments qui nécessitent un long temps de cuisson (par exemple du riz brun, des puddings de Noël) dans des récipients en plastique.
- Des barquettes en bois tressé peuvent être utilisées pour des périodes de réchauffage très courtes - vérifiez que ces produits n'ont pas d'agrafes métalliques.
- Faites attention avec les poteries - NE PAS les utiliser à moins qu'elles ne soient complètement vernies.
- NE PAS utiliser de produits en bois pour la cuisson - ils se dessècheront et brûleront.



Accessoires du four



Ou utilisez vos propres plats, assiettes ou bols en verre en les plaçant directement sur la plaque céramique



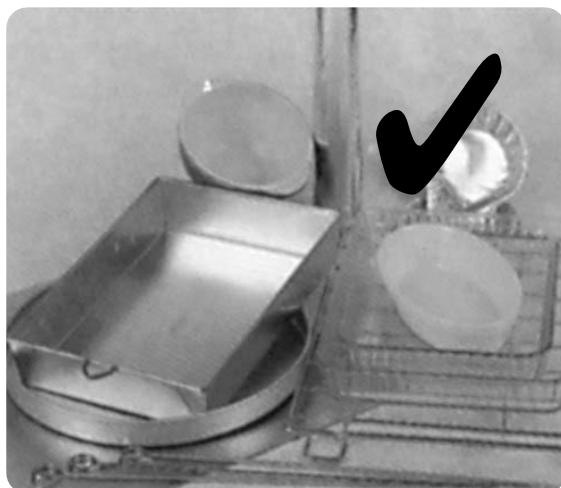
Ne pas placer la nourriture directement sur la plaque en céramique

Guide de contrôle rapide ustensiles de cuisson

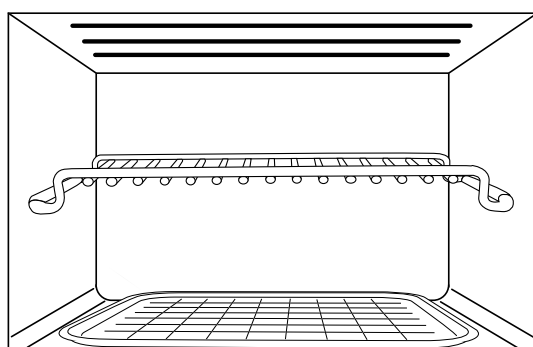


Gril

Récipients de cuisson



Accessoires du four



Combinaison (cuisson micro-ondes avec un mode de cuisson conventionnel en même temps - griller ou convection ou griller et convection en même temps.)

- NE PAS placer des récipients en métal directement sur le gril métallique - Utiliser l'anneau anti-étincelles entre les deux.
- NE PAS utiliser de moules en étain à ressort pour des gâteaux.
- NE PAS utiliser de plats pour tarte émaillés pour faire cuire des pâtisseries.
- Si des arcs électriques se produisent lors de la cuisson par combinaison, appuyez sur la touche Stop deux fois pour annuler le programme puis continuez la cuisson avec seulement le mode CONVECTION.
- NE PAS utiliser de plats avec une décoration en or/argent car ils produiront des arcs et la décoration se décollera du plat.



43

Guide de contrôle rapide ustensiles de cuisson

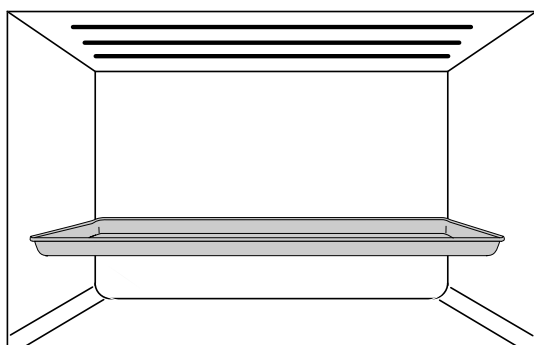
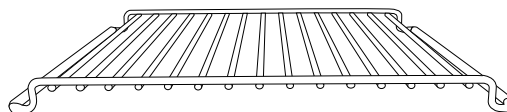
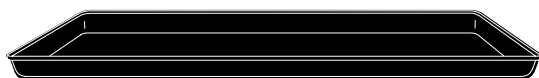
Convection

Récipients de cuisson



- NE PAS utiliser des récipients en plastique à moins qu'ils ne soient spécifiquement conçus pour supporter une température de 250°C.

Accessoires du four



Instructions générales pour la Cuisson et le Réchauffage par micro-ondes

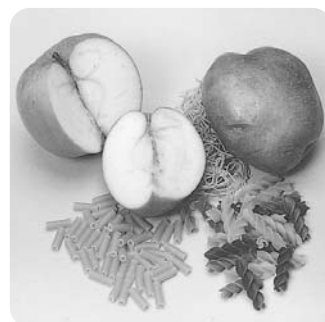
Perçage

La peau ou la membrane sur certains aliments causera une accumulation de vapeur au cours de la cuisson. Ces aliments doivent être percés ou la peau doit être pelée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Des oeufs, patates, pommes, saucisses etc., doivent tous être percés avant la cuisson. **NE PAS ESSAYER DE CUIRE DES OEUFS DANS LEUR COQUE.**



Taux d'humidité

De nombreuses nourritures fraîches, par exemple des végétaux, ont des taux d'humidité variables suivant la saison. Les pommes de terre en robe de chambre sont un exemple de ceci. Pour cette raison, les périodes de cuisson doivent être adaptées au cours de l'année. Des ingrédients secs, par exemple du riz, de la pâte, peuvent continuer à sécher au cours de leur stockage et les périodes de cuisson peuvent différer par rapport aux ingrédients qui viennent d'être achetés.



Film adhérent

Des films adhérents contribuent à garder l'humidité et la vapeur piégée contribue à la diminution des temps de cuisson. Toutefois, ils doivent être percés avant la cuisson pour permettre à la vapeur en excès de s'échapper. Faites toujours attention quand vous enlevez le film adhérent d'un plat car la vapeur accumulée sera très chaude. Achetez toujours des films adhésifs qui portent la mention sur le paquet "adapté à la cuisson par micro-ondes" et les utiliser seulement pour couvrir les plats. Ne pas envelopper les plats dans un film adhésif.



Des aliments denses, par exemple de la viande, des patates en robe des champs et des gâteaux, nécessitent un **TEMPS DE REPOS** (à l'intérieur ou à l'extérieur du four) après la cuisson pour permettre à la chaleur de finir la cuisson par conduction vers le centre de la nourriture.

Temps de repos

MORCEAUX DE VIANDE - Repos 8-10 mins. enveloppés dans une feuille d'aluminium.

POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE - Repos 5 min. enveloppés dans une feuille d'étain.

GATEAUX LEGERS - Repos 5 min. avant de les enlever du plat.

GATEAUX DENSES RICHES - Repos 15-20 min.

Poisson - Repos 2-5 min.

Oeufs au plat - Repos 2-3 min.

Plats pré-cuits - Repos 5 min.

Repas préparés à l'avance - Repos 2-5 min.

VÉGÉTAUX - Les pommes de terre bouillies bénéficient d'un temps de repos de 1-2 min., toutefois la plupart des autres végétaux peuvent être servis immédiatement.

DÉGEL - Il est essentiel de laisser assez de temps pour que le dégel soit fini. Cela peut aller de 5 min. pour par ex. des fraises à jusqu'à 1 heure pour un morceau de viande.

Si la nourriture n'est pas cuite après le **TEMPS DE REPOS**, la remettre dans le four pour un temps supplémentaire.

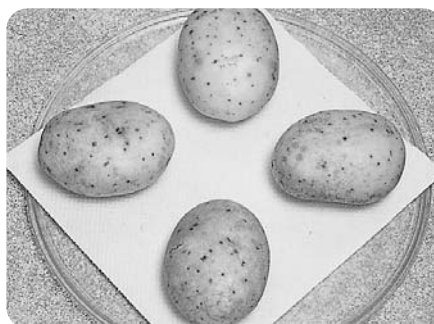
Instructions générales pour la Cuisson et le Réchauffage par micro-ondes

Puissance du Micro		Utilisation
Elevée	1000 W	Réchauffer des plats et sauces, cuire du poisson, des végétaux, des sauces, des fruits en conserve
Dégeler	270 W	Dégeler des aliments congelés
Moyen	600 W	Rôtir, sauces aux oeufs, chauffer du lait, cuire des gâteaux spongieux
Faible	440 W	Morceaux de poulet en sauce, quiches
Laisser frémir	250 W	Sauces de cuisine, puddings au riz, gâteaux aux fruits, flans aux oeufs
Chaud	100 W	Ramollir des crèmes glacées, du beurre, du fromage frais



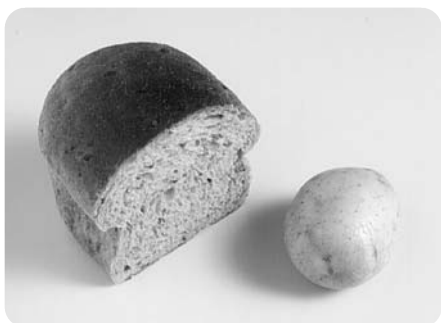
Taille du plat

Respectez les tailles de plat données dans les recettes car cela affecte les temps de chauffage et de réchauffage. Une certaine quantité de nourriture étalée dans un plat plus grand se chauffe et se réchauffe plus vite.



Quantité

De petites quantités sont cuites plus rapidement que de grandes quantités, aussi de petits plats sont réchauffés plus rapidement que de grandes portions.



Densité

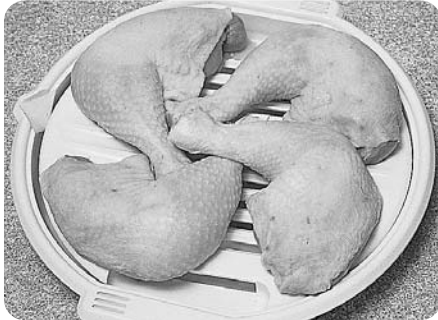
Des aliments poreux ou aérés se chauffent plus rapidement que des aliments denses et lourds.



Forme

Les formes régulières se cuisent plus uniformément. Un aliment se cuit mieux avec un micro-ondes dans un récipient rond plutôt que dans un carré.

Instructions générales pour la Cuisson et le Réchauffage par micro-ondes



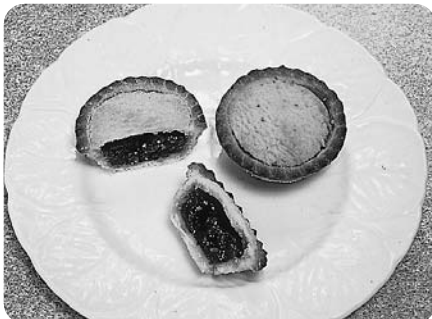
Arrangement

Des morceaux séparés, par exemple des portions ou morceaux de poulet, doivent être placés sur un plat avec la partie la plus épaisse tournée vers l'extérieur.



Espacement

Un aliment se cuit plus rapidement et uniformément s'il est régulièrement espacé. Ne JAMAIS empiler des aliments les uns sur les autres.



Ingrédients

Des aliments contenant de la graisse, du sucre ou du sel se chauffent très rapidement. L'intérieur peut être beaucoup plus chaud que la pâte à l'extérieur. Faites y attention quand vous mangez. Ne pas surchauffer même si la pâtisserie ne semble pas très chaude.



Température de départ

Plus la nourriture est froide, plus elle prend de temps pour se chauffer. De la nourriture venant du réfrigérateur prend plus de temps pour se réchauffer que de la nourriture à la température ambiante.

Instructions générales pour la Cuisson et le Réchauffage par micro-ondes



Couvercle

Couvrir des aliments avec un film collant pour micro-ondes ou un couvercle adapté. Couvrir le poisson, les végétaux, les soupes, les plats en casserole. Ne pas couvrir les gâteaux, les sauces, les pommes de terre en robe des champs, les pâtisseries.



Tourner et remuer

Certaines nourritures nécessitent d'être tournées pendant la cuisson. La viande et les volailles doivent être retournées après la moitié du temps de cuisson.



Liquides

Tous les liquides doivent être remués **avant** et **durant** le chauffage. L'eau particulièrement doit être remuée avant et pendant le chauffage pour éviter des projections. Ne pas réchauffer des liquides qui ont été auparavant bouillis. **NE PAS SURCHAUFFER.**



Nettoyage

Comme les micro-ondes agissent sur les particules de nourriture, maintenez toujours propre votre micro-onde. Des dépôts de nourriture peuvent être enlevés en utilisant un nettoyant pour four étalé sur un tissu doux. Toujours essuyer à sec le four après le nettoyage. Evitez toute pièce en plastique et la zone de la porte.

Instructions pour dégeler



Le plus grand problème quand vous décongelez avec un four à micro-ondes est de décongeler l'intérieur avant que l'extérieur ne commence à cuire.

Pour cette raison, Panasonic a mis au point pour votre four le DEGEL CYCLIQUE, sélectionnez le bouton DEGEL à 270 watts et réglez le temps voulu. Le four divise alors ce temps en 8 étapes. Ces étapes font alterner la décongélation (4 temps) et

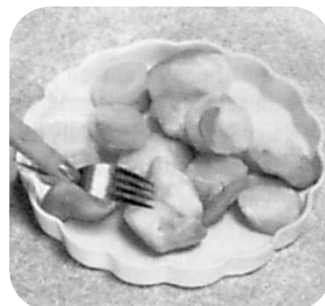
le repos (4 temps).

Au cours des temps de repos, il n'y a pas la puissance des micro-ondes dans le four bien que la lumière reste allumée et que le plateau tournant tourne. Les temps de repos automatiques permettent d'obtenir une décongélation plus régulière et pour de petits aliments, le temps de repos normal peut être supprimé.

Conseils pour décongeler

Tranches ou cubes de viande et de poisson

Comme l'extérieur de ces aliments se dégèle rapidement, il est nécessaire de les diviser, de séparer fréquemment les blocs en plus petits morceaux et de les enlever quand ils sont dégelés.



Petites portions de nourriture

Des morceaux de poulet doivent être divisés autant que possible pour qu'ils se dégèlent plus uniformément. Les parties grasses et les extrémités se dégèlent plus rapidement. Placez-les près du centre du plateau tournant ou protégez les.

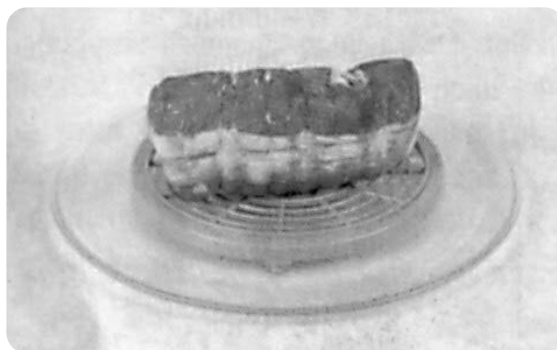


Conseils pour décongeler

Vérifier le progrès de la décongélation à plusieurs reprises même si vous utilisez des boutons de programmation automatique. Respectez les temps de repos.

Temps de repos

Des portions de nourriture séparées peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation (5 minutes de repos pour les steaks, 15 minutes pour des fruits et pâtisseries. Il est normal pour de grands morceaux de nourriture qu'ils soient gelés au centre. Avant de cuisiner, laissez reposer pendant un **minimum d'une heure**. Au cours de cette période de repos, la température est uniformément distribuée et la nourriture est décongelée par conduction. NB Si la nourriture ne doit pas être cuite immédiatement, gardez la dans le réfrigérateur. Ne jamais regeler de la nourriture décongelée sans d'abord la cuire.



Morceaux de viande et volaille

Il est préférable de placer les morceaux sur un plat retourné ou un plastique de façon à ce qu'ils ne reposent pas dans leur jus. Il est essentiel de protéger des morceaux délicats pouvant faire des projections avec des morceaux de feuilles pour éviter que ces morceaux ne cuisent. Il n'est pas dangereux d'utiliser des parties de feuilles dans votre four à condition qu'elles n'entrent pas en contact avec les parois du four.



Décongélation Auto par Poids

Cette fonction vous permet d'enregistrer le poids en gramme et le four sélectionnera le bon temps de décongélation. Ne pas utiliser pour des aliments poreux, par exemple du pain, des gâteaux et des aliments préparés etc. Le système de décongélation de l'onduleur utilisé dans les programmes de décongélation Auto par Poids utilise une séquence aléatoire

d'impulsions d'énergie des micro-ondes. Cela accélère la décongélation en donnant une décongélation rapide et plus uniforme. Voir Instructions de Fonctionnement pour la sélection des grammes. Au cours du processus de décongélation, le four émettra des beeps pour vous rappeler de vérifier la nourriture et donc de tourner, protéger ou séparer la nourriture comme montré ci-dessus.

TEMPS DE DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Sélectionnez d'abord la puissance DÉCONGÉLATION puis la durée indiquée ci-dessous :

Aliment	Poids ou Quantité	Durée en min	Temps de repos (min)
Viande			
- rôti avec os #	500 g	18-20	60
- rôti sans os #	500 g	20-22	70
- côtes #	500 g	8-12	15
- côtelettes #	250 g	6-7	10
- rognons*	250 g	7-8	10
- bifteck maigre*	430 g (2 pcs)	11-12	10
- entrecôte*	150 g	4-6	10
- viande hachée, chair à saucisse*	500 g	10-12	10
- hamburger*	100 g (1 pce)	4 min	1
	140 g (1 pce)	5	2
	200 g (2 pce)	6-7	10
	400 g (4 pce)	10-12	10
	500 g	12-14	15
morceaux pour ragoût*			
- volaille entière #	500 g	12-13	60
- volaille en morceaux #	1 kg (4 pcs)	22-24	30
- coquelet #	400 g	15	30
- lapin #	500 g	14-15	30
- andouillette*	300 g (2 pcs)	10-11	15
Beurre	50 g	1 min 30	
	250 g	4	5
Coulis de fruit*	200 g	3-4	10
Fromage*	450 g	3	10
Fruits rouges*	200 g	5-6	10
Disposés en faible épaisseur	300 g	9	10
	500 g	12	10

TEMPS DE DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Sélectionnez d'abord la puissance DÉCONGÉLATION puis la durée indiquée ci-dessous :

Aliment	Poids ou Quantité	Durée en min	Temps de repos (min)
Gâteaux cuits - Génoise - Forêt Noire - Bavaoais - Tarte framboises - Opera	300 g (1 pce) 550 g (1 pce) 110 g (1 part) 470 g (1 pce) 500 g (1 pce)	5 à 6 4-5 8 sec 10 5 min	10 15 15 15 60
Jus de fruit concentré*	200 ml	4	4
Pâte - sablée ou brisée* - feuilletée* - à pizza *	300 g (bloc) 250 g (rouleau) 250 g (bloc) 240 g (1 boule)	4-5 3 5 4	10 5 10 10
Poisson - poisson pané * - entier # - filets # - darnes* - pavés* - crevettes*	120 g (2 pces) 400 g (2 pces) 500 g (4) 380 g (2 pces) 200 g (2 pces) 200 g	5 10-12 13-14 10 9 7	10 15 15 15 15 10

: retourner ces aliments à mi-décongélation et protéger avec du papier aluminium les extrémités et les parties protubérantes.

* : remuer, retourner ou séparer plusieurs fois pendant la décongélation

Notes :

Les temps de décongélation des légumes ne sont pas indiqués. En effet, il est préférable de cuire directement les légumes surgelés.

- Pour décongeler ou réchauffer d'autres produits courants, se référer au tableau pages ** à **.

Réchauffage

De nombreux plats cuisinés sont déjà disponibles dans les supermarchés. Vous pouvez aussi souhaiter réchauffer la nourriture préparée à la maison ou des restes. Cela peut être fait en toute sécurité dans votre four, toutefois vous devez contrôler la nourriture attentivement pour voir si c'est très chaud avant de servir comme vous feriez dans un four classique.

Des aliments refroidis devant être réchauffés doivent être aussi correctement gardés.

Comment choisir la méthode pour réchauffer ?

La méthode de chauffe, seulement le micro-onde ou par **Combinaison**, dépend du type d'aliment devant être réchauffé. Pour des aliments qui ne nécessitent pas de devenir plus bruns ou plus craquant, réchauffer avec seulement le micro-onde. Pour des aliments qui nécessitent de devenir plus bruns ou plus craquant, réchauffer par **Combinaison**.

Combien de temps je réchauffe les aliments ?

Il y a des tableaux de réchauffage pour Micro-ondes et **Combinaison** : ces tableaux donnent des durées qui sont SEULEMENT une directive, car le temps exact dépendra du poids de la nourriture, de la taille du plat utilisé et de la température de départ.

Qu'est ce que je dois faire si la nourriture que je réchauffe n'apparaît pas dans les tableaux ?

Il n'est pas possible de tester chaque aliment dans les tableaux qui suivent, toutefois, nous avons sélectionné une grande variété d'aliments et suggérons qu'en suivant les directives données, vous pouvez réchauffer en toute

sécurité et avec succès.

Remuer et tourner

Chaque fois que possible, des nourritures devraient être remuées ou retournées au cours du réchauffage. Cela permet de s'assurer que la nourriture se réchauffe uniformément à l'extérieur et au centre.

Temps de repos

De nombreux aliments nécessitent un TEMPS DE REPOS après le réchauffage. Le temps de repos est un temps de repos qui permet à la chaleur dans la nourriture de continuer à se transférer vers le centre éliminant ainsi les endroits froids. Si la nourriture a été couverte au cours du temps de réchauffage, alors laisser le couvercle au cours du temps de repos. Le temps de repos est particulièrement important pour les aliments denses, par exemple des Lasagnes, gratins etc et ces nourritures qui ne peuvent être remuées durant le réchauffage.

Quand la nourriture est-elle réchauffée ?

La nourriture réchauffée devrait être servie "très chaude" c'est à dire que de la vapeur devrait sortir de différents endroits. Tant que l'on a respecté des règles d'hygiène au cours de la préparation et de la garde de la nourriture, alors le réchauffage par micro-ondes ou **Combinaison** n'apporte pas de risques supplémentaires.

Des nourritures qui ne peuvent être remuées devraient être coupées avec un couteau pour tester si elles sont bien chauffées.

Même si les instructions du producteur ou les périodes des tableaux de réchauffage ont été suivies, il est cependant important de contrôler que la nourriture est bien chaude. Dans le doute, ramener toujours la nourriture dans le four pour la réchauffer un peu plus.

Conseils de cuisson avec micro-ondes

Pour ramollir du beurre sortant du réfrigérateur pour pouvoir l'étaler facilement

Ramollir pendant 35-40 secondes à 270 W ** (pour 150g). Enlever tout feuille aluminium ou autre à l'avance.

Faire gonfler des fruits secs

Ajouter 4 cuillérées d'eau à 200 g de raisins ou prunes, (ils peuvent être gonflés au rhum pour des gâteaux). Remuer et chauffer à 1000 W pendant 2 à 3 minutes. Laisser reposer pendant 10 minutes.

Ramener le fromage à la température ambiante

Le fromage retiré du réfrigérateur doit être placé dans le four et "chauffé" pendant 30 secondes à 1 minute (selon la taille du fromage) à 250 W.

Faire blanchir des amandes ou des noisettes

Recouvrir d'eau chaude et cuire pendant 3-6 minutes à 1000 W (faire rebouillir l'eau). Refroidir et sécher, alors la peau est facile à enlever.

Sécher des herbes

Placer du papier absorbant sur le plat en Plateau tournant en verre. Etaler avec précaution les herbes fraîches finement coupées sur du papier. Répéter plusieurs fois si nécessaire. Chauffer à 1000 W pour quelques minutes, vérifier chaque 30 secondes jusqu'à ce que les herbes commencent à sécher. Il faut faire extrêmement attention à ce que les herbes ne restent pas trop longtemps dans le four; autrement, elles se désintégreront et pourraient prendre feu. Laisser les herbes sur le papier absorbant pour 2 heures de plus à la température ambiante, puis ranger dans des récipients hermétiques à l'air.

Faire du caramel

Cuire 100 g de sucre avec deux cuillérées à soupe dans un bol pendant 2-3 minutes à 1000 W en vérifiant à mi-temps de la cuisson. Enlever le caramel avant qu'il ne soit trop sombre car il continuera à cuire à l'extérieur. Vous pouvez arrêter la cuisson avec 2 cuillérées à soupe d'eau très chaude (attention aux arêtes vives).

Liquéfier du miel durci

Enlever le couvercle du pot, le placer dans le four et chauffer à 250 W pendant 30-50 secondes selon la quantité. Remuer et répéter plusieurs fois si nécessaire.

Croutons en quelques minutes

Couper deux tranches de pain blanc en petits cubes. Répartir ces cubes sur un plat. Chauffer à 1000 W pendant 2 minutes puis laisser reposer pendant 5 minutes. Vous pouvez frotter une gousse d'ail sur les tranches de pain avant de les couper ou imbiber avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Comment obtenir plus de jus d'une orange ou d'un citron

Avant de presser, placer une orange ou un citron dans un micro-ondes pendant 30-40 secondes à 1000 W, puis presser immédiatement; cela produira plus de jus.

Conseils de cuisson avec micro-ondes

Beurre fondu

100g de beurre recouverts de sauce dans un ramequin vont fondre en environ 1 minute à 600 W.

Chocolat fondu

Casser 100 g de chocolat en petits morceaux dans un bol et chauffer à 600 W pendant 2-2 1/2 minutes (le temps peut varier selon le pourcentage de cacao et de sucre). Remuer au moins une fois au cours de la cuisson.

Laisser la pâte gonfler

Placer la pâte recouverte dans le four et chauffer pendant environ 5 minutes à 270 W ^{**} (pour 500 g de pâte). Laisser la pâte dans le four (éloignée des courants d'air) jusqu'à ce qu'elle ait doublé en volume.

Faire du vin chaud

Dans un verre résistant au four (ou un bol), mélanger 20 CL de vin rouge, un zeste de citron, une pincée de cannelle, un clou de girofle et 2-4 cuillérées à café de sucre selon le goût désiré. Chauffer à 1000 W pendant 1 à 1 1/2 minutes.

“Désodoriser” votre four

Pour débarrasser votre four d'une odeur de poisson, placer un bol de vinaigre blanc ou d'eau avec du jus de citron dans le four. Chauffer à 1000 W pendant 5 minutes. Essuyer la vapeur qui s'accumule sur les parois du four.

Préparer une compresse chaude

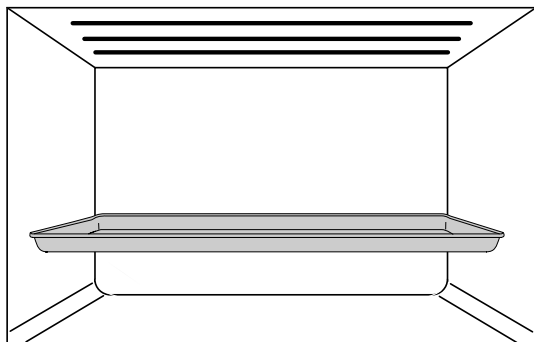
Chauffer un tissu propre, humide et enroulé sur un plat pendant 1-2 minutes à 1000 W. Contrôler la température avant d'utiliser le tissu.

Chauffage par convection/cuisson



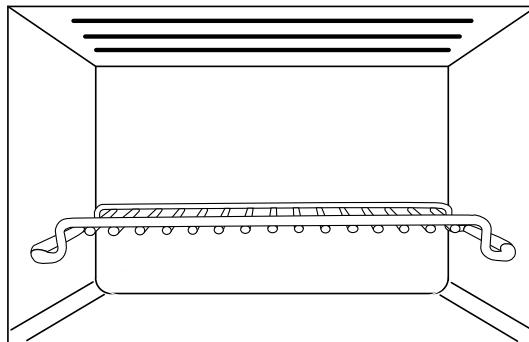
Votre four peut être utilisé en tant que four classique en utilisant le mode CONVECTION/CUISSON qui incorpore un élément chauffant à l'arrière avec un ventilateur pour faire circuler l'air en mode CONVECTION/CUISSON.

Les fours avec ventilateur sont très efficaces et en conséquence, les aliments peuvent être cuits rapidement à une température réduite, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie quand le mode CONVECTION/CUISSON est utilisé.



Si vous utilisez le four sur CONVECTION/CUISSON, il n'y a PAS l'effet des micro-ondes, c'est à dire que le four fonctionne comme un four conventionnel et vous pouvez utiliser tous vos ustensiles de cuisson métalliques comme des moules de cuisson et les plats allant au four.

RAPPEL : Si l'on utilise le mode CONVECTION, dans la plupart des cas, il sera nécessaire de réduire la température de 20°C par rapport aux températures de cuisson utilisées dans d'autres livres de cuisine.

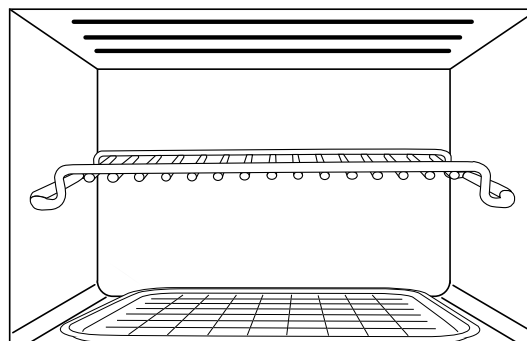


TEMPERATURE	UTILISATION (FOUR PRECHAUFFE)
100 -110°C	Meringues
120 -140°C	Terrines de viande et de poisson, viandes enrobées, herbes séchées
150 -170°C	Oeufs pochés, gâteaux aux fruits
180 -190°C	Quiches, Flans, Crème Caramels, Macarons, Viande blanche, Viande braisée et en sauce
200 -220°C	Genoise, Soufflés, Poissons entiers, Savarins
230°C	Volaille, choux à la crème
240 -250°C	Pizzas, tartes, biscuits, petites pâtisseries fourrées, tartes aux fruits, petites brioches, biscuits enroulés, viandes rouges
270 -300°C	Boeuf saisi, pizza

Chauffage au Gril/Gril-Convection

Gril :

Il y a 3 réglages du GRIL : 1, 2 et 3. La plupart des viandes peuvent être cuites avec le réglage de gril le plus chaud, GRIL 1. Les réglages GRIL 2 et 3 sont utilisés pour des aliments plus délicats ou qui nécessitent de plus longues durées sur le gril comme des portions de poulet. A moins que cela ne soit indiqué différemment dans un tableau ou une recette, utilisez toujours le réglage GRIL 1.



Gril-Convection

Le GRIL avec de l'air poussé par le ventilateur permet de cuire et rôtir correctement de grands morceaux de viande comme de la viande blanche, des côtes de bœuf, de grands morceaux de volaille, des garnitures pour des gratins.

LES MICRO-ONDES N'AGISSENT PAS DANS LE PROGRAMME GRIL/CONVECTION-GRIL.

Temps approximatifs pour griller (GRIL 1)

	Premier côté	Deuxième côté
Steak (4 morceaux bien cuits)	10-12 min.	10-12 min.
Filets de porc (tranches)	12-14 min.	10-12 mins.
Côtelettes de porc	12-14 min.	12-14 mins.
Kebabs	12-14 min.	approx. 12 mins.
Saucisses	7-8 min.	6-8 mins.
Cuisses de poulet	15-20 min.	15-20 mins.
Pain grillé	4-5 min.	3-4 mins.

Aliment	Poids ou quantité	Niveau utilisé	Mode de cuisson TB : Turbogril	Temps de cuisson (four préchauffé)
Cuisses de poulet	500 g (2 pces)	Haut	TB 250°	15 à 16 min
Côtes de porc	400 g (2 pces)	Haut	TB 250°	15 à 18 min
Côte de bœuf	900 g	Haut	TB 250°	20 à 22 min
Côte de veau	250 g (1 pce)	Haut	TB 230°	16 à 18 min
Poisson braisé	500 g (1 pce)	Haut	TB 230°	env. 18 min
Rôti de bœuf	1000 g	Bas	TB 250°	env. 25 min
Carré d'agneau	450 g	Bas	TB 250°	15 à 18 min
Épaule d'agneau	700 g	Bas	TB 230°	env. 30 min
Coquelet	740 g	Bas	TB 240°	env. 20 min

Cuisson combinée - Convection & puissance Micro

La cuisson combinée est l'idéal pour de nombreux aliments. La puissance des micro-ondes les cuit rapidement tandis que le four donne le brunissement et le craquant habituel. Tout cela se fait simultanément, ce qui fait que la plupart des aliments sont cuits en 1/2-1/3 du temps de cuisson habituel.

Tous les aliments ne sont pas adaptés pour la cuisson par cette méthode et, dans de nombreux cas, de petits morceaux qui sont rapidement cuits par CONVECTION ne gagneront rien à être cuits par la Combinaison des deux.

Aliments pas adaptés pour la cuisson par Combinaison

Biscuits
Morceaux préparés sans os
Meringues
Gâteaux avec beaucoup de fruits
Soufflés

Petites pâtisseries fourrées avec remplissage très humide
Jambon non bouilli
Gâteaux spongieux battus

Cuisson par Combinaison - Convection & puissance Micro

Le tableau ci-dessous donne la température du four et la puissance du micro-ondes ce qui vous permet d'adapter vos recettes favorites à la cuisson Combinée et aussi à utiliser les nombreux livres de cuisine combinée disponibles.

Four Température	Puissance du Micro	Utilisation
230°C	100 W	Cuisson : Morceaux de poulets et poitrines de poule, pommes de terre sautées, côtelettes Réchauffage : Pizza, pain à l'ail, sarriettes
220°C	250 W	Cuisson : Tartes, pizzas, pain, morceaux de poulets dans des miettes de pain Réchauffage : Lasagnes, Cannelloni, Fromage, chou-fleur
190°C	100 W	Cuisson: Quiche, flan Tartes, puddings spongieux
190°C	250 W	Rôtir : Poulet, canard, dinde Cuisson : Lasagnes, Gratins
170°C	440 W	Rôtir : morceaux d'agneau, boeuf, porc
160°C	100 W	Cuisson : Cakes (par ex. Madère, aux fruits etc.) plats en casseroles, puddings de riz, terrines de viande

Les aliments qui devraient être cuits par **Cuisson combinée + Puissance Micro-ondes**, sont des recettes de viande et des oeufs au plat car cela limite la réduction des aliments à la cuisson.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tournante, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tournante, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer.

Temps de repos : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

Aliment	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
ENTREES TRAITEUR			
Croque-monsieur (4)	1pce (140 g) 260/300 g 2 pcs	- CT 230°+ Gril 1+ 250W 5 min puis 1 min 30 s Gril 1	Gril 1 + 600W 4 à 5 min Gril 2 + 440W 6 min + 2 min repos
Coquille de poisson (2)	250-300 g 2 pcs 440 g 4 pcs	Gril 1 + 600W 3 min -	Gril 2 + 600W 11 min Gril 2 + 600W 15 à 16 min
- Croissant fromage (5) - Roulé au fromage (5) - Gnocchis gratinés (5)	170 g 1 pce 140 g 1 pce 240 g 2 pcs 280 g 2 pcs	Auto Friand Auto Friand Auto Friand Auto Friand	CT 210° + 440W 4 min CT 180° + 440W 5 min puis 2 min repos CT 180° + 440W 8 min + 5 min repos CT 180° + 600W 10 à 11 min puis 2 min repos
Hot Dog Knackis (4)	125 g 1 pce	Gril 1 + 250W 3 min	Gril 1 + 440W 3 min 30 s puis 1 min repos
- Paniers fruits de mer ou chèvre épinards (à cuire) (4) - Paniers jambon-fromage ou chèvre-épinard (cuits) (5) - Friands à la viande (5) - Tourte feuilletée St Jacques (5)	400 g 4 pcs 240 g 2 pcs 200 g 2 pcs 340 g 2 pcs 450 g 1 pce	- - Auto Friand Auto Friand Auto Quiche puis CT 200° 2 min 30 s	CT 240° + 250W 12 min puis 4 min repos dans le four CT 240° + 250W 9 à 10 min CT 180° + 440W 4 à 5 min CT 210° + 440W 7 à 8 min -

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépied vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tournaute, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tournaute, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer. *Temps de repos :* Il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

Aliment	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
Feuilleté jambon fromage (à cuire) (5)	1 X 600 g	CT 230° + 250W 8 à 9 min (2) (déjà cuit)	CT 230° + 250W 17 min puis 6/8 min CT 200° (tourner à mi-cuisson et protéger le dessus en deuxième étape si la coloration est excessive).
Panini (1 et 4)	140 g 1 pce	Gril 1 + 100 W 5 à 6 min	Gril 1 + 250W 4 à 5 min. Surveiller.
Bouchée à la reine (5)	330 g 2 pcs	CT 230° + 250W 7 min 30 s	-
- Feuilletés apéritifs (à cuire) (5)	350 g 20 pcs	-	CT 240° + 100W 15 à 16 min
- Tartelettes apéritives (4)	320 g 24 pcs	-	CT 210° + 100W 8 min
- Mini croustillants - (pâte Filo) (4)	180 g 12 pcs	-	CT 200° + 100W 5 min
- Mini gougères (5)	220 g 30 pcs	-	CT 200° + 100W 3 min puis 2 min repos
- Nems (5)	300 g 4 pcs 600 g 8 pcs (1 et 4)	CT 180° + Gril 1 + 100W 6 min - Gril 1 + 100W 6 min à 6 m 30 s Vap 440W 4 min 30 s - repos 2 min	CT 200° + Gril 1 + 250W 7 à 8 min CT 230° + Gril 3 + 440W 8 à 9 min CT 200° + Gril 1 + 440W 4 min à 4 min 30 s. Vap 600W 3 min puis 6 min Vap 250W puis repos 2 min Vap 440W 4 min
- Samossas (1 & 4)	220 g 4 pcs		
- Brioches asiatiques vapeur (7)	250 g 2 pcs		
- Raviolis vapeur (6 et 8)	8 pcs 200 g	Vap 440W 2 min 30 s à 3 min	
Pommes de terre farcies (2)	320 g 2 pcs	Gril 1 + 600W 6 min puis 2 min repos	-
Tielle sétoise (4)	110 g 1 pce	CT 200° + 100W 2 min 30 s à 3 min	CT 200° + 440W 1 min 30 s à 2 min
- Crêpe/ Ficelle roulée garnie (2)	150 g 1 pce	Gril 1 + 440W 3 min 30 s à 4 min	Gril 2 + 600W 5 min 30 s à 6 min
- Galette plate garnie (4)	250 g 2 pcs	-	Gril 1 + 600W 5 min 30 s
- Crêpes sucrées (6)	50 g 1 pce (8) 350 g 7 pcs (1)	Max 20 à 30 s Vap 600W 2 à 3 min	- -

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépié vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tournante, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tournante, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer.

Temps de repos : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

Aliment	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
Escargots (6 & 8)	12 pcs 120 g	250W 3 à 4 min	440W 3 à 4 min dans leur barquette
Tomate farcie (6 & 8)	1 pce 170 g	Max 2 min	Max 4 à 6 min
Tortilla nature ou oignon (1 et 6)	1 x 500 g	Max 3 à 4 min.	-
Saucisson brioché (5)	400 g 1 pce	CT 200° + 440W 6 min 30 s puis repos 5 min	-
- Pizza calzone (4) - Pizza baguette (4) - Mini-pizzas 3 fromages (4) - Pizza américaine (4)	1 x 380 g 1x 125 g 270 g 9 pcs 650 g 1 pce	- - - -	Autopizza*** en retournant et surveillant Autopizza*** afficher 150 g CT 220° + Gril 1 + 250W 4 à 5 min Autopizza *** puis CT 200° 2 min
Quiche lorraine- Quiche paysanne (5)	180 g 1 pce 400 g 1 pce	Auto Quiche Auto Quiche	CT 200° + 440 W pendant 7 min 30 puis laisser refroidir 5 min CT 200° + 600 W pendant 7 min, puis laisser reposer 5 min
Tarte fine salée (à cuire) (4)	290 g 1 pce	-	Préchauffer CT 300° cuire CT 250° + 100W 7 min 30 s -
Tarte aux légumes (5)	400 g 1 pce	CT 200° + 600W 7 min puis CT 180° 3 min	-
Tarte alsacienne - Flamme Kuche (4)	130 g 1 pce	Auto pizza fraîche	Autopizza ***
Fougasse lardons-fromage (5)	400 g 1 pce	CT 180° + 100W 4 min 30 s à 5 min	CT 180° + 250W 5 min

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépied vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

sTableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication “ + ” signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tournante, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tournante, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer.

Temps de repos : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

PLATS CUISINES	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
Gratins (dauphinois, moussaka, lasagnes, tartiflette, hachis-parmentier, macaronis)	300-400 g (2) 700 g (2) 1 kg (3) 1000 g (3) 2000 g (3)	Gril 1 + 600W 7 à 8 min CT 230° + Gril 2 + 600W 8 à 9 min CT 250° + 600W 13 à 14 min CT 250° + 600W 25 min	Autogratin *** Autogratin *** Autogratin *** Autogratin *** -
Gratin de légumes (avec ou sans viande), tomates farcies en gratin (3)	- 300 g - 1000 g	Gril 1 + 440W 6 à 7 min - CT 250° + Gril 1 + 600W 15 min	Autogratin*** - Autogratin***
Tomates farcies (à cuire) (3)	1100 g 8 pcs	CT 250° + Gril 1 + 250W 20 min	-
Quenelles (1, 6 & 8) + 2 c. à s. eau	4 pcs 320 g	1 min 1000W puis Vap 250W 5 min	-
Poisson à la bordelaise (3)	400 g	-	CT 230° + Gril 1 + 600W 12 à 13 min
GARNITURES			
Féculents (1, 6 & 8)	200 g	Vap 600W 1 min 30 à 2 min	-
Frites à four, pommes quartiers, Rösti, Pommes Noisettes et autres dérivés de pommes de terre (1 & 2) - Dauphines (1 & 5)	300 g 200 g	- -	Gril 1 + 600W 8 à 9 min selon marque et épaisseur du produit. Poser un papier sulfurisé sur le plateau en Plateau tournant en verre pour un résultat plus croustillant encore. CT 230° + Gril 1 + 440W 7 à 8 min
Légumes (1, 6 & 8)	100 g 200 g	Max 1 min à 1 min 10 s Max 1 min 30 à 1 min 40 s	- -

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépied vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée , CT désigne la Chaleur Tournante, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tournante, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer. Temps de repos : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

Aliment	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
Purée (1, 6 & 8) - de pommes de terre - de légumes	200 g 200 g 380 g 1000 g	Max 1 min 30 s Max 1 à 2 min Max 2 min 30 s -	Max 3 min Max 3 min 30 s Max 8 min Max 12 à 13 min
Riz (1, 6 & 8)	200 g 500 g	Max 1 min 30 s Max 3 min 30 s à 4 min	Max 2 min 30 Max 6 à 7 min
Spaghetti en sauce (1, 6 & 8)	200 g 500 g 1000 g	Max 2 min Max 4 min Max 7 à 8 min	- - Max 13 à 14 min (4)
VIANDES et POISSON			
Confit de canard (2 & 1)	450 g 2 pcs	Gril 1 + 250W 8 à 10 min	-
Tripes (1, 6 & 8)	500 g	Max 4 min 30 s à 5 min	Max 8 min
Saucisses Cocktail (1, 6 & 8)	120 g	Vap 440W 1 min à 2 min	-
Tranches de viande cuites (6 & 8) - steak haché - viande blanche - viande rouge - cuisse de poulet	100 g 130 g 2 tranches 110 g 3 tranches 200 g	Vap 600W 30 à 40 s Vap 600W 60 à 70 s Vap 440W 50 à 60 s Max 1 min 50 s	- - - -

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballez, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballez, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballez, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballez, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépied vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tourmente, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tourmente, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer. *Temps de repos* : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

DIVERS	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
Sauce (1, 6 & 8)	250 g 300 g 500 g	Max 2 min Max 2 à 3 min - Max 2 min Max 3 min 30 s Max 4 min 30 s	Max 3 min 30 s - Max 6 min- - -
Boissons - 1 tasse - 2 tasses - 3 tasses	235 ml 470 ml 705 ml		
Lait - 1 bol - 1 pot (1, 6 & 8)	250 ml 600 ml	600W 2 min 600W 4 min 30 s	- -
- Aliments pour bébé (petit pot à température ambiante, sans couvercle) (1 & 8)	30 g 120 g 200 g	600W 15 s Tester 600W 25 s Tester 600W 40 s Tester	- - -
Viennoiserie à cuire : Croissants (5) Mini pains au chocolat (5) Mini pains aux raisins (4)	6 pcs 360 g 10 pces 250 g 10 pces 300 g	- - -	CT 220° + 100W 10 min puis 6-8 min CT 220° CT 230° + 100W 9 min 30 s puis 4 min CT 230° CT 230° + 100W 10 min puis CT 230° 2 min
- Mini Viennoiserie cuite (1 & 5)	180 g 6 pcs	CT 160° qq min	CT 220° + Gril 1 + 100W 1 min puis repos 2 min
Pain - Boule campagnarde (5) - Pain aux céréales (5)	450 g 400 g	- -	Auto pain*** ou CT 200° + 100W 11 à 12 min puis 10 min repos (dans les 2 cas) CT 180° + 100W 13 min puis 5 min repos

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépié vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tourante, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tourante, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer.

Temps de repos : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

DIVERS	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
DESSERTS			
Brownies aux noix (1 & 4)	2 X 80 g	-	Gril 1 + 250W 2 min
Boules de coco asiatiques (7)	6 pcs	Vap 250W 2 à 3 min	Vap 440W 3 à 4 min
Gaufre (1 & 4)	140 g 2 pcs	-	Gril 1 + 250W 3 min
Cannelés de Bordeaux (6)	3 pcs 180 g	-	Décongélation 3 à 4 min
Crumble aux pommes (2)	300 g	-	Gril 2 + 600W 5 min 30 s à 6 min
Galette des rois	6 pers 400-500 g 8 pers 780 g	Gril 1 + 250W 3 à 3 min 30 s (1 & 4) Gril 1 + 250W 4 à 4 min 30 s min (1 & 4)	CT 200° + 440W 4 à 5 min (4) CT 200° + 440W 5 min 30 s (4)
Fondant au chocolat (5)	470 g 1 pce	-	CT 200° + 250W 5 min puis repos 8 min
Macarons (6)	16 pces 190 g	-	250W 1 min à 1 min 20 s
Moelleux au chocolat (6)	1 pce 100 g 2 pces 200 g	440 W 30 à 40 s -	- CT 230° + 250W 6 à 7 min (9)

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) débarrasser, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) débarrasser, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) débarrasser, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) débarrasser, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récipient transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépied vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Tableaux de réchauffage en micro-ondes ou combiné des aliments courants frais ou surgelés.

Mode d'emploi : l'indication " + " signifie une cuisson combinée, CT désigne la Chaleur Tournante, et Vap le mode vapeur. Dans tous les cas de cuisson Combinée avec Chaleur Tournante, le four doit être **préchauffé** à la température indiquée avec les accessoires indiqués. Les autres modes ne nécessitent pas de préchauffage. Sauf indication contraire (« à cuire »), les aliments mentionnés ci-après sont déjà cuits, à réchauffer.

Temps de repos : il est impératif de laisser reposer l'aliment après le réchauffage : 3 à 6 min pour les entrées, le pain, la viennoiserie, les liquides, les plats cuisinés et 10 min pour les gratins et les tourtes.

