

Mode d'emploi Bedienungsanleitung

»»» Four à micro-ondes combiné Kombi-Mikrowellenofen

CM514---

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 29

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 29

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

Votre four à micro-ondes combiné

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

Avant toute utilisation

Avant de commencer	7
Réglage de l'horloge	8
Utilisation des micro-ondes	9
Installation des crochets et des supports de grille	11
Installation des supports de grille	11

Fonctionnement

Généralités	13
Fonctions du four	15
Fonctions micro-ondes	16
Fonctions Micro-ondes combinées	17
Régler le minuteur de cuisson	18
Fonction de verrouillage	19
Pause	19
Programmes automatiques	19

Conseils de cuisson 22

Entretien

Préserver la propreté de votre appareil	25
Éclairage	25

Problèmes

Que faire si...	26
-----------------	----

Consignes d'installation

Spécifications du produit	28
---------------------------	----

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	29
---	----

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Introduction

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous cuisinez en toute sécurité et sérénité. Vous pouvez avoir les plats les plus savoureux sur la table en un rien de temps. L'appareil est facile à utiliser, notamment grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Ce manuel d'utilisation contient des informations relatives à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.



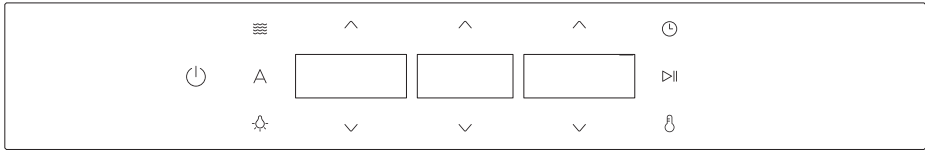
Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Panneau de commande

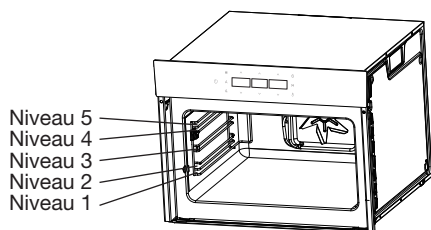


	Touche marche / arrêt
	Touche micro-ondes
	Touche menu automatique
	Touche éclairage
	Touche horloge
	Touche démarrage / pause
	Touche température
	Touches de réglage

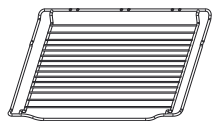
FR

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Description



Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

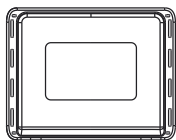


- **Grille de four**

Utilisée au micro-ondes et au four.

Convient pour griller. Un plat pour cuisson ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four.

Utilisez la grille du four pour les fonctions micro-ondes combinées.



- **Lèche-frite en émail**

Utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Placez la lèche-frite au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la cuisson.

N'utilisez pas la lèche-frite en émail pour les fonctions micro-ondes !



Remarque

Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils chauffent. Ce phénomène n'affecte pas leur fonctionnement. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme originale.

Avant de commencer

- Ouvrez la porte et retirez le matériel d'emballage.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé, mais contactez le fabricant.
- Retirez le film de protection de l'extérieur du four à micro-ondes.
- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou sentant fort.
- Réglez l'horloge ; voir « Réglage de l'horloge ».
- Allumez votre four en mode Convection, à 250 °C pendant 1 heure. Voir le chapitre « Fonctionnement / Fonctions du four ».



Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

- Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
- Une fois refroidi, nettoyez le four à l'eau chaude.

Pas d'aluminium sur la sole du four

- Ne couvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium et ne placez jamais de plateaux ou de moules de cuisson sur la sole du four. Le papier aluminium bloque la chaleur, ce qui peut abîmer l'émail et nuire au résultat de cuisson.

Nettoyer immédiatement

- Les éclaboussures de nourriture contenant du sucre ou de jus de fruits (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est conseillé de nettoyer immédiatement de telles éclaboussures.

Remarques

- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ce phénomène est normal.
- La fonction de cuisson et la température peuvent être modifiées pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier sous l'influence de certaines conditions.
- Certains plats nécessitent un préchauffage du four.
- Si vous utilisez du papier de cuisson, celui-ci doit résister à des températures élevées.

AVANT TOUTE UTILISATION

- La préparation de grands morceaux de viande ou de plats à base de pâte, tels que de tartes, libère une importante quantité de vapeur. Cela peut provoquer de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après le processus de cuisson, essayez la porte et la vitre.
- Pour empêcher la condensation, ne laissez jamais refroidir des aliments chauds dans un four fermé.

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt.
L'écran de démarrage s'affiche.
2. Appuyez sur la touche horloge pendant 3 secondes.
L'affichage des heures clignote.
3. Utilisez les touches de réglage pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche démarrage / pause.
L'affichage des minutes clignote.
5. Utilisez les touches de réglage pour régler les minutes.
6. Pour finir, appuyez sur la touche démarrage / pause pour confirmer l'heure réglée.
L'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Utilisation des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Les micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (réfrigéré ou non)



Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours la grille de four insérée au niveau 1 en mode micro-ondes.

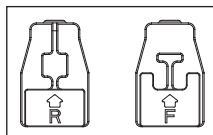
AVANT TOUTE UTILISATION

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