DIVERS	Poids ou Quantité	Frais	Surgelé
DESSERTS			
Pâte à gâteau (prête à cuire) (9) - moule rond 22-26 cm	550 g à 600 g	CT 230° + 100W 14 à 16 min ou Touche Gâteau	-
- moule rond + fruits frais	750 à 850 g	Touche Cake	-
- moule à cake 21-25 cm	550 à 600 g	CT 210° + 100W 18 à 19 min ou Touche Cake	-
-Tarte citron meringuée (5) -Tarte fine pommes (à cuire) (4) -Tarte fine pommes (4) -Tarte Tatin (3) poser côté pommes -Tarte au sucre (5) - Far aux pruneaux portionnable (3)	480 g 290 g 260 g 130 g 600 g 350 g 800 g	- - - - - - -	Enlever la barquette alu et en coiffer la tarte pour la protéger. CT 210° + 100W puis 5 min repos. Préchauffer 300°. Cuire CT 250° + 250W 7 à 9 min CT 250° + 250W 3 min 30 s puis repos 5 min CT 230° + 440W 3 min puis 2 min repos dans four CT 200° + 600W 8 min puis 5 min repos CT 200° + 100W 3 à 4 min puis 5 min repos CT 240° + 600W 21 min puis repos.
Strudel aux pommes (5)	1 pce 300 g	-	CT 200° + 600W 4 min 30 s puis 3 min repos
Pop corn sucré (6)	1 x 100 g	-	Max 2 min 30 s à 3 min

(1) retourner ou remuer à mi-réchauffage. (2) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille haute. (3) déballer, plat résistant à la chaleur sur grille basse. (4) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille haute. (5) déballer, poser direct ou sur papier cuisson ou feuille silicone sur grille basse. (6) récupérer transparent aux ondes sur la sole du four. (7) sur trépied vapeur. (8) couvrir. (9) moule métallique sur anneau de protection sur grille basse.

Soupes & apéritifs

Instructions

Conseils généraux - soupes maison

NIVEAU DE PUISSANCE

Utiliser  1000 W pour amener la soupe à ébullition, puis une puissance de  440 W ou  250 W pour cuire (ou voir recettes particulières).

DECONGELER UNE SOUPE CONGELEE

Comme les soupes peuvent être facilement remuées quand elles commencent à fondre, il est plus rapide et normalement plus pratique de décongeler une soupe congelée en utilisant  1000 W. Remuer fréquemment au cours de la décongélation pour obtenir une décongélation régulière et en profondeur.

DIMENSION PLAT

Utilisez toujours un grand plat ou bol - au moins deux fois la capacité de la soupe.

RECHAUFFER SOUPE

Pour les soupes en conserve ou soupes réfrigérées, les mettre dans un récipient adapté au micro-ondes, couvrir et réchauffer  1000 W en remuant fréquemment.

COUVERCLE

Couvrir toujours la soupe avec un film adhésif pour micro-onde ou le couvercle conçu pour le plat.

SOUPES A VIANDE

Si vous voulez utiliser votre recette favorite de soupe à viande pour le micro-onde, utilisez un programme à étapes multiples pour amener la soupe à ébullition sur  1000 W pour 10 mins. suivi par 40-60 mins. sur  250 W.

Conseils généraux - apéritifs

DEMARRAGE TEMPERATURE

Rappelez-vous que des aliments réchauffés du réfrigérateur vont prendre légèrement plus longtemps que des aliments à la température ambiante.

COUVERCLE

Gardez les aliments recouverts par un film adhésif ou un autre couvercle adapté, à l'exception des pâtisseries.

PATISserie

De petits produits de pâtisserie ne se réchauffent bien par micro-ondes que si la pâte est très croustillante et placée sur un papier absorbant. Au cours du réchauffement, la pâtisserie absorbe l'humidité du remplissage. De grandes pâtisseries nécessitent un réchauffage combiné. Utilisez une puissance de micro-ondes réduite avec convection.

Oeufs, fromage et Snacks

Les oeufs sont des produits délicats qui nécessitent une attention spéciale. C'est parce que s'ils sont placés directement dans le four, ils explosent à cause de la pression créée à l'intérieur de la coque. Etant brisée, le jaune explose aussi si son film protecteur n'est pas percé. Donc poussez la pointe d'un cure-dent jusqu'au centre du jaune; si l'oeuf est frais, il ne va pas couler. Le jaune et le blanc réagissent très différemment au micro-onde et malheureusement, le jaune cuit plus rapidement. Si les oeufs sont battus (omelette), les bords doivent être ramenés vers le centre à mi-cuisson.



Oeufs pochés

Chauffer 50 ml d'eau avec du sel et une lampée de vinaigre pendant 1 min à 1000 W. Casser l'oeuf dans l'eau bouillante et percer précautionneusement le jaune et le blanc avec un cure-dent; cuire à 600 W pendant 30 à 40 secondes (selon la taille de l'oeuf). Laisser reposer 1 minute puis sécher et servir.

Oeufs brouillés

Mélanger 2 oeufs frais dans un bol avec un peu de crème ou du lait, une olive de beurre, du sel et du poivre. Chauffer pendant 40 secondes à 1000 W. Enlever et battre énergiquement avec une fourchette. Reprendre la cuisson à 1000 W pour encore 30 à 40 secondes.

Les oeufs doivent rester crémeux.

Oeufs cocotte

Casser l'oeuf dans un ramequin beurré, assaisonner avec du sel et du poivre, percer le jaune et le blanc avec un cure-dent. Ajouter les ingrédients désiré (crème, champignon, oeufs de lompe, etc.). Chauffer pendant 1 min 30 sec. à 2 min par oeuf à 250 W, selon la taille des oeufs et la quantité de garniture.

Les fromages réagissent différemment selon leur type : plus ils sont gras, plus ils fondent rapidement. Si ils sont chauffés pendant trop longtemps, ils se durcissent. Si possible, il est préférable d'ajouter le fromage râpé au dernier moment (pour des pâtes, des gratins, etc.).

Riz, pâte et végétaux séchés et patates en robe de chambre

Les temps de cuisson pour les végétaux séchés dans le micro-ondes sont les mêmes que pour la cuisson ordinaire. Si l'on regarde de plus près, ces aliments se chauffent très rapidement sans prendre un goût de réchauffé dans la mesure où ils sont dans un récipient fermé mélangés à du beurre ou une sauce. Pour la cuisson, utiliser un grand récipient (pour éviter tout débordement). Recouvrir complètement avec de l'eau ou de la sauce. Laisser reposer pour au moins 5 à 8 minutes après la cuisson.

Riz

Une fois que le liquide a atteint le point d'ébullition, cuire pendant approx. 20 minutes à 250 W, indépendamment de la quantité de riz. Utiliser le programme auto pour le riz.

Semoule

La semoule est parfaitement cuite dans un four micro-ondes sans risquer de brûler. Ajouter simplement un volume d'eau égal à celui de la semoule, amener à ébullition en recouvrant à 1000 W pendant 2 min 30 sec (pour 200 g de semoule à grains moyens avec 0.2 l d'eau), puis cuire à 250 W pendant environ 3 min. jusqu'à ce qu'elle gonfle.

Pâte

Rappelez-vous de saler l'eau de cuisson et de remuler une fois au cours de la cuisson. Quand le liquide bouillonne, cuire pendant 7 à 8 minutes à 1000 W pour 250 g de pâtes (pour 1 litre d'eau) et 10 minutes pour 250 g de ravioli.

Végétaux séchés

Couvrir entièrement d'eau et laisser tremper pendant une nuit. Le jour suivant, rincer et sécher. Couvrir de sel. Ne pas saler avant la cuisson (cela durcit les végétaux séchés). Cuire pendant 10 minutes sur 1000 W puis 15 à 30 minutes sur 250 W. Surveiller la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire : les végétaux séchés doivent toujours être couverts de liquide.

Pommes de terre en robe de chambre

Les pommes de terre sont plus ou moins adaptées à la cuisson par micro-ondes selon leur variété. La taille idéale pour les pommes de terre en robe de chambre à cuire au microonde ou par cuisson combinée est de 175 à 225 g. Cuire des pommes de terre en robe de chambre est plus rapide avec les micro-ondes mais cela produira un résultat plus mou. La cuisson combinée donnera une texture plus sèche et plus croustillante. Si vous désirez renforcer la coloration à la fin de la cuisson, utilisez le GRIL (voir le tableau ci-dessous).

Avant la cuisson, laver les pommes de terre et piquer la peau en plusieurs endroits.

Après la cuisson, retirer du four et envelopper dans une feuille d'aluminium pour garder la chaleur. Laisser reposer pendant 5 minutes.

Pommes de terre en robe de chambre - Tableau cuisson manuelle

Qté	Min. sur 1000 W	Min. sur Gril pour croustillant
1	4-5	8-10
2	6-8	10-12
4	10-13	11-13

Entrées



Cake Aux Olives

Cuisson : env. 35 min - 8-10 pers. - COMBINE

Récipient : moule à cake métallique de 28 cm

Ingrédients

250 g de farine

1/2 sachet de levure

12 cl d'huile d'olive

10 cl de vin blanc

4 œufs

180 g d'olives vertes dénoyautées

200 g de jambon de Paris

150 g de gruyère.

Réalisation

Mélanger la farine, la levure avec l'huile et le vin blanc. Ajouter les œufs un par un puis les olives, le jambon coupé en dés et le fromage râpé. Beurrer ou chemiser le moule et le remplir aux $\frac{3}{4}$ car le cake va gonfler. Poser sur la grille niveau bas équipée du cercle de protection et cuire 33 à 35 min en Combi CHALEUR TOURNANTE 240°+ 100W.

Présentez ce cake en tranches ou sous la forme de petits dés pour l'apéritif.

Gratin De Fruits De Mer

Cuisson : env. 25 min - 4 pers - MICRO-ONDES et COMBINE

Récipient : 1 bol + 1 petit plat à gratin

Ingrédients

500 g de cocktail de fruits de mer surgelé

3 échalotes

1 c. à s. d'aneth haché

30 g d'emmenthal râpé

1 carotte

150 g de champignons

30 g de beurre

farine

25 cl de lait

vin blanc, sel, poivre

Réalisation

Décongeler les fruits de mer 6 min sur 600W en remuant le mélange plusieurs fois.

Égoutter en gardant le jus auquel vous ajouterez 25 cl de lait. Hacher les échalotes, la carotte et les champignons et faire cuire ce hachis dans un bol à couvert avec 40 g de beurre 5 min sur MAX. Ajouter 2 à 3 bonnes c. à s. de farine, refaire cuire 40 sec sur MAX puis ajouter le mélange lait + jus rendu par les fruits de mer. Cuire cette béchamel 5 à 7 min sur MAX. (Si la béchamel ne vous paraît pas assez épaisse vous pouvez y remédier en ajoutant 1 c. à s. de Maïzena au vin blanc). Ajouter l'aneth et une c. à s. de vin blanc fruité, rectifier l'assaisonnement et mélanger avec les fruits de mer. Verser dans un petit plat à gratin. Parsemer d'emmenthal râpé ; préchauffer le four en COMBI CHALEUR TOURNANTE 210° + GRIL 1 + 250W avec la grille niveau haut. Enfournier 8 à 10 minutes.

Croques Au Thon

Cuisson : 7 min - 4 pers. - COMBINE

Récipient : 1 bol

Ingrédients

4 grandes tranches de pain de mie

2 c. à s. de câpres

2 c. à s. de persil haché

4 c. à s. de mayonnaise

50 g de fromage râpé

250 g de thon au naturel

sel, poivre

Réalisation

Blondir légèrement les toasts 1 à 2 min de chaque côté sur GRIL 1 préchauffé en les posant sur le trépied, ou plus simplement dans un toaster. Mélanger dans un bol tous les ingrédients sauf le fromage râpé. Assaisonner le mélange et le répartir sur les toasts. Ajouter le fromage râpé. Poser les croques directement sur la grille niveau haut et cuire 5 min. en Combi GRIL 1 + 100W puis encore 1 min. en GRIL 1.

Potage Saint-Germain

Cuisson : 35 à 40 min - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 grande cocotte

Ingrédients

300 g de pois cassés

50 g de beurre

1 bouquet garni

2 gousses d'ail

1 vert de poireau

1 carotte

50 g de poitrine fumée

3 c. à s. de crème

1 oignon

sel, poivre

Réalisation

Laver à grande eau les pois cassés. Les égoutter. Mettre dans la cocotte en couvrant d'eau chaude. Faire cuire sur MAX pendant 4 à 6 min (jusqu'à ébullition). Egoutter les pois cassés. Faire suer dans le beurre pendant 4 min sur MAX à couvert, le vert de poireau, la carotte et l'oignon émincés. Ajouter les pois cassés égouttés et la poitrine fumée coupée en dés. Couvrir avec 70 cl d'eau chaude ou de bouillon, ajouter l'ail épluché et le bouquet garni. Faire cuire 10 min sur MAX puis 22 à 25 min sur 440W (programmer l'enchaînement des deux cuissons) en remuant plusieurs fois en cours de cuisson et en veillant à ce que les pois cassés soient toujours recouverts d'eau. Lorsque les pois cassés sont tendres et s'écrasent bien, retirer le bouquet garni et passer au robot. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème. Servir avec des croûtons.

Quiche Lorraine

Cuisson : env. 26 min - 6 pers. - AUTOTARTE ou COMBINE

Récipient : un moule à tarte en métal de Ø 25 cm

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée

Garniture :

100 g de lardons fumés

100 g de gruyère râpé

15 cl de lait

3 œufs

15 cl de crème

sel, poivre

muscade râpée

Réalisation

Garnir le moule avec la pâte en laissant la feuille de cuisson. Couper le lard en dés. Faire cuire les lardons sur MAX 1 min. Les égoutter. Préchauffer le four en Touche AUTOTARTE 4/6 (Prog 21) avec la grille niveau bas. Disposer sur le fond de pâte les lardons, le gruyère râpé et le mélange assaisonné lait, œufs, crème et muscade râpée battu au fouet électrique. Lorsque le four est chaud, poser le cercle de protection, enfourner la quiche et presser Marche. (ou cuire env. 25 min en Combi Chaleur Tournante 220° + 100W). Démouler et faire tiédir sur une grille avant de servir.

Tarte Au Thon

Cuisson : env. 28 min - 6 pers. - AUTOTARTE

Récipients : un moule à tarte en métal de Ø 28 cm + 1 bol

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée au beurre

Garniture :

190 g de thon égoutté au naturel

4 œufs, 20 cl de lait

25 cl de crème liquide

130 g de gruyère râpé

sel, poivre

Réalisation

Garnir le moule avec la pâte en laissant la feuille de cuisson. Rassembler dans un bol les œufs, le lait et la crème. Saler et poivrer. Battre au fouet électrique. Préchauffer le four en AUTOTARTE 6/8 (Prog. 21) avec la grille niveau bas. Garnir le fond de tarte avec le thon égoutté et le fromage râpé. Lorsque le four est chaud, poser le cercle de protection sur la grille, enfourner et presser Marche. Démouler et faire tiédir sur une grille avant de servir.

Pizza

Cuisson : env. 30 min - 3 à 4 pers. - CHALEUR TOURNANTE

Récipient : une tôle à pizza + 1 bol

Ingrédients

1 bloc de pâte à pizza ou à pain.

Garniture :

3 gousses d'ail écrasées

sel, poivre

2 gros oignons

1 pot de sauce tomate

1 c. à s. d'herbes fraîches ou séchées

300 g de mozzarella

des olives.

Réalisation

Emincer les oignons , les mettre dans un bol avec 1 c. à s. d'huile d'olive et cuire 3 min sur MAX à couvert. Préchauffer le four en CHALEUR TOURNANTE 300° avec la grille niveau haut. Etaler alors la pâte avec un rouleau aux dimensions de la tôle à pizza. Répartir la sauce, cuire à four chaud pendant 15 minutes, puis rajouter les oignons cuits, la mozzarella coupée en tranches ainsi que les autres ingrédients de la garniture. Cuire encore 10 à 15 min à 300°. Note : vous pouvez varier la garniture avec des dés de jambon, du poivron, un œuf, des lardons, des champignons précuits quelques minutes sur MAX. Ajouter les olives 5 minutes avant la fin de cuisson.

Velouté De Courgettes

Cuisson : 20 min - 4 pers - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol de 2 litres avec couvercle

Ingrédients

3 courgettes (env. 600g)

1 pomme de terre moyenne

1 cube de bouillon de volaille

3 portions de fromage fondu

lait, sel, poivre

Réalisation

Eplucher une des courgettes ainsi que la pomme de terre et couper le tout en gros cubes. Rassembler dans le plat avec le bouillon cube, $\frac{1}{2}$ verre d'eau chaude, couvrir et cuire 20 min sur MAX. Ajouter 1 demi litre d'eau + 1 demi litre de lait bien chauds ainsi que le fromage fondu avant de passer le tout au mixer, d'assaisonner et de servir. Au besoin, si les courgettes sont trop amères, vous pouvez n'ajouter que du lait. Vous pouvez aussi éplucher toutes les courgettes au lieu d'une seule pour réduire l'amertume possible de la peau.

Légumes



Pommes De Terre Farcies Charcutières

Cuisson : 20 à 30 min - 4 pers. - VAPEUR ET COMBINÉ

Récipients : 1 plat en Pyrex® de Ø 25 cm + 1 bol

Ingrédients

4 grosses pommes de terre (pas plus de 210 g chacune)

1 oignon

20 g de beurre

50 g d'allumettes de lardons fumés

2 c. à s. de fromage blanc

50 g de gruyère râpé

sel, poivre

Réalisation

Laver et cuire les pommes de terre dans un plat à couvert avec 3 c. à s. d'eau sur la touche AUTO POMMES VAPEUR (Prog. 6) en affichant 1000 g (pour environ 800 g de P. de T.). Retourner les P. de T. à mi-cuisson. Sortir et laisser reposer au moins 5 min.

Entre-temps, cuire à couvert l'oignon haché dans le bol avec le beurre 2 min 30 s. à 3 min sur MAX, cuire les lardons 40 s. sur MAX, les égoutter. Mélanger le fromage blanc, le gruyère râpé, l'oignon et les lardons. Evider assez largement avec une petite cuillère l'intérieur des pommes de terre ; assaisonner. Remplir les pommes de terre avec le mélange. Poser les pommes de terre dans le plat sur la grille niveau haut et cuire 6 à 7 min en Combi GRIL 1 + 440W (ou GRIL 1 + 600W si le plat a été préparé à l'avance).

Polenta à La Méridionale

Cuisson : env. 35 min - 4 pers.- VAPEUR ET COMBINÉ

Récipients : 1 bol de 2 litres

Ingrédients

160 g de polenta moyenne (semoule de maïs)

1 l d'eau

2 échalotes

1 carotte

100 g de pancetta coupée en dés

sel, poivre

Réalisation

Mélanger la polenta dans le bol avec 1 l d'eau chaude et du sel. Couvrir et porter à ébullition sur MAX pendant 5 à 7 min. Lorsque le mélange bout, vérifier le niveau d'eau du réservoir et cuire d'abord 15 minutes puis encore 12 minutes sur Vap 440 W (en remuant et en rajoutant de l'eau dans le réservoir après 15 min). Eplucher et hacher la carotte et les échalotes. Les cuire dans un bol avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive pendant 4 min sur Max. Ajouter les légumes et le jambon à la polenta cuite. Rectifier l'assaisonnement. Cette polenta peut se servir chaude nature ou être agrémentée de fromage ou de parmesan ou encore être gratinée avec un peu de fromage râpé (GRIL 1 + 250 W sur grille niveau haut 4 à 6 min si la polenta est encore chaude, ou GRIL 3 + 600 W sur grille niveau haut 15 min si la polenta est froide). Sinon, une fois refroidie, la couper en tranches et faire revenir à la poêle.

Gratin Dauphinois

Cuisson : env. 35 min - 4 pers. - COMBINÉ

Récipient : 1 moule à manqué de Ø 27 cm

Ingrédients

1000 g de pommes de terre

1 gousse d'ail

30 cl de lait

20 cl de crème liquide

70 g d'emmenthal râpé

sel, poivre

Réalisation

Eplucher et couper en rondelles les pommes de terre. Préchauffer le four en Combi CHALEUR TOURNANTE 250° + 440W avec la grille niveau bas. Eplucher et hacher la gousse d'ail. Disposer les rondelles de pommes de terre dans le plat en les parsemant d'ail haché, de sel et de poivre. Mélanger dans un bol le lait et la crème et verser sur les pommes de terre. Recouvrir d'emmenthal râpé. Enfourner et cuire 32 à 35 min (la durée peut varier selon la variété de pomme de terre, vérifier au besoin avec la pointe d'un couteau)

Carottes à L'orange Et Au Cumin

Cuisson : 15 à 16 min - 4-5 pers. - MICRO-ONDES ET VAPEUR

Récipients : 1 bol + 1 plat avec couvercle de 2 litres ou 1 moule de Ø 27 cm en Pyrex®

Ingrédients

1 kg de carottes épluchées
1 oignon
1 orange
½ c. à c. de cumin en grains
½ c. à c. de miel
huile d'olive
sel, poivre

Réalisation

Cuire l'oignon haché dans 1 bol avec 1 c. à s. d'huile d'olive 2 à 3 min sur MAX. Couper les carottes épluchées en rondelles régulières. Mettre dans le plat avec l'oignon, le cumin, le miel, le jus et le zeste gratté de l'orange. Vérifier le niveau d'eau du réservoir. Couvrir et cuire 8 min 30 s. sur MAX puis 11 min sur Vap 440W (programmer l'enchaînement des deux cuissons). Vous pouvez aussi utiliser la touche AUTO LEGUMES Vapeur (prog 4). A mi-cuisson, remuer, assaisonner. Ces carottes sont aussi délicieuses servies froides.

Gratin De Chou Fleur

**Cuisson : env. 30 min. - 4 pers.- AUTO LÉGUMES VAPEUR
ET COMBINÉ**

Récipients : 1 bol + 1 moule à manqué en Pyrex de Ø 22 cm

Ingrédients

1 chou fleur
1/4 l de lait
20 g de beurre
20 g de farine pour un roux
70 g de gruyère râpé
muscade râpée
sel, poivre

Réalisation

Séparer le chou fleur en morceaux de taille égale. Mettre dans le plat avec 3 c. à s. d'eau. Couvrir et cuire sur AUTO LEGUMES (prog. 4). Entre-temps rassembler les ingrédients de la sauce béchamel. Sortir, égoutter et assaisonner le chou-fleur, puis le remettre dans le plat. Préparer la sauce béchamel (voir recette au chapitre des sauces page 111), en ajoutant la moitié du gruyère. Verser sur le chou-fleur, et parsemer le dessus du restant de gruyère. Enfourner sur la grille niveau haut et cuire en Combi GRIL 2 + 250W 13 à 15 min.(ou GRIL 2 + 440W si le plat est préparé à l'avance).

Flan De Ratatouille

Cuisson : env. 40 min - 6 pers. - COMBINÉ

Récipient : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm

Ingrédients

800 g de ratatouille préparée surgelée (ou 1 boîte 4/4)

5 œufs

1 c. à s. de crème

150 g de chorizo

70 g de gruyère râpé

sel, poivre

4 c. à s. de semoule moyenne

Réalisation

Cuire la ratatouille surgelée avec la semoule, à couvert, 12 à 14 min sur MAX. Battre les œufs et la crème dans un saladier. Couper le chorizo en dés et les ajouter dans le saladier ainsi que la ratatouille et le gruyère râpé. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et verser dans le plat. Enfourner sur la grille niveau haut et cuire 20 à 25 min en Combi CHALEUR TOURNANTE 230° + 440 W.

Risotto De Cèpes Au Basilic

Cuisson : env. 25 min - 4 pers. - MICRO-ONDES ET VAPEUR

Récipient : 1 cocotte de 3 litres

Ingrédients

40 g de cèpes séchés

50 g de beurre

1 gousse d'ail

1 oignon

250 g de riz pour risotto

1 cube de bouillon de légumes

quelques brins ou feuilles de basilic

Réalisation

Faire tremper les cèpes avec 40 cl d'eau tiède au moins 2 heures avant. Rassembler dans le bol l'oignon haché, le riz et le beurre. Couvrir et cuire sur MAX 3 minutes. Ajouter l'eau de trempage des cèpes allongée d'eau de façon à obtenir un litre de liquide, l'ail écrasé et le bouillon-cube de légumes. Ne pas couvrir et cuire sur AUTO RIZ (prog. 7) en affichant 400 g. (ou bien 5 min sur MAX puis 15 min sur Vap 250W). 3 minutes avant la fin, ajouter les cèpes et le basilic grossièrement hachés et si vous le jugez nécessaire encore un peu d'eau. Rectifier l'assaisonnement et laisser reposer à couvert au moins 10 minutes avant de remuer avec une fourchette et de servir.

Purée De Céleri-Rave

Cuisson : 15 à 18 min - 4 pers - MICRO-ONDES

Récipient : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm.

Ingrédients

800 g de céleri-rave

2 pommes de terre moyennes

40 g de beurre

15 cl de lait

sel, poivre

muscade

Réalisation

Eplucher et couper le céleri-rave et les pommes de terre en petits dés. Mettre à cuire avec le beurre et 10 cl d'eau sur MAX pendant 15 à 18 min à couvert. Passer au mixeur ou au moulin à légumes, rajouter du lait jusqu'à obtention de la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de muscade râpée.

Poissons



TEMPS DE CUISSON DU POISSON

Aliment	Frais		Surgelé	
	Puissance	Durée (en min pour 500 g)	Puissance	Durée (en min pour 500 g)
Poisson en filets fins	Vap 440W	7-8	Max	10
Poisson en filets épais	Vap 440W	9-10	Max	11-12
Poisson en darnes*	Vap 440W	12 -15	Max	11-13
Pavés de saumon avec peau	Vap 440W	8-9	Max	10-11
Poisson entier*	Vap 440W	13-14	Max	12
Noix de St Jacques*	Vap 440W	6-7	-	-
Seiche- Calamars*	Vap 440W	8-9	Max	11
Tourteaux* (pour 1 pce 600 g)	Vap 440W	14	-	-
Croquettes de poisson (1pce = 50 g)	-	-	Max Max	3 min 30 (2 pces) 5 min (4 pces)

* : Nous déconseillons l'utilisation de la touche Automatique pour ces poissons.

Note : la cuisson par mode vapeur étant trop longue pour du poisson surgelé, nous ne la préconisons que pour du poisson frais.

Pavés De Saumon À La Graine De Moutarde

Cuisson : env. 15 min - 4 pers. - MICRO-ONDES ET VAPEUR
Récipients : 1 bol + 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm

Ingrédients

700 g de filets de saumon sans peau coupés en 4 pavés
3 échalotes
40 g de beurre
10 cl de vin blanc
1 c. à s. de moutarde de Meaux
2 c. à s. de crème
1 c. à c. de Maïzena
sel, poivre

Réalisation

Faire suer les échalotes finement ciselées dans le beurre à couvert sur MAX 2 min.
Mouiller avec le vin blanc dans lequel vous aurez dilué la Maïzena. Cuire le saumon en touche AUTO POISSON VAPEUR (prog. 8) sur le trépied vapeur. Débarrasser les pavés sur une assiette, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer au moins 3 min.
Entre-temps, ajouter dans le bol d'échalotes, le jus rendu par le saumon dans le plateau Pyrex, la moutarde de Meaux et la crème. Mélanger et cuire à découvert 2 à 3 min sur MAX. Servir les pavés de saumon nappés de cette sauce.

Dorade Braisée

Cuisson : env. 25 min - 4 pers. - MICRO-ONDES ET COMBINÉ

Récipients : 1 plat en Pyrex® de Ø 30 cm + 1 bol

Ingrédients

2 dorades (total : 800 à 900 g -vidées)

1 oignon

250 g champignons de Paris

2 tomates

1 noix de beurre

herbes

sel, poivre

Réalisation

Dans le bol, faire suer à couvert l'oignon haché 2 à 3 min sur MAX. Disposer dans le plat l'oignon ainsi que les champignons et les tomates émincés ; couvrir et pré-cuire 5 à 6 min sur MAX. Rectifier l'assaisonnement, ajouter des herbes et poser les dorades assaisonnées sur le lit de tomates et de champignons. Préchauffer le four en CHALEUR TOURNANTE 300° avec la grille niveau haut. Une fois le four chaud, parsemer les dorades de noisettes de beurre, enfourner, presser Stop et cuire 18 à 20 min en Combi GRIL 1 + CHALEUR TOURNANTE 250° + 250W en retournant le poisson, si nécessaire.

Poisson À La Noix De Coco

Cuisson : 8 à 9 min - 4 pers.- MICRO-ONDES

Récipient : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm

Ingrédients

600 g de colin ou de lieu

2 c. à s. de crème

1 c. à s. d'huile

1 tomate, 1 oignon

1 c. à s. de curry

1 jus de citron

1 poivron rouge

150 g de lait de coco

sel, poivre

Réalisation

Faire suer l'oignon et le poivron en cubes dans l'huile à couvert sur MAX 5 min. Ajouter le lait de coco et le faire fondre 45 sec. sur MAX. Ajouter les autres ingrédients, la tomate concassée et le poisson coupé en cubes. Cuire à couvert sur MAX 6 à 7 min. Rectifier l'assaisonnement et servir avec du riz.

Terrine De Poisson Mousseline

Cuisson : env. 25 min - 6 pers. - MICRO-ONDES et VAPEUR

Récipients : un moule à savarin ou 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm avec un verre + 1 bol

Ingrédients

400 g de filets de merlan frais sans arêtes

1 carotte

1 c. à s. de fines herbes hachées

1 blanc d'œuf

30 cl de crème liquide

sel, poivre

Réalisation

Cuire la carotte épluchée et hachée dans le bol à couvert sur MAX 2 à 3 min. Rafrâichir. Mettre dans le robot les filets de poisson bien froids coupés en cubes et le blanc d'œuf. Assaisonner de sel et de poivre. Faites fonctionner le robot par petits à-coups, pendant 1 à 2 min pour hacher le poisson puis ajouter petit à petit la crème bien froide jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ne pas faire tourner la mousse dans le robot trop longtemps, elle risquerait de s'échauffer. Ajouter le hachis de carotte bien égoutté et les fines herbes, rectifier l'assaisonnement et étaler dans le moule à savarin. Laisser reposer la terrine crue au frais au moins 1 heure. Sortir et couvrir d'une assiette retournée. Vérifier le niveau d'eau du réservoir et cuire 5 min sur 440W puis 15 min sur Vap 250W en pivotant le plat à mi-cuisson. Une pointe de couteau doit ressortir sèche et chaude. Laisser refroidir avant de démouler. Servir avec un coulis de tomate ou une mayonnaise au citron.

Pavés De Saumon A L'aneth

Cuisson : 15 à 17 min - 4 pers.- MICRO-ONDES et VAPEUR

Récipients : 1 bol

Ingrédients

800 g de pavés de saumon

2 échalotes

200 g de pulpe de tomates

10 cl de vin blanc

Maïzena

100 g de crème

aneth frais ou séché

sel, poivre

Réalisation

Préparer la sauce : mettre dans un grand bol les échalotes hachées, la pulpe de tomates, et les $\frac{3}{4}$ du vin blanc. Faire cuire sur MAX 6 min à découvert. Ajouter 2 c. à c. de Maïzena diluées dans le restant de vin blanc, 1 c. à c. d'aneth ainsi que la crème ; bien remuer et remettre à cuire sur MAX 3 min. Rectifier l'assaisonnement et réserver. Cuire les pavés en touche Auto POISSON (prog. 8). Napper de sauce avant de servir avec du riz blanc ou une fondue de poireaux. Pour une recette minceur, vous pouvez utiliser de la crème allégée et remplacer le saumon par de la truite de mer.

Gratin De Poisson Parmentier

Cuisson : 10 à 12 min - 4 pers. - MICRO-ONDES ET COMBINÉ

Récipients : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm + 1 bol

Ingrédients

500 g de poisson blanc en filets
1 demi jus de citron
1 gousse d'ail
2 échalotes
1 noix de beurre
2 c. à s. d'herbes fraîches
1 sachet de purée pour 4 pers. (ou reste de purée)
50 g de fromage râpé
sel, poivre

Réalisation

Faire suer les échalotes hachées avec le beurre 2 min 30 s. sur MAX dans le bol. Cuire le poisson coupé en gros morceaux dans le moule à couvert sur 600W 6 à 7 min avec le jus de citron, la gousse d'ail écrasée et les échalotes précuites. Entre-temps, hacher les herbes et préparer la purée. Garder cette dernière assez sèche afin qu'elle puisse absorber le jus rendu par le poisson. Lorsque le poisson est cuit, verser le jus excédent dans la purée, l'assaisonner ainsi que le poisson, ajouter les herbes. Recouvrir le poisson de purée, puis de fromage râpé et faire gratiner sur la grille niveau haut 5 à 7 min sur Combi GRIL 1 + 440W (ou 7 à 9 min. sur Combi GRIL 1 + 600W si le gratin a été préparé à l'avance).

Cake Au Saumon Fumé

Cuisson : env. 35 min - 6-8 pers. - COMBINÉ

Récipients : 1 grand bol + 1 moule à cake métallique de 26 cm

Ingrédients

150 g de farine à gâteau

3 œufs

100 g de gruyère râpé

220 g de fromage blanc à 40%

Quelques brins de ciboulette hachée

4 tranches (env. 150 g) de saumon fumé coupé en dés

6 cl d'huile d'olive

sel, poivre

Réalisation

Beurrer abondamment le moule à cake. Préchauffer le four en CHALEUR TOURNANTE 200° avec la grille niveau bas équipée du cercle de protection. Mélanger la farine à gâteau (avec levure incorporée) avec le râpé, la ciboulette et les dés de saumon fumé. Ajouter les œufs un par un puis l'huile d'olive et le fromage blanc. Mélanger vigoureusement l'ensemble avant de verser dans le moule à cake. Enfourner sur le cercle de protection et cuire 22 min en COMBI 200° + 100W puis 12 à 14 min en CHALEUR TOURNANTE 180° (programmez l'enchaînement des 2 cuissons). Présentez ce cake en tranches tièdes ou sous la forme de petits dés pour l'apéritif.

Viandes



Temps de cuisson des viandes et des volailles en cuisson micro-ondes ou combinée.

C.T = Chaleur Tourante, + = Cuisson combinée.

Type de viande	Micro-ondes pures	Durée	Cuisson combinée (four préchauffé)	Durée (en minutes pour 500g)
Bœuf - côte - rôti (1) - ragoût (4)	- Max -	- 4-5 -	Préchauffer CT 300° puis CT 250° + Gril 1 + 100W (1 et 2) CT 250° + Gril 1 + 100W (1 et 3) CT 170°+ 250W	10 à 10 min 30 s 10-11 60 à 90 (6)
Agneau - gigot ou épaule avec os - rôti désossé roulé - ragoût (4)	600W 600W -	5-7 5-7 -	CT 250°+ Gril 1 + 250W (1 et 3) CT 250° + Gril 1 + 250W (1 et 3) CT 170°+ 250W	11-12 15 50 à 60 (6)
Veau - rôti - rôti farci - ragoût (4)	600W - -	8-9 - -	CT 230° + 600W (1 et 3) CT 200° + Gril 3 + 440W (1 et 3) CT 170°+ 250W	14 -15 21-22 50 à 60 (6)
Porc - rôti dans le filet - rôti dans l'échine - ragoût (4)	600W 600W -	16 18 -	CT 230° + 600W (1 et 3) CT 220° + 600W (1 et 3) si > 1000 g , CT 200° + 600W (1 et 3) CT 170°+ 250W	15-16 18-19 50 à 60 (6)

(1) retourner à mi-cuisson. (2) plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes sur grille haute. (3) plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes sur grille basse. (4) plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes sur la sole du four (5) trépié vapeur sur le Plateau en verre. (6) quelque soit le poids.

Note : pour les viandes désossées et farcies , lorsque le temps de cuisson n'est pas indiqué dans le tableau, prolongez le temps de cuisson d'au moins 10 min. (quel que soit le poids)

Temps de cuisson des viandes et des volailles en cuisson micro-ondes ou combinée.

C.T = Chaleur Tournante, + = Cuisson combinée.

Type de viande	Micro-ondes pures	Durée	Cuisson combinée (four préchauffé)	Durée (en minutes pour 500 g)
Poulet-Pintade-Dinde - rôti entier (3 et 1) - morceaux - rôti dindonneau (1 et 3)	- Max - -	- 7-8 - -	CT 230° + Gril 1 + 600W Gril 1 + 250W (1 et 2) Touche Porc ou CT 220°+ Gril 1 + 440W	8 12-13 puis 2 min Gril 1 15
- cuisse de dinde (1 et 2) - coquelet (1 et 2)	- -	- -	CT 250° + Gril 1 + 440W CT 250° + Gril 1 + 250W	12 12 min (6) puis 1 min Gril 1
Canard - rôti entier (1 et 3) - rôti farci (1 et 3) - cuisses (1 et 2) - civet (4) - magrets (2 pcs 600 g)	- - - -	- - - -	CT 250° + 250W CT 250° + 250W Gril 1 + 600W CT 170° + 440W CT 250° + Gril 1 +100W (1 et 2)	11-12 14-16 10-11 1h à 1h 15 10-12 min (6)
Lapin	Max	7-8	-	-
Gibier - rôti - civet (4)	Max -	5-6	CT 250° + Gril 1 + 100W (1 et 3) CT 170° + 440W	11-12 1 h 15 à 1 h 30 (6)
Chipolatas, merguez Saucisse de Toulouse	Max Max	3-4 5-6	CT 250° + Gril 1 (1 et 2) CT 250° + Gril 1 (1 et 2)	12-15 (6) 15-18 (6)

(1) retourner à mi-cuisson. (2) plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes sur grille haute. (3) plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes sur grille basse. (4) plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes sur la sole du four (5) trépied vapeur sur le Plateau en verre. (6) quelque soit le poids.

Note : pour les viandes désossées et farcies , lorsque le temps de cuisson n'est pas indiqué dans le tableau, prolongez le temps de cuisson d'au moins 10 min. (quel que soit le poids)

Cuisses De Canard En Civet

Cuisson : 1h 15 à 1h 30 - 4 pers. - MICRO-ONDES et COMBINÉ

Récipients : 1 cocotte de 3 litres avec son couvercle + 1 soucoupe

Ingrédients

4 cuisses de canard ou de canette

40 g de farine

40 g de beurre

1 oignon

1 carotte

75 cl de vin rouge

1 bouquet garni

100 g de lardons fumés

1 gousse d'ail

sel, poivre

Réalisation

Faire colorer des 2 côtés les cuisses généreusement farinées dans une poêle sur le feu. Entre-temps, faire suer dans le beurre, l'oignon et la carotte émincés 3 min sur MAX à couvert. Lorsque les cuisses sont bien dorées des deux côtés, les mettre dans la cocotte, mouiller à hauteur avec le vin rouge ; ajouter le restant de farine, la carotte, l'oignon, le bouquet garni, l'ail écrasé, les lardons. Poser une soucoupe retournée sur l'ensemble. Couvrir. Poser la cocotte sur la sole du four et cuire 11 min sur MAX, puis 50 min à 1h sur Combi Chaleur Tournante 170° + 440W (programmer l'enchaînement des 2 cuissons). En fin de cuisson, la chair du canard doit être moelleuse. Retirer le bouquet garni. Dégraisser la sauce et rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Canette Farcie Aux Pommes

Cuisson : env. 50 min - 4 pers. - MICRO-ONDES et COMBINÉ

Récipient : 1 plat en Pyrex® de Ø 27 cm

Ingrédients

1 canette d'1,4 kg
4 pommes
150 g de foies de volaille
100 g de lard fumé
1 œuf
1 c. à s. de Calvados

Réalisation

Hacher grossièrement une pomme épluchée, les dés de lard fumé et les foies de volaille. Ajouter l'œuf et le Calvados en mélangeant soigneusement. Rectifier l'assaisonnement. Farcir le ventre de la canette. Fermer l'ouverture ventrale avec du fil et une grosse aiguille ou quelques cure-dents. Poser la canette assaisonnée dans le plat en disposant autour les trois autres pommes épluchées et coupées en quartiers. Poser le plat sur la grille niveau bas et cuire 45 à 48 min sur Combi CHALEUR TOURNANTE 240° + 250W en retournant la canette à mi-cuisson. Dégraisser le jus avant de servir.

Blanquette De Volaille À L'estragon

Cuisson : env. 20 min - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 25 cm

Ingrédients

1 poulet de 1,2 kg coupé en 8 morceaux

1 oignon

30 g de beurre

1/2 litre de bouillon de volaille

30 g de farine

5 brins d'estragon

sel, poivre

3 c. à s. de crème

Réalisation

Fariner les morceaux de poulet. Faire suer l'oignon haché dans le beurre à couvert 3 min sur MAX. Ajouter les morceaux de poulet farinés ; mouiller avec le bouillon ; saler légèrement et ajouter 4 brins d'estragon hachés. Couvrir et cuire 15 à 16 min sur MAX. Egoutter les morceaux. Faire réduire la sauce à découvert sur MAX quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement ; ajouter la crème et quelques feuilles d'estragon frais.

Fricassée De Lapin Au Romarin

Cuisson : 12 à 14 min - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm

Ingrédients

1 lapin coupé en 8 morceaux
1 gousse d'ail
2 échalotes
50 g de beurre
2 c. à s. de farine
2 verres de vin blanc sec
2 brins de romarin
sel, poivre

Réalisation

Fariner et assaisonner les morceaux de lapin, et les faire revenir dans une poêle sur le feu, avec une c. à s. d'huile. Lorsqu'ils sont bien dorés, mouiller avec le vin blanc, puis transvaser dans le moule, ajouter le romarin haché, l'ail écrasé, le beurre et les échalotes hachées. Couvrir et cuire 12 à 14 min sur MAX. Remuer une fois en cours de cuisson. Laisser reposer 5 min et rectifier l'assaisonnement.

Ragoût Irlandais

Cuisson : 60 à 75 min - 5 à 6 pers. - MICRO-ONDES ET COMBINÉ
Récipients : 1 cocotte de 3 litres avec son couvercle + 1 soucoupe

Ingrédients

1 kg de poitrine d'agneau
800 g de pommes de terre
4 gros oignons
thym
laurier
bouillon
sel, poivre
2 gousses d'ail

Réalisation

Couper l'agneau en morceaux, éplucher et couper en rondelles les pommes de terre et les oignons. Dans un récipient, alterner des couches de viande, de rondelles d'oignons et de rondelles de pommes de terre en émiettant un peu de thym et de laurier. Ajouter l'ail épluché et pilé. Couvrir à mi-hauteur d'eau ou de bouillon. Poser la soucoupe retournée sur l'ensemble. Couvrir, enfourner sur la sole du four et cuire 15 min sur MAX puis 1 heure sur Combi CHALEUR TOURNANTE 170° + 440W (programmer l'enchaînement des deux cuissons). En fin de cuisson, les morceaux doivent être fondants et les pommes de terre s'écraser facilement sous la fourchette. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Filets Mignons De Porc à La Vapeur Sauce Diable

Cuisson : 22 min - 4 pers. - MICRO-ONDES ET VAPEUR

Récipient : 1 bol

Ingrédients

2 filets mignons de porc (env. 800 g)
7 cl vin blanc (env. 5 c. à s.)
4 cl vinaigre balsamique (env. 3 c. à s.)
moutarde de Dijon
3 échalotes
4 brins d'estragon
30 g de beurre
sel, poivre

Réalisation

Colorer rapidement les filets mignons de tous les côtés à la poêle. Les disposer sur le support vapeur sur le plateau Pyrex. Vérifier le niveau d'eau et cuire 4 min sur MAX puis 5 à 6 min sur Vap 440W. Entre-temps rassembler dans le bol les échalotes hachées, le vin blanc, le vinaigre balsamique et l'estragon haché. Sortir les filets, les assaisonner et réserver sur une assiette recouverte de papier aluminium. Récupérer le jus de cuisson dans le plateau Pyrex et l'ajouter aux échalotes. Cuire à découvert 3 min sur MAX puis 9 min sur 250W. Ajouter 1 c. à s. de moutarde forte. Refaire cuire 1 min sur MAX puis incorporer 30 g de beurre frais. Rectifier l'assaisonnement avant de servir les filets coupés en médaillons nappés de sauce.

Paupiettes De Veau Aux Morilles

Cuisson : 15 min - 6 pers. - MICRO-ONDES

Récipients : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm + 1 bol

Ingrédients

6 paupiettes de veau
15 cl de vin de Noilly-Prat
3 échalotes
2 c. à c. de Maïzena
120 g de crème
1 noisette de beurre
20 g de morilles séchées
sel, poivre

Réalisation

Faire tremper les morilles séchées dans un bol d'eau chaude pendant une demi-heure. Faire colorer les paupiettes sur tous les côtés avec le beurre dans une poêle sur le feu. Rassembler dans le plat les paupiettes, les échalotes hachées, les morilles égouttées et coupées en morceaux (pensez à garder l'eau de trempage des morilles) et la moitié du vin de Noilly. Faire cuire à couvert sur MAX env. 8 min. Entre-temps, diluer la Maïzena dans l'eau de trempage des morilles. En fin de cuisson, débarrasser les paupiettes dans le plat de service en les couvrant d'une feuille d'aluminium. Ajouter dans le plat de cuisson la Maïzena diluée, la crème et le restant de Noilly. Faire épaissir cette sauce 4 à 5 min sur MAX. Rectifier l'assaisonnement avant de verser sur les paupiettes dont vous aurez coupé et retiré les ficelles. Servir ce plat avec des pâtes fraîches.

Hachis Parmentier

Cuisson : env. 15 min - 4-5 pers. - MICRO-ONDES ET COMBINÉ
Récipients : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm + 1 bol

Ingrédients

Purée en sachet pour 4 pers
ou purée cuite vapeur avec 900 g de P. de T.(afficher 1000 g en Touche Auto)
400 à 500 g de viande cuite
1 gousse d'ail
1 oignon
20 g de beurre
persil
100 g gruyère
sel, poivre

Réalisation

Faire suer dans le bol, à couvert, l'oignon haché 2 à 3 min sur MAX avec le beurre.
Hacher la viande, y ajouter l'oignon, la gousse d'ail écrasée et du persil haché. Répartir dans le plat ce hachis de viande bien assaisonné. Recouvrir de purée puis de gruyère.
- Si la purée est encore bien chaude, il suffit de réchauffer la viande 3 à 4 min sur MAX avant de garnir le plat. Puis poser le plat sur la grille niveau haut et chauffer 7 à 9 min sur Combi GRIL 2 + 250 W.
- Si le hachis a été préparé à l'avance et tenu au froid : préchauffer le four en CHALEUR TOURNANTE 250° + 600 W avec la grille au niveau bas. Une fois le four chaud, enfourner 22 à 25 min.

Sauces

Sauce Béchamel

Cuisson : env. 8 min - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol d'1 litre

Ingrédients

Pour $\frac{1}{2}$ litre de lait

40 g de farine

40 g de beurre

sel, poivre

muscade râpée

Pour $\frac{1}{4}$ litre de lait

20 g de farine (2 c. à s. rases)

20 g de beurre (1 noix)

sel, poivre

muscade râpée

Réalisation

Sortir le beurre à l'avance, le mettre en parcelles dans le bol. Faire fondre 20 s sur MAX. Ajouter la farine, mélanger et faire cuire 20 s sur MAX. Réserver. Faire chauffer le lait dans un récipient à bords hauts sur MAX 3 à 4 min (2 à 3 min pour $\frac{1}{4}$ de litre). Verser en fouettant sur le mélange beurre + farine. Remettre à cuire 3 à 4 min (2 min 30 s. pour $\frac{1}{4}$ de litre) sur MAX en fouettant énergiquement à mi-cuisson. Rectifiez l'assaisonnement et ajouter un peu de muscade râpée.

Variante : si vous ajoutez 2 jaunes d'œuf et 80 g de gruyère râpé (pour $\frac{1}{2}$ litre de sauce) à votre sauce béchamel, vous en faites une sauce Mornay.

Sauce Béarnaise

Cuisson : env. 10 min - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol d'1 litre

Ingrédients

150 g de beurre
2 c. à s. d'estragon haché
2,5 cl de vinaigre
3 jaunes d'œuf
2,5 cl de vin blanc
3 échalotes
sel, poivre

Réalisation

Sortir le beurre à l'avance. Mettre dans le bol, les échalotes et l'estragon hachés, le vinaigre, un peu de poivre. Faire réduire sur 600W, d'abord à couvert, puis à découvert 3 à 4 min ; il doit rester environ deux c. à c. de liquide. Laisser refroidir, puis ajouter les jaunes d'œuf et deux c. à s. d'eau froide. Mélanger et cuire sur 600W 20 à 30 s. Sortir et fouetter énergiquement. Recommencer 5 à 6 fois jusqu'à obtention d'une émulsion crémeuse (le mélange ne doit jamais bouillir). L'émulsion est cuite lorsqu'en fouettant vous voyez le fond du bol. Incorporer alors le beurre mou en parcelles, sans cesser de remuer. Si nécessaire, réchauffer 10 à 20 s. sur 600W, en cours d'opération. Rectifier l'assaisonnement et rajouter quelques feuilles d'estragon frais. Au besoin, faire réchauffer sur 100W en remuant.

Sauce Roquefort

Cuisson : 4 à 5 min - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol d'1/2 litre

Ingrédients

50 g de Roquefort

20 cl de crème liquide

2 c. à c. de Maïzena

sel, poivre

Réalisation

Faire fondre le Roquefort coupé en morceaux 1 min 30 s. sur 600W. Ajouter la crème et la Maïzena diluée dans 1 c. à s. d'eau. Refaire cuire 3 min à 3 min 30 s. sur MAX en fouettant vigoureusement à mi-cuisson. Rectifier l'assaisonnement avant de servir. Cette sauce accompagne parfaitement les viandes rouges.

Sauce Vin Blanc

Cuisson : 20 à 25 min - 8 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol de 2 litres

Ingrédients

300 à 400 g de têtes de poisson maigre et d'arêtes

1 bouquet garni, 20 cl de vin blanc

1 oignon

1/2 poireau

3 échalotes

10 cl de crème

150 g de beurre

sel, poivre

Réalisation

Concasser, puis laver les parures de poisson. Rassembler dans le bol les parures de poisson, l'oignon, les échalotes et le poireau hachés plus le bouquet garni. Mouiller avec le vin blanc. Compléter à hauteur avec de l'eau. Cuire sur MAX 15 min. Egoutter, jeter les arêtes et la garniture aromatique. Faire réduire le fumet à découvert sur MAX (env. 8 min). Lorsqu'il reste env. 10 cl de liquide, ajouter la crème. Refaire bouillir à découvert sur MAX 6 à 8 min. Incorporer le beurre mou en parcelles en remuant. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter éventuellement un trait de vin blanc fruité (vin d'Alsace par exemple) avant de servir. Cette sauce accompagne parfaitement la plupart des poissons.

Desserts



Îles Flottantes Crème Anglaise

Cuisson : 8 à 10 min - 4-5 pers. - MICRO-ONDES

Récipients : 1 bol d'1 litre + 1 petit bol

Ingrédients

Sauce anglaise :

4 jaunes d'œuf

85 g de sucre semoule

1/2 litre de lait

1 gousse de vanille

Blancs :

4 blancs d'œuf avec 40 g de sucre

Caramel :

50 g de sucre + 1 c. à s. d'eau

Réalisation

Cuire le caramel dans le bol sur MAX 1 à 2 min en **surveillant attentivement**. Arrêter la cuisson du caramel avec 2 cuillerées d'eau **très chaude**.

Verser le lait dans le grand bol. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux. Chauffer 2 à 3 min sur MAX (jusqu'à ce que le lait frémisses). Entre-temps, fouetter les jaunes d'œuf et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait bouillant en fouettant. Remettre à cuire 2 min 30 s. à 3 min sur MAX en fouettant toutes les 30 secondes. Arrêter la cuisson dès que la crème épaissit. Retirer la gousse de vanille et la gratter afin de laisser quelques grains dans la crème. Laisser refroidir. Battre les blancs en neige avec une prise de sel. Incorporer délicatement le sucre. Mouler 8 à 10 quenelles sur le Plateau en verre et cuire 1 min 30 s. à 2 min sur MAX en surveillant attentivement. Laisser refroidir avant de napper avec le caramel.

Far Aux Pruneaux

Cuisson : env. 27 min - 6 pers. - COMBINÉ

Récipients : 1 moule à manqué de Ø 22cm en Pyrex® + 1 bol

Ingrédients

200 g de pruneaux dénoyautés

2 cl de rhum

25 cl de lait

60 g de beurre

20 cl de crème liquide

100 g de farine

1 pincée de sel

100 g de sucre

3 œufs entiers

Réalisation

Faire tremper les pruneaux avec le rhum et 2 c. à s. d'eau en faisant chauffer sur MAX 40 à 60 s. Laisser gonfler 2 heures au moins. Faire chauffer le lait, le beurre et la crème 3 min sur 600W. Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le sucre et les œufs et y verser le lait chaud en fouettant. Etaler les fruits égouttés dans le moule puis verser la préparation. Poser le moule sur la grille niveau bas et cuire 26 à 27 min sur Combi CHALEUR TOURNANTE 240° + 440W.

Crème Pâtissière

Cuisson : 5 à 7 min - Pour 1/2 litre de crème - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol d'1 litre

Ingrédients

1/2 litre de lait

50 g de farine

100 g de sucre

3 œufs

Réalisation

Faire bouillir le lait 3 à 4 min sur MAX. Entre-temps, mélanger dans un bol, le sucre et la farine. Ajouter les œufs. Mélanger. Verser le lait bouillant en fouettant. Cuire sur MAX 2 à 3 min en fouettant énergiquement toutes les minutes.

Flan à La Noix De Coco

Cuisson : env. 20 min - 6 pers. - COMBINÉ

Récipient : 1 moule à manqué en Pyrex® de Ø 22 cm

Ingrédients

1 petite boîte de lait concentré sucré (400 g)

1 boîte de lait coco (400 g)

10 cl de lait

2 c. à s. de tapioca

4 œufs entiers

Caramel :

50 g sucre

2 cuillérées à soupe d'eau

Réalisation

Mettre le sucre et l'eau dans le moule. Cuire sur MAX 4 à 5 min en surveillant jusqu'à obtention d'un caramel. Pencher le moule en tous sens afin de bien répartir le caramel. Mélanger dans un bol le lait de vache, le lait de coco et le tapioca. Cuire 4 min sur MAX puis rajouter le lait condensé et les œufs. Battre au fouet électrique. Verser dans le moule. Enfourner sur la grille niveau bas et cuire 18 à 20 min en Combi GRIL 3 + 440W. Servir tiède ou froid.

Moelleux Au Chocolat

**Cuisson : env. 12 min - 12-14 pers. - MICRO-ONDES
et CHALEUR TOURNANTE**

Récipient : 1 bol + 1 moule à manqué métallique de Ø 22 cm

Ingrédients

110 g de beurre
100 g de sucre
130 g de chocolat
2 c. à c. de farine
1 c. à c. de poudre d'amandes
1/2 c. à c. de levure chimique
3 œufs

Réalisation

Fondre le chocolat coupé en morceaux dans le bol avec le beurre 2 à 3 min. sur 600W. Ajouter le sucre additionné de la farine, la levure et la poudre d'amandes, puis les œufs, un par un. Battre le mélange au fouet électrique 1 minute. Beurrer soigneusement le moule et en chemiser le fond d'un rond de papier sulfurisé. Garnir le moule avec le mélange et laisser reposer au réfrigérateur 2 bonnes heures. Préchauffer le four en Combi CHALEUR TOURNANTE 230° + 100W avec la grille niveau bas et le cercle de protection. Enfourner et cuire 14 min puis laisser reposer 3 à 4 min dans le moule en dehors du four avant de démouler. Vous pouvez aussi cuire ce moelleux en le divisant en ramequins individuels (prévoir 6 ramequins beurrés, 2 bonnes cuillerées à soupe du mélange par ramequin, puis 1 heure au frais) et en les faisant cuire à four chaud CT 220° 16 à 18 minutes selon la consistance désirée. (Vous pouvez garder ces moelleux cuits quelques jours au réfrigérateur et les réchauffer individuellement 30 à 40 sec sur 440W.)

Quatre-Quarts / Gâteau Marbré

Cuisson : env. 30 min - 6 pers. - Touche CAKE ou COMBINE

Récipient : 1 moule à cake de 26 cm de long en métal

Ingrédients

130 g de beurre

3 œufs

130 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

½ sachet de levure chimique

130 g de farine

5 c. à c. de cacao en poudre pour le gâteau marbré

Réalisation

Mélanger tous les ingrédients avec le beurre fondu. Pour le gâteau marbré, séparez la pâte dans 2 récipients et ajouter le cacao en poudre dans l'un. Préchauffer le four en Touche CAKE (prog. 23) avec la grille niveau bas et le cercle de protection. Verser la pâte dans le moule beurré (en alternant les couleurs dans le cas du gâteau marbré). Enfourner le moule sur le cercle de protection et cuire en touche CAKE ou 18 min en Combi CHALEUR TOURNANTE 200° + 100W puis 12 min en CHALEUR TOURNANTE 180°. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Gâteau Aux Bananes

Cuisson : env. 25 min - 6 pers. - COMBINÉ

Récipient : 1 moule à manqué métallique de Ø 22 cm en métal

Ingrédients

3 bananes bien mûres
110 g de sucre
80 g de beurre
100 g de crème légère
120 g de farine
1/4 sachet de levure
3 œufs
2 cl de rhum
2 c. à c. de bicarbonate alimentaire

Réalisation

Couper les bananes en rondelles, les mettre dans un bol avec le beurre. Couvrir et cuire env. 9 min sur MAX. Sortir, écraser le mélange à la fourchette, ajouter la crème, le sucre mélangé avec la farine, la levure et le bicarbonate, les œufs un par un et un trait de rhum. Verser dans le moule beurré et chemisé d'un rond de papier sulfurisé et faire cuire 23 à 25 min sur la grille niveau bas équipée du cercle de protection en Combi CHALEUR TOURNANTE 250° + 250W. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Mousse Au Chocolat

Cuisson : 4 à 6 min - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol d'1 litre

Ingrédients

200 g de chocolat noir

6 œufs

100 g de beurre

50 g de sucre

Réalisation

Casser le chocolat en morceaux. Rassembler dans un bol avec le beurre en morceaux. Couvrir et faire fondre sur 440W 4 à 6 min. Remuer de façon à obtenir un mélange crémeux, sans grumeaux. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battre les jaunes pour les "casser" et continuer de les battre en y incorporant peu à peu le mélange chocolat + beurre versé en mince filet. Laisser refroidir. Battre les blancs en neige ferme en incorporant 1 min avant la fin 50 g de sucre. Ensuite, mélanger délicatement les deux appareils (chocolat + jaunes et blancs en neige) en soulevant la masse avec la spatule. Rafrâchir au moins une heure au réfrigérateur avant de servir.

Moelleux Au Citron

Cuisson : env. 23 min - 4-6 pers. - Touche GÂTEAU ou CAKE ou COMBINÉ

Récipients : 1 grand bol + 1 moule à cake métallique de 26 cm ou moule à manqué de Ø 25 cm

Ingrédients

120 g de farine
1 sachet de levure chimique
120 g de sucre
80 g de beurre
4 œufs
jus et zeste d'1 citron

Réalisation

Beurrer abondamment le moule. Préchauffer le four en Touche CAKE ou GÂTEAU (selon le moule choisi) avec la grille niveau bas et le cercle de protection. Rassembler dans un bol la farine, la levure, le sucre et le zeste du citron. Incorporer les œufs un par un puis le beurre fondu et le jus du citron. Mélanger vigoureusement et verser l'appareil dans le moule. Enfourner et cuire en touche CAKE ou GÂTEAU (selon le moule) ou encore 13 min en COMBI 220° + 100W puis 10 min en CHALEUR TOURNANTE 180° pour un moule rond ou bien 17 min en COMBI 200° + 100W puis 12 min en CHALEUR TOURNANTE 180° pour un moule à cake (programmez l'enchaînement des 2 cuissons si vous n'utilisez pas la touche AUTO). Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Pommes Au Four

Cuisson : 16 à 20 min - 2 pers. - COMBINÉ
Récipient : 1 plat en Pyrex® d'env. Ø 20 cm

Ingrédients

2 belles pommes Canada (env. 600 g)
2 c. à c. de miel
20 g de raisins secs
30 g de sucre roux
30 g de beurre mou

Réalisation

Eplucher les pommes. Evider l'intérieur et creuser un peu plus avec une petite cuillère. Poser les pommes dans le plat. Préchauffer en Combi CHALEUR TOURNANTE 250° + GRIL 1 + 250W avec la grille niveau bas. Mélanger dans un bol le miel, les raisins secs, le sucre, et le beurre mou. Farcir les pommes avec ce mélange. Enfourner et cuire à découvert 10 à 12 min en arrosant les pommes avec le jus de cuisson au bout de 10 min. Laisser reposer au moins 5 min avant de servir. Pour 4 ou 5 pommes, doubler les quantités de farce et compter 12 à 13 min de cuisson dans un plat de 20 cm.

Biscuits Au Muesli

Cuisson : 8 min - pour 20 pièces - CHALEUR TOURNANTE

Récipients : 1 tôle d'env. 28 X 32 cm à poser sur la grille + la lèchefrite

Ingrédients

50 g de beurre

50 g de muesli

2 c. à s. de farine

70 g de sucre

1 œuf

50 g de poudre de biscotte

1 pincée de cannelle ou gingembre en poudre

1 c. à c. rase de bicarbonate alimentaire

Réalisation

Faire préchauffer le four à 250° en CHALEUR TOURNANTE sans les accessoires.

Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec le beurre ramolli. Etaler des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café sur la tôle et la lèchefrite beurrées ou recouvertes de papier sulfurisé. Tapoter du bout des doigts pour aplatir les biscuits. Enfourner la lèchefrite en niveau bas et la grille en niveau haut et cuire 7 à 8 min en surveillant la cuisson. Si nécessaire faire pivoter les plaques à mi-cuisson. A l'aide d'une spatule, décollez les biscuits, laissez-les refroidir sur une grille. Ils deviendront croustillants en refroidissant.

Galette Des Rois

Cuisson : env. 30 min - 4 à 6 pers. - CHALEUR TOURNANTE
Récipient : 1 moule à tarte ou une tôle à pâtisserie métallique de Ø 30 cm

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée au beurre
40 g de beurre
130 g de sucre
150 g de poudre d'amandes
1 c. à s. de rhum
2 œufs + 1 jaune pour la dorure

Réalisation

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amandes (sucre + poudre d'amandes + beurre + 2 œufs + rhum). Réserver au frais. Préchauffer le four en CHALEUR TOURNANTE 200° avec la grille niveau bas. Étaler un des rouleaux de pâte sur la tôle. Disposer la crème d'amandes en dôme en laissant 2 cm de pâte libre tout autour. Badigeonner cette bordure avec de l'œuf battu. Poser dessus la seconde pâte en soudant bien les bords. Badigeonner la galette d'œuf battu et tracer des rayons avec le dos d'une lame de couteau sans percer la pâte. Cuire 28 à 30 min. Faire refroidir sur une grille.

Tarte Au Citron

Cuisson : 25 min - 4/6 pers. - AUTOTARTE

Récipient : 1 moule à tarte métallique de Ø 24 cm + 1 bol

Ingrédients

Le jus et le zeste de 2 citrons

100 g de poudre amandes

60 g de beurre

130 g de sucre

3 c. à c. de Maïzena

4 œufs

1 rouleau de pâte sablée au beurre

Réalisation

Étaler la pâte dans le moule en laissant le papier de cuisson. Rassembler dans 1 bol, le sucre, la poudre d'amandes et le zeste de citron. Ajouter les œufs un par un, le beurre fondu et la Maïzena diluée dans le jus des citrons. Faire préchauffer le four en Touche AUTOTARTE 4-6 (prog. 21) avec la grille niveau bas et le cercle de protection. Enfourner la tarte garnie du mélange et presser Marche. En fin de cuisson, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Tarte Fine Aux Pommes

Cuisson : 25-30 min - 4 pers - CHALEUR TOURNANTE

Récipient : une tôle ronde de Ø 34 cm ou rectangulaire de 34 x 34 cm

Ingrédients

1 bloc de pâte feuilletée au beurre d'env. 250 g

4 pommes

sucré vanillé

Réalisation

Préchauffer le four avec la grille niveau haut en CHALEUR TOURNANTE 300°. Étaler finement la pâte au rouleau. L'étaler sans faire de rebord sur la tôle de cuisson. Garder au frais. Eplucher les pommes et les émincer en tranches fines. Les disposer régulièrement sur la pâte. Parsemer le dessus de sucre vanillé. Enfourner env. 30 min à four très chaud. Selon la qualité des pommes, il peut être nécessaire de rajouter un peu de couleur en fin de cuisson avec quelques minutes sur GRIL 1. Déguster immédiatement ou faire refroidir cette tarte sur une grille afin d'éviter que la pâte se ramollisse.

Crumble Aux Pommes

Cuisson : env. 16 min - 4 à 6 pers. - MICRO-ONDES et COMBINÉ

Récipient : 1 moule à gratin en Pyrex® ou porcelaine à feu

Ingrédients

5 à 6 belles pommes
40 g de sucre roux
1/2 c. à c. de cannelle en poudre
75 g de sucre
75 g de beurre
75 g de farine
75 g d'amandes entières

Réalisation

Rassembler les pommes épluchées et coupées en morceaux avec le sucre roux et la cannelle dans le plat et faire cuire sur MAX 6 à 9 min à découvert en remuant à mi-cuisson (le temps varie considérablement selon la variété de pommes). Laisser refroidir. Passer au robot les amandes afin de les concasser, rajouter le beurre, la farine et le sucre. Faire tourner le robot par à-coups jusqu'à obtention d'un mélange granuleux mais non amalgamé. Etaler ce mélange sur les pommes précuites. Poser le moule sur la grille niveau haut et cuire 7 à 8 min en Combi GRIL 2 + 250W en surveillant la coloration. La croûte, molle au sortir du four, va devenir croustillante en refroidissant.

Riz Au lait - Teurgoule

Cuisson : env. 2 heures - 4 pers. - MICRO-ONDES

Récipient : 1 bol de 2 litres

Ingrédients

100 g de riz rond

1 litre de lait entier

80 g de sucre en poudre (ou 90 g de sucre roux)

1 gousse de vanille et 1 petit morceau de bâton de cannelle

Réalisation

Laver le riz à l'eau claire 2 fois. Verser le riz, le lait et le sucre dans un grand bol. Ajouter la cannelle et la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition d'abord à découvert sur MAX 10 min en surveillant attentivement afin que le lait ne déborde pas puis 2 fois 90 min à couvert sur 100W. Penser à programmer l'enchaînement des 2 cuissons. Remuer 1 fois en cours de cuisson. Laisser refroidir à couvert. La cuisson très longue de cette recette normande assure un moelleux incomparable sans risque de voir le riz brûler ni attacher au fond du bol. Si vous n'avez pas de lait entier remplacer 20 cl du lait demi-écrémé par 20 cl de crème fleurette.

Index Des Recettes

Recettes Entrées

Cake aux olives	72
Gratin De Fruits De Mer	73
Croques Au Thon	74
Potage Saint-Germain	75
Quiche Lorraine	76
Tarte Au Thon	77
Pizza	78
Velouté De Courgettes	79

Recettes Légumes

Pommes De Terre Farcies	
Charcutières	82
Polenta à La Méridionale	83
Gratin Dauphinois	84
Carottes à L'orange Et Au Cumin	85
Gratin De Chou Fleur	86
Flan De Ratatouille	87
Risotto De Cèpes Au Basilic	88
Purée De Céleri-Rave	89

Recettes Poissons

Pavés De Saumon À La	
Graine De Moutarde	93
Dorade Braisée	94
Poisson à La Noix De Coco	95
Terrine De Poisson Mousseline	96
Pavés De Saumon A L'aneth	97
Gratin De Poisson Parmentier	98
Cake Au Saumon Fumé	99

Recettes Viandes

Cuisses De Canard En Civet	104
Canette Farcie Aux Pommes	105
Blanquette De Volaille À L'estragon	106
Fricassée De Lapin Au Romarin	107
Ragoût Irlandais	108
Filets Mignons De Porc à La	
Vapeur Sauce Diable	109
Paupiettes De Veau Aux Morilles	110
Hachis Parmentier	111

Recettes Sauces

Sauce Béchamel	114
Sauce Béarnaise	115
Sauce Roquefort	116
Sauce Vin Blanc	117

Recettes Desserts

Îles Flottantes Crème Anglaise	120
Far Aux Pruneaux	121
Crème Pâtissière	122
Flan à La Noix De Coco	123
Moelleux Au Chocolat	124
Quatre-Quarts / Gâteau Marbré	125
Gâteau Aux Bananes	126
Mousse Au Chocolat	127
Moelleux Au Citron	128
Pommes Au Four	129
Biscuits Au Muesli	130
Galette Des Rois	131
Tarte Au Citron	132
Tarte Fine Aux Pommes	133
Crumble Aux Pommes	134
Riz Au lait - Teurgoule	135

Dampf-Mikrowellengerät
Bedienungsanleitung und Kochbuch

INVERTER

Steam
PLUS

NN-CS598S



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung aufbewahren.

Installation und Anschluss

Überprüfen Sie Ihr Dampf-Mikrowellengerät

Nehmen Sie das Dampf-Mikrowellengerät aus der Verpackung, entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, wie Dellen, abgebrochene Türgriffe oder Risse in der Tür. Wenn Sie Schäden feststellen, informieren Sie umgehend Ihren Händler. Installieren Sie kein beschädigtes Dampf-Mikrowellengerät.

Erdungsanweisungen

WICHTIG: DIESES GERÄT MUSS ZUR PERSÖNLICHEN SICHERHEIT

ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN.

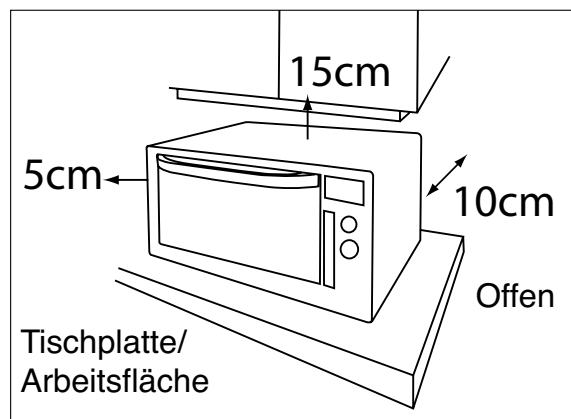
Wenn Ihre Wechselstrom-Steckdose nicht geerdet ist, ist es die persönliche Verantwortung des Kunden, diese durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

Betriebsspannung

Die Spannung muss der Spannung entsprechen, die auf dem Etikett angegeben ist, das sich auf dem Dampf-Mikrowellengerät befindet. Wird eine höhere Spannung als angegeben benutzt, kann dies zu Feuer oder Schäden führen.

Platzierung des Dampf-Mikrowellengeräts

1. Stellen Sie das Dampf-Mikrowellengerät auf eine flache und stabile Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet.
2. Wenn dieses Dampf-Mikrowellengerät installiert ist, sollte es möglich sein, das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
3. Für ordnungsgemäßen Betrieb stellen Sie sicher, dass das Dampf-Mikrowellengerät ausreichend belüftet ist. Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche:
 - a. Gestatten Sie einen Zwischenraum von 15 cm über dem Dampf-Mikrowellengerät, 10 cm dahinter, 5 cm auf einer Seite.
 - b. Wenn die eine Seite des Geräts ganz an die Wand gerückt wird, darf die andere Seite oder das Oberteil des Geräts nicht blockiert sein.



Installation

Dieses Dampf-Mikrowellengerät ist nur zur Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche gedacht. Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank gedacht.

4. Platzieren Sie dieses Dampf-Mikrowellengerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes.
5. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät dient nur zur Benutzung in einem Haushalt. Er darf nicht im Freien benutzt werden.
7. Vermeiden Sie eine Benutzung des Dampf-Mikrowellengeräts in sehr feuchter Umgebung.
8. Das Stromkabel sollte das Äußere des Dampf-Mikrowellengeräts nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder die Arbeitsfläche hinaushängen. Das Kabel, den Stecker oder das Dampf-Mikrowellengerät nicht in Wasser eintauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Dampf-Mikrowellengeräts dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Dampf-Mikrowellengerät durch ein Wärme-Sicherheitsgerät geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.

Installation und Anschluss

WARNUNG

1. Die Türabdichtungen und Türabdichtungsgebiete sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsgebieten überprüft werden, und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben wurden.
2. Versuchen Sie nicht, Veränderungen oder Reparaturen an der Tür, dem Schalttafelgehäuse, den Sicherheits-Verriegelungsschaltern oder irgendeinem anderen Teil des Dampf-Mikrowellengeräts vorzunehmen. Das Außengehäuse des Dampf-Mikrowellengeräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden. Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn STROMKABEL ODER STECKER beschädigt sind, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde. Das Durchführen von Reparaturen ist für alle gefährlich, mit Ausnahme eines vom Hersteller geschulten Kundendiensttechnikers.
4. Wenn das Stromkabel dieses Gerätes beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel, das vom Hersteller erhältlich ist, ersetzt werden.
5. Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem elektrischen Ausfall oder elektrischem Schlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
6. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Gerätes eingewiesen oder von einer solchen Person beaufsichtigt. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Gestatten Sie Kindern nur dann, das Dampf-Mikrowellengerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachmäßige Benutzung entstehen können, einschließlich der Gefahr ausströmenden Dampfes. Um der Gefahr von Verbrennungen vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass Kinder die heißen inneren Oberflächen und das heiße Außengehäuse nicht berühren, nachdem das Gerät in Betrieb war.
8. Flüssigkeiten und Nahrungsmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.
9. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem gedacht.



WARNUNG: Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf.

Sicherheitshinweise

Benutzung Ihres Dampf-Mikrowellengeräts

1. Benutzen Sie das Dampf-Mikrowellengerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Das Dampf-Mikrowellengerät wurde speziell dazu konzipiert, Nahrungsmittel aufzuwärmen oder zu kochen. Benutzen Sie dieses Dampf-Mikrowellengerät nicht, um Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufzuwärmen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
3. Benutzen Sie dieses Dampf-Mikrowellengerät nicht, um Zeitungen, Kleidungsstücke oder sonstiges Material zu trocknen. Sie könnten in Brand geraten.
4. Bewahren Sie keine Objekte außer dem Zubehör in Ihrem Dampf-Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
5. Das Gerät darf nicht mit MIKROWELLE oder KOMBINATION benutzt werden, wenn sich KEINE NAHRUNGSMITTEL IM GERÄT BEFINDEN. Wenn das Dampf-Mikrowellengerät auf diese Weise betrieben wird, kann dies zu Schäden am Gerät führen. Ausnahme zu diesem Punkt 1 unter Heizgerätbetrieb oder Vorheizen mit HEIßLUFT mit dem emaillierten Backblech oder Metallrost.
6. Sollten sich im Dampf-Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder mit dem Trennschalter aus.
7. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.

VORSICHT! Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer

Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Achtung: Heiße Oberflächen



Betrieb des Heizgeräts

1. Bevor Sie die HEIßLUFT-, KOMBINATIONS- oder GRILL-Funktion zum ersten Mal benutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Inneren des Geräts weg und nehmen Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und Zubehör mit UMLUFT 250°C für 10 Minuten in Betrieb. Dadurch wird das zum Rostschutz benutzte Öl verbrannt. Dies ist das einzige Mal, an dem das Dampf-Mikrowellengerät in leerem Zustand benutzt wird.
2. Außenoberflächen, einschließlich Lüftungsöffnungen am Gehäuse und der Gerätetür werden während des Kochens mit UMLUFT, GRILL oder KOMBINATION unter Verwendung der Funktionen UMLUFT, GRILL oder DAMPF heiß. Um Verbrennungen zu verhindern, nehmen Sie sich in Acht beim Öffnen und Schließen der Tür und beim Einschieben oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln und Zubehör.
3. Das Gerät besitzt Heizelemente, die sich oben im Gerät und an seiner Rückseite befinden. Während und nach der Benutzung von UMLUFT, GRILL oder KOMBINATION mit den Funktionen UMLUFT, GRILL oder DAMPF sind alle Innenoberflächen des Geräts sehr heiß. Um Verbrennungen zu verhindern, sollten die Innenoberflächen des Geräts oder das durch den Dampf entstandene Wasser möglichst nicht berührt werden.
Bitte beachten Sie: Nach dem Kochen mit diesen Betriebsmodi ist das Zubehör des Dampf-Mikrowellengeräts sehr heiß.
4. Die zugänglichen Teile können heiß werden, wenn das Dampf-Mikrowellengerät mit UMLUFT, GRILL oder KOMBINATION benutzt wird. Kinder sollten das Dampf-Mikrowellengerät aufgrund der von ihm erzeugten hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

Sicherheitshinweise

Betrieb des Kühlgebläses

Wenn das Dampf-Mikrowellengerät in Mikrowellen-/Heizgerätbetrieb ist, rotiert das Kühlgebläse ständig, um die elektrischen Komponenten zu kühlen.

Nachdem das Gerät seinen Betrieb eingestellt hat, kann das Kühlgebläse u. U. noch eine Weile rotieren. Das ist vollkommen normal und Sie können die Nahrungsmittel aus dem Dampf-Mikrowellengerät nehmen, während das Gebläse noch an ist.

Beleuchtung des Dampf-Mikrowellengeräts

Wenn es erforderlich wird, die Beleuchtung des Geräts auszuwechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

Das Dampf-Mikrowellengerät ist mit einer Vielfalt an Zubehör ausgestattet. Halten Sie sich immer an die Anweisungen, die zur Benutzung des Zubehörs gegeben werden.

Glas-Schüssel

1. Die Schüssel aus Jenaer Glas kann nur zum Kochen im MIKROWELLEN-Modus direkt auf der Keramikplatte benutzt werden. Legen Sie die Nahrungsmittel nicht direkt auf die Keramikplatte.
2. Die Glas-Schüssel wird beim DAMPF- und MIKROWELLEN-Modus zusammen mit dem Dampfgareinsatz benutzt.
3. Die Glas-Schüssel kann beim Kochen in GRILL-, UMLUFT oder KOMBINATIONS-Modus direkt auf dem Metallrost (in einer beliebigen Einschubhöhe) benutzt werden.
4. Wenn die Glas-Schüssel heiß ist, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder in kaltes Wasser legen, da das Glas sonst zerspringen oder zerbrechen kann.

Dampfgareinsatz

1. Der Dampfgareinsatz wird in die Glas-Schüssel gestellt, um im DAMPF- und MIKROWELLEN-Modus zu kochen. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Dampfgareinsatz gelegt werden.
2. Benutzen Sie den Dampfgareinsatz nicht für den GRILL-, UMLUFT oder KOMBINATIONS-Modus.

Anti-Funkenring

1. Legen Sie den Anti-Funkenring auf den Metallrost und platzieren Sie darauf den Metallbehälter. Ihre Metallbehälter können nun ohne Lichtbogenbildung in KOMBINATIONS-Modus benutzt werden.
2. Der Anti-Funkenring sollte nicht in UMLUFT- oder KOMBINATIONSMODUS über 250°C benutzt werden.

Metallrost

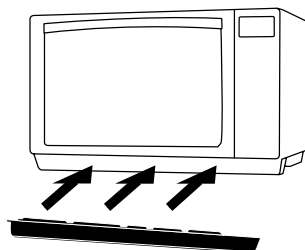
1. Der Metallrost kann in den oberen Einschubpositionen zum GRILLEN von Nahrungsmitteln benutzt werden. Er kann zum UMLUFT- und KOMBINATIONS-Kochen in den oberen und unteren Einschubpositionen benutzt werden.
2. Benutzen Sie Metallbehälter in KOMBINATION mit der MIKROWELLE nicht direkt auf dem Metallrost. (Siehe Paragraph über Anti-Funkenring).
3. Benutzen Sie den Metallrost nicht, wenn Sie den MIKROWELLEN-Modus allein benutzen.

Emailliertes Backblech

1. Der Emaillierte Backblech dient nur zum Kochen in UMLUFT-Modus. Benutzen Sie ihn nicht im MIKROWELLEN-, GRILL- oder KOMBINATIONS-Modus.
2. Für das UMLUFT-Kochen auf Stufe 2 kann der Emaillierte Backblech in der unteren Einschubposition und der Metallrost auf der oberen Einschubposition benutzt werden.

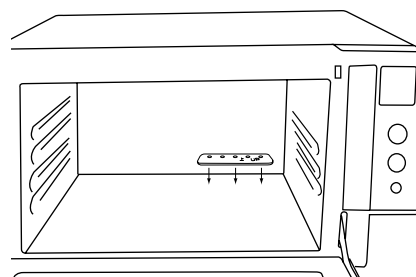
Auffangrinne

1. Bevor Sie das Dampf-Mikrowellengerät in Betrieb nehmen, bringen Sie die Auffangrinne in Position. Halten Sie sie mit beiden Händen fest und lassen Sie sie an den Gerätbeinen einrasten. Um die Auffangrinne zu entfernen, sehen Sie bitte auf Seite 14 nach.
2. Der Zweck der Auffangrinne besteht darin, überschüssiges Wasser während des DAMPF- und MIKROWELLEN-Modus aufzusammeln. Sie sollte nach jedem DAMPF- und MIKROWELLEN-Betrieb geleert werden.



Keramikplatte

1. Bevor Sie das Dampf-Mikrowellengerät benutzen, legen Sie die Keramikabdeckung über die Verdampfungsrinne.



Wichtige Information

1) Kochzeiten

- Die im Kochbuch angegebenen Zeiten sind nur ungefähre Werte. Die Kochzeit hängt von Zustand, Temperatur, und Menge der Nahrungsmittel sowie der Art des Kochgeschirrs ab.
- Beginnen Sie mit der Mindestkochzeit, um ein zu langes Kochen zu verhindern. Wenn die Nahrungsmittel nicht ausreichend gekocht sind, können Sie sie immer noch etwas länger kochen.
Bitte beachten Sie: Wenn die empfohlene Kochzeit überschritten wird, können die Nahrungsmittel verdorben werden und in extremen Fällen Feuer fangen und das Innere des Geräts beschädigen.

2) Kleine Nahrungsmittelmengen

- Kleine Nahrungsmittelmengen oder Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt können verbrennen, vertrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden. Sollten Substanzen innerhalb des Dampf-Mikrowellengeräts Feuer fangen, lassen Sie die Tür des Geräts geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

3) Eier

- Kochen Sie mit der MIKROWELLE keine Eier in ihren Schalen oder hartgekochte Eier. Es könnte sich Druck bilden, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar noch, nachdem die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

4) Einstechen von Haut

- Nahrungsmittel mit einer unporösen Haut, wie Kartoffeln, Eigelbe und Würstchen, müssen vor dem Kochen mit der MIKROWELLE eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

5) Fleischthermometer

- Benutzen Sie erst dann ein Thermometer zum Überprüfen des Garzustandes von Braten und Geflügel, wenn das Fleisch bereits aus dem Gerät genommen wurde. Benutzen Sie kein herkömmliches Fleischthermometer, wenn Sie MIKROWELLE oder KOMBINATION benutzen, da dies Funkenbildung verursachen kann.

6) Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen und Getränke in Ihrem Dampf-Mikrowellengerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit zur Folge haben. Um dies zu verhindern, müssen die folgenden Schritte unternommen werden:

- a) Vermeiden Sie die Benutzung von Behältern mit geraden Wänden und engen Halsen
- b) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht
- c) Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Dampf-Mikrowellengerät stellen und rühren Sie nochmals nach halber Kochzeit.
- d) Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erwärmen eine kurze Weile stehen, rühren Sie nochmals um und nehmen Sie den Behälter dann vorsichtig aus dem Dampf-Mikrowellengerät.

7) Papier/Kunststoff

- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Dampf-Mikrowellengerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn Sie überhitzt werden.
- Benutzen Sie keine recycelten Papierprodukte (z. B. Küchenrolle), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellensicher ausgewiesen. Recycelte Papierprodukte können Unreinheiten enthalten, die während der Benutzung Funken und/oder Feuer verursachen können.
- Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Bratbeuteln, bevor Sie den Beutel in das Gerät legen.

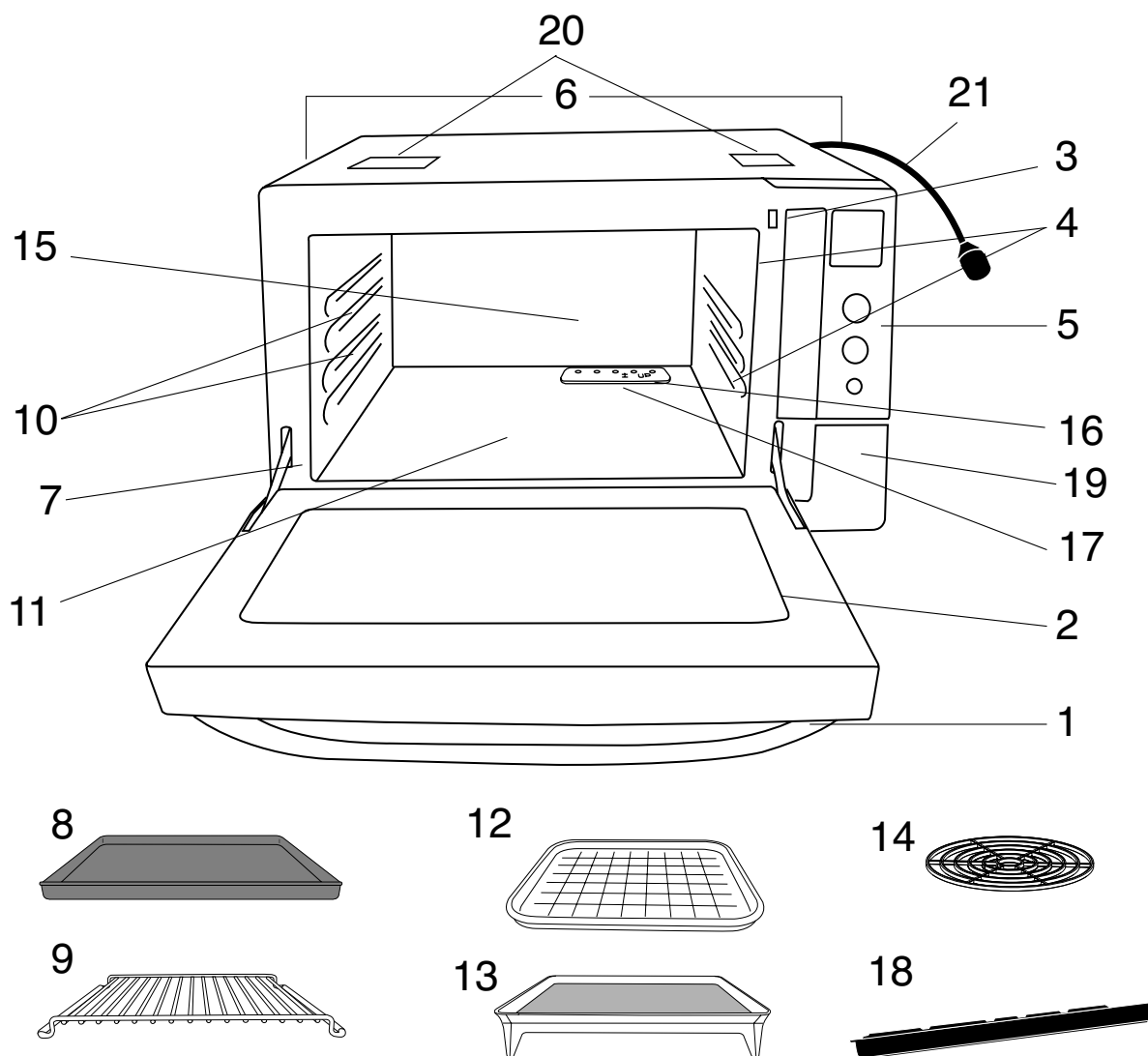
8) Utensilien/Folie

- Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren können.
- Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzierungen sollten beim MIKROWELLEN-Kochen nicht benutzt werden. Es kann zu Funkenbildung kommen.
- Wenn Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Kochgeschirr aus Metall benutzen, muss der Abstand zwischen diesen und den Gerätewänden mindestens 2 cm betragen, um eine Funkenbildung zu verhindern.

9) Babyflaschen/Gläschen mit Babynahrung

- Oberteil und Sauger oder Deckel müssen von Babyflaschen oder Gläsern mit Babynahrung abgenommen werden, bevor sie in das Gerät gestellt werden.
- Der Inhalt der Babyflaschen oder Gläsern mit Babynahrung muss geschüttelt oder umgerührt werden.
- Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.

Schematische Ansicht



[1] Tür

Ziehen Sie den Türgriff nach unten, um die Tür zu öffnen. Wenn Sie die Tür des Dampf-Mikrowellengeräts während des Kochens öffnen, wird der Kochvorgang vorübergehend eingestellt, ohne dass vorher gemachte Einstellungen gelöscht werden. Der Kochvorgang wird wieder aufgenommen, sobald die Tür geschlossen und die Start-Taste gedrückt wird. Die Beleuchtung des Dampf-Mikrowellengeräts geht an, sobald die Tür des Geräts geöffnet wird.

[2] Fenster des Dampf-Mikrowellengeräts

[3] Tür-Sicherheitssperresystem

[4] Offene Lüftungsöffnung

[5] Bedienfeld

[6] Externe Lüftungsöffnungen

[7] Türscharnier

Lassen Sie beim Schließen der Tür Vorsicht walten, um zu Verletzungen durch eingeklemmte Finger zu vermeiden.

[8] Emailliertes Backblech

[9] Metallrost

[10] Rost-Laufschienen

[11] Keramikplatte

[12] Glas-Schüssel

[13] Dampfgareinsatz

[14] Anti-Funkenring

[15] Katalytische Beschichtung an der Rückseite des Innenraums

[16] Keramikabdeckung

[17] Verdampfungsrinne

[18] Auffangrinne

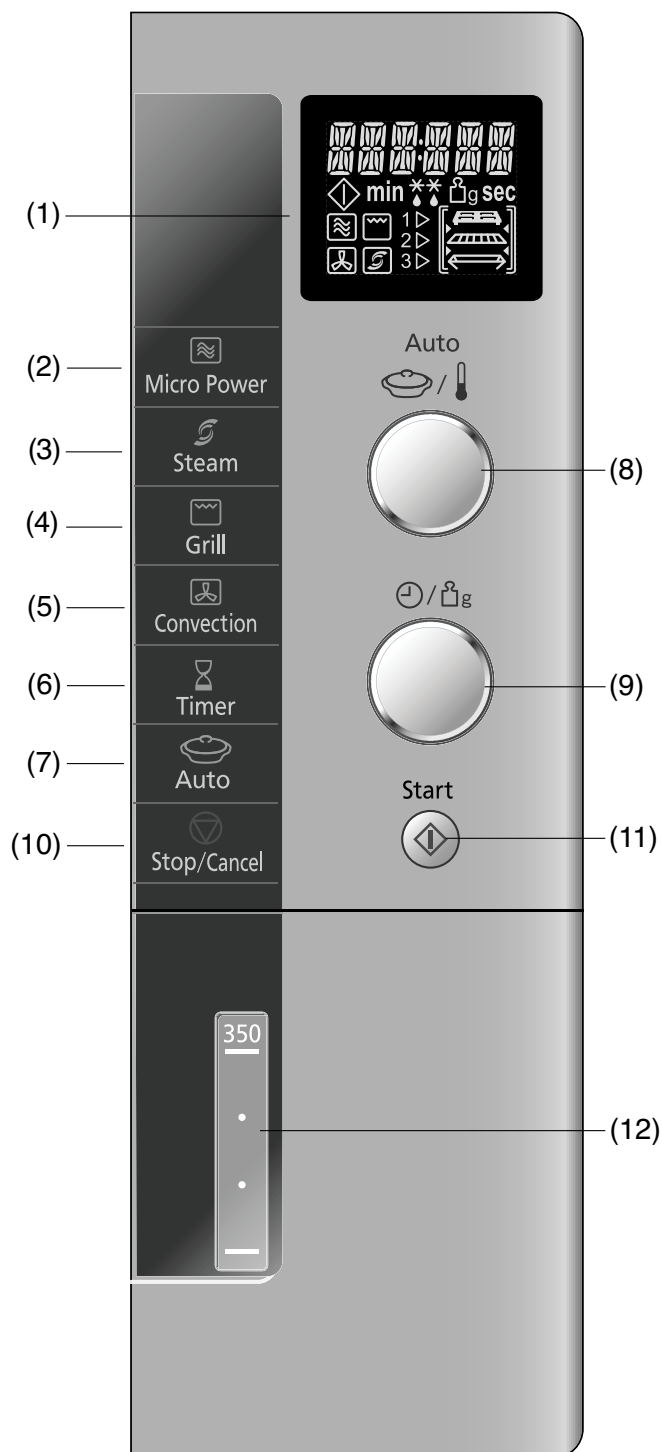
[19] Wasserbehälter

[20] Warnschild (Heiße Oberfläche)

[21] Stromkabel

Bedienfeld

NN-CS598S



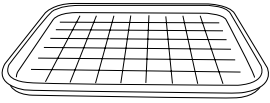
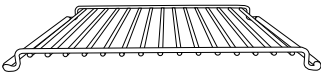
- (1) **Display**
- (2) **Mikrowellen-Leistungstaste**
- (3) **Dampf-Leistungstaste**
- (4) **Grill-Leistungstaste**
- (5) **Heißluft**
- (6) **Timer**
Diese kann dazu benutzt werden, ein Kochprogramm um bis zu 9 Stunden zu verzögern, oder sie kann als Zeituhr für Ruhezeit (keine Kochzeit) eingesetzt werden. Die Taste wird auch dazu benutzt, die Uhrzeit einzustellen.
- (7) **Auto-Gewicht-Programmtaste**
- (8) **Automatische Menü-/Temperatur-Mikrowellenleistung/Grillstufen-Drehregler**
- (9) **Zeit-/Gewicht-Drehregler**
- (10) **Stopp-/Abbrechen-Taste**
Vor dem Kochen: Einmaliges Drücken löscht Ihre Anweisungen. Während des Kochens: Einmaliges Drücken unterbricht das Kochprogramm vorübergehend. Ein weiteres Drücken macht alle Ihre Anweisungen rückgängig und stattdessen wird die Uhrzeit im Display angezeigt.
- (11) **Start-Taste:** Drücken Sie Start, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wenn die Tür während des Kochens geöffnet oder die Stopp-/Abbrechen-Taste einmal gedrückt wird, muss die Start-Taste nochmals gedrückt werden, um den Kochvorgang wieder aufzunehmen.
- (12) **Wasserbehälter mit Füllstandsanzeige**

Piepton:

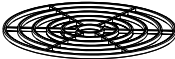
Wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Piepton. Sollte dieser Piepton nicht ertönen, sind die Einstellungen falsch. Wenn das Gerät von einer Funktion zu einer anderen überwechselt, ertönen zwei Pieptöne. Wenn im UMLUFT- oder KOMBINATIONEN-Modus das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen drei Pieptöne und im Display-Fenster leuchtet 'P' auf. Nach Beendigung des Kochvorgangs ertönen fünf Pieptöne.

Zubehör des Dampf-Mikrowellengeräts

Die folgende Tabelle zeigt die korrekte Benutzung des Zubehörs im Dampf-Mikrowellengerät.

	Glas-Schüssel 	Dampfgareinsatz 	Metallrost 
Mikrowelle	JA	JA	NEIN
Grill	JA	NEIN	JA
Heißluft	JA	NEIN	JA
Dampf	JA	JA	NEIN
Kombination	JA	NEIN	JA

*Stellen Sie im Kombinations-Modus keine Metallbehälter direkt auf den Metallrost. Benutzen Sie den Anti-Funkenring zwischen den beiden.

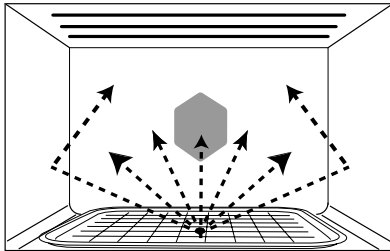
	Emailliertes Backblech 	Anti-Funkenring* 
Mikrowelle	NEIN	NEIN
Grill	JA	NEIN
Heißluft	JA	JA
Dampf	NEIN	NEIN
Kombination	NEIN	JA

*Der Anti-Funkenring sollte nicht in UMLUFT- oder KOMBINATIONSMODUS über 250°C benutzt werden.

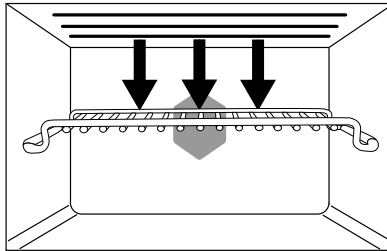
Kochmodi

Die Darstellungen unten sind Beispiele für das Zubehör. Dieses kann je nach Rezept/Menü variieren. Weitere Informationen finden Sie im Kochbuch.

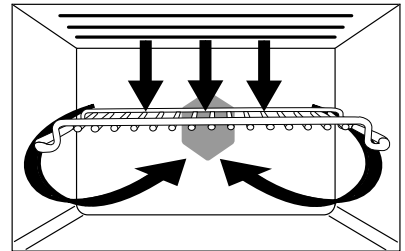
Mikrowelle



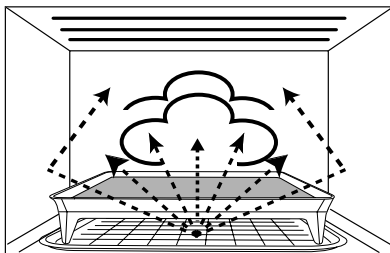
Grill



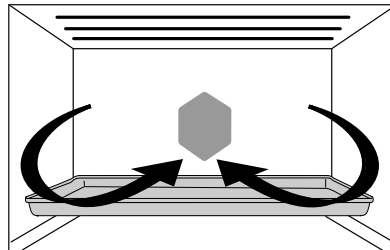
Heißluft + Grill



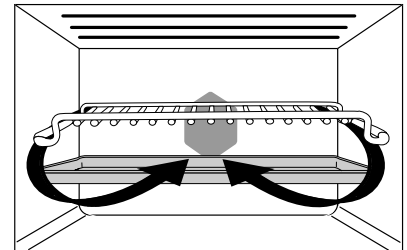
Dampf + Mikrowelle



Heißluft
1 Stufe auf Emailliertes Backblech

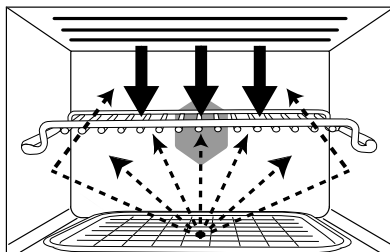


Heißluft
2 Stufen

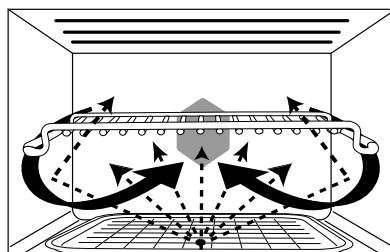


Kombination

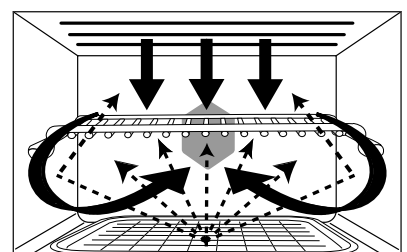
Grill + Mikrowelle



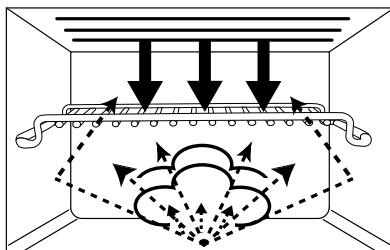
Heißluft + Mikrowelle



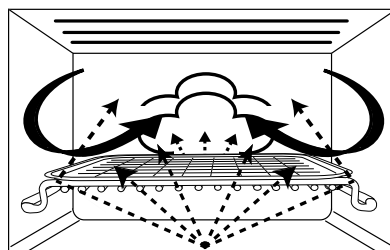
Grill + Heißluft
+ Mikrowelle



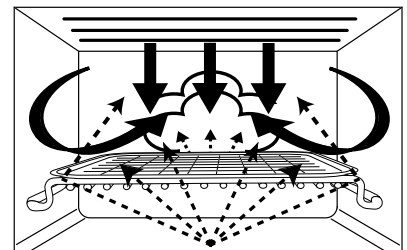
Dampf + Mikrowelle +
Grill



Dampf + Mikrowelle +
Heißluft



Dampf + Grill +
Mikrowelle + Heißluft



Mikrowelle - - - - ->

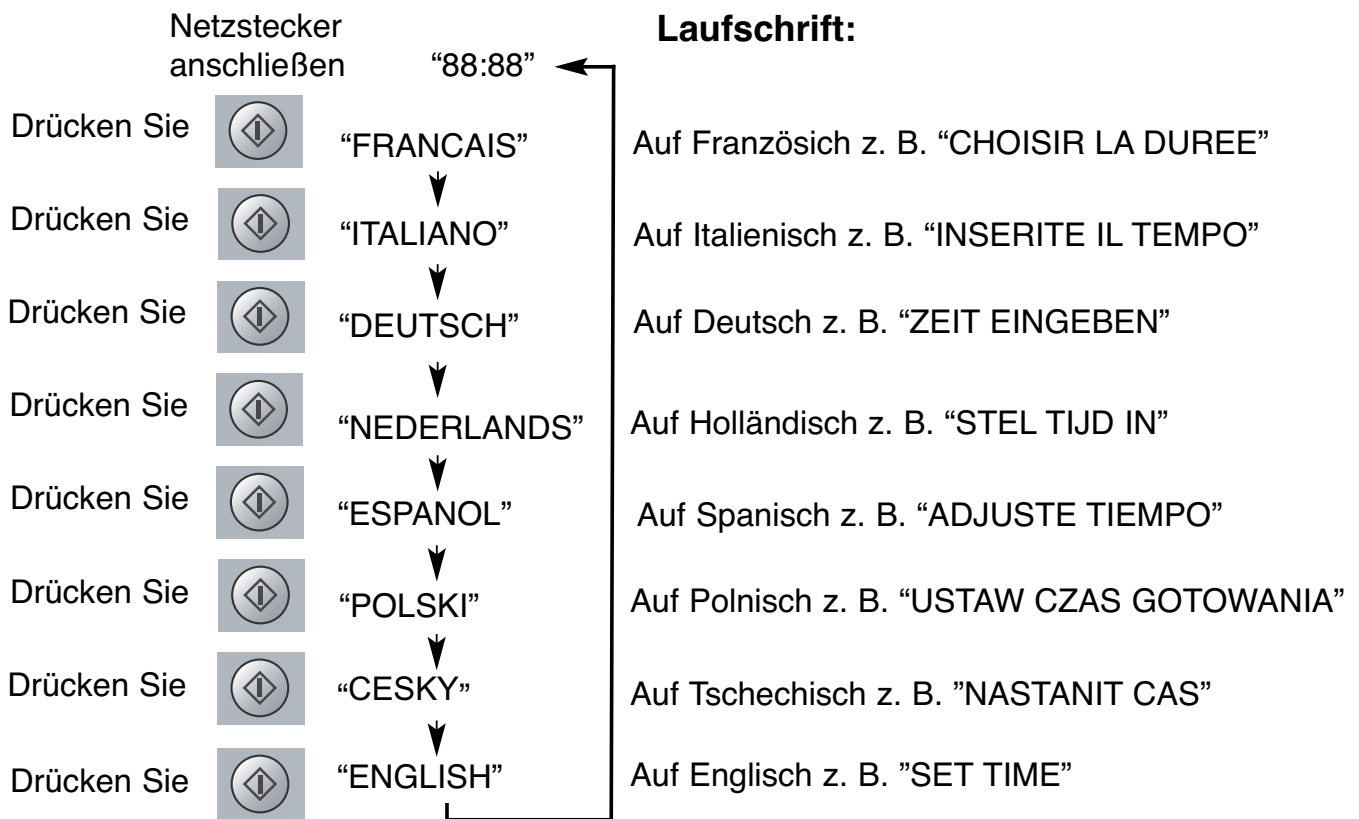
Heißluft oder Grill ->

Dampf



Steuervorrichtungen und Inbetriebnahme

Laufschrift:



Diese Modelle haben die einzigartige Laufschrift-Funktion, welche Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Dampf-Mikrowellengerät an der Steckdose angeschlossen haben, drücken Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben.

Während Sie die Taste drücken, läuft das Display zur nächsten Anweisung und eliminiert damit die Möglichkeit, Fehler zu machen.

Sollten Sie aus irgendeinem Grund die Sprache zu ändern wünschen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie dieses Verfahren.

Kindersicherung:

Durch Benutzung der Kindersicherung wird das Gerät außer Betrieb gesetzt; die Tür kann jedoch weiterhin geöffnet werden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn das Display einen Doppelpunkt oder die Uhrzeit anzeigt.

Einstellen

der Kindersicherung:



Aufheben der Kindersicherung:



- **Drücken Sie die Start-Taste dreimal.**
 - ☛ Die Tageszeit wird nicht mehr angezeigt.
Die tatsächliche Zeit geht dabei nicht verloren.
Ein Stern '*', wird daraufhin in der oberen linken Ecke des Displays angezeigt.
- **Drücken Sie die Stopp-/Abbrechen-Taste dreimal.**
 - ☛ Die Tageszeit wird wieder auf dem Display angezeigt.

Einstellungen und Inbetriebnahme

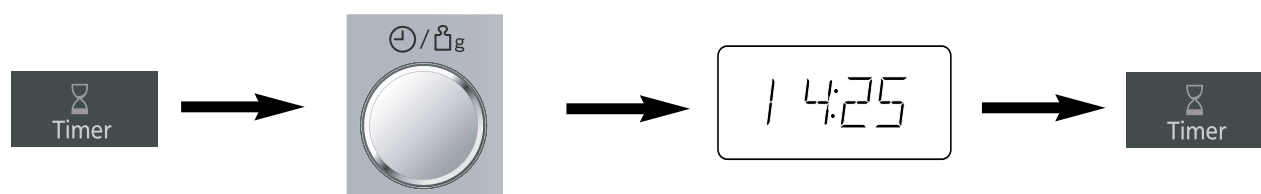
Ein Merkmal dieses Geräts ist die Energiesparfunktion. Es gibt zwei Betriebsarten – den voreingestellten Sparmodus (Eco) oder den Zeitanzeige-Modus. Beide Optionen reduzieren den Energieverbrauch des Geräts im Standby.

Einstellen der Uhr:

Beispiel: Wenn Sie 14:25 Uhr einstellen wollen, verfahren Sie wie folgt:

WICHTIG:

Wenn das Gerät im Zeitanzeige-Modus 6 Minuten lang nicht betätigt wird, schaltet es auf eine niedrigere Leistungsstufe herunter und das Display wird abgeblendet. Sie müssen die Tür öffnen und schließen, bevor Sie das Gerät betreiben können.



- **Drücken Sie einmal die Zeitanzeige-Taste.**
Der Doppelpunkt blinkt.
- **Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein.**
Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.
- **Drücken Sie die Zeitanzeige-Taste.**
Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit wurde eingegeben. Auf dem Display erscheint „E-SAVE-OFF“ (Sparmodus aus).

Hinweis:

1. Um die Uhrzeit zu verändern, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte.
2. Die eingestellte Uhrzeit bleibt solange erhalten, bis die Stromzufuhr unterbrochen wird.
3. Diese Anzeige ist eine 24-Stunden Uhr.
4. Beim Einstellen der Uhrzeit wird der voreingestellte Sparmodus automatisch aufgehoben.
5. Wurde die Uhrzeit eingestellt und das Gerät von der Steckdose getrennt, wird bei erneutem Anschluss der Sparmodus aktiviert.

Sparmodus (Eco):

Das Gerät ist auf Sparmodus voreingestellt. Dadurch wird der Energieverbrauch reduziert, wenn das Gerät angeschlossen ist, aber nicht betrieben wird.

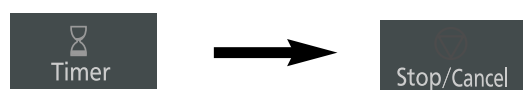
Hinweis:

1. Bei eingeschaltetem Sparmodus wird die Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt.
2. Im Sparmodus schaltet sich das Gerät ab, wenn es sechs Minuten lang nicht betrieben wird. Sie müssen die Tür der Mikrowelle öffnen und schließen, bevor Sie das Gerät betreiben können.
3. Das Gerät bleibt auch dann im Sparmodus, wenn es von der Steckdose abgetrennt und später wieder angeschlossen wird:

Abbrechen:

Zum Abbrechen des Sparmodus folgen Sie den Anleitungen für die Zeiteinstellung.

Einstellen:



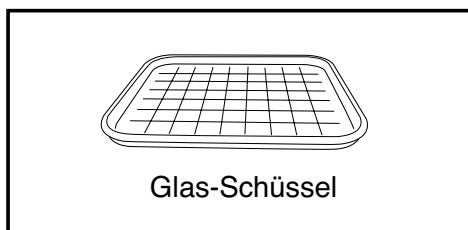
- **Drücken Sie zweimal die Zeitanzeige-Taste.**
- **Drücken Sie einmal die Stopp/Abbrechen-Taste.**

Der Sparmodus ist eingeschaltet und auf dem Display erscheint „E-SAVE ON“ (Sparmodus aktiviert).

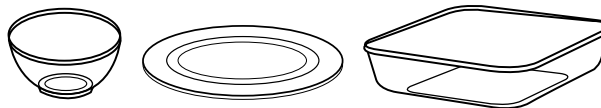
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Es stehen 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungstufen zur Verfügung (siehe Tabelle unten).

Benutzung des Zubehörs:



Oder benutzen Sie Ihre eigenen Glas-Schüsseln, -Teller oder -Platten direkt auf der Keramikplatte.



Legen Sie die Nahrungsmittel nicht direkt auf die Keramikplatte.

Diese Tabelle gibt die ungefähre Wattzahl für jede Leistungsebene an.

Wattzahl	Leistungsebene	Max. verfügbare Zeit
1000 W	MAX (HOCH)	30 Min.
270 W	MIN. (AUFTAUEN)	90 Min.
600 W	MITTEL	90 Min.
440 W	NIEDRIG	90 Min.
250 W	LANGSAM KOCHEN	90 Min.
100 W	WARM	90 Min.



HINWEIS:

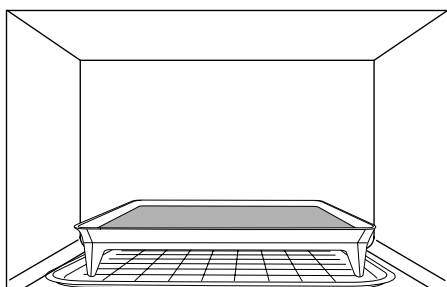
1. Für das 2- oder 3-Stufenkochen wiederholen Sie die Einstellung der Mikrowellen-Leistungsebene und Kochzeit, bevor Sie die Start-Taste drücken.
z. B. Schmortopf - MAX (Hoch) 10 Minute, um den Schmortopf zum Kochen zu bringen. 250 W (Langsames Kochen) 60 Min. zum Kochen. 100 W (Warm) 10 Min., damit der Geschmack sich entwickeln kann.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. (Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute verlängert werden bis zu einem Maximum von 10 Minuten; dies ist nur beim Einstufenkochen möglich.)

VORSICHT: Das Dampf-Mikrowellengerät nimmt automatisch einen Betrieb von 1000 W Mikrowellenleistung auf, wenn eine Kochzeit eingegeben wird, ohne dass die Leistungsebene gewählt wurde.

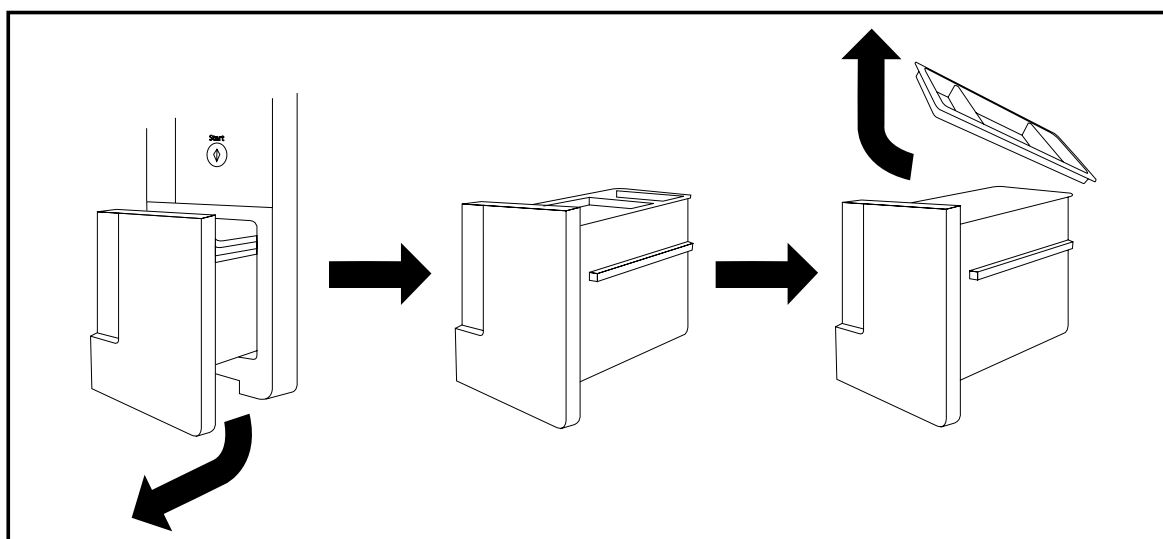
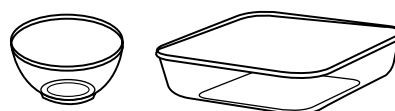
Dampf & Mikrowelle

Es stehen 4 verschiedene Kombinationen aus Dampf- und Mikrowellen-Leistungsstufen zur Verfügung (siehe Tabelle unten).

Benutzung des Zubehörs:



Oder Sie können Ihre eigenen, mit eingestochener Klarsichtfolie oder einer losen Abdeckung bedeckten Glas-Schüsseln oder -Teller direkt auf der Keramikplatte benutzen.



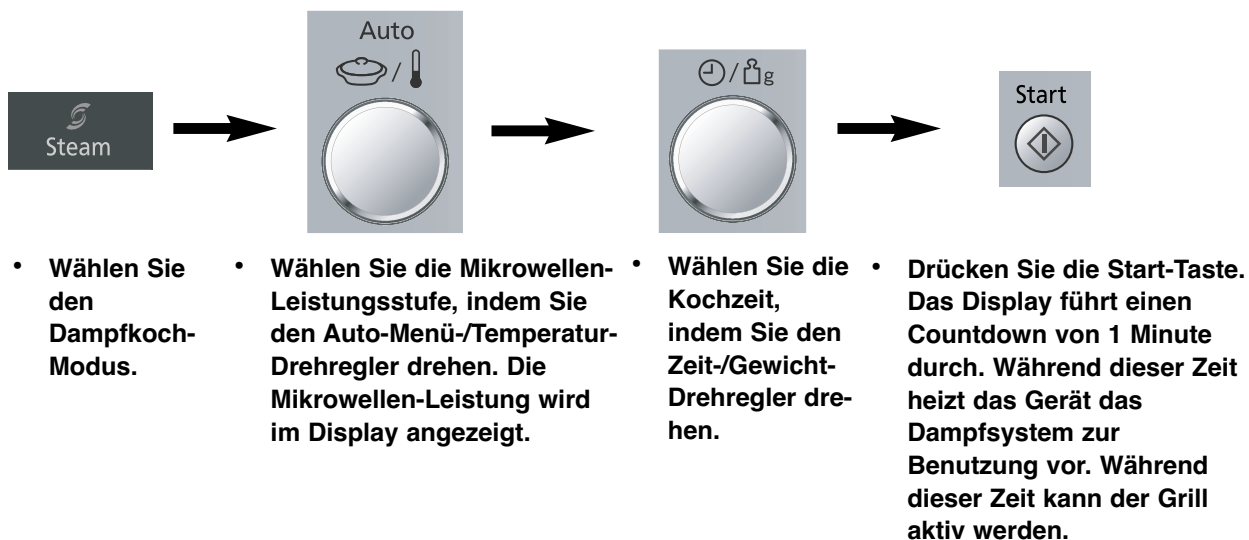
Nehmen Sie den Wasserbehälter vorsichtig aus dem Dampf-Mikrowellengerät. Nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie ihn mit Leitungswasser (benutzen Sie kein Mineralwasser). Setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie den Behälter zurück in das Gerät. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest geschlossen ist und gut sitzt, da sonst Wasser auslaufen könnte. Bitte beziehen Sie sich auf Seite 29 im Hinblick auf Reinigungsprogramme. Es wird empfohlen, den Wasserbehälter einmal wöchentlich in warmem Wasser zu reinigen.

Drehen Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler Gegen den Uhrzeigersinn.	Wattzahl	Leistungsebene	Maximal einstellbare Zeit
600 W	600 W	Mittel	15 Minuten
440 W	440 W	Niedrig	15 Minuten
250 W	250 W	Langsam kochen	15 Minuten
100 W	100 W	Warm	15 Minuten

Bitte beachten Sie: Es ist nicht möglich, die Dampffunktion ohne Mikrowelle zu benutzen.

Hinweis: Der Wassertank muss unter Umständen nachgefüllt werden, wenn der Timer auf mehr als 12 Minuten eingestellt wurde. Dies gilt auch dann, wenn der Tank vor dem Start der Dampf- & Mikrowellenfunktion bis zum maximalen Wasserstand gefüllt wurde. Näheres hierzu siehe Hinweis 2 auf Seite 14.

Dampf & Mikrowelle



HINWEIS:

1. Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 15 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
2. Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display wird Sie auffordern, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Dampf-Mikrowellengerät und drücken Sie die Start-Taste.
3. Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp drücken zu müssen.
4. Für das 2- oder 3-Stufenkochen wiederholen Sie die Einstellung der Dampf-Mikrowellen-Leistungsebene und Kochzeit, bevor Sie die Start-Taste drücken.
5. Die Ruhezeit kann nach der Dampf-Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden.
6. Das überschüssige Wasser im Innenraum des Geräts muss u. U. nach dem Dampf-Mikrowellenkochen abgewischt werden.

VORSICHT:

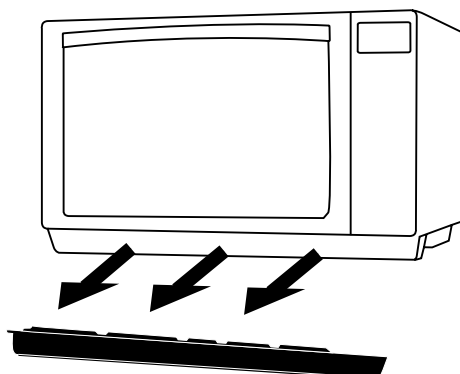
Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Gerät-Innenraumes heruntertropfen.

Verbrennungsgefahr!

Benutzen Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe.

Auffangrinne:

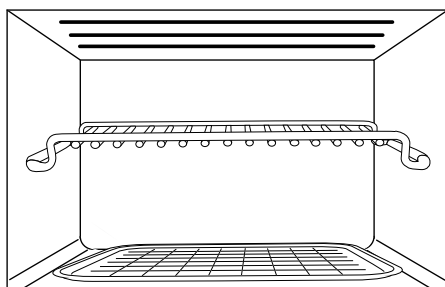
Nehmen Sie die Auffangschüssel nach jedem Dampfbetrieb vorsichtig aus dem Gerät. Schüssel vorsichtig nach vorne schieben, dabei mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren in warmem Seifenwasser waschen oder alternativ dazu in den Geschirrspüler legen. Um die Schüssel erneut in Position zu bringen, lassen Sie sie wiederum an den Gerätefüßen einrasten.



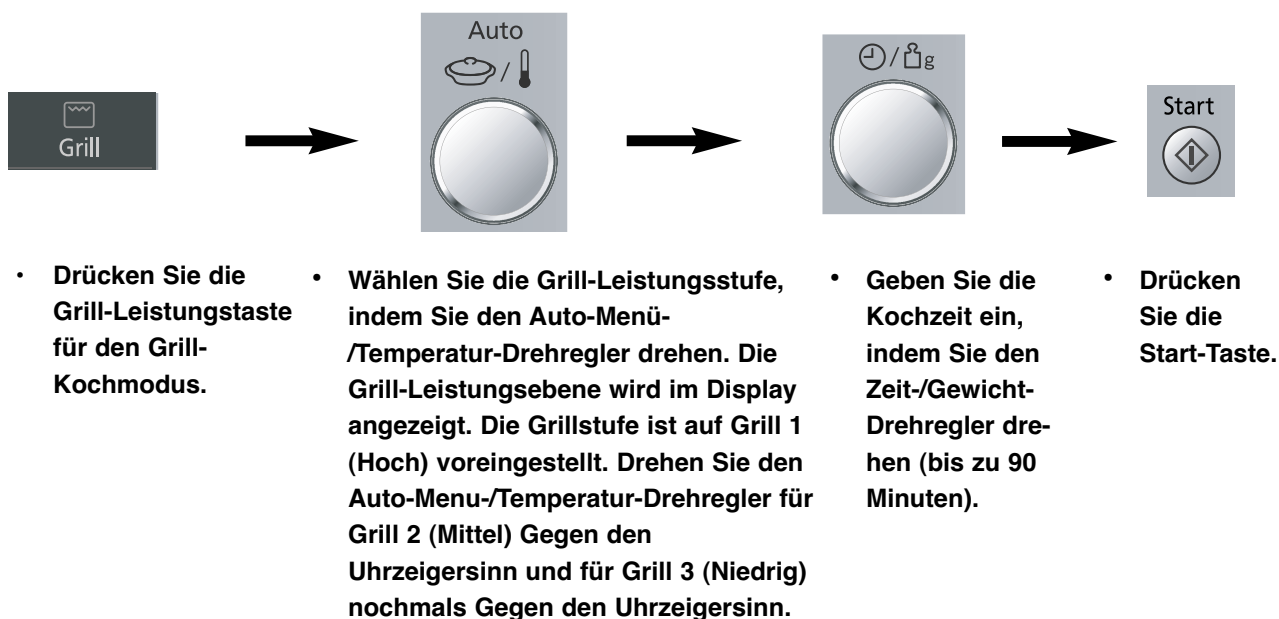
Grillen

Die Grill-Leistungstaste bietet 3 Grill-Einstellungen.

Benutzung des Zubehörs:



Leistungsebene	Wattzahl
1 HOCH	1300 W
2 MITTEL	950 W
3 NIEDRIG	700 W



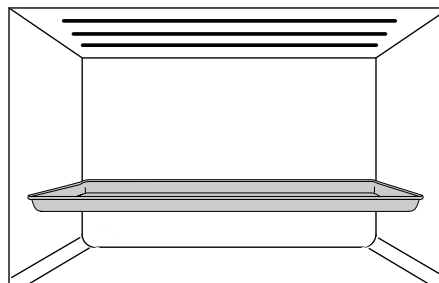
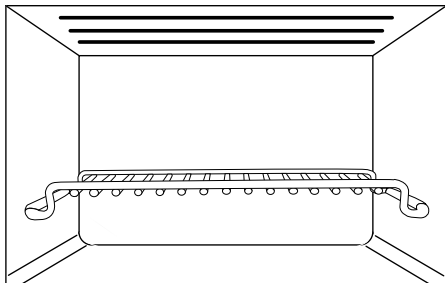
HINWEIS:

1. Der Grill funktioniert nur, wenn die Tür des Dampf-Mikrowellengeräts geschlossen ist.
2. Der Grill kann nicht vorgeheizt werden.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. Es können maximal 10 Minuten hinzugefügt werden.
4. Nachdem die Start-Taste gedrückt wurde, kann die gewählte Grillstufe nochmals aufgerufen und geändert werden. Drücken Sie die Grill-Taste einmal, um die Grillstufe im Display-Fenster anzuzeigen. Während die Grillstufe angezeigt wird, können Sie sie ändern, indem Sie den Auto-/Temperatur-Drehregler drehen.

Kochen mit Heißluft/Grill-Heißluft

Diese Tasten bieten eine Auswahl an Heißlufttemperaturen ab 40°C (nur für Heißluft-Modus) und 100 - 300°C - in Schritten von 10°C. Um eine schnelle Wahl der am häufigsten benutzten Kochtemperaturen zu ermöglichen, beginnen die Temperaturen bei 150°C und zählen weiter bis 300°C, dann 40°C (nur für Heißluft-Modus) und 100°C. Beim Heißluft-Kochen ist es möglich, auf einer oder auf zwei Stufen zu kochen.

Einstufenkochen



Wenn Sie auf einer Stufe kochen, können Sie den Metallrost oder den Emailliertes Backblech in der unteren Einschubposition benutzen.

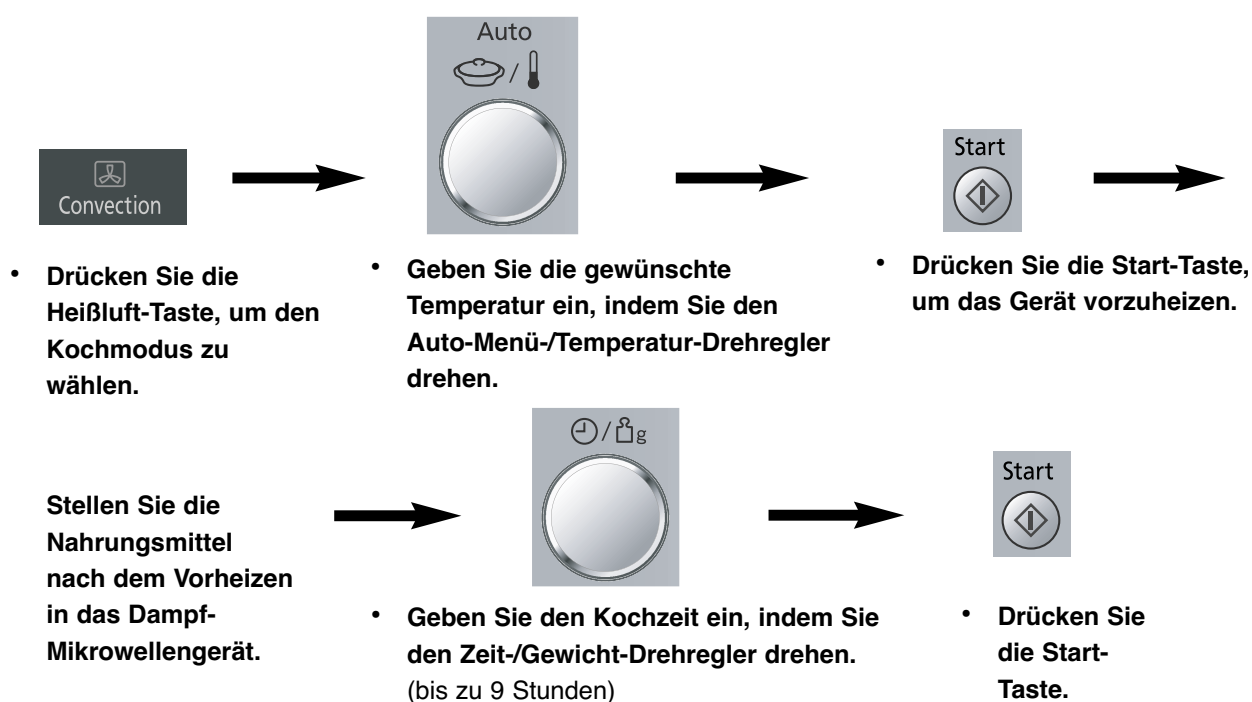
Braten von Fleisch: Metallrost in der unteren Einschubposition



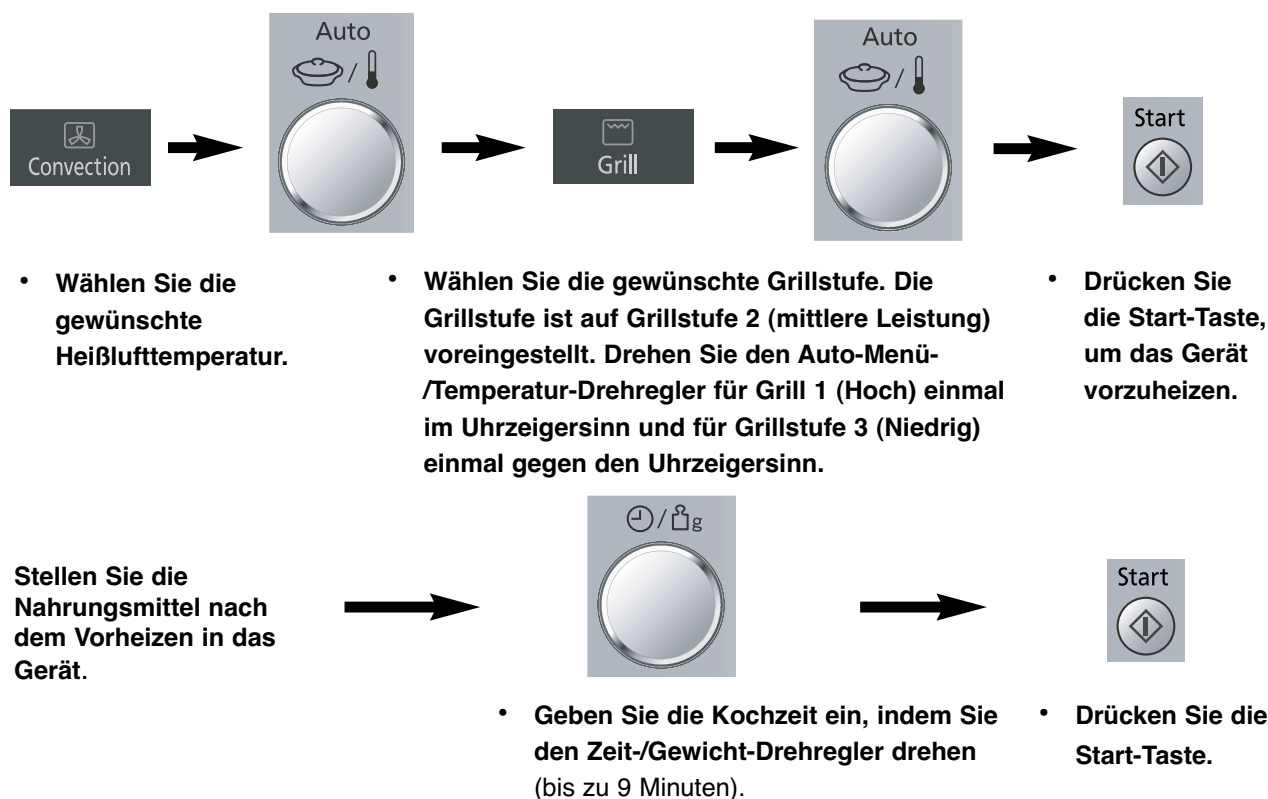
Backen: Emailliertes Backblech in der unteren Einschubposition



Kochen mit Heißluft:



Kochen mit Grill-Heißluft:



TRAGEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE, WENN SIE DIE NAHRUNGSMITTEL UND DAS ZUBEHÖR NACH DEM KOCHEN AUS DEM DAMPF-MIKROWELLENGERÄT NEHMEN, DA GERÄT & ZUBEHÖR SEHR HEISS SIND.

STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE SCHÜSSEL UND/ODER DEN ROST GUT FESTHALTEN, WENN SIE SIE AUS DEM DAMPF-MIKROWELLENGERÄT NEHMEN.

HINWEIS ZUM VORHEIZEN:

1. Die Tür des Dampf-Mikrowellengeräts während des Vorheizens nicht öffnen. Nach dem Vorheizen ertönen 3 Pieptöne und das "P" leuchtet im Display-Fenster auf. Wird die Tür des Dampf-Mikrowellengeräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab und kehrt zurück zur Uhrzeitanzeige.
2. Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben und drücken Sie die Start-Taste.

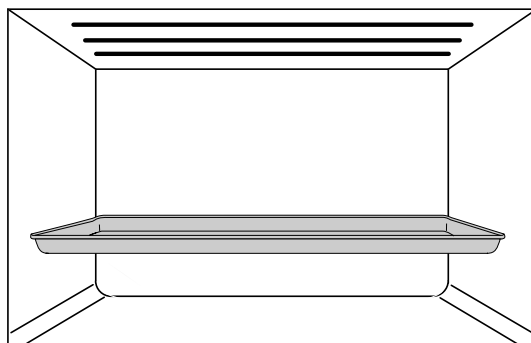
HINWEIS:

1. Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt)". Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute verlängert werden.
4. Nachdem die Start-Taste gedrückt wurde, kann die gewählte Temperatur nochmals aufgerufen und geändert werden. Drücken Sie die Heißluft-Taste einmal, um die Temperatur im Display-Fenster anzuzeigen. Während der Temperatur aufgerufen wird, können Sie sie ändern, indem Sie die Auto-/Temperatur-Drehregler drehen.

Kochen auf dem Heißluft-Rost

Kochen auf einer Ebene

Emailliertes Backblech

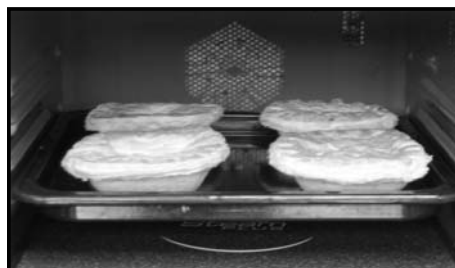


Sie können das emaillierte Backblech als Backform oder zum Rösten von Kartoffeln oder Gemüse und zum Backen von Kuchen, Plätzchen und Muffins benutzen. Er eignet sich außerdem ideal zum Aufwärmen von vorgekochten Fertig-Teiggerichten. Der Emaillierte Backblech kann nicht im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus benutzt werden.

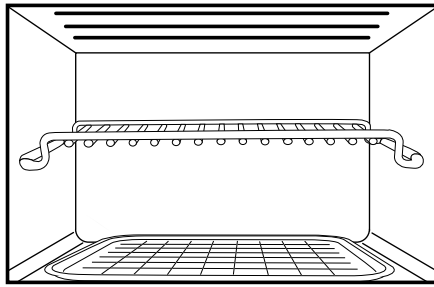
Rösten von Gemüse / Kartoffeln: Emailliertes Backblech



Vorheizen: Emailliertes Backblech



Heißluft-Zweietagenkochen



Wenn Sie auf zwei Etagen kochen, benutzen Sie den Emailliertes Backblech auf der unteren Einschubposition und den Metallrost auf der oberen Einschubposition.

Je nach Rezept können Sie das Dampf-Mikrowellengerät mit oder ohne Zubehör in Position vorheizen. Genauere Angaben finden Sie in den individuellen Rezepten.

Backen größerer Mengen: Kleine Kuchen



Kochen einer kompletten Mahlzeit Gefrorene Pizza auf oberer Stufe, gefrorene Backofenfritten auf unterer Stufe



Zweietagenkochen ist ideal für:

1. Backen größerer Mengen. Kuchen, Plättchen und Muffins auf zwei Etagen.
2. Kochen einer kompletten Mahlzeit auf einmal. Gefrorene Pizza auf oberer Etage und gefrorene Backofenfritten auf unterer Stufe
3. Zubereitung von Röstkartoffeln auf oberer Etage und geröstetem Gemüse auf unterer Etage.
4. Aufwärmen kleiner Teigartikel in großen Mengen, z. B. Bratwurst im Schlafröck, Pastetchen, Quiche (alle vorgekocht).

Stellen Sie sicher, dass der Rost jeweils richtig eingeschoben ist und fest sitzt, bevor Sie ihn benutzen.

Stellen Sie keine Schüsseln, die mehr als 4 Kg wiegen, auf den Rost.

TRAGEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE, WENN SIE DIE NAHRUNGSMITTEL UND DAS ZUBEHÖR NACH DEM KOCHEN AUS DEM DAMPF-MIKROWELLENGERÄT NEHMEN, DA GERÄT & ZUBEHÖR SEHR HEISS SIND.

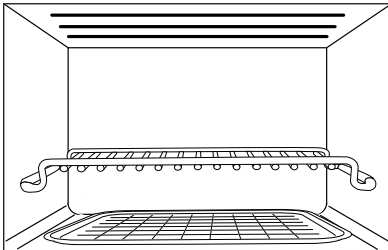
STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE SCHÜSSEL UND/ODER DEN ROST GUT FESTHALTEN, WENN SIE SIE AUS DEM GERÄT NEHMEN.

Kombinationskochen

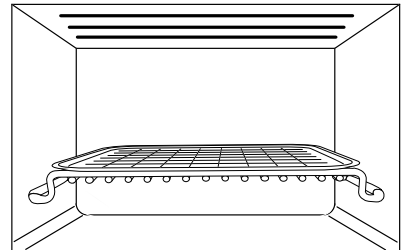
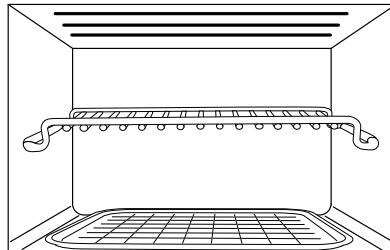
Es gibt insgesamt 6 Kombinationseinstellungen; 1) Grill + Mikrowelle, 2) Heißluft + Mikrowelle, 3) Grill + Heißluft + Mikrowelle, 4) Grill + Mikrowelle + Dampf, 5) Heißluft + Mikrowelle + Dampf, 6) Grill + Heißluft + Mikrowelle + Dampf. Die 1000 W Mikrowellenleistung ist beim Kombinationskochen nicht verfügbar. Dies wäre im normalen Gebrauch nicht sinnvoll (die Nahrungsmittel wären gar, bevor die Bräunung erzielt wurde).

Benutzung des Zubehörs:

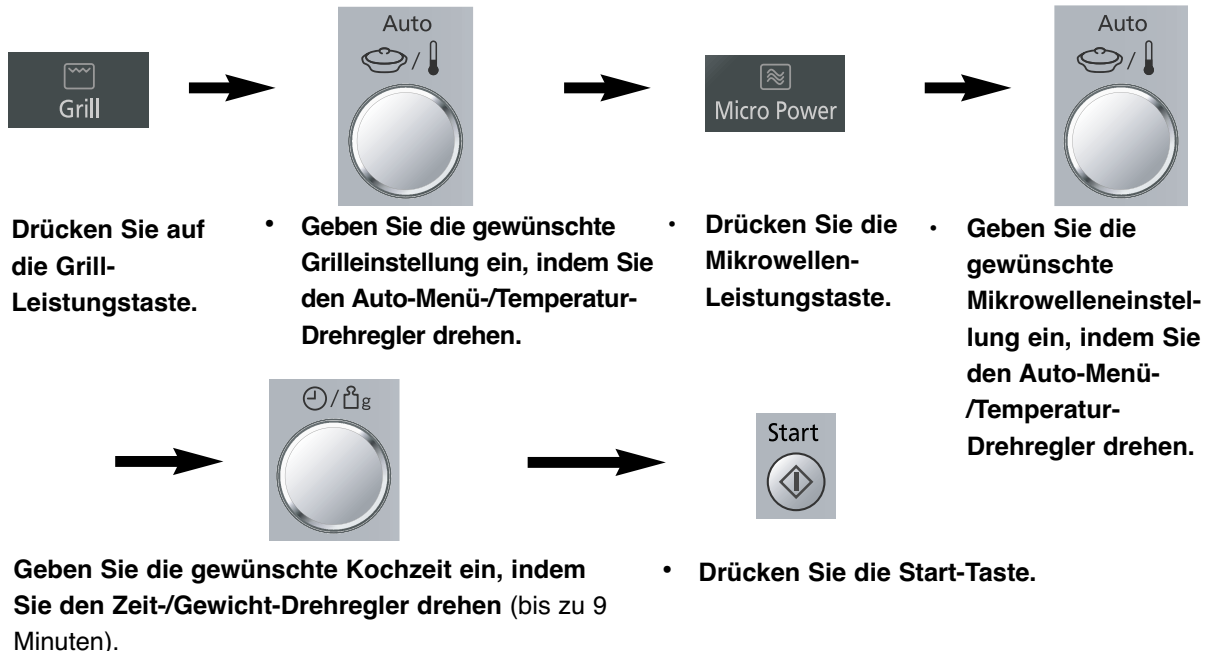
Grill + Mikrowelle



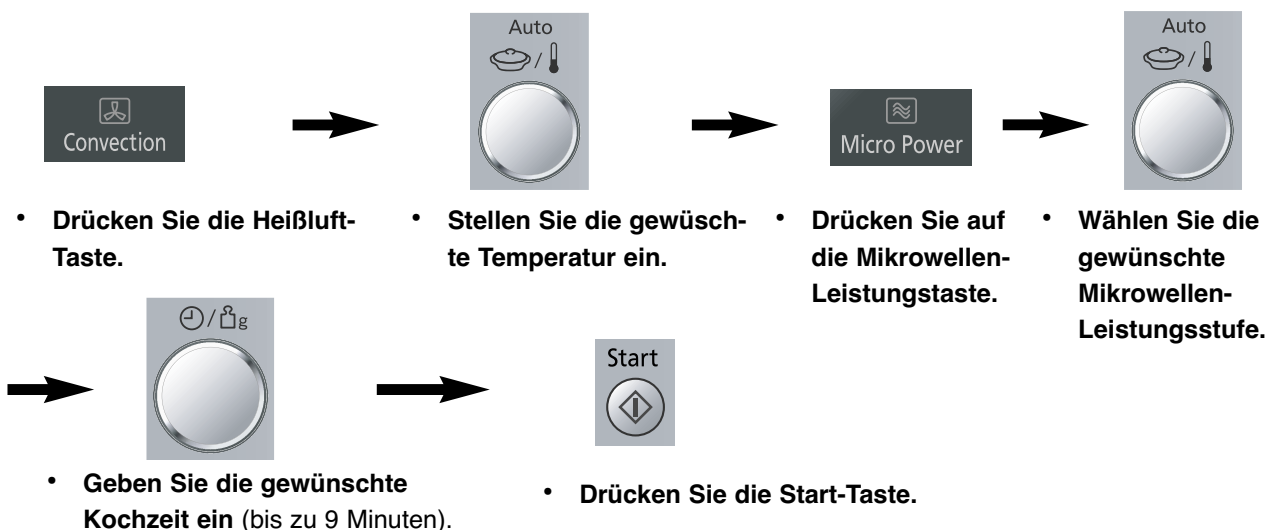
Grill + Mikrowelle / Grill-Heißluft + Mikrowelle



1) Grill + Mikrowelle

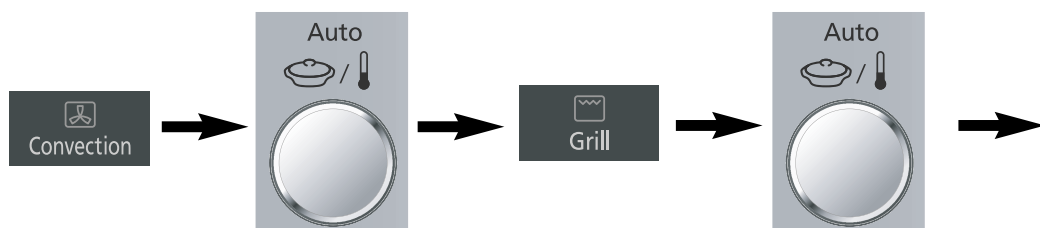


2) Heißluft + Mikrowelle



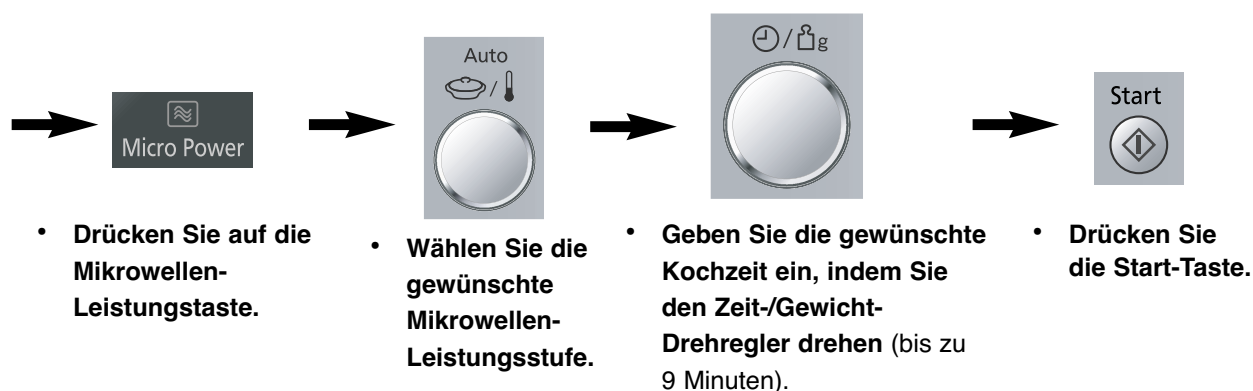
Kombinationskochen

3) Grill-Heißluft + Mikrowelle



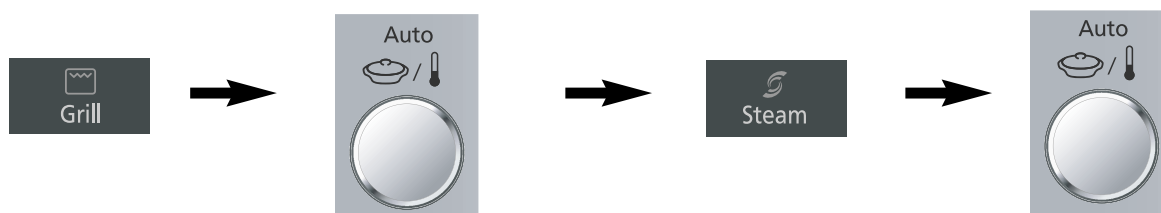
Wenn Sie die Grill-Leistung ändern möchten, drehen Sie mit dem Uhrzeigersinn für HOCH und gegen den Uhrzeigersinn für GERING.

- Drücken Sie die Heißluft-Taste.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie auf die Grill-Leistungstaste.
- Wählen Sie die gewünschte Grillstufe. (Die Grill-Leistung ist auf Grillstufe 2 (mittlere Leistung) voreingestellt).



- Drücken Sie auf die Mikrowellen-Leistungstaste.
- Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe.
- Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Minuten).
- Drücken Sie die Start-Taste.

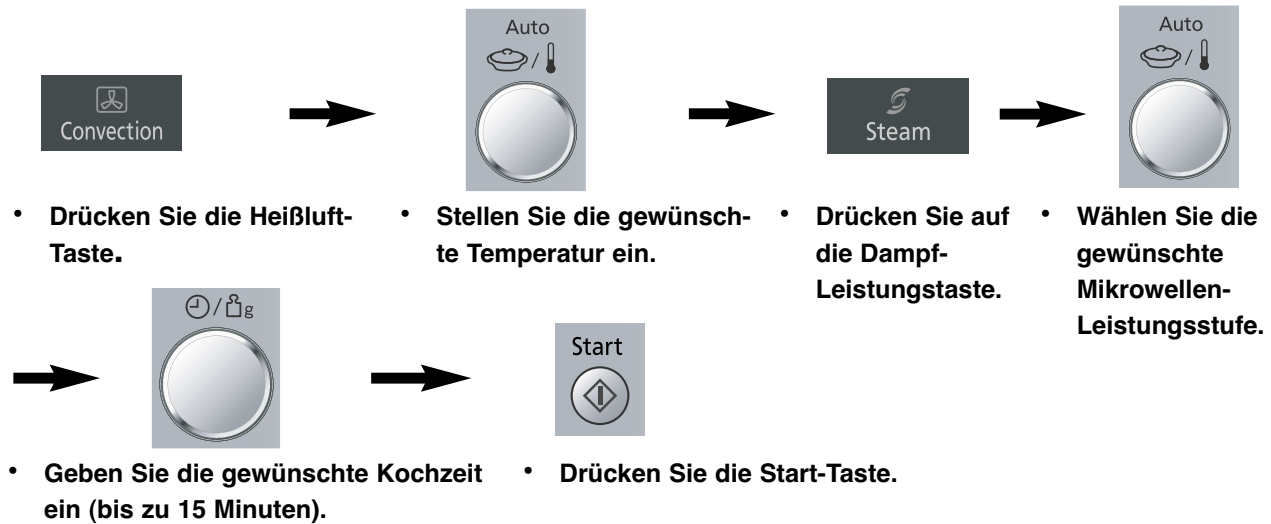
4) Grill + Dampf + Mikrowelle



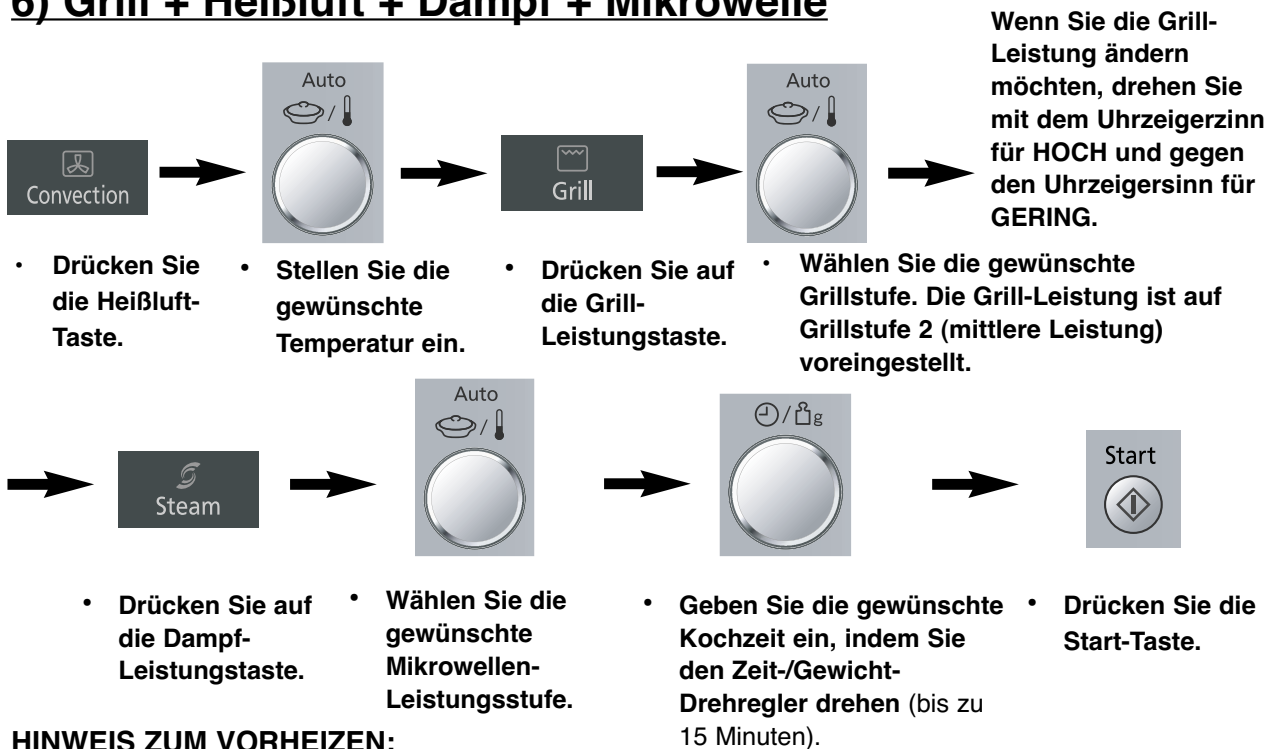
- Drücken Sie auf den Grill-Leistungstaste.
- Geben Sie die gewünschte Grilleinstellung ein, indem Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler drehen.
- Drücken Sie auf die Dampf-Leistungstaste.
- Geben Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein, indem Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler drehen.
- Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 15 Minuten).
- Drücken Sie die Start-Taste.

Kombinationskochen

5) Heißluft + Dampf + Mikrowelle



6) Grill + Heißluft + Dampf + Mikrowelle



HINWEIS ZUM VORHEIZEN:

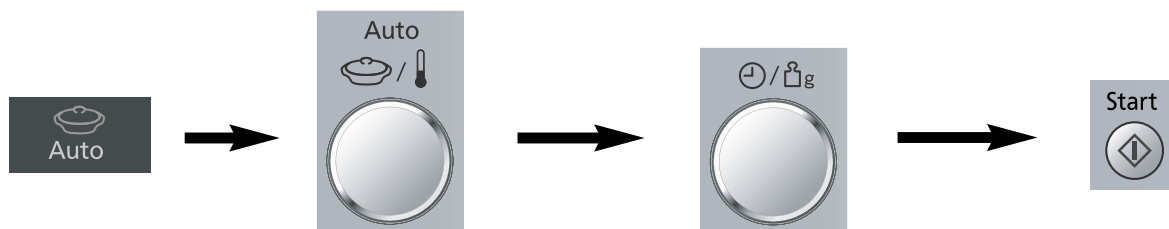
Dieses Gerät kann beim Kombinationskochen vorgeheizt werden. Drücken Sie die Start-Taste, bevor Sie die Kochzeit einstellen und befolgen Sie den HINWEIS ZUM VORHEIZEN auf Seite 17.

HINWEIS:

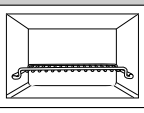
1. Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt). Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute bis zur maximalen Kochzeit verlängert werden. Die Höchstzeit für das Kombinationskochen mit Dampf und Mikrowelle beträgt 15 Minuten.
4. Nachdem die Start-Taste gedrückt wurde, kann die gewählte Temperatur nochmals aufgerufen und geändert werden. Drücken Sie die Heißluft-Taste einmal, um die Temperatur im Display-Fenster anzuzeigen. Während die Temperatur aufgerufen wird, können Sie sie ändern, indem Sie den Auto-/Temperatur-Drehregler drehen.

Automatisches Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ihrem Gewicht entsprechend auftauen. Wählen Sie die Kategorie und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht ist in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem am häufigsten in jeder Kategorie benutzten Gewicht.



- Drücken Sie die Autogewicht-Programmtaste.
- Drehen Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler auf das gewünschte automatische Auftau-Programm.
- Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen.
- Drücken Sie die Start-Taste. Das Display erinnert Sie daran, welches Zubehör Sie benutzen müssen und welche Koch-Modi benutzt werden.

Programmnummer	Kategorie	Gewicht	Zubehör	Geeignete Nahrungsmittel
 1	Aufgetautes Brot	50 - 500 g		Zum Erwärmen von gefrorenem Brot, Brötchen und Croissants.
 2	Fleischstücke Aufgetaut	200 -1.590 g	-	Kleine Stücke Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100g bis 400g). Beim Piepton umdrehen.
 3	Bratenfleisch Aufgetaut	400 -2.400 g	-	Große Stücke Fleisch, Braten, ganzes Hähnchen. Beim Piepton umdrehen.

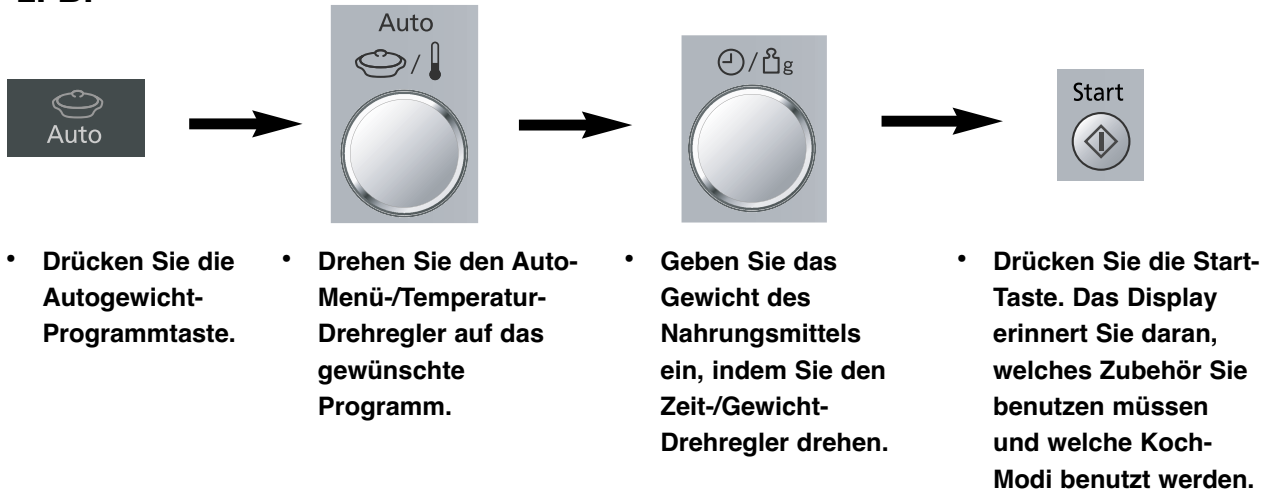
HINWEIS:

1. Wenn die Auftauzeit 60 Minuten übersteigt, wird die Zeit in Stunden und Minuten angezeigt.
2. Form und Größe des Nahrungsmittels entscheiden über das Höchstgewicht, das in das Dampf-Mikrowellengerät passt.
3. Halten Sie eine Ruhezeit ein, um sicherzustellen, dass das Nahrungsmittel vollkommen aufgetaut ist.

Auto-Gewicht-Programme

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Mehrzahl Ihrer Lieblingsnahrungsmittel zu kochen, indem Sie ganz einfach das Gewicht einstellen. Das Dampf-Mikrowellengerät bestimmt die Mikrowellen-Leistungsstufe, Grilleinstellung, Heißlufttemperatur, Dampffunktion und Kochzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht ist in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem am häufigsten in jeder Kategorie benutzten Gewicht. Geben Sie nur das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Addieren Sie nicht das Gewicht von zugesetztem Wasser oder das Gewicht des Behälters hinzu.

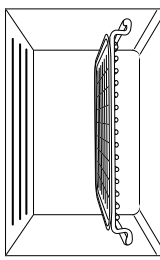
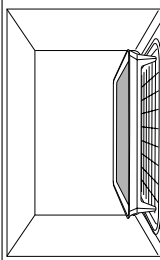
z. B.



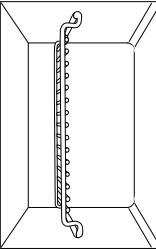
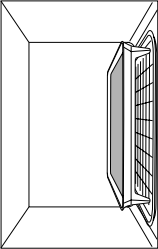
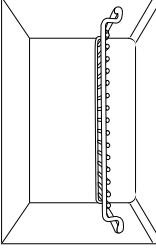
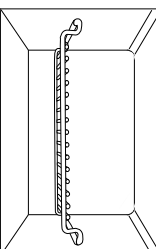
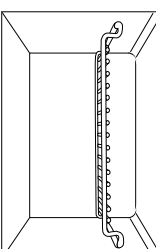
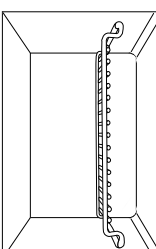
HINWEIS:

1. Wenn die Kochzeit 60 Minuten übersteigt, wird die Zeit in Stunden und Minuten angezeigt.
2. Halten Sie sich in Bezug auf das empfohlene Gewicht und das zu benutzende Zubehör an die Tabellen auf den folgenden Seiten.

Auto-Gewicht-Programme

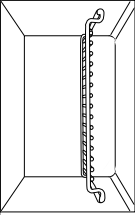
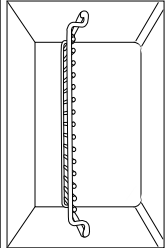
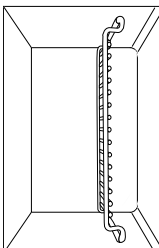
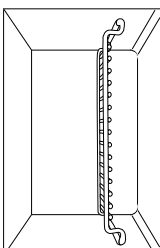
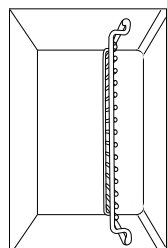
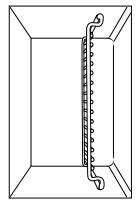
Programm nummer	Kategorie	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Anweisungen
4  Steam	Frisch gedämpftes Gemüse	200 - 1.300 g	—	Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Legen Sie das geschälte, geschnittene und gewaschene Gemüse in einen mikrowellensicheren Behälter. Fügen Sie 3 Esslöffel Wasser hinzu und bedecken Sie das Ganze mit einem Deckel oder eingestochener Klarsichtfolie. Beim Erhitzen des Pieptons umrühren.
5  Steam	Geröstetes Gemüse	400 - 900 g		Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Dieses Programm eignet sich für Pastinaken, süße Kartoffeln, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Auberginen und Paprikaschoten. Schälen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in wohnungsgröße Stücke. Wenden Sie diese vor dem Kochen in 2-3 Teel. Öl. Verteilen Sie sie gleichmäßig in einer Glas-Schüssel auf dem Metallrost in der unteren Einschiebposition. Beim Erhitzen der Pieptöne entweder zweimal umdrehen oder rühren.
6  Steam	Gekochte Kartoffeln	200 - 1.000 g	—	Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Legen Sie ungeschälte, jedoch gewaschene Kartoffeln in einen mikrowellensicheren Behälter. Fügen Sie 3 Esslöffel Wasser hinzu und bedecken Sie das Ganze mit einem Deckel oder eingestochener Klarsichtfolie. Beim Erhitzen des Pieptons die Kartoffeln umdrehen. Dieses Rezept ist nur für Dampfkartoffeln mit einem Gewicht zwischen jeweils 50 und 200 g geeignet.
7  Steam	Reis	100 - 400 g	—	Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Geben Sie den Reis mit Wasser und grobem Salz in einen mikrowellensicheren Behälter. Keine Abdeckung erforderlich. Beim Erhitzen des Pieptons umrühren. Fügen Sie für Surinam-, Thai- und Basmati-Reis 1,5- bis 2-mal so viel Wasser hinzu und für Mittelmeer-Reis 2- bis 3-mal so viel. Fügen Sie am Ende ein Stück Butter hinzu und lassen Sie den Reis 5 Minuten bedeckt stehen, bevor Sie ihn mit einer Gabel umrühren. Dieses Programm ist nicht zum Kochen von Schnellkochreis, wildem oder braunem Reis geeignet. Geben Sie nur das Gewicht des Reises ein. Geben Sie nicht das Gewicht von Reis und Wasser ein.
8  Steam	Frische Fischfilets	100 - 700 g		Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Legen Sie die Fischfilets auf den Dampfgareinsatz. Beim Piepton umdrehen. Dieses Programm ist nicht für Fischsteaks mit einer Größe in der Mitte geeignet. Kann für ganze Fische von jeweils unter 200 g benutzt werden.
9	Ganzes gebrauchtes Hähnchen	1100 - 2300 g	—	Stellen Sie das ganze frische Hähnchen in einer hitzebeständigen Schüssel auf den Boden der Mikrowelle. Beim Piepton umdrehen. Am Ende des Kochvorgangs das Hähnchen würgen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten außerhalb des Geräts ruhen lassen. Dieses Programm eignet sich für das Braten von Hähnchen, Perlhühnern und Enten. Es eignet sich nicht für einen ganzen Truthahn

Auto-Gewicht-Programme

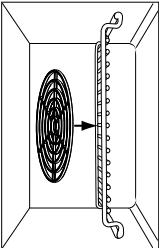
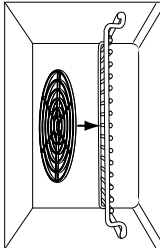
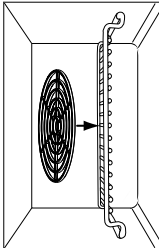
Programmnummer	Kategorie	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Anweisungen
10	Gebratene Hähnchenstücke mit Knochen	150 -1.100 g		Legen Sie die Hühnerschenkel in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie diese auf den Metallrost in der oberen Einschubposition (oder direkt auf den Metallrost, wenn Sie nicht möchten, dass das Fleisch im eigenen Saft schmort). Beim Piepton umdrehen. Dieses Programm ist nicht für Truthahn- oder Entenschenkel geeignet.
11	Hühnerfilet	100 - 850 g		Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Legen Sie die Hühnerfilets in die Glas-Schüssel. Beim Piepton umdrehen. Nach Ende der Kochzeit würzen. Dieses Programm kann auch zum Kochen von Truthahnschnitzeln, jedoch nicht von ganzen Truthahn-filets benutzt werden.
12	Gebratenes Rindfleisch	620 -1.400 g		Legen Sie das frische Roastbeef in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie diese auf den Metallrost in der unteren Einschubposition. Beim Piepton umdrehen. Würzen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten außerhalb des Geräts stehen lassen. Mit diesem Programm wird das Rindfleisch rosa (medium) gegart. Wenn Sie 'rare' (blutig) gegartes Fleisch wünschen, verringern Sie das Gewicht um 200 g. Wenn Sie es lieber 'durchgebraten' mögen, dann erhöhen Sie die Gewichtseingabe um 200 g.
13	Gebratene Rinderrippe	700 -1.100 g		Legen Sie die frischen Rippchen in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie diese auf den Metallrost (oder direkt auf den Metallrost, wenn Sie nicht möchten, dass das Fleisch im eigenen Saft schmort). Für Gewicht von 700-1100 g bringen Sie den Metallrost in die obere Einschubposition. Für Gewicht von 1110-1.400 g bringen Sie den Metallrost in die untere Einschubposition. Beim Piepton umdrehen. Würzen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten außerhalb des Geräts stehen lassen. Mit diesem Programm wird das Rindfleisch 'rare' (blutig) gegart. Wenn Sie rosa (medium) gegartes Fleisch wünschen, erhöhen Sie das Eingabegewicht um 200 g.
		1110 -1.400 g		
14	Gebratenes Lammfleisch	1000 -2.500 g		Legen Sie die frische Lammkeule oder -schulter in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie diese auf den Metallrost in der unteren Einschubposition (oder direkt auf den Metallrost, wenn Sie nicht möchten, dass das Fleisch im eigenen Saft schmort). Beim Piepton umdrehen. Würzen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten außerhalb des Geräts stehen lassen. Dieses Programm eignet sich nicht für Lammbraten ohne Knochen oder gefüllte Braten.

Unregelmäßig geformte Fisch- und Hühnerstücke brauchen bei den Automatikprogrammen 8 und 11 gegebenenfalls eine längere Kochzeit. Erhöhen Sie das Gewicht entsprechend oder fügen Sie manuell etwas mehr Zeit hinzu.

Auto-Gewicht-Programme

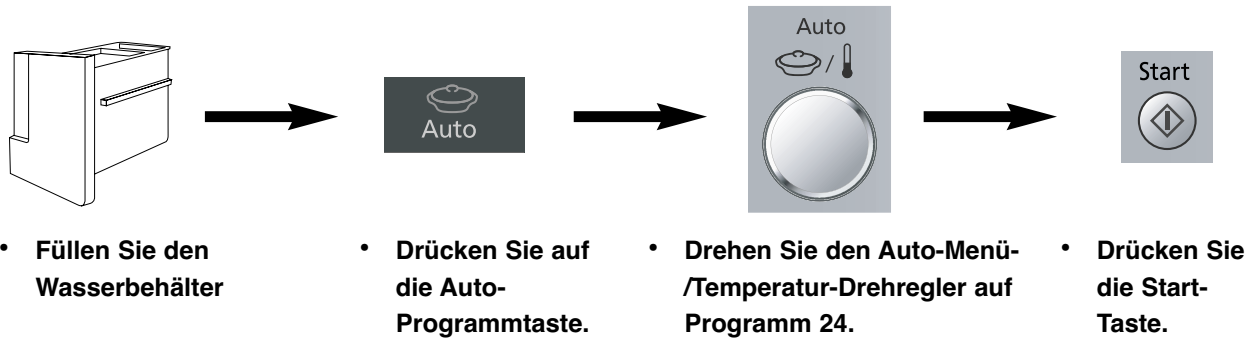
Programmnummer	Kategorie	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Anweisungen
15  Steam	Schweine-/Kalbfleisch	650 - 1.190 g		Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Legen Sie das frische Schweinefilet oder Kalbfleisch in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie diese auf den Metallrost in der unteren Einschubposition (oder auf den Boden des Geräts, je nach Größe). Beim Piepton umdrehen. Würzen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten außerhalb des Geräts stehen lassen. Dieses Programm eignet sich nicht für Schulterbraten, Braten mit Knochen oder gefüllte Braten.
		1.200 - 2.000 g	-	
16	Gekühlte Pizza	150 - 900 g		Aufwärmen frischer gekühlter Pizza. Legen Sie die ausgepackte Pizza auf den Metallrost in der oberen Einschubposition. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder rohe Pizza.
17	Gekühlte Quiche	180 - 1.000 g		Aufwärmen vorgekochter frischer gekühlter Quiche. Legen Sie die ausgepackte Quiche auf den Metallrost in der unteren Einschubposition. Dieses Programm eignet sich nicht für Quiche mit doppelter Kruste oder rohe Quiche.
18	Kleine knusprige Nahrungsmittel	120 - 700 g		Aufwärmen individueller bereits gekochter und gekühlter Blätterteigteile, wie Bratwurst im Schlotrock, Käserollen, Königinpasteten, Champignonpies, etc. Nicht geeignet zum Aufwärmen fritierter Nahrungsmittel. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Metallrost in der unteren Einschubposition. Käsekrusten (Croque Monsieur) und Paninis können zum Aufwärmen auf den Metallrost in der oberen Einschubposition gelegt werden. Vor dem Essen ruhen lassen, da die Füllung viel heißer als die Kruste sein kann.
19	Gefrorene Pizza	150 - 800 g		Aufwärmen bereits gebackener tiefgefrorener Pizza. Legen Sie die ausgepackte Pizza auf den Metallrost in der unteren Einschubposition. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder rohe Pizza. Das Programm eignet sich für Pizza Calzone, kontrollieren Sie das Gericht jedoch in den letzten Minuten der Backzeit, damit es nicht zu dunkel wird.
20	Gefrorener Auflauf	300 - 600 g		Aufwärmen bereits gekochter tiefgefrorener Nahrungsmittel mit knuspriger Deckschicht, wie Lasagne, Moussaka, Cannelloni, Shepherd's Pie, Nudelaufläufe etc. Packen Sie das Gericht aus und stellen Sie es in einer hitzebeständigen Form auf den Boden der Mikrowelle für Gratin mit einem Gewicht bis zu 600 g oder direkt auf den Boden der Mikrowelle für Gratin mit einem Gewicht über 600 g. Nach dem Aufwärmen 2-5 Minuten ruhen lassen und vor dem Verzehr die Temperatur überprüfen, da diese Gerichte nicht umgerührt werden können.
		610 - 1000 g	-	

Auto-Gewicht-Programme

Programmnummer	Kategorie	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Anweisungen
21	Gebackene Torten	4-6 Portionen - 24 cm ø Kuchenform. 6-8 Portionen - 28 cm ø Kuchenform. 8-10 Portionen - 30 cm ø Kuchenform.		Kochen mit rohem Teig, gesalzene Quiches oder süße Törtchen. Benutzen Sie bevorzugterweise Pasteteiteig, Mürbeteig oder Blätterteig und Pastetenformen aus Metall. Rezepte finden Sie im Kochbuch. Ofen gemäß den Anleitungen mit dem Drahtrost in der unteren Position vorheizen. Nach dem Vorheizen den Anti-Funken-Ring auf den Drahtrost legen und dann die Form mit dem Quiche/Kuchen auf den Ring setzen. Nehmen Sie die Quiche/den Kuchen nach dem Backen aus der Form und lassen Sie sie/ihn auf einem Rost abkühlen.
22  Steam	Runde Kuchen	500 -600 g		Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Dieses Programm eignet sich zum Backen von Fertigbackmischungen - entweder Mischungen in Pulverform, denen Eier, Butter und Sahne hinzugefügt werden müssen oder Fertigteigmischungen, die gekühlt oder bei Zimmertemperatur gelagert werden. Dieses Programm eignet sich zum Backen von runden Kuchen mit einem Durchmesser von 22-25 cm. Heizen Sie das Dampf-Mikrowellengerät mit dem Metallrost und dem Anti-Funkenring im Gerät gemäß den Anweisungen vor; der Metallrost sollte sich in der unteren Einschubposition befinden. Nehmen Sie den Kuchen nach dem Backen aus der Form und lassen Sie ihn auf einem Rost abkühlen.
23  Steam	Laibförmige Kuchen	650 -750 g		Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter. Dieses Programm eignet sich zum Backen von Fertigbackmischungen - entweder Mischungen in Pulverform, denen Eier, Butter und Sahne hinzugefügt werden müssen oder Fertigteigmischungen, die gekühlt oder bei Zimmertemperatur gelagert werden. Dieses Programm eignet sich zum Backen von brotlaibförmigen oder rechteckigen Kuchen mit einer Länge von 21-26 cm. Heizen Sie das Dampf-Mikrowellengerät mit dem Metallrost und dem Anti-Funkenring im Gerät gemäß den Anweisungen vor; der Metallrost sollte sich in der unteren Einschubposition befinden. Nehmen Sie den Kuchen nach dem Backen aus der Form und lassen Sie ihn auf einem Rost abkühlen.

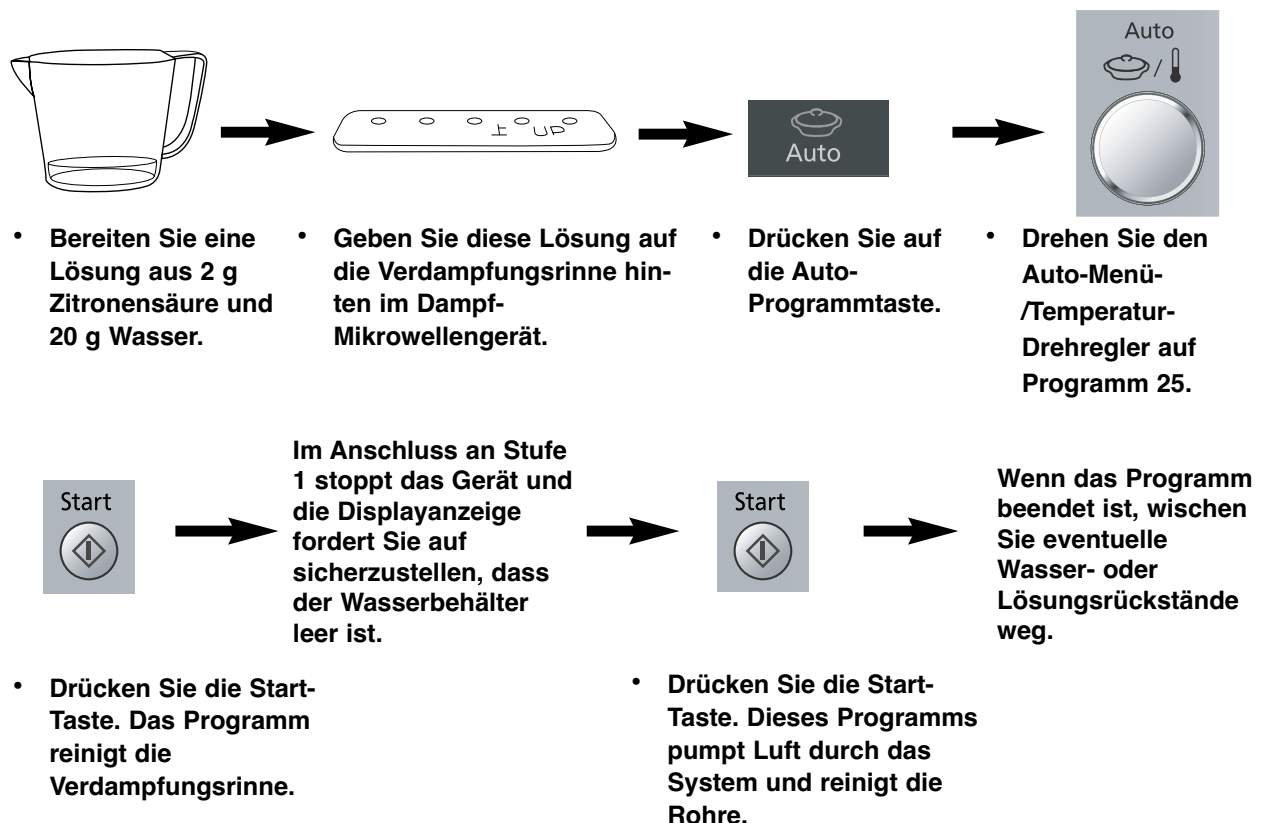
Reinigungsprogramme

Programm nummer	Programm	Anweisungen
24  Steam	Gerätreinigungs-Assistent	Dieses Programm erzeugt Dampf im Gerätinnern. Der Dampf hilft dabei, Fettablagerungen und festgebackene Nahrungsmittel zu lösen, so dass es leichter ist, das Gerät zu reinigen.



Programm nummer	Programm	Anweisungen
25	Systemreinigung	- Die erste Stufe dieses Programms reinigt die Verdampfungsrinne. - Die zweite Stufe dieses Programms pumpt Luft durch das System und reinigt die Rohre. Der Wasserbehälter ist während dieses Vorgangs leer.

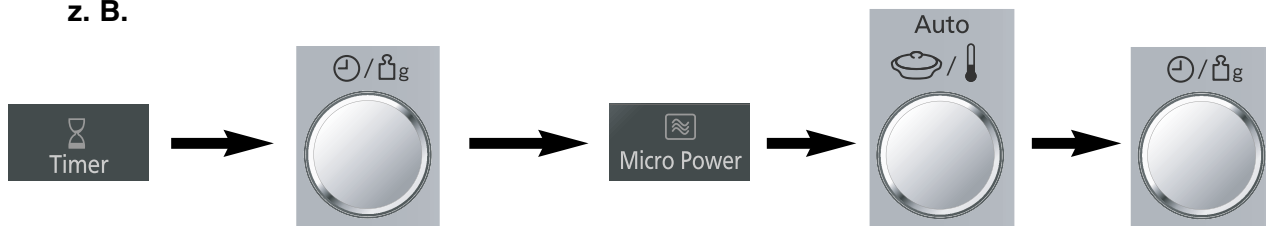
Es wird empfohlen, das Systemreinigungsprogramm alle zwei Monate zu benutzen. Bei häufiger Benutzung immer dann benutzen, wenn erforderlich.



Verzögerung des Kochbeginns

Wenn Sie die Timer-Taste benutzen, können Sie den Beginn des Kochvorgangs verzögern.

z. B.



- Drücken Sie die Timer-Taste.
- Geben Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).
- Geben Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.



- Drücken Sie die Start-Taste.

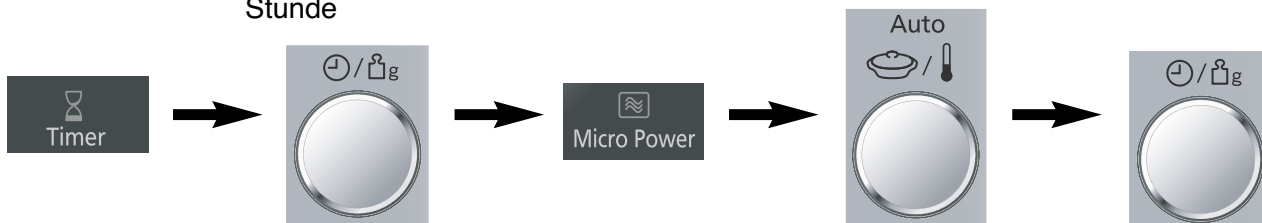
HINWEIS:

1. Es kann Zweistufenkochen programmiert werden, einschließlich Verzögerung des Kochbeginns.

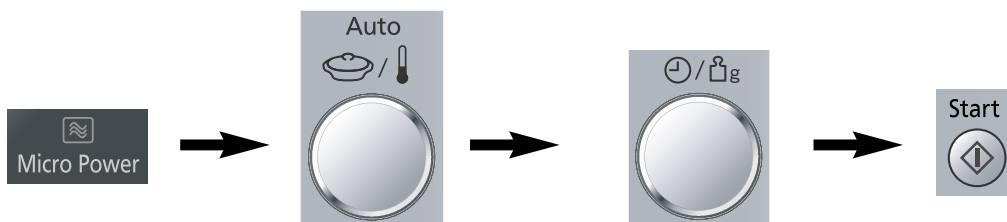
z. B.

Verzögerung des Kochbeginns: 1 Stunde

MAX (Hoch) Leistung: 10 Min.



250 W (Langsam Kochen) Leistung: 20 Min.

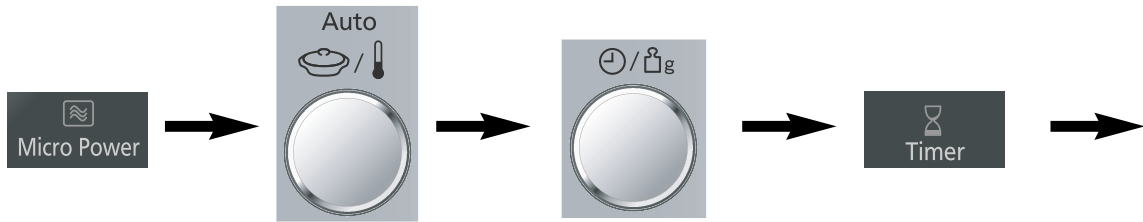


2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen programmiert werden.

Ruhezeit

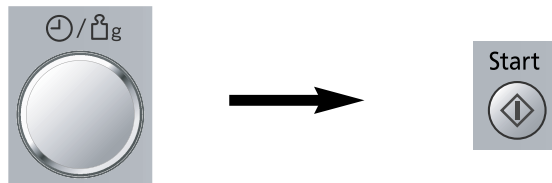
Wenn Sie die Verzögerungs-/Ruhetaste benutzen, können Sie Ruhezeit nach Ende des Kochens programmieren oder Sie können sie als Minuten-Zeituhr benutzen.

z. B.



- Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.

- Drücken Sie die Timer-Taste.



- Geben Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).

- Drücken Sie die Start-Taste.

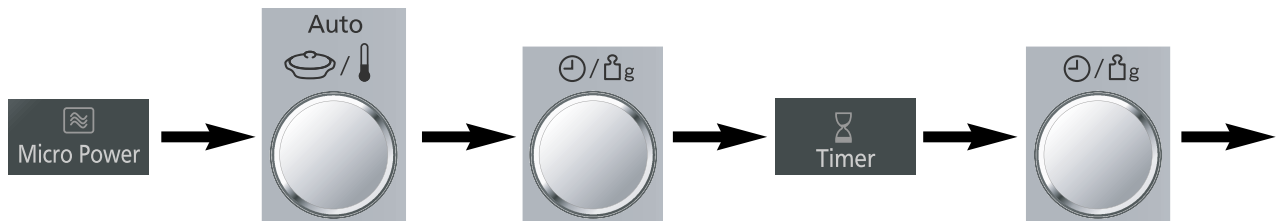
HINWEIS:

1. Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.

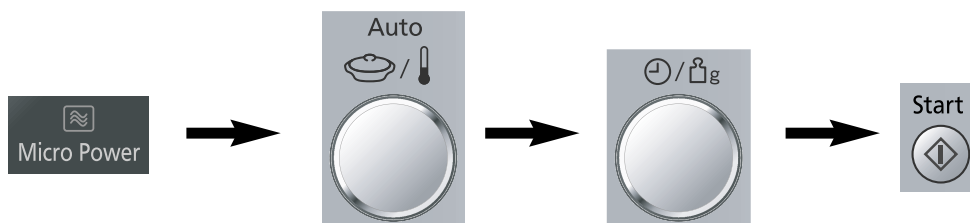
z. B.

MAX (Hoch) Leistung: 4 Min.

Ruhezeit: 5 Min.



MAX (Hoch) Leistung: 2 Min.



2. Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit oder der Minuten-Zeituhr offen ist, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als Zeituhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie die Timer-Taste, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie die Start-Taste.

Fragen und Antworten

F: Warum geht mein Dampf-Mikrowellengerät nicht an?	A: Wenn Ihr Dampf-Mikrowellengerät nicht angeht, überprüfen Sie Folgendes: 1. Ist der Stecker richtig eingesteckt? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder hinein. 2. Überprüfen Sie den Trennschalter und die Sicherung. Stellen Sie den Trennschalter zurück und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn diese ausgelöst wurden oder durchgebrannt sind. 3. Wenn Trennschalter und Sicherung in Ordnung sind, schließen Sie ein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich bei Ihrem Dampf-Mikrowellengerät. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich bei der Steckdose. Wenn das Problem bei Ihrem Dampf-Mikrowellengerät zu liegen scheint, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.
F: Mein Dampf-Mikrowellengerät verursacht Störungen in meinem Fernseher. Ist das normal?	A: Beim Kochen mit Dampf-Mikrowellengeräten können u. U. Störungen beim Rundfunk- und Fernsehempfang auftreten. Diese Störungen sind ähnlich wie die durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. verursachten. Dies ist kein Anzeichen für ein Problem mit Ihrem Gerät.
F: Das Dampf-Mikrowellengerät will mein Programm nicht akzeptieren. Warum?	A: Das Dampf-Mikrowellengerät ist so ausgelegt, dass er kein unkorrektes Programm akzeptiert. Zum Beispiel akzeptiert das Gerät keine vierte Stufe und kein Auto-Gewicht-Programm nach einer Startverzögerung.
F: Manchmal kommt warme Luft aus den Lüftungsöffnungen des Dampf-Mikrowellengeräts. Warum?	A: Die Wärme, die von den gekochten Speisen abgegeben wird, erwärmt die Luft im Innern des Geräts. Die erwärmte Luft wird vom Luftstrom aus dem Gerät getragen. In dieser Luft befinden sich keine Mikrowellen. Die Lüftungsöffnungen des Dampf-Mikrowellengeräts dürfen während des Kochens nie blockiert werden.
F: Wenn ich mit KOMBINATION koche, macht mein Dampf-Mikrowellengerät Summ- und Klickgeräusche. Wodurch werden diese Geräusche verursacht?	A: Die Geräusche treten auf, wenn das Gerät automatisch von Mikrowellenleistung auf UMLUFT/GRILL schaltet, um die Kombinationseinstellung zu erstellen. Das ist normal.
F: Wenn das Dampf-Mikrowellengerät mit Dampffunktion benutzt wird, kann ich Brummgeräusche hören.	A: Die Wasserversorgungspumpe ist in Aktion.
F: Kann ich die voreingestellte Temperatur des Geräts während des Kochens oder Vorheizens mit UMLUFT überprüfen?	A: Ja. Drücken Sie die Heißluft-Taste, und die Temperatur des Geräts wird 2 Sekunden lang im Display-Fenster angezeigt.
F: Kann ich meine Lieblingsrezepte problemlos mit UMLUFT/GRILL kochen?	A: Ja. Sie können Ihr Lieblingsrezept genauso kochen wie in einem herkömmlichen Ofen. Überprüfen Sie die Anweisungen im Panasonic-Kochbuch hinsichtlich der empfohlenen Temperatur und Kochzeiten.

Fragen und Antworten

F: "D" erscheint im Display und das Dampf-Mikrowellengerät will nicht kochen. Warum?	A: Das Gerät hat einen programmierten DEMO-MODUS. Dieser Modus dient nur dem Einzelhandels-Display. Deaktivieren Sie diesen Modus, indem Sie die Timer-Taste viermal drücken.
F: Kann ich ein herkömmliches Ofenthermometer im Dampf-Mikrowellengerät benutzen?	A: Nur, wenn Sie die Kochmodi UMLUFT/GRILL benutzen. Das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen und sollte nicht bei den Kochmodi MIKROWELLE und KOMBINATION benutzt werden.
F: Mein Dampf-Mikrowellengerät riecht merkwürdig und erzeugt Rauch, wenn ich die UMLUFT-, KOMBINATIONS- und GRILL-Funktion benutze. Warum?	A: Nach mehrfacher Benutzung wird empfohlen, das Dampf-Mikrowellengerät zu reinigen und es 20 Minuten lang ohne Nahrungsmittel oder Zubehör auf 250°C UMLUFT laufen zu lassen. Dadurch werden Nahrungsmittel, Ablagerungen oder Fett, welche Geruch und/oder Rauch erzeugen können, verbrannt.
F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung ‚H97‘ oder ‚H98‘ erscheint im Display. Warum?	A: Diese Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
F: Bedienfeld reagiert nicht.	A: Das Gerät ist im Bereitschaftsmodus. Die Tür öffnen, um es einzuschalten.
F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H00“ erscheint auf dem Display.	A: Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
F: Mein Gerät funktioniert nicht und das Display bleibt leer, selbst nachdem ich das Gerät vom Netzstrom getrennt und dann wieder angeschlossen habe.	A: Der Sparmodus ist aktiviert. Öffnen Sie die Tür, um den Sparmodus aufzuheben.
F: Bedienfeld reagiert nicht.	A: Das Gerät ist im Bereitschaftsmodus. Die Tür öffnen, um es einzuschalten.
F: Wenn während des Betriebs das Gerät nicht mehr funktioniert und das Display nichts mehr anzeigt.	A: Stecken Sie das Gerät an der Steckdose aus und stecken Sie es dann wieder ein. Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert und das Display nichts mehr anzeigt, gibt es ein Problem mit dem Gerät und Sie sollten ein autorisiertes Service Center kontaktieren.

Pflege Ihres Dampf-Mikrowellengeräts

1. Schalten Sie das Dampf-Mikrowellengerät vor dem Reinigen aus.
2. Halten Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätwänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Wenn sie sehr schmutzig sind, kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Benutzung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen. **BENUTZEN SIE KEINE KOMMERZIELLEN HERDREINIGER.**
3. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
4. Die Außenseite des Geräts sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um die Betriebsteile im Innern des Geräts nicht zu beschädigen, sollte verhindert werden, dass Wasser durch die Lüftungsöffnungen ins Innere des Geräts dringt.
5. Wenn das Bedienfeld schmutzig wird, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel am Bedienfeld. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, lassen Sie die Tür des Dampf-Mikrowellengeräts offen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. Drücken Sie nach dem Reinigen auf die STOPP-/ABBRECHEN-Taste, um das Display zu löschen.
6. Wenn sich in, um oder vor der Tür des Geräts Dampf ansammelt, wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Dampf-Mikrowellengerät unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen benutzt wird und lässt keinesfalls auf eine Fehlfunktion des Geräts schließen.
7. Waschen Sie die Glas-Schüssel in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
8. Reinigen Sie den Wasserbehälter einmal wöchentlich in warmem Wasser.
9. Der Boden des Geräte-Inneren sollte regelmäßig gereinigt werden. Wischen Sie die Bodenfläche des Geräts einfach mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.
10. Die Rückseite des Geräte-Inneren verfügt über eine selbstreinigende katalytische Beschichtung. Es ist daher nicht erforderlich, diesen Bereich zu reinigen.
11. Bei der Benutzung der GRILL-, UMLUFT- und KOMBINATIONEN-Modi kann es zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts kommen. Wird das Dampf-Mikrowellengerät nicht von Zeit zu Zeit gereinigt, beginnt es u. U. während des Betriebs zu "rauchen".
12. Nähere Angaben zum Gerätreinigungs-Assistenten und den Systemreinigungsprogrammen finden Sie auf Seite 29.
13. Wischen Sie nach dem Kochen mit Dampffunktion alles überschüssige Wasser weg, das u. U. im Innern des Geräts kondensiert ist. Um Verbrennungen zu vermeiden, nehmen Sie sich in Acht vor heißen Oberflächen, die durch den Kochvorgang oder im Wannenbereich entstanden sind.
14. Zur Reinigung sollte kein Dampfreiniger benutzt werden.
15. Dieses Dampf-Mikrowellengerät sollte nur durch qualifiziertes Personal gewartet werden. Im Hinblick auf Wartung und Reparatur kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler in Ihrer Nähe.
16. Halten Sie die Lüftungsöffnungen zu allen Zeiten frei. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder sonstiges Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts führen und dessen Betriebsfähigkeit beeinträchtigen.
17. Wird das Dampf-Mikrowellengerät nicht in sauberem Zustand gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, welche die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und mögliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen kann.

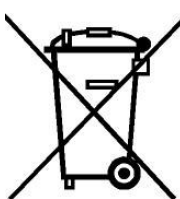
Technische Spezifikationen

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz	
Stromverbrauch:	Maximal:	2700 W
	Mikrowelle;	1100 W
	Grill;	1300 W
	Heißluft;	1450 W
	Mikrowelle & Dampf	2050 W
Ausgabe:	Mikrowelle;	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1300 W
	Heißluft	1450 W
	Dampf	1000 W
Äußere Abmessungen:	523 (B) x 494 (T) x 320 (H) mm	
Abmessungen des Geräterinnen:	354 (B) x 343 (T) x 205 (H) mm	
Unverpacktes Gewicht:	18,5 kg	
Geräusch:	56 dB	

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Dieses Produkt ist ein Gerät, das dem Europäischen Standard für Funktionsfähigkeit unter elektromagnetischer Umgebungsbeeinflussung (EMC = electromagnetic compatibility = elektromagnetische Verträglichkeit) EN 55011 entspricht. Entsprechend diesem Standard ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und liegt innerhalb der erforderlichen Beschränkungen. Gruppe 2 bedeutet, dass Radiofrequenz-Energie absichtlich in Form von elektromagnetischer Strahlung zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln erzeugt wird. Klasse 2 bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushaltsbereichen benutzt werden kann.

Information für Benutzer zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott (Privathaushalte)



Dieses Symbol auf den Produkten und/oder den Begleitdokumenten bedeutet, dass benutzte elektrische und elektronische Produkte nicht mit dem allgemeinen Haushaltsmüll zusammen entsorgt werden sollen.

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recyclingverarbeitung müssen diese Produkte an die hierfür vorgesehenen Sammelpunkte gebracht werden, wo sie kostenfrei angenommen werden. In einigen Ländern ist es auch möglich, Ihrem Einzelhändler das Produkt beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts zur Entsorgung zurückzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, wertvolle Ressourcen zu einzusparen und potenzielle negative Auswirkung auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die anderweitig durch eine unangemessene Entsorgung bedingt werden könnten, zu vermeiden. Ihre Ortsbehörde wird Sie auf Anfrage über einen Sammelpunkt in Ihrer Nähe informieren.

Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses Abfalls gelten u. U. Strafen entsprechend der national geltenden Gesetze.

Für kommerzielle Benutzer in der Europäischen Union:

Wenn Sie elektrische oder elektronische Geräte zu entsorgen wünschen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Lieferanten für mehr Information.

Information über die Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie dieses Produkt zu entsorgen wünschen, kontaktieren Sie Ihre Ortsbehörde oder Ihren Händler und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

Hergestellt von Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Vertrieb innerhalb der Europäischen Gemeinschaft über Panasonic Manufacturing U.K. Ltd. Pentwyn Industrial Estate, Cardiff CF23 7XB United Kingdom.

Gemäß der Richtlinie 2004/108/EC, Artikel 9(2), Panasonic Testing Centre, Panasonic Deutschland, eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland



Invertertechnologie ist der Schlüssel

Die Invertertechnologie für Mikrowellengeräte wurde im Rahmen einer Panasonic-Initiative über einen Zeitraum von mehr als zehn Jahren entwickelt. Sie ist die Schlüsseltechnologie bei der Herstellung einer völlig anderen Art von Mikrowellengerät mit einer Reihe spezieller Qualitäten:

- Sie ermöglicht das erste Gerät in der Industrie, mit dem die Mikrowellenmenge linear gesteuert wird. Dieses neue Verteilungssystem ermöglicht Garen und Auftauen ganz ohne Geschmackseinbußen.
- Sie ermöglicht die effiziente Umwandlung elektrischer Energie in Mikrowellenenergie, wodurch der Stromverbrauch auf ein Mindestmaß reduziert wird, ohne die Mikrowellenleistung zu mindern.
- Dank der geringen Größe des Inverterkreislaufts, der den derzeit verwendeten sperrigen Transformator ersetzt, ermöglicht sie einen erheblich vergrößerten Garraum in einem kompakten Gerät.
- Auch das Recycling der Altgeräte ist wesentlich umweltfreundlicher, da keine sperrigen Transformatoren aus Eisen verwendet werden.



Durch die Dampffunktion verbessert sich das Ergebnis beim Garen und Aufwärmen vieler Speisen, z. B. bei Fisch, hellem Fleisch, Geflügel, Gemüse, Reis, Kartoffeln und Kuchen. Sie ermöglicht nicht nur die Zubereitung gesunder, nährstoffreicher Gerichte, sondern verbessert auch den natürlichen Geschmack und den Feuchtigkeitsgehalt vieler Speisen.

Inhalt

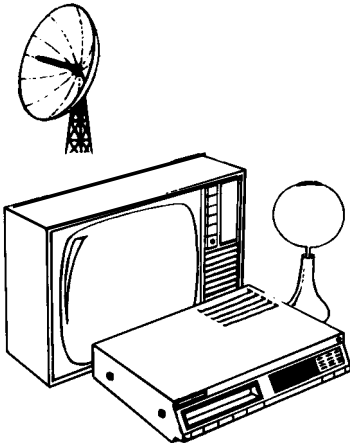
Grundsätzliches für den Umgang mit Mikrowellengeräten	39-40
Kochgeschirr - Kurzinfo	41-44
Allgemeine Richtlinien	45-48
Richtlinien für das Auftauen	49
Auftautipps	50
Auftautabelle	51-52
Aufwärmen	53
Tipps für das Garen im Mikrowellengerät	54-55
Heißluft-/Backofenfunktion	56
Grillen/Grill-Heißluftfunktion	57
Kombifunktion	58-59
Aufwärm- und Gartabellen	60-68
Guidelines For Using The Recipes in This Book	69-70
Suppen und Vorspeisen	68
Eier, Käse und kleine Gerichte	69
Reis, Nudeln, Hülsenfrüchte und Kartoffeln in der Schale	70

Rezepte

Suppen und Vorspeisen	71-78
Gemüse	79-88
Fisch	89-96
Fleisch und Geflügel	97-106
Saucen	107-112
Desserts	113-129
Rezepteverzeichnis	130-131

Grundsätzliches für den Umgang mit Mikrowellengeräten

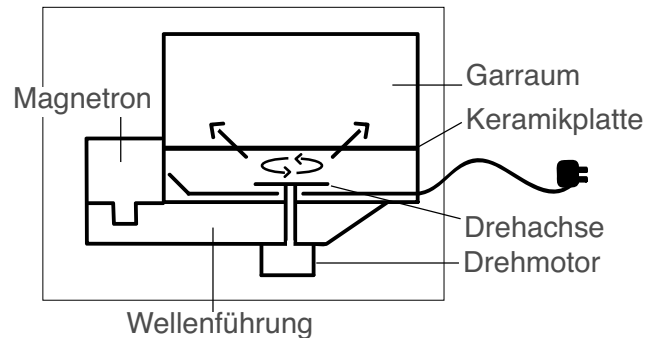
Mikrowellenenergie wird in diesem Land bereits seit den frühesten Experimenten mit RADAR zum Kochen und Aufwärmen genutzt. Tatsächlich sind immer und überall Mikrowellen in der Atmosphäre vorhanden - sowohl aus natürlichen als auch aus künstlichen Quellen. Zu den künstlichen, das heißt vom Menschen erzeugten Mikrowellen gehören beispielsweise Radar-, Funk- und Fernsehwellen sowie Wellen durch Telekommunikationsverbindungen und Autotelefone. Wenn Sie unsere Empfehlungen befolgen und Ihr Mikrowellengerät sauber halten, ist es völlig sicher.



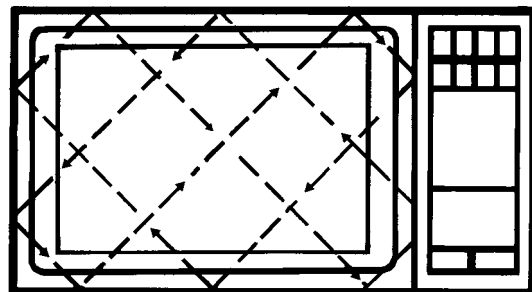
Vor vielen Jahren fand man heraus, dass einer der Effekte von Mikrowellen darin besteht, Wassermoleküle in sehr schnelle Schwingungen zu versetzen. Da alle Nahrungsmittel mehr oder weniger Wasser enthalten, können sie durch die bei diesen Schwingungen entstehende

Reibung schnell erhitzt werden.

Ihr Mikrowellengerät wandelt elektrischen Strom im Magnetron in Mikrowellen um.

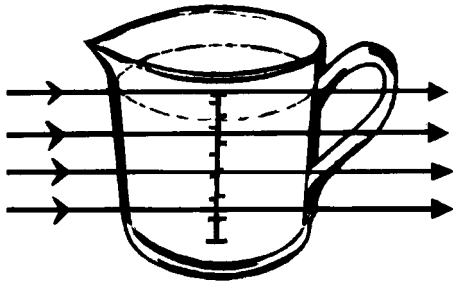


Mikrowellen werden von Metallen REFLEKTIERT, das heißt, sie werden von den Wänden und dem Metalleinsatz in der Tür zurückgeworfen und wieder auf die Speisen gelenkt.



Sie selbst enthalten keine Wärme und gehen durch den Garbehälter hindurch, d. h. sie werden übertragen und dann von den Wassermolekülen sowie den Zucker- und Fettpartikeln in den Speisen ABSORBIERT.

Grundsätzliches für den Umgang mit Mikrowellengeräten



Mikrowellen dringen nur etwa 4 - 5 cm in die Speisen ein, und da die Wärme wie bei einem herkömmlichen Backofen vom Äußeren der Speisen ins Innere geleitet wird, garen diese von außen nach innen. Wird ein Mikrowellengerät ausgeschaltet, garen die Speisen durch diese Wärmeleitung weiter - NICHT DURCH MIKROWELLENENERGIE. Daher ist die RUHEZEIT beim Garen mit dem Mikrowellengerät sehr wichtig, insbesondere bei dichten Produkten wie Fleisch, Kuchen und aufgewärmten Speisen. Das zum Garen oder Aufwärmen der Speisen verwendete Geschirr erwärmt sich während des Garvorgangs; die Hitze überträgt sich von den Speisen auf das Geschirr. Deshalb benötigt man auch beim Garen mit der Mikrowelle Ofenhandschuhe oder Topflappen!

METALLE SIND NICHT MIKROWELLENDURCHLÄSSIG; DESHALB DARF BEIM GAREN MIT DER MIKROWELLENFUNKTION ALLEIN KEINESFALLS KOCHGESCHIRR AUS METALL VERWENDET WERDEN.

Speisen, die nicht mit der Mikrowellenfunktion gegart werden können
Yorkshire Pudding,
Soufflés,
knusprige Speisen wie Quiches,
Blätterteig etc.

Da für das Gelingen dieser Gerichte trockene Wärme von außen erforderlich ist, sollten sie nicht im Mikrowellengerät zubereitet werden.

Eier in der Schale dürfen nicht mit der Mikrowellenfunktion gegart werden, da sie explodieren.

Auch Speisen, die frittiert werden müssen, können nicht im Mikrowellengerät zubereitet werden.

Geeignete Kochutensilien

Stellen Sie das Pyrex- oder mikrowellengeeignete Geschirr immer direkt auf den Keramikteller, wenn Sie die Mikrowellenfunktion allein einsetzen. Verwenden Sie KEINE anderen Gegenstände aus METALL, da dies zu Funkenbildung und Geräteschäden führen kann. Bei Kombinationsprogrammen setzen Sie das in den Tabellen in der Bedienungsanleitung aufgeführte Geschirr ein.

Kochgeschirr - Kurzinfo



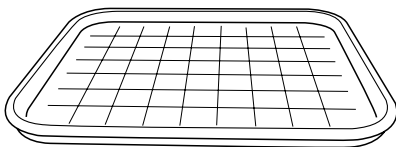
Mikrowelle

Behälter zum Garen

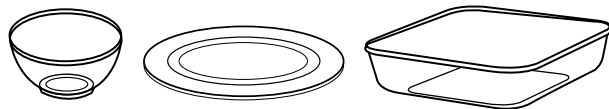
- Für kurze Garzeiten verwenden Sie nur ein einfaches weißes Küchentuch. Verwenden Sie **KEINE** gemusterten Küchentücher.
- Verwenden Sie **KEIN** Melamingeschirr. Verwenden Sie Kunststoffgeschirr nur dann, wenn es ausdrücklich als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist.
- Garen Sie **KEINE** Speisen mit hohem Fett- oder Zuckergehalt oder Speisen mit langer Garzeit (z. B. braunen Reis, Christmas Pudding etc.) in Kunststoffgeschirr.
- Korbgeschirr darf nur bei sehr kurzen Garzeiten verwendet werden - vergewissern Sie sich, dass sich keine Metallklammern darin befinden.
- Seien Sie vorsichtig bei Keramikgeschirr - Verwenden Sie es **NUR**, wenn es vollständig glasiert ist.
- Verwenden Sie **KEINE** Holzgegenstände zum Garen - sie trocknen aus und verbrennen.



Ofenzubehör



Oder stellen Sie Ihr eigenes Glasgeschirr, Platten oder Schüsseln direkt auf den Keramiksteller.



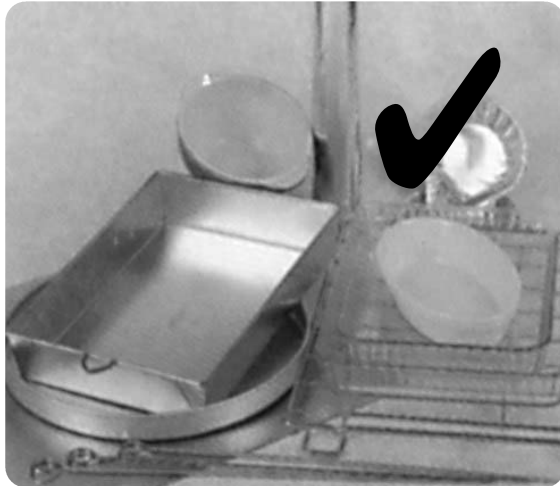
Legen Sie keine Speisen direkt auf den Keramiksteller.

Kochgeschirr - Kurzinfo

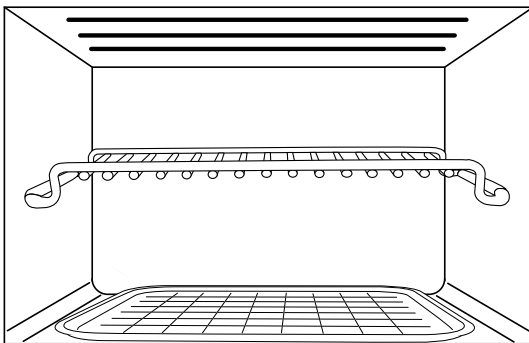


Grill

Behälter zum Garen



Ofenzubehör



Kochgeschirr - Kurzinfo

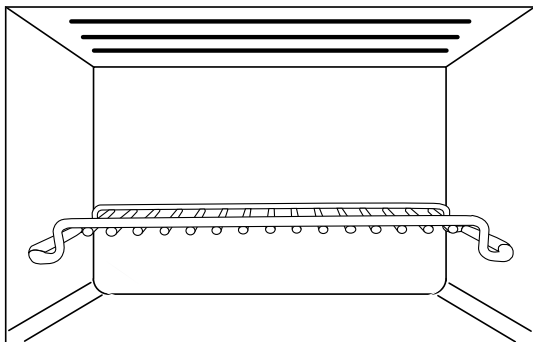
Kombifunktion (Garen mit der Mikrowellenfunktion und einer konventionellen Garfunktion gleichzeitig - Grill oder Heißluft, oder Grill und Heißluft zusammen.)

Behälter zum Garen

- Stellen Sie **KEINE** Metallbehälter direkt auf den Metallrost. Legen Sie den Funkenschutzring dazwischen.
- Verwenden Sie **KEINE** Springformen aus Metall zum Kuchenbacken.
- Verwenden Sie **KEINE** emaillierten Quicheformen zum Backen von Backwaren.
- Falls es beim Garen mit der Kombifunktion zu Funkenbildung kommt, drücken Sie zweimal auf das Stoppfeld, um das Programm abubrechen. Setzen Sie den Garvorgang anschließend nur mit der **HEISSLUFTFUNKTION** fort.
- Verwenden Sie **KEINE** Gegenstände mit Gold- oder Silberdekoration, da es hierbei zu Funkenbildung kommt und sich die Dekoration löst.



Ofenzubehör



Weitere Informationen über die Kombifunktionen siehe Bedienungsanleitung.

Kochgeschirr - Kurzinfo

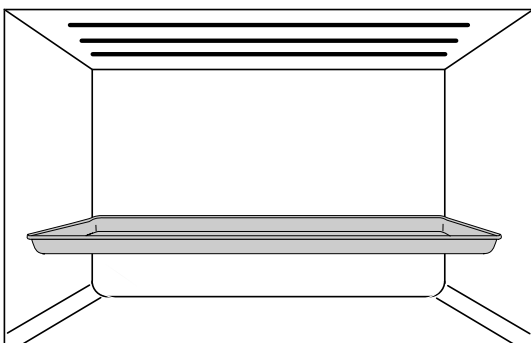
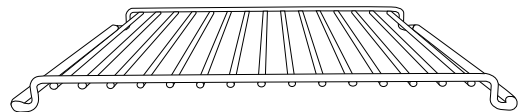
Heißluftfunktion

Behälter zum Garen



- Verwenden Sie KEIN Mikrowellengeschirr aus Kunststoff, sofern dieses nicht ausdrücklich für Temperaturen bis 300°C geeignet ist.

Ofenzubehör



Allgemeine Richtlinien für das Garen und Aufwärmen mit der Mikrowellenfunktion

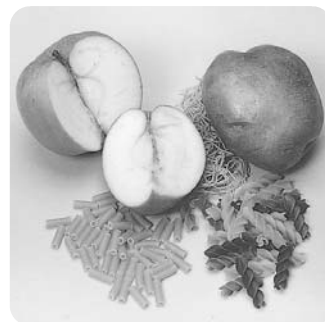
Perforieren

Bei manchen Speisen führt die Schale oder Haut dazu, dass sich während des Garvorgangs Dampf sammelt. Diese Speisen müssen vor dem Garen entweder perforiert oder ein Streifen der Schale entfernt werden, damit der Dampf entweichen kann. Eier, Kartoffeln, Äpfel, Würstchen etc. müssen vor dem Garen perforiert werden. **VERSUCHEN SIE KEINESFALLS, EIER IN DER SCHALE ZU KOCHEN.**



Feuchtigkeitsgehalt

Viele frische Produkte wie beispielsweise Gemüse und Obst enthalten je nach Jahreszeit unterschiedlich viel Feuchtigkeit, z. B. Kartoffeln in der Schale. Aus diesem Grund ist unter Umständen eine Anpassung der angegebenen Garzeiten erforderlich. Trockene Lebensmittel wie Reis, Nudeln etc. können während der Lagerung noch weiter austrocknen, sodass die Garzeiten von denen frisch gekaufter Produkte abweichen können.



Klarsichtfolie

Klarsichtfolie hält die Feuchtigkeit in den Speisen, und der eingeschlossene Dampf beschleunigt den Garvorgang. Sie sollte jedoch eingestochen werden, damit übermäßiger Dampf entweichen kann. Seien Sie beim Abnehmen der Folie immer besonders vorsichtig, da der entweichende Dampf sehr heiß ist. Verwenden Sie nur Klarsichtfolie, die ausdrücklich als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, und verwenden Sie sie nur zum Abdecken der Speisen. Verwenden Sie sie nicht zum Auskleiden des Kochgeschirrs.



Dichte Lebensmittel wie beispielsweise Fleisch, Kartoffeln in der Schale und Kuchen benötigen eine **RUHEZEIT** (innerhalb oder außerhalb des Geräts) nach dem Garen im Gerät, damit der Garvorgang durch die in das Innere geleitete Hitze abgeschlossen wird.

Ruhezeit

BRATEN - Ruhezeit 8 - 10 Min., eingewickelt in Alufolie.

KARTOFFELN IN DER SCHALE - Ruhezeit 5 Min., eingewickelt in Alufolie.

LEICHTE KUCHEN - Ruhezeit 5 Min. in der Form.

SCHWERE KUCHEN - Ruhezeit 15 - 20 Min.

FISCH - Ruhezeit 2 - 5 Min.

EIERSPEISEN - Ruhezeit 2 - 3 Min.

VORGEGARTE FERTIGGERICHTE - Ruhezeit 5 Min.

TELLERGERICHTE - Ruhezeit 2 - 5 Min.

GEMÜSE - Gekochte Kartoffeln gelingen mit einer Ruhezeit von 1 - 2 Minuten besser; die meisten anderen Gemüsesorten können jedoch direkt serviert werden.

AUFTAUEN - Es ist wichtig, die Ruhezeit einzuhalten, um den Auftauprozess abzuschließen. Diese kann von 5 Minuten (z. B. bei Himbeeren) bis zu 1 Stunde (bei Braten) variieren.

Sollten die Speisen nach der **RUHEZEIT** noch nicht durchgegart sein, garen Sie sie noch eine Weile im Gerät weiter.

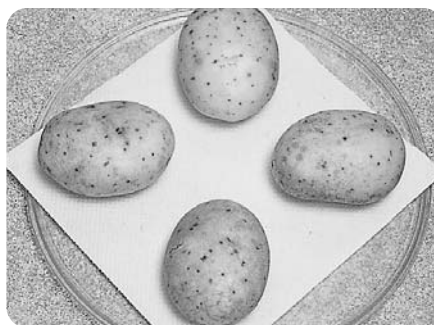
Allgemeine Richtlinien für das Garen und Aufwärmen mit der Mikrowellenfunktion

Mikrowellenleistung		Für
Hoch	1000 W	Aufwärmen von Speisen und Saucen, Garen von Fisch, Gemüse, Saucen und Eingemachtem
Auftauen	270 W	Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel
Mittel	600 W	Braten, Eiersaucen, Erwärmen von Milch, Backen von Biskuitkuchen
Niedrig	440 W	Pauletgeschnetzeltes, Quiche
Niedrige Garstufe	250 W	Kochen von Eintöpfen, Reispudding, reichhaltigen Trockenfrüchtekuchen, Eierpudding
Warm	100 W	Antauen von Eiscreme, Aufweichen von Butter, Frischkäse



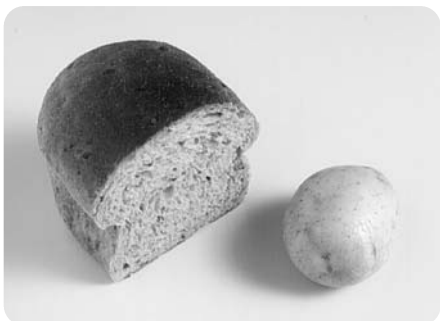
Geschirrgröße

Halten Sie sich an die im Rezept angegebene Geschirrgröße, da diese einen Einfluss auf die Gar- und Aufwärmzeit hat. Dieselbe Menge an Lebensmitteln erwärmt sich schneller, wenn sie in einem größeren Behälter verteilt ist.



Menge

Kleine Mengen garen schneller als große; kleine Portionen lassen sich auch schneller aufwärmen als große.



Dichte

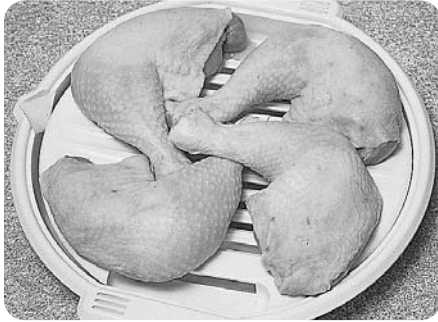
Poröse, luftige Lebensmittel erwärmen sich schneller als dichte, schwere.



Form

Gleichmäßige Formen garen gleichmäßig. In runden Behältern garen Speisen im Mikrowellengerät gleichmäßiger als in eckigen.

Allgemeine Richtlinien für das Garen und Aufwärmen mit der Mikrowellenfunktion



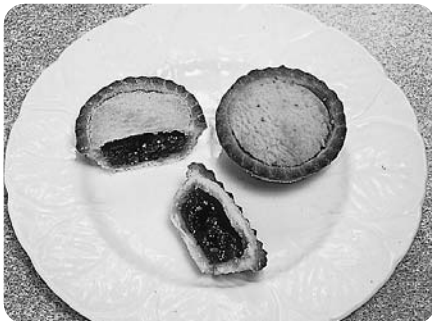
Anordnen

Einzelteile wie, z. B. Hähnchenstücke oder Koteletts sollten mit den dickeren Stellen nach außen auf das Geschirr gelegt werden.



Abstand

Speisen garen schneller und gleichmäßiger, wenn sie mit Abstand angeordnet werden. Speisen sollten KEINESFALLS gestapelt werden.



Zutaten

Speisen, die Fett, Zucker oder Salz enthalten, erhitzen sich sehr schnell. Es kann also sein, dass die Füllung viel heißer ist als die Teighülle. Seien Sie vorsichtig beim Essen. Achten Sie darauf, die Speisen nicht zu überhitzen, selbst wenn der Teig nicht sehr heiß zu sein scheint.



Starttemperatur

Je kälter die Speisen, umso länger dauert es, bis sie erwärmt sind. Speisen aus dem Kühlschrank brauchen länger zum Aufwärmen als bei Zimmertemperatur aufbewahrte Speisen.

Allgemeine Richtlinien für das Garen und Aufwärmen mit der Mikrowellenfunktion



Abdecken

Speisen mit Klarsichtfolie oder dem zum Geschirr gehörenden Deckel abdecken. Fisch, Gemüse, Eintöpfe, Suppen abdecken. Kuchen, Saucen, Kartoffeln in der Schale und Backwaren nicht abdecken.



Wenden und Umrühren

Bestimmte Speisen müssen während des Garvorgangs umgerührt werden. Fleisch und Geflügel sollten nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.



Flüssigkeiten

Alle Flüssigkeiten müssen **vor** dem Aufwärmen und **während** des Aufwärmens umgerührt werden. Insbesondere Wasser muss vorher und während des Aufwärmens umgerührt werden, um ein Aufwallen zu vermeiden. Flüssigkeiten, die zuvor gekocht wurden, nicht erwärmen. NICHT ÜBERHITZEN.



Reinigen

Da Mikrowellen alle Partikel von Speisen erwärmen, muss das Gerät stets sauber gehalten werden. Hartnäckige Speisereste können mit einem speziellen Ofenreiniger entfernt werden, der auf ein weiches Tuch gesprüht wird. Gerät nach dem Reinigen immer trockenwischen. Kunststoffteile und Türbereich aussparen.

Richtlinien für das Auftauen



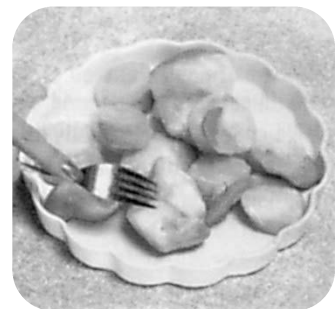
Die größte Schwierigkeit beim Auftauen im Mikrowellengerät besteht darin, das Innere aufzutauen, bevor das Äußere anfängt zu garen. Aus diesem Grund hat Panasonic die Auftaufunktion an Ihrem Gerät als AUFTAUZYKLUS eingerichtet. Wählen Sie einfach das 270-Watt-Auftaufeld und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Das Gerät unterteilt diese Zeit in 8 Phasen. Diese Phasen wechseln zwischen Auftauzeit (insgesamt 4) und Ruhezeit (insgesamt 4).

Während der Ruhephasen ist keine Mikrowellenleistung im Gerät, auch wenn das Licht eingeschaltet bleibt. Durch die automatischen Ruhezeiten wird ein gleichmäßigeres Auftauergebnis gewährleistet, und bei kleineren Teilen kann die übliche zusätzliche Ruhezeit entfallen.

Auftautipps

Hackfleisch, gewürfeltes Fleisch und Meeresfrüchte

Da das Äußere dieser Lebensmittel sehr schnell auftaut, muss man sie aufteilen, die Blöcke während des Auftauvorgangs häufig in Stücke teilen und aufgetaute Stücke entfernen.



Kleine Portionen

Koteletts und Hähnchenteile müssen so rasch wie möglich voneinander getrennt werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fetthaltige Teile und Enden tauen schneller auf. Legen Sie diese in die Mitte des um sie zu schützen.

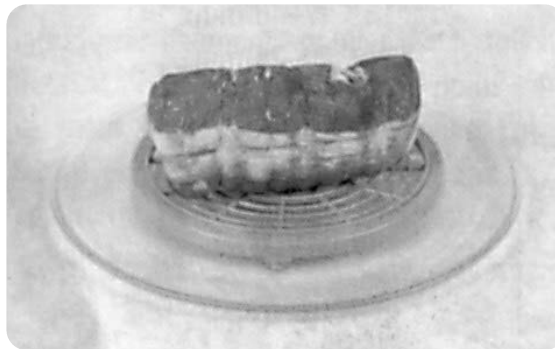


Auftautipps

Prüfen Sie das Auftauergebnis mehrfach während des Auftauens, auch wenn Sie die automatische Funktion wählen. Beachten Sie die Ruhezeiten.

Ruhezeiten

Einzelne Portionen können fast sofort nach dem Auftauen gegart werden (5 Minuten Ruhezeit für Steaks, 15 Minuten für Obst und Backwaren). Es ist normal, dass große Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Lassen Sie diese vor dem Garen **mindestens eine Stunde** ruhen. Während dieser Zeit gleicht sich die Temperatur aus, und das Produkt taut durch die geleitete Wärme gleichmäßig auf. Hinweis: Soll das Produkt nicht sofort gegart werden, bewahren Sie es im Kühlschrank auf. Aufgetaute Produkte dürfen nicht wieder eingefroren werden, ohne sie vorher zu kochen.



Braten und Geflügel

Es ist empfehlenswert, Bratenstücke auf einen umgedrehten Teller oder einen Kunststoffrost zu legen, damit sie nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung kommen. Empfindliche oder herausragende Teile müssen mit kleinen Folienstücken geschützt werden, damit sie nicht vorzeitig garen. Es ist nicht gefährlich, kleine Folienstücke in Ihrem Gerät zu verwenden, sofern sie nicht die Gerätewände berühren.



Automatisches Auftauen nach Gewicht

Bei dieser Funktion können Sie das Gewicht in Gramm eingeben; das Gerät wählt dann automatisch die korrekte Auftauzeit. Nicht für poröse Lebensmittel wie Brot, Kuchen und Fertiggerichte etc. verwenden.

Das bei dieser automatischen Auftaufunktion eingesetzte Inverter-Auftausystem verwendet eine willkürliche Sequenz pulsierender Mikrowellenenergie. Auf diese Weise wird der

Auftauprozess beschleunigt und ein gleichmäßigeres Ergebnis erzielt.

Eingabe des Gewichts siehe Bedienungsanleitung. Während des Auftauprozesses piept das Gerät, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu kontrollieren, d. h. zu wenden, abzudecken oder auseinanderzubereiten, wie oben beschrieben.

AUFTAUZEITEN IM MANUELLEN MODUS

Wählen Sie zuerst die Einstellung für das AUFTAUEN, dann die unten angegebene Dauer:

Nahrungsmittel	Gewicht oder Menge	Dauer in Min.	Ruhezeit (Min.)
Fleisch			
- Braten mit Knochen #	500 g	18-20	60
- Braten ohne Knochen #	500 g	20-22	70
- Rippe #	500 g	8-12	15
- Kotelett #	250 g	6-7	10
- Niere*	250 g	7-8	10
- mageres Beefsteak*	430 g (2 Stck)	11-12	10
- Entrecote*	150 g	4-6	10
- Hackfleisch, Mett*	500 g	10-12	10
- Hamburger*	100 g (1 Stck)	4	1
	140 g (1 Stck)	5	2
	200 g (2 Stck)	6-7	10
	400 g (4 Stck)	10-12	10
		12-14	15
Stücke für Ragout*			
- ganzes Geflügel #	500 g	12-13	60
- Geflügelstücke #	500 g	22-24	30
- Hähnchen #	1 kg (4 Stck)	15	30
- Kaninchen #	400 g	14-15	30
- Würstchen*	500 g	10-11	15
	300 g (2 Stck)		
Butter			
	50 g	1 min 30	
	250 g	4	5
Frucht-Coulis*			
	200 g	3-4	10
Käse*			
	450 g	3	10
Früchte, rot*			
In dünnen Schichten anordnen.	200 g	5-6	10
	300 g	9	10
	500 g	12	10

AUFTAUZEITEN IM MANUELLEN MODUS

Wählen Sie zuerst die Einstellung für das AUFTAUEN, dann die unten angegebene Dauer:

Nahrungsmittel	Gewicht oder Menge	Dauer in Min.	Ruhezeit (Min.)
Torten, gebacken			
- Biskuitkuchen	300 g (1)	5 bis 6	10
- Schwarzwälder	550 g (1)	4-5	15
- Bayerischer Cremekuchen	110 g (1)	8 Sek	15
- Himbeertorte	110 g (1 Stck)	10	15
Konzentrierter Fruchtsaft*	200 ml	4	4
Teig			
- Sand- oder Mürbeteig*	300 g (Block)	4-5	10
	250 g (Rolle)	3	5
- Blätterteig*	250 g (Block)	5	10
- Pizzateig*	240 g (1 Kugel)	4	10
Fisch			
- paniierter Fisch	120 g (2 pces)	5	10
- ganz #	400 g (2 pces)	10-12	15
- Filets #	500 g (4)	13-14	15
- Stücke (von großen Fischen)*	380 g (2 pces)	10	15
- Filetstücke*	200 g (2 pces)	9	15
- Garnelen*	200 g	7	10

: Diese Nahrungsmittel nach halber Auftauzeit umdrehen und die Extremitäten und abstehenden Teile zu schützen.

* : Während des Auftauens mehrmals umrühren, umdrehen oder voneinander trennen.

Hinweis:

Die Zeiten zum Auftauen von Gemüse sind nicht angegeben. Es ist besser, gefrorenes Gemüse unaufgetaut direkt zu kochen.

Zum Auftauen oder Aufwärmen anderer handelsüblicher Produkte beziehen Sie sich bitte auf die Tabelle auf den Seiten ** bis **.

Aufwärmen

Fertiggerichte gibt es mittlerweile in allen Supermärkten zu kaufen. Sie können auch selbst gekochte Gerichte oder Reste aufwärmen. Dies ist mit Ihrem Mikrowellengerät problemlos möglich. Sie müssen jedoch vor dem Servieren wie bei einem konventionellen Ofen sorgfältig prüfen, ob die Speisen wirklich kochend heiß sind. Wollen Sie gekühlte Speisen aufwärmen, müssen Sie diese außerdem korrekt aufbewahren.

Wie wähle ich die richtige Aufwärmmethode?

Die Aufwärmmethode, d. h. entweder nur Mikrowellenfunktion oder **Kombifunktion**, hängt von der Art der zu erwärmenden Speisen ab. Gerichte, bei denen keine Bräunung oder Kruste erforderlich ist, werden mit der Mikrowellenfunktion aufgewärmt. Speisen, bei denen eine Bräunung oder Kruste erforderlich ist, werden mit der **Kombifunktion aufgewärmt**.

Wie lange muss ich Speisen aufwärmen?

Die Aufwärmzeiten für die Mikrowellen- bzw. **Kombifunktion** entnehmen Sie bitte den entsprechenden Tabellen. Die angegebenen Zeiten sind lediglich ein ANHALTSPUNKT; die genaue Aufwärmzeit richtet sich nach dem Gewicht der Speise, der Größe des Aufwärmgeschirrs und der Temperatur der Speise zu Beginn des Aufwärmens.

Was kann ich tun, wenn die Speise, die ich aufwärmen möchte, in keiner Tabelle aufgeführt ist?

Es ist nicht möglich, alle Speisen in den folgenden Tabellen aufzuführen. Wir haben jedoch viele verschiedene Gerichte berücksichtigt, sodass Sie in den Tabellen bestimmt ähnliche Produkte finden, die Sie als

Anhaltspunkt nehmen können, um Ihre Speisen sicher und mit gutem Ergebnis aufzuwärmen.

Umrühren und Wenden

Speisen sollten während des Aufwärmens nach Möglichkeit umgerührt oder gewendet werden. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Speisen außen und innen gleichmäßig erwärmen.

Ruhezeit

Bei vielen Speisen ist nach dem Aufwärmen eine RUHEZEIT erforderlich. In dieser Zeit kann sich die Hitze im Innern der Speise weiter ausbreiten, sodass kalte Inseln vermieden werden. Wenn das Gericht während des Aufwärmens abgedeckt war, lassen Sie es auch während der Ruhezeit abgedeckt. Die Ruhezeit ist besonders bei dichten Speisen wie Lasagne, Gratins und allen Produkten wichtig, die während des Aufwärmens nicht umgerührt werden können.

Wann ist das Gericht ausreichend aufgewärmt?

Aufgewärmte Speisen sollten "kochend heiß" serviert werden, d. h. an allen Stellen der Speise sollte aufsteigender Dampf sichtbar sein. Sofern bei der Zubereitung und Aufbewahrung der Speisen auf die richtige Hygiene geachtet wurde, stellt das Aufwärmen mit der Mikrowellen- oder **Kombifunktion** kein zusätzliches Sicherheitsrisiko dar.

Bei Speisen, die nicht umgerührt werden können, sollte durch einen Messerschnitt überprüft werden, ob sie gut durchgehitzt sind.

Auch wenn Sie sich an die Herstelleranweisungen bzw. die in den Tabellen angegebenen Aufwärmzeiten gehalten haben, ist es wichtig zu überprüfen, ob die Speisen auch wirklich kochend heiß sind. Im Zweifelsfall erhitzen Sie sie noch kurz weiter.

Tipps für das Garen im Mikrowellengerät

Kühlschrankkalte Butter streichfähig machen

35 - 40 Sekunden bei 270 W **

erweichen lassen (für 150 g). Folie vorher entfernen.

Trockenfrüchte einweichen

4 Esslöffel Wasser auf 200 g Rosinen oder Pflaumen geben. Für Rumrosinen (z. B. für Kuchen) Rum nehmen. Umrühren und 2 - 3 Minuten bei 1000 W erhitzen. 10 Minuten ruhen lassen.

Käse auf Raumtemperatur bringen

Käse aus dem Kühlschrank nehmen und je nach Größe 30 Sekunden bis 1 Minute bei 250 W temperieren.

Mandeln oder Haselnüsse blanchieren

Mit heißem Wasser bedecken und 3 - 6 Minuten bei 1000 W garen (zum Kochen bringen). Abkühlen lassen und Flüssigkeit abgießen. Die Haut lässt sich nun ganz leicht entfernen.

Kräuter trocknen

Glas-Schüssel mit Küchenpapier auslegen. Die fein gehackten frischen Kräuter auf dem Papier verteilen. Bei Bedarf mehrmals wiederholen. Einige Minuten bei 1000 W erhitzen, dabei alle 30 Sekunden überprüfen, bis die Kräuter zu trocknen beginnen. Kräuter keinesfalls zu lange im Gerät lassen, da sie sonst zerfallen und möglicherweise Feuer fangen. Kräuter weitere 2 Stunden bei Raumtemperatur auf dem Papier liegen lassen, anschließend in luftdichten Behältern aufbewahren.

Karamell zubereiten

100 g Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Schüssel 2 - 3 Minuten bei 1000 W kochen lassen; nach der Hälfte der Zeit überprüfen. Karamell aus dem Gerät nehmen, bevor er zu dunkel wird, da er noch weiterkocht. Der Kochvorgang kann mit 2 Esslöffeln sehr heißen Wassers gestoppt werden (Achtung, scharfe Kanten).

Kristallisierten Honig verflüssigen

Deckel vom Honigglas nehmen, Glas in das Gerät stellen und je nach Menge 30 - 50 Sekunden bei 250 W erwärmen. Umrühren und bei Bedarf wiederholen.

Croûtons in Minutenschnelle

Zwei Scheiben Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Würfel auf einem Teller ausbreiten. 2 Minuten bei 1000 W erhitzen und 5 Minuten ruhen lassen. Sie können die Brotscheiben vor dem Schneiden auch mit einer Knoblauchzehe einreiben oder mit einigen Tropfen Olivenöl besprenkeln.

So erhalten Sie mehr Saft aus einer Orange oder Zitrone

Vor dem Auspressen Orange oder Zitrone 30 - 40 Sekunden bei 1000 W in das Gerät geben, anschließend sofort auspressen, und Sie erhalten mehr Saft.

Tipps für das Garen im Mikrowellengerät

Butter zerlassen

100 g Butter in eine Auflaufform geben, mit einer Untertasse abdecken und in ca. 1 Minute bei 600 W zerlassen.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in kleine Stücke brechen, in eine Schüssel geben und 2 - 2 1/2 Minuten bei 600 W erhitzen. Die Zeit hängt vom Kakao- und Zuckergehalt der Schokolade ab. Mindestens einmal während des Erhitzens umrühren.

Hefeteig gehen lassen

Abgedeckten Teig in das Gerät legen und ca. 5 Minuten bei 270 W  erwärmen (für 500 g Teig). Teig (vor Luftzug geschützt) im Gerät stehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Glühwein

20 cl Rotwein in ein feuerfestes Glas (oder eine feuerfeste Tasse) geben und die Schale einer Zitrone, eine Prise Zimt, eine Gewürznelke und 2 - 4 Teelöffel Zucker nach Geschmack zugeben. 1 - 1 1/2 Minuten bei 1000 W erhitzen.

Gerät “desodorieren”

Um das Gerät von unangenehmen Gerüchen zu befreien, eine Schüssel mit Weißweinessig oder Wasser mit dem Saft einer Zitrone in das Gerät stellen. 5 Minuten bei 1000 W erhitzen. Niederschlag von den Wänden des Geräts wischen.

Heiße Kompresse zubereiten

Ein sauberes, feuchtes, gefaltetes Tuch auf einen Teller legen und 1 - 2 Minuten bei 1000 W erhitzen. Vor dem Auflegen des Tuchs Temperatur prüfen.

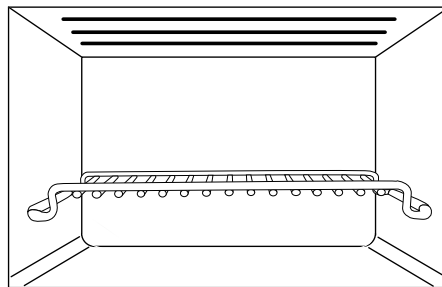
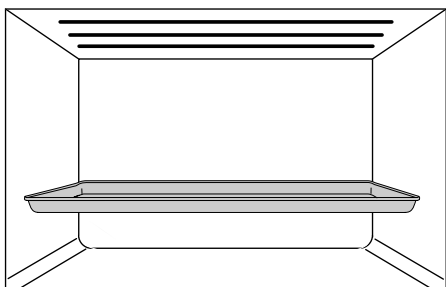
Heißluft-/Backofen



Sie können Ihr Gerät auch als konventionellen Backofen einsetzen. Die HEISSLUFT-/BACKOFENFUNKTION umfasst ein in die hintere Wand integriertes Heizelement und ein Gebläse zum Zirkulieren der Luft.

Heißluftöfen sind besonders effizient, sodass Speisen darin schnell und bei niedriger Temperatur gegart werden können. Auf diese Weise sparen Sie beim Einsatz der HEISSLUFT/BACKOFENFUNKTION

Zeit und Energie. Beim Einsatz der HEISSLUFT/BACKOFENFUNKTION ist die Mikrowellenfunktion NICHT eingeschaltet, d. h. das Gerät funktioniert wie ein herkömmlicher Backofen, und Sie können Ihre normalen Backformen aus Metall und Ihr Standard-Backofengeschirr verwenden. ZUR BEACHTUNG: Beim Einsatz der HEISSLUFTFUNKTION ist es in den meisten Fällen erforderlich, die in anderen Kochbüchern angegebene Temperatur um 20 °C zu reduzieren.



TEMPERATUR	FÜR (BEI VORGEHEITZEM OFEN)
100 - 110 °C	Baiser
120 - 140 °C	Fleisch- und Fischterrinen, eingekochtes Fleisch, Kräuter trocknen
150 - 170 °C	Pochierte Eier, Früchtekuchen
180 - 190 °C	Quiche, Käsekuchen, Karamellcreme, Makronen, weißes Fleisch, geschmortes Fleisch
200 - 220 °C	Biskuit, Soufflés, Fisch im Ganzen, Savarins
230 °C	Geflügel, Brandteig
240 - 250 °C	Pizzas, Torten, Kekse, Blätterteigpastetchen, Obstkuchen, kleine Brioches, rotes Fleisch
270 - 300 °C	Rindfleisch anbraten, Pizza backen

Grillen/Grill-Heißluftfunktion

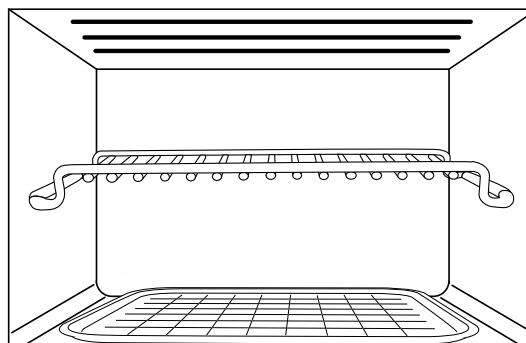
Grill:

Es gibt drei verschiedene GRILL-Einstellungen: 1, 2 und 3. Die meisten Fleischgerichte können auf der höchsten Stufe GRILL 1 gegart werden. Die Stufen GRILL 2 und 3 werden für empfindlichere Speisen und für Gerichte eingesetzt, die eine längere Grillzeit benötigen, z. B. Hähnchenportionsstücke. Sofern in Tabelle oder Rezept nicht anders angegeben, sollten Sie immer die Stufe GRILL 1 wählen.

Grill-Heißluftfunktion

Mit der kombinierten Grill-/Heißluftfunktion können große Fleischstücke wie z. B. weißes Fleisch, Rinderrippe und großes Geflügel gebraten und Gerichte überbacken werden.

Die GRILL-/HEISSLUFTFUNKTION ist OHNE Mikrowellenenergie.



Ungefähre Grillzeiten (GRILL 1)

	Erste Seite	Zweite Seite
Steak (4 Stück, gut durch)	10 - 12 Min.	10 - 12 Min.
Schweinelendchen (Scheiben)	12 - 14 Min.	10 - 12 Min.
Schweinekotelett	12 - 14 Min.	12 - 14 Min.
Fleischspieße	12 - 14 Min.	ca. 12 Min.
Würstchen	7 - 8 Min.	6 - 8 Min.
Hähnchenkeulen	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.
Toast	4 - 5 Min.	3 - 4 Min.

Produkt	Menge oder Gewicht	Rost	Garzeit (bei vorgeheiztem Ofen)
Hähnchenkeulen	500 g (2 Stück)	Oben	15 - 16 Min.
Schweinekotelett	400 g (2 Stück)	Oben	15 - 18 Min.
Rinderrippe	900 g	Oben	20 - 22 Min.
Kalbskotelett	250 g (1 Stück)	Oben	16 - 18 Min.
Fisch, geschmort	500 g (1 Stück)	Oben	ca. 18 Min.
Rinderbraten	1.000 g	Unten	ca. 25 Min.
Lammcarré	450 g	Unten	15 - 18 Min.
Lammschulter	700 g	Unten	ca. 30 Min.
Hähnchen	740 g	Unten	ca. 20 Min.

Kombifunktion - Heißluft & Mikrowelle

Die Kombifunktion ist ideal für viele Gerichte. Durch die Mikrowellenenergie werden sie schnell gegart, und die Heißluftfunktion sorgt für eine schön gebräunte Kruste. Dies geschieht gleichzeitig, sodass die meisten Gerichte in 1/2 bis 1/3 der üblichen Garzeit fertig sind.

Nicht alle Gerichte eignen sich für die Zubereitung mit der Kombifunktion, und in vielen Fällen lohnt sie sich nicht, insbesondere bei kleinen Portionen, die auch im Heißluftofen schnell garen.

Gerichte, die NICHT mit der Kombifunktion zubereitet werden können

Kekse

Fertigbraten ohne Knochen

Baiser

Reichhaltige Früchtekuchen

Soufflés

Kleine Backwaren mit sehr feuchter Füllung

Ungekochter Pökel- oder Räucherschinken

Biskuit

Kombifunktion - Heißluft & Mikrowelle

In der nachstehenden Tabelle sind Ofentemperatur und Mikrowellenleistung angegeben, damit Sie Ihre Lieblingsrezepte mit der Kombifunktion zubereiten können; sie ist auch nützlich, wenn Sie eines der vielen Kochbücher speziell für Kombinationsgaren verwenden.

Ofen- temperatur	Mikrowellenleistung	Für
230 °C	100 W	Garen: Poulet und - brust, knusprige gebackene Kartoffeln, Koteletts Aufwärmen: Pizza, Knoblauchbrot, pikante Snacks
220 °C	250 W	Garen: Pasteten, Pizza, Brot, panierte Hähnchenportionsstücke Aufwärmen: Lasagne, Cannelloni, Gemüseauflauf
190 °C	100 W	Garen: Quiche, Pudding-törtchen, Biskuit-pudding
190 °C	250 W	Braten: Poulet, Ente, Pute Garen: Lasagne, Gratins
170 °C	440 W	Braten: Lamm-, Rinder-, Schweinebraten
160 °C	100 W	Backen: Kuchen (z. B. Biskuit, leichte Obstkuchen etc.), Schmorgerichte, Reispudding, Fleischterrinen

Gerichte, die mit der **Kombi- & Mikrowellenfunktion** gegart werden sollten, sind Fleisch- und Eierspeisen, da sich hierbei der Garverlust verringert.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen

Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

Nahrungsmittel	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
VORSPEISEN DELIKATESSEN			
Croque-monsieur (4)	1 Stck (140 g) 260/300 g 2 Stck	- UL 230°+Gril 1+ 250 W 5 Min, dann 1 Min 30 Sek Gril 1	Gril + 600 Watt 4 bis 5 Min Gril 2 + 440 W 6 Min + 2 Min Ruhezeit
Muscheln (2)	250-300 g 2 Stck 440 g 4 Stck	Gril 1 + 600 W 3 Min -	Gril 2 + 600 Watt 10 bis 11 Min Gril 2 + 600 Watt 14 bis 15 Min
Käse-Croissant (5) Käse-Rolle (5) Mit Käse überbackene Gnocchis (5)	170 g 1 Stck 140 g 1 Stck 240 g 2 Stck 280 g 2 Stck	Kleine knusprige Nahrungsmittel Kleine knusprige Nahrungsmittel Kleine knusprige Nahrungsmittel Kleine knusprige Nahrungsmittel	UL210° + 440 W 4 Min UL 180° + 440 W 5 Min + 2 Min Ruhezeit UL180° + 440 W 6 Min 30 Sek + 3 Min Ruhezeit UL 180° + 440 W 9 Min + 2 Min Ruhezeit
Hot-Dog-Würstchen (4)	125 g 1 Stck	Gril 1 + 250 W 3 Min	Gril 1 + 440 W 3 Min 30 Sek + 1 Min Ruhezeit
Pasteten mit Meeresfrüchten oder Ziegenkäse und Spinat (ungekocht) (4) Pasteten mit Schinken und Käse oder Ziegenkäse und Spinat (gekocht) (5) Fleischpasteten (5) Blätterteigpasteten St. Jacques (5)	400 g 4 Stck 240 g 2 Stck 207 g 2 Stck 340 g 2 Stck 450 g 1 Stck	- - Kleine knusprige Nahrungsmittel Kleine knusprige Nahrungsmittel Gekühlte Quiche + UL 200° 2 Min 30 Sek	UL240° + 250 W 12 Min + 4 Min Ruhezeit im Herd UL 240° + 250 Watt 9 bis 10 Min UL 180° + 440 Watt 4 bis 5 Min UL 210° + 440 Watt 5 bis 6 Min 30 Sek -

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberem Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unterem Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen. (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen
 Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.
 Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

Nahrungsmittel	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
Blätterteiggebäck mit Schinken und Käse (ungekocht) (5)	1 X 600 g	UL 230° + 250 Watt 8 bis 9 Min (2)	UL 230° + 250W 17 Min + 6/8 Min UL 200° (nach halber Kochzeit umdrehen und in der zweiten Hälfte die Oberseite abdecken, wenn die Bräunung zu stark ist).
Panini (4)	140 g 1 Stck	UL 230° + 250 W 2 Min	-
Mini Gougères (7)	20 Stck -150 g	-	UL 200° + 250 Watt 5 bis 6 Min
Fleischpasteten (5)	330 g 2 Stck	UL 230° + 250 Watt 7 Min bis 7 Min 30 Sek	-
Blätterteig-Kleingebäck (ungekocht) (5)	350 g 20 Stck	-	UL 240° + 100 Watt 15 bis 16 Min
Törtchen zum Aperitif (4)	320 g 24 Stck	-	UL210° + 100 W 8 Min
Mini-Knuspergebäck - (Filo-Teig) (4)	180 g 12 Stck	-	UL200° + 100 W 5 Min
Mini Gougères (5)	220 g 30 Stck	-	UL200° + 100 W 3 Min + 2 Min Ruhezeit
Nems (5)	300g 4 Stck	UL 180° + Gril 1 + 100 W 6 Min	UL 200° + 250 Watt 7 bis 8 Min
Samosas (1 & 4)	600 g 8 Stck (1-4) 220 g 4 Stck	- Gril 1 + 100 Watt 6 Min bis 6 Min 30 Sek	UL 230° + Gril 3 + 440 Watt 8 bis 9 Min UL 180° + Gril 1 + 250 Watt 7 Min 30 Sek bis 8 Min
Asiatische gedämpfte Brioche (7)	250 g 2 Stck	Vap 440 W 4 Min 30 Sek - 2 Min Ruhezeit	Vap 600W 3 Min + 6 Min Vap 250W + 2 Min Ruhezeit
Gedämpfte Ravioli (6 und 8)	8 Stck 200 g	Vap 440 W 2 Min 30 Sek - 2 Min Ruhezeit	Vap 440 W 4 Min
Gefüllte Kartoffeln (2)	320 g 2 Stck	Gril 1 + 600 W 6 Min + 2 Min Ruhezeit	-
Pastete mit Meeresfrüchten (4)	110 g 1 Stck	UL 200° + 100 Watt 2 Min 30 Sek bis 3 Min	UL 200° + 440 Watt 1 Min 30 Sek bis 2 Min

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberem Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unteren Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen. (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen

Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

Nahrungsmittel	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
Crêpes/ Stangenweißbrot mit Belag (2)	150 g 1 Stck 250 g 2 Stck	Gril 1 + 440 W 3 Min 30 Sek bis 4 Min	Gril 2 + 600 W 5 Min 30 Sek bis 6 Min Gril 1 + 600 Watt 5 Min 30
Galette mit Belag (4)	50 g 1 Stck (8)	-	-
Süße Crêpes (6)	350 g 7 Stck (1)	Maximal 20 bis 30 Sek Vap 600 Watt 2 bis 3 Min	-
Schnecken (6 & 8)	12 Stck 120 g	250 Watt 3 bis 4 Min	440 Watt 3 bis 4 Min in ihrem Behälter
Gefüllte Tomate (6 & 8)	1 Stck 170 g	Maximal 2 Min	Maximal 4 bis 6 Min
Tortilla, Natur oder mit Zwiebel	1 x 500 g	Maximal 3 bis 4 Min	-
Würstchen in Brioche (5)	400 g 1 Stck	UL 200° + 440 W 6 Min 30 Sek + 5 Min Ruhezeit	-
Pizza Calzone (4)	1 x 380 g	UL 230° + Gril 3 + 440 W 8 Min - - -	Autopizza*** mit Umdrehen und Überwachen Autopizza*** unter Angabe von 150 g UL 230° + Gril 3 + 660 Watt 9 bis 10 Min UL 220° + Gril 1 + 250 Watt 4 bis 5 Min Autopizza*** + UL 200° 2 Min
Pizza-Baguette (4)	1X 125 g		
Pizza Familiengröße (4)	1050 g		
Mini-Pizzas 3-Käsesorten (4)	270 g 9 Stck		
Pizza amerikanische Art (4)	650 g 1 Stck	-	Autopizza*** + UL 200° 2 Min
Quiche lorraine- Quiche paysanne (5)	180 g 1 Stck 400 g 1 Stck	Gekühlte Quiche Gekühlte Quiche	UL 200° + 440 W 7 Min. 30 sek + 5 Min. Ruhezeit 7 Min. UL 200° + 600 Watt und 5 Min. stehen lassen
Pikante Tartes (ungekocht) (4)	290 g 1 Stck	-	Vorheizen UL 300° - Kochen UL 250° + 100 Watt 7 Min 30 Sek.
Gemüse-Tarte (5)	400 g 1 Stck	UL 200° + 600 W 7 Min + UL 180° 3 Min	
Elsässer Tarte - Flammkuchen (4)	130 g 1 Stck	Auto Pizza frisch	Autopizza ***
Fougasse Speckwürfel-Käse (5)	400 g 1 Stck	UL 180° + 100 Watt 4 Min 30 Sek bis 5 Min	UL 180° + 250 W 5 Min

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberen Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unteren Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen. (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen

Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

FERTIGGERICHTE	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
Aufläufe (Gratin Dauphinois, Moussaka, Lasagne, Tartiflette, Hachis-Parmentier, Makkaroni)	300-400 g (2) 700 g (3) 1 kg (3) 1300 g (3)	Gril 1 + 600 Watt 7 bis 8 Min UL 230° + Gril 1 + 600 W 9 Min - UL 250° + 600 W 14 Min + 4 Min Gril 1 UL 250° + 600 W 20 Min	Autogratin *** Autogratin *** Autogratin *** -
Gemüseauflauf (mit oder ohne Fleisch), überbackene gefüllte Tomaten (3)	2000 g (3) - 300 g - 320-400 g -1000 g	Gril 1 + 440 W 6 bis 7 Min (1) UL 200° + 600 W 7 Min (1) UL 250° + Gril 1 + 600 W 15 Min	Autogratin*** Autogratin*** Autogratin***
Gefüllte Tomaten (ungekocht) (3)	1.100 g 8 Stck	UL 250° + Gril 1 + 250 W 20 Min	-
Klößchen (1, 6 & 8) + 2 Essl. Wasser	4 Stck 320 g	1 Min 1000 Watt + Dampf 250 Watt 5 Min	-
Fisch à la Bordelaise (3)	450 g	-	UL 230° + Gril 1 + 600 Watt 12 bis 13 Min
BEILAGEN			
Stärkehaltige Nahrungsmittel (1, 6 & 8)	200 g	Vap 600 Watt 1 Min 30 bis 2 Min	-
Backofenfritten, Kartoffelviertel, Rösti, Pommes Noisettes und andere Kartoffelvarianten	300 g	-	Gril 1 + 600 Watt 8 bis 9 Min je nach Marke und Dicke des Produkts. Feuerfeste Glasplatte mit Pergamentpapier bedecken, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. UL 230° + Gril 1 + 440 Watt 7 bis 8 Min
- Kroketten (1 & 5)	200 g	-	

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberem Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unterem Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen. (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen
 Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.
 Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

FERTIGGERICHTE	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
Gemüse (1, 6 & 8)	100 g 200 g	Maximal 1 Min bis 1 Min 10 Sek Maximal 1 Min 30 Sek bis 1 Min 40 Sek	- -
Püree (1, 6 & 8) - aus Kartoffeln - aus Gemüse	200 g 200 g 380 g 1000 g	Maximal 1 Min 30 Sek Maximal 1 bis 2 Min Maximal 2 Min 30 Sek -	Maximal 3 Min Maximal 3 Min 30 Sek Maximal 8 Min Maximal 12 bis 13 Min
Reis (1, 6 & 8)	200 g 500 g	Maximal 1 Min 30 Sek Maximal 3 Min 30 Sek bis 4 Min	Maximal 2 Min 30 Sek Maximal 6 bis 7 Min
Spaghetti mit Sauce (1, 6 & 8)	200 g 500 g 1000 g	Maximal 2 Min Maximal 4 Min Maximal 7 bis 8 Min	- - Maximal 13 bis 14 Min (4)
FLEISCH und FISCH			
Enten-Confit (2 & 1)	450 g 2 Stck	Grill 1 + 250 Watt 8 bis 10 Min	-
Kutteln (1, 6 & 8)	500 g	Maximal 4 Min 30 Sek bis 5 Min	Maximal 8 Min.
Cocktailwürstchen (1, 6 & 8)	120 g	Vap 440 Watt 1 Min bis 2 Min	-
Scheiben gekochten Fleisches (6 & 8) - Hacksteak - weißes Fleisch - rotes Fleisch - Hühnerschenkel	100 g 130 g 2 Scheiben 110 g 3 Scheiben 200 g	***** Vap 600 Watt 60 bis 70 Sek Vap 440 Watt 50 bis 60 Sek Maximal 1 Min 50 Sek	- - - -

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberem Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unterem Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen. (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen

Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

VERSCHIEDENES	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
Sauce (1, 6 & 8)	250 g 300 g	Maximal 2 Min. Maximal 2 bis 3 Min	***
Getränke	235 ml 470 ml	Maximal 2 Min	-
- 1 Tasse	705 ml	Maximal 3 Min. 30 Sek	-
- 2 Tassen	940 ml	Maximal 4 Min. 30 Sek	-
- 3 Tassen		Maximal 6 Min	-
- 4 Tassen			
Milch			
-1 Schüssel	250 ml	600 Watt 2 Min.	-
- 1 Topf (1, 6 & 8)	600 ml	600 Watt 4 Min 30 Sek	-
Babynahrung (kleines Glas bei Raumtemperatur, ohne Deckel) (1 & 8)	30 g 120 g 200 g	600 Watt 15 Min. Temperatur prüfen 600 Watt 25 Min. Temperatur prüfen 600 Watt 40 Min. Temperatur prüfen	- - -
Zu backendes Hefengebäck:			
Croissants (5)			
Mini Pain-au-Chocolat (5)	10 Stck 250 g 10 Stck 300 g	- - -	UL 220° + 100 W 10 Min + UL 220° 6-8 Min UL 230° + 100 W 9 Min 30 Sek + UL 230° 4 Min UL 230° + 600 W 10 Min + UL 230° 2 Min
Rosinenbrötchen (4)			
Mini-Hefengebäck, gebacken (1 & 5)	190 g 6 Stck	UL 160° einige Min	UL220° + Gril 1 + 100 W 1 Min + 2 Min uhezeit
Brot			
Bauernbrot (5)	450 g	-	Auto Brot*** oder UM 200° + 100W 11 bis 12 Min + 10 Min Ruhezeit (in beiden Fällen)
Vollkornbrot (5)	400 g	-	UL 180° + 100 W 13 Min + 5 Min Ruhezeit

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberen Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unteren Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen

Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

VERSCHIEDENES	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
DESSERTS			
Brownies mit Nüssen (1 & 4)	2 X 80 g	-	Grill 1 + 250 W 2 Min
Asiatische Kokosbälle (7)	6 Stck	S 250 Watt 2 bis 3 Min	S 440 Watt 3 bis 4 Min
Waffeln (1 & 4)	140 g 2 Stck	-	Grill 1 + 250 W 3 Min
Cannelés de Bordeaux (6)	3 Stck 180 g	-	Auftauen 3 bis 4 Min
Apfelstreusel (2)	300 g	-	Grill 2 + 600 W 5 Min 30 Sek bis 6 Min
Dreikönigskuchen	6 Pers. 400-500 g 8 Pers. 780 g	Grill 1 + 250 Watt 3 Min bis 3 Min 30 Sek (1 & 4) Grill 1 + 250 Watt 4 Min bis 4 Min 30 Sek (1 & 4)	UL 200° + 440 Watt 4 bis 5 Min (4) UL 200° + 440 Watt 5 Min 30 Sek (4)
Schokoladen-Fondant (5)	470 g 1 Stck	-	UL 200° + 250 W 5 Min + 8 Min Ruhezeit
Makronen (6)	16 Stck 190 g	-	250 W 1 Min bis 1 Min 20 Sek
Schokoladen-Moelleux (6)	1 Stck 100 g	440 Watt 30 bis 40 Sek	*****
Kuchenteig (backfertig) (9)			
- runde Kuchenform 22 cm	550 g	UL 230° + 100 Watt 14 bis 16 Min	-
- Kastenform 25 cm	550 g	UL 210° + 100 Watt 18 bis 19 Min	-

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberen Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unteren Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Tabelle zum Aufwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln in der Mikrowelle oder mit dem kombinierten Kochen

Gebrauchsanweisung: Die Angabe „+“ bedeutet kombiniertes Kochen, UM bedeutet Umluft und Vap bedeutet Dampfmodus. In allen Fällen, in denen kombiniertes Kochen zusammen mit Umluft benutzt wird, muss der Herd mit dem angegebenen Zubehör auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Bei den anderen Modi ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Soweit nicht anders angegeben („ungekocht“), sind die im Folgenden aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht und sollen aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Es ist unbedingt erforderlich, die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen ruhen zu lassen: 3 bis 6 Minuten für Vorspeisen, Brot, Hefengebäck, Flüssigkeiten und Fertiggerichte sowie 10 Minuten für Aufläufe und Pasteten.

VERSCHIEDENES	Gewicht oder Menge	Frisch	Tiefgefroren
DESSERTS			
- Zitronen-Meringue-Torte (5)	480 g	-	Den Alu-Behälter abnehmen und die Tarte damit bedecken, um sie zu schützen. UL 210° + 100 W 13 Min + 5 Min Ruhezeit
- Apfel-Tarte (ungekocht) (4)	290 g	-	Auf 300° vorheizen. Garen UL 250° + 250 Watt 7 bis 9 Min
- Apfelkuchen (4)	260 g	-	UL 250° + 250 W 3 Min 30 Sek + 5 Min Ruhezeit
- Tarte Tatin (3), wie Apfelkuchen	130 g	-	UL 230° + 440 W 3 Min + 2 Min Ruhezeit
	600 g	-	UL 200° + 440 W 8 Min + 3 Min Ruhezeit
	350 g	-	UL 200° + 250 Watt
- Zuckerkuchen (5)	1000 g	-	
Apfelstrudel (4)	-	-	*****
Popcorn mit Zucker (6)	1 x 100 g	-	Maximal 2 Min 30 Sek bis 3 Min

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen oder umrühren. (2) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Aus der Verpackung nehmen, auf gegen Hitze resistentem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf oberem Rost legen. (5) Aus der Verpackung nehmen, direkt auf Backpapier oder Silikonfolie auf unterem Rost legen. (6) In mikrowellendurchlässigem Behälter auf dem Boden des Herdes kochen (7) Auf dem Dreifuß für Dampf garen. (8) Bedecken. (9) Metallbackform auf Schutzring auf unterem Rost.

Suppen & Vorspeisen

Richtlinien

Allgemeine Tipps - Hausgemachte Suppen

LEISTUNG

Bei  1000 W zum Kochen bringen, bei  440 W oder  250 W kochen (oder gemäß Rezept).

AUFTAUEN TIEFGEFRORENER SUPPEN

Da Suppen sich leicht umrühren lassen, sobald sie antauen, ist es normalerweise schneller und einfacher, sie bei  1000 W aufzutauen. Während des Auftauens häufig umrühren, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

GESCHIRRGRÖSSE

Nehmen Sie stets einen großen Teller bzw. eine große Schüssel; das Fassungsvermögen sollte mindestens der zweifachen Suppenmenge entsprechen.

SUPPE AUFWÄRMEN

Suppen aus der Dose oder aus dem Kühlschrank in einen mikrowellengeeigneten Behälter füllen, abdecken und bei  1000 W unter häufigem Umrühren erhitzen.

ABDECKEN

Suppe stets mit Klarsichtfolie oder dem zum Behälter gehörenden Deckel abdecken.

FLEISCHSUPPEN

Wenn Sie Ihre Lieblingssuppenrezepte für die Mikrowelle abwandeln, kochen Sie sie im Mehrstufenprogramm; bringen Sie die Suppe für 10 Min. bei  1000 W zum Kochen, anschließend 40 - 60 Min. bei  250 W garen.

Allgemeine Tipps - Vorspeisen

START- TEMPERATUR

Denken Sie daran, dass Speisen aus dem Kühlschrank geringfügig länger erhitzt werden müssen als Speisen bei Raumtemperatur.

ABDECKEN

Decken Sie Gerichte stets mit Klarsichtfolie ab; eine Ausnahme sind Backwaren.

BACKWAREN

Kleine Backwaren lassen sich nur dann gut per Mikrowelle erhitzen, wenn sie sehr knusprig sind und auf Küchenpapier gelegt werden. Beim Erhitzen nimmt der Teig Feuchtigkeit aus der Füllung auf. Größere Backwaren müssen mit der Kombifunktion erhitzt werden. Hierzu verwenden Sie eine niedrige Mikrowellenleistung mit zugeschalteter Umluftfunktion.

Eier, Käse und kleine Gerichte

Eier sind empfindliche Nahrungsmittel, die eine spezielle Behandlung benötigen. Legt man sie einfach so in das Mikrowellengerät, explodieren sie aufgrund des im Innern der Schale entstehenden Drucks. Auch beim aufgeschlagenen Ei explodiert der Dotter, wenn die ihn umgebende Hülle nicht perforiert wird. Stechen Sie am besten mit der Spitze eines Zahnstochers in die Mitte des Eidotters. Wenn das Ei frisch ist, tritt das Eigelb nicht aus. Eigelb und Eiweiß reagieren unterschiedlich auf Mikrowellen; leider gart das Eigelb rascher als das Eiweiß. Werden Eier als Omelette zubereitet, sollten die Ränder nach der Hälfte der Garzeit zur Mitte umgeschlagen werden.

Pochierte Eier

50 ml Wasser mit Salz und einem Spritzer Essig 1 Min. bei 1000 W erhitzen. Ei aufschlagen, in das kochende Wasser geben, Eigelb und Eiweiß vorsichtig mit einem Zahnstocher anstechen und je nach Größe des Eis 30 - 40 Sekunden bei 600 W garen. 1 Minute ruhen lassen, abgießen und servieren.

Rühreier

2 rohe Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit ein wenig Sahne oder Milch, einem Stich Butter, Salz und Pfeffer verrühren. 40 Sekunden bei 1000 W garen. Herausnehmen und kräftig mit einer Gabel schlagen. Weitere 30 - 40 Sekunden bei 1000 W garen.

Die Eier sollten noch cremig sein.

Käse reagiert je nach Sorte unterschiedlich: je fetthaltiger er ist, umso schneller schmilzt er. Ist die Kochzeit zu lang, wird er hart. Geriebener Käse sollte nach Möglichkeit erst im letzten Moment zugegeben werden (z. B. bei Nudeln, Gratins etc.)

Reis, Nudeln, Hülsenfrüchte & Kartoffeln in der Schale

Die Garzeiten für Reis und Hülsenfrüchte in der Mikrowelle entsprechen in etwa denen beim traditionellen Kochen. Andererseits lassen sie sich rasch aufwärmen, ohne ihren Geschmack zu verändern, solange sie in einem geschlossenen Gefäß mit untergemischter Butter oder Sauce sind. Zum Garen ein großes Gefäß nehmen, um ein Überkochen zu vermeiden. Vollständig mit Wasser oder Brühe bedecken. Nach dem Kochen mindestens 5 bis 8 Minuten ruhen lassen.

Reis

Wenn die Flüssigkeit kocht, unabhängig von der Reismenge etwa weitere 20 Minuten bei 250 W garen. Verwenden Sie das Automatikprogramm für Reis.

Grieß

Grieß lässt sich hervorragend im Mikrowellengerät zubereiten, ohne anzubrennen. Einfach gleiche Menge Wasser und Grieß in ein Gefäß geben, abdecken und 2 Min. 30 Sekunden (bei 200 g Reis und 0,2 l Wasser) bei 1000 W zum Kochen bringen, dann ca. 3 Minuten bei 250 W weitergaren und quellen lassen.

Nudeln

Denken Sie daran, das Kochwasser zu salzen und einmal während des Kochens umzurühren. Wenn die Flüssigkeit kocht, 7 bis 8 Minuten bei 1000 W kochen (für 250 g Nudeln auf 1 Liter Wasser) und 10 Minuten für 250 g Ravioli.

Hülsenfrüchte

Trockene Hülsenfrüchte vollständig mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag abspülen und abtropfen lassen. Mit Wasser bedecken. Vor dem Kochen nicht salzen (Hülsenfrüchte werden sonst nicht weich). 10 Minuten bei 1000 W kochen, anschließend 15 bis 30 Minuten bei 250 W weitergaren. Kochvorgang überwachen und gegebenenfalls Wasser hinzufügen; die Hülsenfrüchte müssen stets mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Kartoffeln in der Schale

Je nach Größe eignen sich Kartoffeln unterschiedlich gut für die Zubereitung im Mikrowellengerät. Die ideale Größe einer Kartoffel für die Zubereitung mit Mikrowellen- oder Kombifunktion ist 175 g - 225 g. Mit der Mikrowellenfunktion lassen sich die Kartoffeln schneller als mit der Kombifunktion zubereiten, die Kartoffeln werden jedoch weicher. Mit der Kombifunktion entsteht eine trockenere, knusprigere Struktur. Wenn Sie die Bräunung am Ende des Garens verstärken wollen, schalten Sie den GRILL zu (siehe nachstehende Tabelle).

Kartoffeln vor dem Kochen waschen und Schale mehrfach einstechen.

Nach dem Garen aus dem Gerät nehmen und zum Warmhalten in Alufolie wickeln. 5 Minuten ruhen lassen.

Kartoffeln in der Schale - Garzeitentabelle

Menge	Min. bei 1000 W	Min. Grill zur Bräunung
1	4-5	8-10
2	6-8	10-12
4	10-13	11-13

Vorspeisen



Olivenkuchen

Zubereitung: ca. 35 Min. - 8-10 Pers. - KOMBINATION

Gefäß: Kuchenform aus Metall von 28 cm

Zutaten

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

12 cl Olivenöl

10 cl Weißwein

4 Eier

180 g grüne Oliven entsteint

200 g gekochter Schinken

150 g Gruyère

Zubereitung

Mehl und Hefe mit Öl und Weißwein vermischen. Nacheinander die Eier und anschließend die Oliven, den in Würfel geschnittenen Schinken und den geriebenen Käse hinzugeben. Die Form fetten oder mit Pergamentpapier auslegen und zu 3/4 füllen, da der Kuchen aufgeht. Auf den untersten, mit dem Schutzring ausgerüsteten Rost stellen und 33 bis 35 Min. mit der Kombination UMLUFT 240°+ 100 Watt garen. Den Kuchen in Scheiben oder kleine Würfel geschnitten zum Aperitif servieren.

Getoastetes Thunfisch-Sandwich

Zubereitung: 7 Min. - 4 Pers. - KOMBINATION

Gefäß: 1 Schüssel

Zutaten

4 große Scheiben Toastbrot
2 Essl. Kapern
2 Essl. gehackte Petersilie
4 Essl. Mayonnaise
50 g geriebener Käse
250 g Thunfisch im eigenen Saft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Toastscheiben auf den Dampfgareinsatzlegen und 1 bis 2 Min. auf jeder Seite mit vorgeheiztem GRILL 1 leicht bräunen oder ganz einfach im Toaster rösten. Alle Zutaten außer dem geriebenen Käse in einer Schüssel miteinander vermischen. Das Gemisch würzen und auf den Toastscheiben verteilen. Den geriebenen Käse hinzufügen. Die Toastscheiben direkt auf den obersten Rost legen und 5 Min. mit Kombination GRILL 1 + 100 Watt und anschließend noch 1 Min. auf GRILL 1 garen.

Meeresfrüchtegratin

**Zubereitung: ca. 25 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE
und KOMBINATION**

Gefäß: 1 Schüssel + 1 kleine Auflaufform

Zutaten

500 g tiefgefrorene Meeresfrüchte
3 Schalotten
1 Essl. gehackter Dill
30 g geriebener Emmenthaler Käse
1 Karotte
150 g Champignons
30 g Butter
Mehl
25 cl Milch
Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Meeresfrüchte 6 Min. lang bei 600 W unter mehrfachem Rühren auftauen. Abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 25 cl Milch hinzufügen. Die Schalotten, die Karotte und die Champignons klein hacken und die Mischung mit 40 g Butter in einer bedeckten Schüssel 5 Min. lang bei MAX kochen. 2 bis 3 großzügige Essl. Mehl hinzufügen und nochmals 40 Sek. auf MAX kochen, anschließend die Mischung aus Milch und Meeresfrüchtesaft hinzufügen. Diese Bechamelsauce 5 bis 7 Min. auf MAX kochen lassen. (Wenn die Sauce Ihnen nicht dick genug erscheint, können Sie sie andicken, indem Sie dem Weißwein einen Essl. Stärke hinzufügen). Den Dill und einen Essl. fruchtigen Weißwein hinzufügen, nach Belieben nachwürzen und mit den Meeresfrüchten vermischen. Alles in eine kleine Auflaufform geben. Mit geriebenem Emmenthaler bestreuen; den Herd mit KOMBINATION UMLUFT 210° + GRILL 1 + 250 Watt mit höchstem Rost vorwärmen. 8 bis 10 Minuten lang in den Backofen schieben.

Suppe Saint-Germain

Zubereitung: 35 bis 40 Min. - 4 Personen - MIKROWELLE

Gefäß: 1 großer Topf

Zutaten

300 g Trockenerbsen

50 g Butter

1 Kräutersträußchen

2 Knoblauchzehen

1 Stange Lauch

1 Karotte

50 g Räucherspeck

3 Essl. Sahne

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Die Trockenerbsen mit viel Wasser waschen. Abtropfen lassen. In einen Topf geben und mit heißem Wasser bedecken. 4 bis 6 Min. lang auf MAX kochen (bis sie zum Kochen kommen). Die Trockenerbsen abschütten. Klein geschnittenen Lauch, Karotte und Zwiebel 4 Min. lang bedeckt auf MAX schwitzen lassen. Die abgetropften Trockenerbsen und den in Würfel geschnittenen Räucherspeck hinzufügen. Mit 70 cl heißem Wasser oder Bouillon bedecken, die geschälten Knoblauchzehen und das Kräutersträußchen hinzufügen. 10 Min. lang auf MAX und anschließend 22 bis 25 Min. bei 440 W kochen (die Aufeinanderfolge der beiden Kochvorgänge programmieren), dabei mehrfach umrühren und darauf achten, dass die Trockenerbsen immer mit Wasser bedeckt sind. Wenn die Trockenerbsen weich sind und sich leicht zerdrücken lassen, das Kräutersträußchen herausnehmen und alles in der Küchenmaschine pürieren. Nach Bedarf nachwürzen und die Sahne hinzufügen. Mit Croûtons servieren.

Quiche Lorraine

Zubereitung: ca. 26 Min. - 6 Pers. - Auto Programm für Torten oder KOMBINATION

Gefäß: 1 Kuchenform aus Metall mit einem Durchmesser von Ø 25 cm

Zutaten

1 Rolle Mürbeteig

Belag:

100 g geräucherte Speckwürfel

100 g geriebener Gruyère-Käse

15 cl Milch

3 Eier

15 cl Sahne

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kuchenform mit dem Teig auslegen ohne das Backpapier abzunehmen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Speckwürfel 1 Min. lang auf MAX kochen. Abtropfen lassen. Den Backofen durch Betätigen der Taste Auto Programm für Torten 4/6 (Prog 20) mit dem Rost auf niedrigster Ebene vorheizen. Die Speckwürfel und den geriebenen Gruyère auf dem Teig verteilen. Das Gemisch aus Milch, Eiern, Sahne und geriebenem Muskat mit dem elektrischen Schneebesen schlagen und ebenfalls in die Form füllen. Wenn der Ofen heiß ist, den Schutzring in Position legen, die Quiche in den Ofen stellen und auf Start drücken (oder ca. 25 Min. lang mit der Kombination 220° UMLUFT + 100 Watt kochen). Aus der Form nehmen und vor dem Servieren auf einem Rost abkühlen lassen.

Thunfisch-Tarte

Zubereitung: ca. 28 Min. - 6 Pers. - Auto Programm für Torten
Gefäße: 1 Kuchenform aus Metall mit einem Durchmesser von Ø 28 cm + 1 Schüssel

Zutaten

1 Rolle Mürbeteig

Belag:

190 g abgetropfter Thunfisch im eigenen Saft

4 Eier

20 cl Milch

25 cl flüssige Sahne

130 g geriebener Gruyère-Käse

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kuchenform mit dem Teig auslegen ohne das Backpapier abzunehmen. Eier , Milch und Sahne in eine Schüssel geben. Salzen und pfeffern. Mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. Den Backofen durch Betätigen der Taste Auto Programm für Torten 6/8 (Prog 20) mit dem Rost auf niedrigster Ebene vorheizen. Den abgetropften Thunfisch und den geriebenen Käse auf dem Tarteboden verteilen. Wenn der Ofen heiß ist, den Schutzring in Position legen, die Tarte in den Ofen stellen und auf Start drücken. Vor dem Servieren aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Pizza

Zubereitung: ca. 30 Min. - 3 - 4 Personen - UMLUFT

Gefäß: Ein Pizzablech + 1 Schüssel

Zutaten

1 Paket Pizza- oder Brotteig

Belag:

3 zerdrückte Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

2 große Zwiebeln

1 Dose Tomatensauce

1 Essl. frische oder getrocknete Kräuter

300 g Mozzarella

Oliven

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, anschließend mit 1 Esslöffeln Olivenöl in eine Schüssel geben und 3 Min. bedeckt auf MAX schwitzen lassen. Den Herd auf 300° UMLUFT mit dem höchsten Rost vorheizen. Den Teig mit einem Nudelholz auf die Größe des Pizzablechs ausrollen. Die Sauce darauf verteilen, 15 Min. lang im Ofen garen, dann die gekochten Zwiebeln, den in Scheiben geschnittenen Mozzarella und die restlichen Zutaten des Belags hinzufügen. Nochmals 15 bis 20 Min. bei 300°C backen. Hinweis: Sie können den Belag variieren, indem Sie Schinkenwürfel, Paprikaschoten, ein Ei, Speckwürfel oder Champignons, die einige Min. auf MAX vorgekocht wurden, benutzen. Die Oliven 5 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzufügen.

Zucchini-Cremesuppe

Zubereitung: 20 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE

Gefäß: 1 2-Liter-Schüssel mit Deckel

Zutaten

3 Zucchini (ca. 600 g)
1 mittelgroße Kartoffel
1 Würfel Hühnerbouillon
3 Portionen Schmelzkäse
Milch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Eine Zucchini und die Kartoffel schälen und alles in große Würfel schneiden. Zusammen mit dem Bouillonwürfel und 1/2 Glas heißem Wasser in die Schüssel geben, bedecken und 20 Min. auf MAX kochen. Einen halben Liter heißes Wasser + einen halben Liter heiße Milch sowie den Schmelzkäse hinzugeben, anschließend alles im Mixer pürieren, würzen und servieren. Sollten die Zucchini zu bitter sein, können Sie anstelle des Wassers nur Milch nehmen. Sie können auch alle Zucchini schälen anstatt nur einer, um die eventuelle Bitterkeit der Schale zu reduzieren.

Gemüserezepte



Gefüllte Kartoffeln

Zubereitung: 20 bis 30 Min. - 4 Personen - DAMPF UND KOMBINATION

Gefäße: 1 feuerfeste Glasschüssel mit einem Durchmesser von Ø 25 cm + 1 Schüssel

Zutaten

4 große Kartoffeln (jeweils nicht mehr als 210 g)
1 Zwiebel
20 g Butter
50 g geräucherte Speckwürfel
2 Essl. Quark
50 g geriebener Gruyère
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einer zugedeckten Schüssel mit 3 Essl. Wasser unter Benutzung der Taste AUTO KARTOFFELN DAMPF (Prog. 6) mit Anzeige 1000 g (für ca. 800 g Kartoffeln) kochen. Die Kartoffeln nach halber Kochzeit umdrehen. Herausnehmen und mindestens 5 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel mit der Butter in der Schüssel 2 Min. 30 Sek. bis 3 Min. auf MAX kochen, die Speckwürfel 40 Sek. auf MAX. kochen, abtropfen lassen. Quark, geriebenen Gruyère-Käse, Zwiebeln und Speckwürfel miteinander vermischen. Mit einem kleinen Löffel das Innere der Kartoffeln weit genug aushöhlen; nach Bedarf nachwürzen. Die Kartoffeln mit der Mischung füllen. Die Kartoffeln in die Schüssel setzen und das Ganze auf den Rost auf oberer Ebene stellen und 6 bis 7 Minuten mit der Kombination GRILL 1 + 440 W (oder GRILL 1 + 600 W, wenn die Speise im Voraus zubereitet wurde) kochen.

Polenta auf südfranzösische Art

Zubereitung: ca. 35 Min. - 4 Pers. - DAMPF UND KOMBINATION
Gefäße: 1 2-Liter-Schüssel.

Zutaten

160 g mittelfeine Polenta (Maisgries)
1 l Wasser
2 Schalotten
1 Karotte
100 g gewürfelter Pancetta
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Polenta in einer Schüssel mit 1 Liter heißem Wasser und Salz mischen und bedeckt 5 bis 7 Min. lang auf MAX zum Kochen bringen. Während des Kochens den Wasserstand des Wasserspeichers überprüfen und zuerst 15 Min. und anschließend 12 Min. mit 440 Watt Dampf kochen (dabei das Gemisch nach 15 Min. umrühren und den Wasserstand des Wasserspeichers überprüfen). Karotten und Schalotten schälen und fein hacken. Mit 1 Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel 4 Min. auf MAX kochen. Das Ganze gemeinsam mit dem Schinken unter die gekochte Polenta mischen. Nach Bedarf würzen. Diese Polenta kann so wie sie ist mit geriebenem Käse oder Parmesan bestreut serviert oder mit etwas geriebenem Käse überbacken werden (GRILL 1 + 250 Watt mit dem Metallrost auf oberer Stufe für 4 bis 6 Min., wenn die Polenta noch heiß ist oder GRILL 3 + 600 Watt mit dem Metallrost auf oberer Stufe für etwa 15 Minuten, wenn die Polenta kalt ist) oder nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten werden.

Gratin Dauphinois

Zubereitung: ca. 35 Min. - 4 Pers. - KOMBINATION

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 27 cm

Zutaten

1000 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
30 cl Milch
20 cl flüssige Sahne
70 g geriebener Emmenthaler
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Herd mit der Kombination UMLUFT 250° + 440 Watt mit niedrigem Rost vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreuen. Milch und Sahne in einer Schüssel mischen und über die Kartoffeln geben. Mit geriebenem Emmenthaler bestreuen. In den Herd stellen und 32 bis 35 Min. kochen (die Kochzeit hängt von der Kartoffelsorte ab, eventuell mit der Messerspitze einstechen und überprüfen).

Karotten mit Orange und Kümmel

Zubereitung: 15 bis 16 Min. - 4 - 5 Personen - MIKROWELLE UND DAMPF

Gefäß: 1 Schüssel + 1 2-Liter-Schüssel mit Deckel oder eine feuerfeste Glasform mit einem Durchmesser von Ø 27 cm

Zutaten

1 kg geschälte Karotten
1 Zwiebel
1 Orange
1/2 Teel. Kümmel
1/2 Teel. Honig
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel mit 1 Essl. Olivenöl in einer Schüssel 2-3 Min. auf MAX kochen. Die geschälten Karotten in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit der Zwiebel, dem Kümmel, Honig, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Orange in die Schüssel geben. Den Wasserstand des Wasserbehälters überprüfen. In geschlossenem Topf zuerst 8 Min. 30 Sek. auf MAX und anschließend 11 Min. bei 440 Watt kochen (die Aufeinanderfolge der beiden Kochvorgänge programmieren). Sie können auch die Taste Auto Programm für Gemüse Dampf (Prog. 4) benutzen. Nach halber Kochzeit umrühren und würzen. Diese Karotten schmecken auch köstlich, wenn sie kalt serviert werden.

Blumenkohlauflauf

Zubereitung: ca. 30 Min. - 4 Pers. - Auto Programm für Gemüse UND KOMBINATION

Gefäße: 1 Schüssel + 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

1 Blumenkohl

1/4 l Milch

20 g Butter

20 g Mehl für eine Mehlschwitze

70 g geriebener Gruyère-Käse

geriebener Muskat

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Blumenkohl in gleichgroße Sträußchen teilen. Mit 3 Essl. Wasser in die Schüssel geben. Bedecken und auf Auto Programm für Gemüse (Prog. 4) kochen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Bechamelsauce miteinander mischen. Den Blumenkohl herausnehmen, abschütten und würzen, anschließend wieder in die Schüssel geben. Die Bechamelsauce zubereiten (siehe Rezept im Saucenkapitel auf Seite 111), dabei die Hälfte des Gruyère-Käses hinzufügen. Über den Blumenkohl gießen und das Ganze mit dem Rest des Gruyères bestreuen. Die Schüssel auf den obersten Rost stellen und 13 bis 15 Minuten mit der Kombination GRILL 2 + 250 Watt (oder GRILL 2 + 440 Watt, wenn die Speise im Voraus zubereitet wurde) garen.

Ratatouille-Flammkuchen

Zubereitung: ca. 40 Min. - 6 Pers. - KOMBINATION

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

800 g fertig zubereitete tiefgefrorene Ratatouille (oder eine Dose 4/4)

5 Eier

1 Essl. Sahne

150 g Chorizo

70 g geriebener Gruyère-Käse

Salz

Pfeffer

4 Essl. mittelkörniger Gries

Zubereitung

Das tiefgefrorene Ratatouille mit dem Gries 12 bis 14 Min. zugedeckt auf MAX kochen.

Eier und Sahne in einer Salatschüssel verquirlen. Die Chorizo in Würfel schneiden und mit dem Ratatouille und dem geriebenen Gruyère in die Salatschüssel geben. Gut vermischen, nach Wunsch nachwürzen und in die Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen und 20 bis 25 Min. auf Kombination UMLUFT 230° + 440 Watt garen.

Steinpilzrisotto mit Basilikum

Zubereitung: ca. 25 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE UND DAMPF
Gefäß: 1 3-Liter-Topf

Zutaten

40 g getrocknete Steinpilze
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
250 g Reis für Risotto
1 Würfel Gemüsebouillon
einige Basilikumstängel oder -blätter

Zubereitung

Die Steinpilze mindestens 2 Stunden vorher in 40 cl lauwarmem Wasser einweichen. Die gehackte Zwiebel, den Reis und die Butter in den Topf geben. Bedecken und 3 Min. auf MAX kochen. Das mit Wasser auf einen Liter Flüssigkeit aufgefüllte Einweichwasser der Steinpilze, die zerdrückte Knoblauchzehe und den Gemüsebouillonwürfel hinzugeben. Nicht bedecken und auf Auto Programm für Reis (Prog. 7) unter Anzeige von 400 g kochen (oder 5 Min. auf MAX und anschließend 15 Min. auf DAMPF 250 Watt). 3 Minuten vor Ende des Kochvorgangs die Steinpilze und das grob gehackte Basilikum und bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Nach Belieben nachwürzen und mindestens 10 Min. bedeckt ruhen lassen. Vor dem Servieren mit einer Gabel umrühren.

Knollensellerie-Püree

Zubereitung: 15 bis 18 Min. - 4 Personen - MIKROWELLE

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

800 g Knollensellerie

2 Kartoffeln

40 g Butter

15 cl Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung

Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit der Butter und 10 cl Wasser auf MAX 15 bis 18 Min. bedeckt kochen. Im Mixer oder Passiersieb pürieren, Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Bedarf nachwürzen und etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen

Fischrezepte



KOCHZEITEN FÜR FISCH

Nahrungsmittel	Frisch	Tiefgefroren	
		Dauer (in Min. pro 500 g)	Einstellung
Dünne Fischfilets	Vap 440W	7-8	Max
Dicke Fischfilets	Vap 440W	9-10	Max
Stücke (von großen Fischen)*	Vap 440W	12 -15	Max
Lachsfilets mit Haut	Vap 440W	8-9	Max
ganzer Fisch*	Vap 440W	13-14	Max
Noix de St Jacques*	Vap 440W	6-7	-
Tintenfisch*	Vap 440W	8-9	Max
Taschenkrebs* (für 1 Stck 600 g)	Vap 440W	14	-
Fischbouletten (1 Stck = 50 g)*	-	-	Max Max
			3 Min 30 Sek (2 Stck) 5 Min (4 Stck)

* : Wir raten bei dieser Art Fisch von der Benutzung der Automatik-Taste ab.

Hinweis: Da das Kochen im Dampf-Modus für tiefgefrorenen Fisch zu lang ist, empfehlen wir dies nur für frischen Fisch.

Lachsfilet mit Senf körnern

Zubereitung: ca. 15 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE UND DAMPF
Gefäße: 1 Schüssel + 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

700 g Lachsfilet ohne Haut in vier Stücke zerteilt
3 Schalotten
40 g Butter
10 cl Weißwein
1 Essl. grobkörniger Senf
2 Essl. Sahne
1 Teel. Stärke
Salz Pfeffer

Zubereitung

Die fein gehackten Schalotten in der Butter bedeckt 2 Min. auf MAX schwitzen lassen. Den Weißwein, in welchem das Stärke aufgelöst wurde, hinzugeben. Den Lachs unter Benutzung der Taste Auto Programm für Fisch DAMPF (Progr. 8) auf dem Dampfgareinsatz für Dampf garen. Die Lachsstücke auf einen Teller legen, mit Aluminiumfolie bedecken und mindestens 3 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten, den in der Glasform verbliebenen Saft des Lachses, den grobkörnigen Senf und die Sahne in eine Schüssel geben. Mischen und bedeckt 2-3 Min. auf MAX garen. Die Lachsfilets mit dieser Sauce bedeckt servieren.

Geschmorte Seebrasse

Zubereitung: ca. 25 Minuten - für 4 Personen - Einstellung

MIKROWELLE UND KOMBI

Gefäße: 1 feuerfeste Glasschüssel mit einem Durchmesser von Ø 30 cm + 1 Schüssel

Zutaten

2 Seebrassen (gesamt ca. 800 bis 900 g, ausgenommen)

1 Zwiebel

250 g Champignonköpfe

2 Tomaten

Butterflöckchen

Kräuter

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gehackte Zwiebel in die Schüssel geben, abdecken und 2 bis 3 Minuten auf MAX anschwitzen. Zwiebel, Pilze und gehackte Tomaten in die Schüssel geben, abdecken und 5 - 6 Minuten auf MAX vorgaren. Abschmecken, Kräuter hinzufügen und die gewürzte Seebrasse auf das Bett aus Tomaten und Pilzen legen. Ofen mit dem Rost in der obersten Einstellung auf HEISLUFT 300° vorheizen. Wenn der Ofen aufgeheizt ist, Seebrasse mit Butterflöckchen bestreuen, in den Ofen stellen, Stopp drücken und 18 bis 20 Minuten mit der Kombifunktion GRILL 1 + HEISLUFT 250° + 250 W garen, bei Bedarf wenden.

Fisch mit Kokosnuss

Zubereitung: 8 bis 9 Min. - 4 Personen - MIKROWELLE

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

600 g Seehecht oder Seelachs

2 Essl. Sahne

1 Essl. Öl

1 Tomate

1 Zwiebel

1 Essl. Curry

Saft 1 Zitrone

1 rote Paprikaschote

150 g Kokosmilch

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die in Würfel geschnittene Zwiebel und Paprikaschote bedeckt in Öl 5 Min. auf MAX schwitzen lassen. Die Kokosmilch hinzufügen und 45 Sek. auf MAX einkochen lassen. Die anderen Zutaten, die zerkleinerte Tomate und den in Würfel geschnittenen Fisch hinzufügen. Bedeckt 6 bis 7 Min. auf MAX kochen lassen. Nach Bedarf nachwürzen und den Reis hinzufügen.

Sahnige Fischterrine

Zubereitung: ca. 25 Min. - 6 Pers. - MIKROWELLE und DAMPF
Gefäße: 1 Kastenform oder 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm + 1 Schüssel

Zutaten

400 g frische Wittling-Filets ohne Gräten
1 Karotte
1 Essl. gehackte Kräuter
1 Eiweiß
30 cl flüssige Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die geschälte und gehackte Karotte in einer bedeckten Schüssel 2-3 Min. auf MAX kochen. Abkühlen lassen. Den sehr kalten Fisch und das Eiweiß in die Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Küchenmaschine 1 bis 2 Min. lang in kurzen Intervallen betätigen, um den Fisch zu zerkleinern, dann langsam sehr kalte Sahne hinzufügen, bis das Gemisch einheitlich ist. Die Mousse nicht zu lange in der Küchenmaschine rühren, da sie sich sonst erwärmen könnte. Die gut abgetropften Karotten und die Kräuter hinzufügen, nach Bedarf nachwürzen und in die Kastenform geben. Die ungekochte Terrine mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und mit einem umgedrehten Teller bedecken. Den Wasserstand im Wasserbehälter überprüfen und zuerst 5 Min. auf 440 Watt und anschließend 15 Min. auf Dampf 250 Watt kochen, dabei die Schüssel nach halber Kochzeit drehen. Eine Messerspitze muss nach dem Einstechen trocken und heiß sein. Vor dem Stürzen aus der Form abkühlen lassen. Mit Zitronenmayonnaise oder pürierten Tomaten servieren.

Lachsfilet mit Dill

Zubereitung: 15-17 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE und DAMPF
Gefäße: 1 Schüssel

Zutaten

800 g Lachsfilet
2 Schalotten
200 g Tomatenfruchtfleisch
10 cl Weißwein
Stärke
100 g Sahne
frischer oder getrockneter Dill
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung der Sauce: Gehackte Schalotten und Tomaten und 3/4 des Weißweins in eine große Schüssel geben. Unbedeckt 6 Min. auf MAX kochen lassen. 2 im Rest des Weißweins aufgelöste Teel. Stärke sowie 1 Teel. Dill und die Sahne hinzufügen, gut umrühren und nochmals 3 Min. auf MAX kochen. Nach Bedarf nachwürzen und beiseite stellen. Die Lachsfilets unter Benutzung der Taste Auto Programm für Fisch (Prog. 8) kochen. Vor dem Servieren mit Reis oder Lauchfondu die Sauce darübergabegeben. Für ein kalorienärmeres Gericht können Sie fettreduzierte Sahne benutzen und anstelle des Lachsfilets Meeresforelle nehmen.

Fischauflauf

Zubereitung: 10 bis 12 Min. - 4 Personen - MIKROWELLE UND KOMBINATION

Gefäße: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm + 1 Schüssel

Zutaten

500 g weißes Fischfilet
Saft von 1/2 Zitrone, eine Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 walnussgroßes Stück Butter
2 Essl. frische Kräuter
1 Beutel Kartoffelpüree für 4 Pers. (oder einen Rest Kartoffelpüree)
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die gehackten Schalotten mit der Butter in der Schüssel 2 Min. 30 Sek. auf MAX kochen. Den in große Stücke geschnittenen Fisch mit dem Zitronensaft, der zerdrückten Knoblauchzehe und den vorgekochten Schalotten in der bedeckten Form 6 bis 7 Min. auf 600 Watt kochen. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken und das Purée zubereiten. Das letztere nicht zu feucht zubereiten, damit es den vom Fisch abgegebenen Saft absorbieren kann. Wenn der Fisch gar ist, den überschüssigen Saft in das Purée schütten, beides würzen und Kräuter hinzufügen. Den Fisch mit Purée bedecken, dann den geriebenen Käse darauf geben und das Ganze auf den oberen Rost stellen und 5 bis 7 Minuten mit der Kombination GRILL 1 + 440 Watt (oder 7 bis 9 Min. mit der Kombination GRILL 1 + 600 Watt, wenn der Auflauf im Voraus zubereitet wurde) überbacken.

Räucherlachsbröt

Backzeit: ca. 35 Minuten. Für 6 - 8 Personen - Einstellung

FRÜCHTEKUCHEN oder KOMBI

Gefäße: eine große Schüssel + eine 26-cm-Backform aus Metall

Zutaten

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 Eier

100 g geriebener Gruyère

220 g Frischkäse mit 40 % Fett

eine Handvoll gehacktes Schnittlauch

4 Scheiben (ca. 150 g) gewürfelter Räucherlachs

6 cl Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backform mit reichlich Butter fetten. Ofen auf Einstellung FRÜCHTEKUCHEN (oder HEISSLUFT 200°) vorheizen, das Rost unten im Ofen mit dem Schutzring abdecken. Mehl, Backpulver, geriebenen Käse, Schnittlauch und Räucherlachswürfel mischen. Eier nacheinander zugeben, anschließend Olivenöl und Frischkäse hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Mixer auf höchster Stufe verrühren und die Mischung in die Backform geben.

Backform auf den Schutzring im Ofen stellen und bei Einstellung FRÜCHTEKUCHEN oder 22 Minuten auf KOMBI 200° + 100 W und 12 bis 14 Minuten auf HEISSLUFT 180° backen.

(Die beiden Backzeiten nacheinander einprogrammieren, wenn Sie nicht die Automateinstellung wählen.) Räucherlachsbröt warm in Scheiben oder kleine Würfel geschnitten als Snack servieren.

Fleischrezepte



Kochzeiten für Fleisch und Geflügel in der Mikrowelle und beim kombinierten Kochen. UM = Umluft, + = kombiniertes Kochen.

Fleischart	Nur MIKROWELLE	Dauer	Kombiniertes Kochen (vorgeheizter Backofen)	Dauer (in Min. pro 500 g)
Rindfleisch				
- Rippe	-	-	Vorheizen UL 300° + Gril 1 + 100 W (1 und 2)	10 bis 10 Min 30 Sek
- Braten (1)	Max	4-5	UL 250° + Gril 1 + 100 W (1 und 3)	10-11
- Ragout	-	-	TB 250° + Beibehalten UL 170°+ Weich	8-9 60 bis 90 (6)
Lamm				
- Keule oder Schulter mit Knochen	600W	5-7	UL 250° + Gril 1 + 200 W (1 und 3)	11-12
- Rollbraten ohne Knochen	600W	5-7	UL 250° + Gril 1 + 250 W (1 und 3)	15
- Ragout	-	-	UL 170°+ Weich	50 bis 60 (6)
Kalb				
- Braten	600W	8-9	UL 210° + Gril 3 + 440 W (1 und 3)	12 -13
- gefüllter Braten	-	-	UL 190° + 440 W (1 und 3)	18
- Ragout	-	-	UL 170°+ Weich	50 bis 60 (6)
Schwein				
- Filetbraten	600W	16	UL 210° + Gril 3 + 440 W (1 und 3)	12-13
- Schweinekamm	600W	18	UL 230° + 440 W (1 und 3)	17-18
- Ragout	-	-	UL 170°+ 440W	50 bis 60 (6)
Hähnchen-Perlhuhn-Truthahn				
- ganzer Braten (3 und 1)	-	-	UL 230° + Gril 1 + 440 W	8
- Stücke	Max	7-8	Gril 1 + 250 W (1 und 2)	12-13 + 2 Min Gril 1
- Putenbraten (1 und 3)	-	-	Taste Schweinefleisch oder UL 220° + Gril 1 + 440 W	15
- Truthahnkeule (1 und 2)	-	-	UL 250° + Gril 1 + 440 W	10
- Hähnchen (1 & 2)	-	-	UL 250° + Gril 1 + 250 W	12 Min (6) + 1 Min Gril 1

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen. (2) Auf gegen Hitze resistentem und mikrowellendurchlässigem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Auf gegen Hitze resistentem und mikrowellendurchlässigem Tellerauf unterem Rost erhitzen. (4) Auf hitzebeständigem und mikrowellendurchlässigem Teller auf dem Boden des Herdes kochen. (5) Dreifuß für Dampf auf dem feuerfesten Glasbehälter benutzen (6) Beliebiges Gewicht.
Hinweis: Für gefüllte Fleischsorten ohne Knochen die Kochzeit um mindestens 10 Min. verlängern, sofern die Kochzeit nicht in der Tabelle angegeben ist. (Beliebiges Gewicht.)

Kochzeiten für Fleisch und Geflügel in der Mikrowelle und beim kombinierten Kochen. UM = Umluft, + = kombiniertes Kochen.

Type de viande	Micro-ondes pures	Durée	Cuisson combinée (four préchauffée)	Durée (en minutes pour 500 g)
Ente - ganzer Braten (1 und 3) - gefüllter Braten (1 und 3) - Schenkel (1) - Ragout (4) - Brust (Stück 600 g)	- - - -	- - - -	UL 250° + 250 Watt UL 250° + 250 Watt Gril 1 + 440 W UL 170° + 440 W UL 200° + Gril 1 + 100 W (1 und 2)	11-12 14-16 10-11 1 Std bis 1 Std 15 Min 12-13 Min (6)
Kaninchen	Max	7-8	-	-
Wild - Braten - Ragout (4)	Max -	5-6	UL 250° + Gril 1 + 100 W (1 und 3) UL 170° + 440 W	11-12 1 Std bis 1 Std 30 (2)
Würstchen (Chipolatas, Merguez) (1) Saucisse de Toulouse (1)	Max Max	3-4 5-6	UL 250° + Gril 1 (1 und 2) UL 250° + Gril 1 (1 und 2)	12-15 (6) 15-18 (6)

(1) Nach halber Kochzeit umdrehen. (2) Auf gegen Hitze resistentem und mikrowellendurchlässigem Teller auf oberem Rost erhitzen. (3) Auf gegen Hitze resistentem und mikrowellendurchlässigem Teller auf unterem Rost erhitzen. (4) Auf hitzebeständigem und mikrowellendurchlässigem Teller auf dem Boden des Herdes kochen. (5) Dreifuß für Dampf auf dem feuerfesten Glasbehälter benutzen (6) Beliebiges Gewicht.
Hinweis: Für gefüllte Fleischsorten ohne Knochen die Kochzeit um mindestens 10 Min. verlängern, sofern die Kochzeit nicht in der Tabelle angegeben ist. (Beliebiges Gewicht.)

In Wein geschmorte Entenschenkel

Zubereitung: 1 Std. 15 bis 1 St. 30 Min. - 4 Personen -
MIKROWELLE und KOMBINATION
Gefäße: 1 3-Liter-Schüssel mit Deckel + 1 Untertasse

Zutaten

4 Enten- oder Entenkükenschenkel
40 g Mehl
40 g Butter
1 Zwiebel
1 Karotte
75 cl Rotwein
1 Kräutersträußchen
100 g geräucherte Speckwürfel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die gut bemehlten Entenschenkel in einer Pfanne auf dem Herd von beiden Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel und Karotte in der abgedeckten Schüssel 3 Min. auf MAX schwitzen lassen. Wenn die Schenkel auf beiden Seiten gut gebräunt sind, diese in den Topf geben und mit Rotwein bedecken; das restliche Mehl, die Karotte, Zwiebel, das Kräutersträußchen, die zerdrückte Knoblauchzehe und die Speckwürfel hinzugeben. Eine umgedrehte Untertasse auf das Ganze stellen. Bedecken. Den Topf auf die Keramikplatte des Dampf-Mikrowellengerätes stellen und zuerst 11 Min. auf MAX. und anschließend 50 Min. bis 1 Stunde mit der Kombination Umluft 170° + 440 Watt (die Aufeinanderfolge der beiden Kochvorgänge programmieren) kochen. Das Entenfleisch muss am Ende des Kochvorgangs weich sein. Das Kräutersträußchen herausnehmen. Das Fett von der Sauce abschöpfen und nach Bedarf vor dem Servieren nachwürzen.

Entenküken mit Apfelfüllung

Zubereitung: ca. 20 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE und KOMBINATION

Gefäß: 1 Schüssel aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 27 cm

Zutaten

- 1 Entenküken von 1,4 kg
- 4 Äpfel
- 150 g Geflügelleber
- 100 g geräucherte Speckwürfel
- 1 Ei
- 1 Essl. Calvados

Zubereitung

Einen geschälten Apfel, die geräucherten Speckwürfel und die Geflügelleber grob hacken. Das Ei und den Calvados hinzufügen und sorgfältig vermischen. Nach Bedarf würzen. Den Bauch des Entenkükens mit der Füllung stopfen. Die Öffnung mit einer großen Nadel und Faden zunähen oder mit einigen Zahnstochern zusammenhalten. Das gewürzte Entenküken in die Schüssel setzen und die drei anderen geschälten und in Viertel geschnittenen Äpfel rundherum verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen und 45 bis 48 Min. mit der Kombination UMLUFT 250° + 250 Watt garen; das Entenküken nach halber Kochzeit umdrehen. Vor dem Servieren das Fett vom Bratensaft abschöpfen.

Geflügelfrikassee mit Estragon

Zubereitung: ca. 20 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 25 cm

Zutaten

1 Hähnchen von 1,2 kg in 8 Stücke geschnitten
1 Zwiebel
30 g Butter
1/2 l Hühnerbouillon
30 g Mehl
5 Stängel Estragon
3 Essl. Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenstücke mit Mehl bestäuben. Die fein gehackte Zwiebeln in der Butter bedeckt 3 Min. auf MAX schwitzen lassen. Die mit Mehl bestäubten Hähnchenstücke hinzufügen; Bouillon darüber gießen, leicht salzen und 4 Stängel gehackten Estragon hinzugeben. Zugedeckt 15-16 Min. auf MAX. garen. Die Hähnchenstücke abtropfen lassen. Die Sauce zugedeckt auf MAX einige Minuten einkochen lassen. Nach Bedarf nachwürzen; die Sahne sowie einige frische Estragonblätter hinzufügen.

Kaninchenfrikassee mit Rosmarin

Zubereitung: 12 bis 14 Min. - 4 Personen - MIKROWELLE

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

1 Kaninchen in 8 Stücke geschnitten
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
50 g Butter
2 Essl. Mehl
2 Gläser trockener Weißwein
2 Stängel Rosmarin
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchenstücke mit Mehl bestäuben, in einer Pfanne auf dem Herd mit einem Essl. Öl anbraten. Wenn sie von allen Seiten gut gebräunt sind, den Weißwein darüber gießen und das Ganze in die feuerfeste Form geben; gehackten Rosmarin, den zerdrückten Knoblauch und die gehackte Zwiebel hinzufügen. Bedecken und 12 Min. bis 14 Min. auf MAX kochen. Während des Kochens einmal umrühren. 5 Minuten ruhen lassen und ggf. nachwürzen.

Ragout nach irischer Art

Zubereitung: 60 bis 75 Min. - 5-6 Personen - MIKROWELLE UND KOMBINATION

Gefäße: 1 3-Liter-Schüssel mit Deckel + 1 Untertasse

Zutaten

1 kg Lammbrust
800 g Kartoffeln
4 große Zwiebeln
Thymian
Lorbeer
Bouillon
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Das Lammfleisch in Stücke schneiden, die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden. Fleisch, Zwiebelringe und Kartoffelscheiben abwechselnd lagenweise in dem Gefäß schichten, dabei jeweils etwas Thymian und Lorbeer darauf streuen. Den geschälten und zerkleinerten Knoblauch hinzufügen. Zur Hälfte mit Wasser oder Bouillon bedecken. Eine umgedrehte Untertasse auf das Ganze stellen. Bedecken, auf die Keramikplatte des Dampf-Mikrowellengerätes stellen und zuerst 15 Min. auf MAX und anschließend 1 Stunde mit der Kombination Umluft 170° + 440 Watt kochen (die Aufeinanderfolge der beiden Kochvorgänge programmieren). Am Ende des Kochvorgangs sollten die Fleischstücke zart und die Kartoffeln leicht mit der Gabel zu zerdrücken sein. Nach Bedarf vor dem Servieren nachwürzen.

Dampfgegarte Schweinelendchen mit Sauce Diable

Zubereitung: 22 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE UND DAMPF

Gefäß: 1 Schüssel

Zutaten

2 Schweinelendchen (ca. 800 g)
7 cl Weißwein (ca. 5 Essl.)
4 cl Balsamico-Essig (ca. 3 Essl.)
Dijon-Senf
3 Schalotten
4 Stängel Estragon
30 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Schweinelendchen sehr schnell von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Die Lendchen auf dem Dampfgareinsatz für Dampf auf den feuerfesten Glasbehälter stellen. Den Wasserstand überprüfen und zunächst 4 Min. auf MAX, anschließend 5-6 Min. bei Dampf 440 Watt garen. In der Zwischenzeit die gehackten Schalotten, den Weißwein, Balsamico Essig und den gehackten Estragon in eine Schüssel geben. Die Lendchen herausnehmen, würzen und auf einem mit Alufolie bedeckten Teller beiseite stellen. Den in der feuerfesten Form verbliebenen Bratensaft zu den Schalotten geben. Unbedeckt 3 Min. auf MAX und anschließend 9 Min. bei 250 Watt kochen lassen. Einen Essl. starken Senf hinzufügen. Nochmals 1 Min. auf MAX kochen, dann 30 g frische Butter hinzugeben. Nach Bedarf nachwürzen, anschließend die Lendchen in Medaillons geschnitten und mit Sauce bedeckt servieren.

Kalbsrouladen mit Morcheln

Gefäße: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm + 1 Schüssel

Zutaten

6 Kalbsrouladen
15 cl Noilly-Prat-Wein
3 Schalotten
2 Teel. Stärke
120 g Sahne
1 walnussgroßes Stück Butter
20 getrocknete Morcheln
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Morcheln eine halbe Stunde lang in einer Schüssel mit heißem Wasser einweichen. Die Kalbsrouladen in einer Pfanne auf dem Herd mit Butter von beiden Seiten anbraten. Kalbsrouladen, gehackte Schalotten, abgetropfte und in Stücke geschnittene Morcheln (daran denken, das Einweichwasser der Morcheln aufzuheben) und die Hälfte des Noilly-Weins in die Form geben. Ca. 8 Min. lang bedeckt auf MAX kochen. In der Zwischenzeit das Stärke im Einweichwasser der Morcheln auflösen. Am Ende des Kochvorgangs die Rouladen auf eine Servierplatte legen und mit Aluminiumfolie abdecken. Die aufgelöste Stärke, die Sahne und den Rest des Weins in den Kochtopf geben. Die Sauce 4 bis 5 Min. auf MAX andicken lassen. Nach Bedarf nachwürzen und anschließend über die Rouladen geben. Mit frischen Nudeln servieren.

Hackf leisch auf lauf

Zubereitung: ca. 15 Min. - 4 - 5 Personen - MIKROWELLE UND KOMBINATION

Gefäße: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm + 1 Schüssel

Zutaten

Instant-Püree für 4 Personen oder dampfgegartes Püree mit 900 g

Kartoffeln

(bei der Taste Auto 1000 g wählen)

400 - 500 g gekochtes Fleisch

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

20 g Butter

Petersilie

100 g Gruyère

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel mit Butter in der abgedeckten Schüssel 2-3 Min. auf MAX anschwitzen lassen. Das Fleisch hacken und die Zwiebel, die zerkleinerte Knoblauchzehe und die gehackte Petersilie zugeben. Das gut gewürzte gehackte Fleisch in die Form geben. Mit Püree bedecken und anschließend Gruyère darüber streuen.

- Wenn das Püree noch heiß ist, reichen 3-4 Min. auf MAX, um das Fleisch vor dem Überbacken aufzuwärmen. Die Form anschließend auf dem hohen Rost in den Herd stellen und 7 bis 9 Min. auf Kombination Grill 2 + 250 Watt überbacken.

- Wenn das Hackfleisch im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt wurde: Heizen Sie das Mikrowellengerät unter Umluft 250° + 600 Watt mit dem Metallrost auf unterer Stufe vor. Wenn das Mikrowellengerät vorgeheizt wurde, erhitzen Sie das Hackfleisch für 22 bis 25 Min.

Saucenrezepte

Bechamelsauce

Zubereitung: ca. 8 Min. - MIKROWELLE

Gefäß: 1 1-Liter-Schüssel

Zutaten

Für 1/4 l Milch

40 g Mehl

40 g Butter

Salz

Pfeffer

geriebener Muskat

1/4 l Milch

20g Mehl (2 gestr. Essl.)

20 g Butter (1 walnussgroßes Stück)

Salz, Pfeffer

geriebener Muskat

Zubereitung

Die Butter im Voraus herausnehmen und in kleinen Stücken in die Schüssel geben. 20 Sek auf MAX schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen, miteinander vermischen und 20 Sek. auf MAX schwitzen lassen. Beiseite stellen. Die Milch in einem hohen Topf 3-4 Min. auf MAX zum Kochen bringen (2-3 Min. für 1/4 Liter). Unter Umrühren mit dem Schneebesen auf die Butter-Mehl-Mischung schütten. Erneut zum Kochen bringen und 3-4 Min. (2 Min. 30 Sek. für 1/4 l) auf MAX kochen; nach halber Kochzeit gut mit dem Schneebesen umrühren. Nach Bedarf nachwürzen und etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen.

Variation: Wenn Sie 2 Eigelbe und 80 g geriebenen Gruyère-Käse zu Ihrer Bechamelsauce hinzufügen (für 1/2 l Sauce), erhalten Sie eine Sauce Mornay.

Sauce Béarnaise

Zubereitung: ca. 10 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE

Gefäß: 1 1-Liter-Schüssel

Zutaten

150 g Butter
2 Essl. gehackter Estragon
2,5 cl Essig, 3 Eigelbe
2,5 cl Weißwein
3 Schalotten
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten und Estragon hacken und zusammen mit dem Essig und etwas Pfeffer in eine große Schüssel geben. Bei 600 Watt zuerst bedeckt, dann unbedeckt 3-4 Min. einkochen lassen; es müssen am Ende ca. 2 Teel. Flüssigkeit übrig bleiben. Abkühlen lassen, dann die Eigelbe und 2 Essl. kaltes Wasser hinzufügen. Mischen und 20-30 Sek. bei 600 Watt erhitzen. Herausnehmen und kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Den Vorgang 5-6mal wiederholen, bis eine cremige Emulsion entsteht (das Gemisch darf niemals kochen). Die Sauce ist gekocht, wenn Sie den Boden der Schüssel beim Schlagen sehen können. Jetzt die weichen Butterstückchen unterziehen, ohne dabei mit Rühren aufzuhören. Falls nötig, im Verlauf des Vorgangs nochmals 10-20 Sek bei 600 Watt aufwärmen. Nach Bedarf nachwürzen und einige frische Estragonblätter hinzufügen. Falls erforderlich, unter Umrühren bei 100 Watt aufwärmen.

Roquefortsauce

Zubereitung: 4 bis 5 Min. - 4 Pers. - MIKROWELLE

Gefäß: 1 1/2 -Liter-Schüssel

Zutaten

50 g Roquefort

20 cl flüssige Sahne

2 Teel. Stärke

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den in Stücke geschnittenen Roquefort-Käse 1 Min. 30 Sek. bei 600 Watt schmelzen. Die Sahne und das in 1 Essl. Wasser aufgelöste Stärke hinzufügen. Nochmals 3 bis 3,5 Min. bei MAX garen, dabei nach halber Kochzeit gut umrühren. Nach Bedarf vor dem Servieren nachwürzen. Diese Sauce ist ideal als Beilage zu rotem Fleisch.

Weissweinsauce

Zubereitung: 20 bis 25 Min. - 8 Pers. - MIKROWELLE
Gefäß: 1 2-Liter-Schüssel

Zutaten

300-400 g magere Fischköpfe und Gräten
1 Kräutersträußchen
20 cl Weißwein
1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch
3 Schalotten
10 cl Sahne
150 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Fischreste zerkleinern und waschen. Die Fischreste, gehackte Zwiebel, Schalotten und Lauch sowie das Kräutersträußchen in die Schüssel geben. Mit Weißwein begießen. Mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Zugedeckt 15 Min. bei MAX. garen. Anschließend abschütten und die Fischreste und Geschmacksbeigaben wegwerfen. Den Sud unbedeckt bei MAX ca. 8 Minuten einkochen lassen. Wenn noch ca. 10 cl Flüssigkeit übrig sind, die Sahne hinzufügen. Nochmals unbedeckt 6-8 Min. bei MAX einkochen. Jetzt die weichen Butterstückchen unterziehen, ohne dabei mit Rühren aufzuhören. Nach Bedarf würzen. Vor dem Servieren eventuell einen Schuss fruchtigen Weißwein (z. B. Elsässer Wein) hinzufügen. Diese Sauce ist ideal als Beilage zu einer Vielfalt von Fisch.

Desserts



Schneebälle in Vanillecreme

Zubereitung: 8 bis 10 Min. - 4 - 5 Personen - MIKROWELLE

Gefäße: 1 1-Liter-Schüssel + 1 kleine Schüssel

Zutaten

Schneebälle:

4 Eiweiß mit 40 g Zucker

Vanillecreme:

4 Eigelbe

85 g Kristallzucker

1/2 l Milch

1 Vanilleschote.

Karamell:

50 g Zucker + 1 Essl. Wasser

Zubereitung

Den Karamell in der Schüssel unter ständiger Überwachung 1 bis 2 Min. bei MAX erhitzen. Abschließend den Karamell mit 2 Löffeln sehr heißem Wasser ablöschen.

Die Milch in die große Schüssel geben. Die in zwei Hälften geteilte Vanilleschote hinzugeben. Bei MAX 2 bis 3 Min. lang erhitzen (bis die Milch zum Kochen kommt). In der Zwischenzeit die Eigelbe und den Kristallzucker schlagen, bis das Gemisch eine helle Farbe annimmt. Die kochende Milch unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen hinzufügen. Nochmals 2 Min. 30 Sek. bis 3 Min. bei MAX zum Kochen bringen, dabei alle 30 Sek. kräftig umrühren. Den Kochvorgang beenden, sobald die Creme beginnt, dick zu werden. Die Vanilleschote herausnehmen und fein reiben, um einige Körner davon in die Creme zu geben. Abkühlen lassen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker vorsichtig unterheben. 8 bis 10 Schneebällchen formen und in die feuerfeste Form geben; unter ständiger Überwachung bei MAX 1 Min. 30 Sek bis 2 Min. garen. Abkühlen lassen und anschließend ein Häubchen aus Karamell draufsetzen.

Obsttorte mit Backpf laumen

Zubereitung: 25 bis 30 Min. - 6 Personen - KOMBINATION

Gefäße: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm + 1 Schüssel

Zutaten

200 g entsteinte Backpflaumen

2 cl Rum

25 cl Milch

60 g Butter

20 cl Sahne

100 g Mehl

1 Messerspitze Salz

100 g Zucker

3 ganze Eier

Zubereitung

Die Backpflaumen mit dem Rum und 2 Essl. Wasser 40-60 Sek. bei MAX einweichen. Mindestens 2 Stunden quellen lassen. Milch, Butter und Sahne 3 Min. bei 600 Watt erhitzen. Mehl, Salz, Zucker und Eier in einem Gefäß miteinander vermischen und die heiße Milch unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen dazugießen. Die abgetropften Früchte in der Form verteilen und das Gemisch darübergeben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen und 25 Min. mit der Kombination UMLUFT 240° + 440 Watt garen.

Obsttorte mit Backpflaumen

Zubereitung: 25 bis 30 Min. - 6 Personen - KOMBINATION

Gefäße: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm + 1 Schüssel

Zutaten

200 g entsteinte Backpflaumen

2 cl Rum

25 cl Milch

60 g Butter

20 cl Sahne

100 g Mehl

1 Messerspitze Salz

100 g Zucker

3 ganze Eier

Zubereitung

Die Backpflaumen mit dem Rum und 2 Essl. Wasser 40-60 Sek. bei MAX einweichen. Mindestens 2 Stunden quellen lassen. Milch, Butter und Sahne 3 Min. bei 600 Watt erhitzen. Mehl, Salz, Zucker und Eier in einem Gefäß miteinander vermischen und die heiße Milch unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen dazugießen. Die abgetropften Früchte in der Form verteilen und das Gemisch darübergeben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen und 25 Min. mit der Kombination UMLUFT 240° + 440 Watt garen.

Konditorcreme

Zubereitung: 5-7 Min. - Für 1/2 l Creme - MIKROWELLE

Gefäß: 1 1-Liter-Schüssel

Zutaten

1/2 l Milch

50 g Mehl

100 g Zucker

3 Eier

Zubereitung

Die Milch 3 bis 4 Min. bei MAX kochen lassen. In der Zwischenzeit den Zucker und das Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Eier hinzufügen. Mischen. Die heiße Milch unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen. 2-3 Min. bei MAX. garen, dabei jede Minute kräftig mit dem Schneebesen umrühren

Kokosnusspudding

Zubereitung: ca. 15 Min. - 6 Pers. - KOMBINATION

Gefäß: 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

Karamell:

50 g Zucker

2 Esslöffel Wasser

1 kleine Dose süße Kondensmilch

1 Dose Kokosnussmilch (400 g)

10 cl Milch

2 Essl. Tapioka

4 ganze Eier

Zubereitung

Zucker und Wasser in die Form geben. 4-5 Min. unter ständiger Überwachung bei MAX. garen, bis ein Karamell entsteht. Die Form in alle Richtungen schwenken, damit der Karamell sich gut verteilt. Milch, Kokosmilch und Tapioka in einer Schüssel mischen. 4 Min. bei MAX. kochen, dann die Kondensmilch und die Eier hinzufügen. Mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. In die Form füllen. Auf den niedrigen Rost stellen und ca. 15 Min. mit der Kombination GRILL 3 + 440 W. kochen. Lauwarm oder kalt servieren.

Schokoladen-Moelleux

Zubereitung: ca. 12 Min. 12-14 Pers. - MIKROWELLE und UMLUFT
Gefäß: 1 Schüssel + 1 Form aus feuerfestem Glas mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

110 g Butter
100 g Zucker
130 g Schokolade
2 Teel. Mehl
1 Teel. fein gemahlene Mandeln
1/2 Teel. Backpulver
3 Eier

Zubereitung

Die in Stücke geschnittene Schokolade mit der Butter in der Schüssel 2 bis 3 Min. bei 600 Watt schmelzen. Den mit dem Mehl, dem Backpulver und den fein gemahlenden Mandeln vermischten Zucker und anschließend die Eier einzeln hinzufügen. Die Mischung 1 Minute mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. Die Form sorgfältig mit Butter ausfetten und den Boden mit einem kreisrunden Stück Pergamentpapier auslegen. Die Mischung in die Form geben und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Herd mit der Kombination UMLUFT 230° + 110 Watt auf niedrigem Rost und dem Schutzring vorheizen. Die Mischung in den Ofen stellen und 14 Minuten backen; vor dem Stürzen aus der Form 3-4 Min. außerhalb des Backofens in der Form ruhen lassen. Sie können diesen Schokoladenkuchen auch auf individuelle Backförmchen verteilt backen (6 gefettete Backförmchen, 2 Essl. der Mischung pro Förmchen, 1 Stunde kühl stellen). In diesem Fall bei UMLUFT 220°C je nach gewünschter Konsistenz 16-18 Min. backen. (Sie können die gebackenen Schokoladenkuchen einige Tage im Kühlschrank aufbewahren und einzeln bei 440 W 30-40 Sek. aufwärmen).

Napf kuchen/Marmorkuchen

Zubereitung: 30 Minuten - für 6 Personen - Einstellung KUCHEN oder KOMBI

Gefäß: eine 26 cm lange Backform aus Metall

Zutaten

130 g Butter

3 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

130 g Mehl

5 Teelöffel Kakaopulver (für den Marmorkuchen)

Zubereitung

Alle Zutaten mit der zerlassenen Butter verrühren. Für den Marmorkuchen Teig auf zwei Schüsseln verteilen und das Kakaopulver in eine davon geben. Ofen auf Einstellung KUCHEN vorheizen, Rost unten im Ofen mit dem Schutzring abdecken. Teig (bei Marmorkuchen beide Farben abwechselnd) in die gefettete Backform geben. Backform auf den Schutzring im Ofen stellen und auf Einstellung KUCHEN oder 18 Minuten auf KOMBI HEISSLUFT 200° + 100 W und 12 Minuten auf HEISSLUFT 180° backen. Kuchen auf einen Rost stürzen und abkühlen lassen.

Bananenkuchen

Zubereitung: ca. 25 Min. - 6 Pers. - KOMBINATION

Gefäß: 1 Kuchenform aus Metall mit einem Durchmesser von Ø 22 cm

Zutaten

3 sehr reife Bananen
110 g Zucker
80 g Butter
100 g fettarme Sahne
120 g Mehl
1/4 Päckchen Backpulver
3 Eier
2 cl Rum
2 Teel. Natron

Zubereitung

Die Bananen in Scheiben schneiden und mit der Butter in eine Schüssel geben. Bedecken und ca. 9 Min. auf MAX kochen. Herausnehmen, mit der Gabel zerdrücken und Sahne sowie den mit Mehl, Backpulver und Natron vermischten Zucker hinzugeben. Anschließend die Eier einzeln und einen Schuss Rum unterrühren. In die gefettete und mit einem kreisrunden Stück Pergamentpapier ausgelegte Kuchenform füllen und 23-25 Minuten auf dem mit dem Schutzring ausgerüsteten unteren Rost mit der Kombination UMLUFT 250° + 250 Watt backen. Aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Schokoladenmousse

Zubereitung: 4 bis 6 Min. - 4 Personen - MIKROWELLE

Gefäß: 1 1-Liter-Schüssel

Zutaten

200 g Bitterschokolade

6 Eier

100 g Butter

50 g Zucker

Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen. Mit der in Stücke geschnittenen Butter in die Schüssel geben. Bedecken und 4 bis 6 Min. bei 440 Watt schmelzen. Solange rühren, bis Sie eine cremige Konsistenz ohne Klümpchen erhalten. Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Die Eigelbe schlagen, um sie zu brechen und anschließend die in kleinen Mengen hinzugefügte Schokoladen-Butter-Mischung unterziehen. Abkühlen lassen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Min. vor dem Ende 50 g Zucker unterziehen. Anschließend die beiden Massen (Schokolade + Eigelb plus Eischnee) durch vorsichtiges Unterheben mit dem Spachtel miteinander vermischen. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Feiner Zitronenkuchen

Zubereitung: ca. 23 Min. - für 4 - 6 Personen - Einstellung

KUCHEN oder BROT/KUCHEN oder KOMBI

Gefäß: eine große Schüssel + eine rechteckige Backform aus Metall (26 cm) oder eine runde Backform mit hohem Rand (25 cm Durchmesser).

Zutaten

120 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

120 g Zucker

80 g Butter

4 Eier

Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung

Backform mit reichlich Butter fetten. Ofen auf Einstellung BROT/KUCHEN oder KUCHEN (je nach verwendeter Backform) vorheizen, Rost unten im Ofen mit Schutzring abdecken. Mehl, Backpulver, Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Eier nacheinander zugeben, anschließend zerlassene Butter und Zitronensaft hinzufügen. Mit dem Mixer auf höchster Stufe verrühren und Teig in die Backform geben. Backform auf den Schutzring im Ofen stellen und bei Einstellung BROT/KUCHEN oder KUCHEN (je nach verwendeter Backform) oder 13 Minuten auf KOMBI 220° + 100 W und 10 Minuten auf HEISSLUFT 180° (runde Backform) oder 17 Minuten auf KOMBI 200° + 100 W und 12 Minuten auf HEISSLUFT 180 °C (rechteckige Backform) backen. (Die beiden Backzeiten nacheinander einprogrammieren, wenn Sie nicht die Automateinstellung wählen.) Kuchen auf einen Rost stürzen und abkühlen lassen.

Bratäpfel

Zubereitung: 16 bis 20 Min. - 2 Personen - KOMBINATION

Gefäß: 1 feuerfeste Form mit einem Durchmesser von ca. Ø 20 cm

Zutaten

2 Äpfel Sorte Kanada (ca. 600 g)

2 Teel. Honig

20 g Rosinen

30 g brauner Zucker

30 g weiche Butter

Zubereitung

Die Äpfel schälen. Das Innere aushöhlen und mit einem kleinen Löffel etwas von dem Fruchtfleisch herauskratzen. Die Äpfel in die Form stellen. Den Herd mit der Kombination 250° UMLUFT + GRILL 1 + 250 Watt mit dem niedrigen Rost vorheizen. Honig, Rosinen, Zucker und weiche Butter in einer Schüssel mischen. Die Äpfel mit dieser Mischung füllen. In den Ofen stellen und unbedeckt 10-12 Minuten backen; 10 Min. vor Ende der Backzeit die Äpfel mit dem Kochsaft beträufeln. Vor dem Servieren mindestens 5 Min ruhen lassen. Für 4 oder 5 Äpfel die Mengen für die Füllung verdoppeln und 12-13 Min. in einer Form mit einem Durchmesser von 20 cm. backen.

Müsliplätzchen

Zubereitung: 8 Min. - für 20 Stück - UMLUFT

Gefäß: 1 Blech von ca. 28 X 32 Größe, um auf den Grill und die Fettpfanne zu stellen

Zutaten

50 g Butter

50 g Müsli

2 Essl. Mehl

70 g Zucker

1 Ei, 50 g geriebener Zwieback

1 Messerspitze Zimt oder geriebener Ingwer

1 gestr. Teel. Natron

Zubereitung

Den Herd ohne Zubehör bei UMLUFT 250°C vorheizen. Alle Zutaten mit der weichen Butter in einer Schüssel miteinander vermischen.

Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel kleine Häufchen Teig auf das gefettete oder mit Pergamentpapier bedeckte Blech und die Fettpfanne setzen. Mit den Fingerspitzen flachdrücken. Die Fettpfanne unten mit dem Rost oben in den Herd stellen und 7 bis 8 Min. backen, dabei die Bräunung überwachen. Falls erforderlich, die Platten nach halber Backzeit drehen. Die Plätzchen mit Hilfe eines Spachtels vom Blech heben und auf einem Rost abkühlen lassen. Die Plätzchen werden während des Abkühlens knusprig.

Dreikönigskuchen

Zubereitung: ca. 30 Min. - 4-6 Personen - UMLUFT

Gefäß: 1 Tarteform oder 1 Springform mit einem Durchmesser von Ø 30 cm

Zutaten

2 Rollen Blätterteig mit Butter

40 g Butter

130 g Zucker

150 g geriebene Mandeln

1 Essl. Rum

2 Eier + 1 Eigelb zum Bestreichen des Teigs

Zubereitung

Für die Mandelcreme alle Zutaten miteinander mischen (Zucker + geriebene Mandeln + Butter + 2 Eier + Rum). Kalt stellen. Den Herd auf 200° UMLUFT mit dem niedrigen Rost vorheizen. Eine der Blätterteigrollen auf dem Blech ausrollen. Die Mandelcreme kuppelförmig darauf geben, dabei rings herum 2 cm Teil frei lassen. Diesen Rand mit dem geschlagenen Ei bestreichen. Den zweiten Teig darauf legen und die Teigränder fest zusammendrücken. Den Kuchen mit geschlagenem Ei bestreichen und mit dem Messerrücken Strahlen auf den Teig zeichnen, ohne ihn dabei zu zerschneiden. 28 bis 30 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Zitronentarte

Zubereitung: 25 Min. - 4/6 Pers. - Auto Programm für Torte
Gefäß: 1 Kuchenform aus Metall mit einem Durchmesser
von Ø 24 cm + 1 Schüssel

Zutaten

Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen
100 g gemahlene Mandeln
60 g Butter
130 g Zucker
3 Teel. Stärke
4 Eier
1 Rolle Mürbeteig mit Butter

Zubereitung

Die Form mit dem Teig auskleiden, ohne das Backpapier abzuziehen. Zucker, Mandelpulver und die abgeriebene Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Eier nacheinander hinzufügen, dann die geschmolzene Butter und die in Zitronensaft aufgelöste Stärke unterrühren. Den Herd mit der Taste Auto Programm für Torte 4-6 (Prog. 20) mit dem niedrigen Rost und dem Schutzring vorheizen. Die mit der Mischung gefüllte Tarteform in den Herd stellen und Start drücken. Nach beendeter Kochzeit aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Apfel-Tarte

Backzeit: 25 - 30 Minuten - für 4 Personen - HEISSLUFT

Gefäß: ein rundes (34 cm Durchmesser) oder ein rechteckiges Backblech (34 x 34 cm)

Zutaten

1 Packung Blätterteig (ca. 250 g)

4 Äpfel

Vanillezucker

Zubereitung

Ofen mit dem Rost in der obersten Einstellung auf HEISSLUFT 300° vorheizen. Blätterteig mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Ohne Überhänge auf das Backblech legen. In den Kühlschrank stellen. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Mit Vanillezucker bestreuen. Ca. 30 Minuten bei sehr hoher Temperatur backen. Je nach Apfelsorte kann es erforderlich sein, den Kuchen am Ende der Backzeit einige Minuten bei Einstellung GRILL 1 zu bräunen. Sofort servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen, damit der Blätterteig knusprig bleibt.

Apfelstreusel

Zubereitung: ca. 16 Min. - 4-6 Personen -

MIKROWELLE und KOMBINATION

Gefäß: 1 Auflaufform aus feuerfestem Glas oder feuerfestem Porzellan

Zutaten

5-6 Äpfel

40 g brauner Zucker

1/2 Teel. Zimt

75 g Zucker

75 g Butter

75 g Mehl

75 g ganze Mandeln

Zubereitung

Die geschälten und in Stücke geschnittenen Äpfel mit dem braunen Zucker und dem Zimt in die Form geben und unbedeckt 6-9 Min. auf MAX kochen; nach halber Kochzeit umrühren (die Kochzeit variiert beträchtlich je nach Apfelsorte). Abkühlen lassen. Die Mandeln in der Küchenmaschine zerkleinern, anschließend Butter, Mehl und Zucker hinzufügen. Solange in der Küchenmaschine mixen, bis sich Streusel bilden, die nicht zusammenhaften. Die Streusel auf den vorgekochten Äpfeln verteilen. Die Form anschließend auf dem hohen Rost in den Herd stellen und 7 bis 8 Min. mit der Kombination Grill 250 Watt überbacken, dabei die Bräunung überwachen. Die nach der Entnahme aus dem Ofen anfangs weichen Streusel werden während des Abkühlens knusprig.

Milchreis

Zubereitung: ca. 2 Stunden - 4 Personen - MIKROWELLE

Gefäß: 1 2-Liter-Schüssel

Zutaten

100 g Milchreis

1 l Vollmilch

80 g Puderzucker (oder 90 g brauner Zucker)

1 Vanilleschote und ein kleines Stück einer Zimtstange

Zubereitung

Den Reis 2-mal mit klarem Wasser waschen. Reis, Milch und Zucker in eine große Schüssel geben. Den Zimt und die geöffnete Vanilleschote hinzugeben. Zuerst unbedeckt 10 Min auf MAX zum Kochen bringen, dabei sorgfältig aufpassen, dass die Milch nicht überkocht, anschließend 2-mal 90 Min. bedeckt bei 100 Watt kochen. Denken Sie daran, die Aufeinanderfolge der beiden Kochprogramme zu programmieren. Während des Kochens einmal umrühren. Zugedeckt abkühlen lassen. Die lange Kochzeit dieses normannischen Rezeptes gewährleistet einen unvergleichlich cremigen Wohlgeschmack ohne die Gefahr, dass der Reis anbrennt oder am Topfboden klebt. Wenn Sie keine Vollmilch haben, ersetzen Sie 20 cl entrahmte Milch mit 20 cl flüssige Sahne.

Rezeptverzeichnis

VORSPEISEN

Olivenkuchen	72
Getoastetes Thunfisch-Sandwich	73
Meeresfrüchtegratin	74
Suppe Saint-Germain	75
Quiche Lorraine	76
Thunfisch-Tarte	77
Pizza	78
Zucchini-Cremesuppe	79

GEMÜSEREZEPTE

Gefüllte Kartoffeln	82
Polenta auf südfranzösische Art	83
Gratin Dauphinois	84
Karotten mit Orange und Kümmel	85
Blumenkohlauflauf	86
Ratatouille-Flammkuchen	87
Steinpilzrisotto mit Basilikum	88
Knollensellerie-Püree	89

FISCHREZEPTE

Lachsfilet mit Senf körnern	93
Geschmorte Seebrasse	94
Fisch mit Kokosnuss	95
Sahnige Fischterriner	96
Lachsfilet mit Dill	97
Fischauflauf	98
Räucherlachsbrötchen	99

FLEISCHREZEPTE

In Wein geschmorte Entenschenkel	104
Entenküken mit Apfelfüllung	105
Geflügelrikassee mit Estragon	106
Kaninchenrikassee mit Rosmarin	107
Ragout nach irischer Art	108
Dampfgegarnte Schweinelendchen mit Sauce Diable	109
Kalbsrouladen mit Morcheln	110
Hackfleischauflauf	111

SAUCENREZEPTE

Bechamelsauce	114
Sauce Béarnaise	115
Roquefortsauce	116
Weissweinsauce	117

REZEPTE FÜR DESSERTS

Schneebälle in Vanillecreme	120
Obsttorte mit Backpflaumen	121
Obsttorte mit Backpflaumen	122
Konditorcreme	123
Kokosnusspudding	124
Schokoladen-Moelleux	125
Napfkuchen/Marmorkuchen	126
Bananenkuchen	127
Schokoladenmousse	128
Feiner Zitronenkuchen	129
Bratäpfel	130
Müslipfätzchen	131
Dreikönigskuchen	132
Zitronentarte	133
Apfel-Tarte	134
Apfelstreusel	135
Milchreis	136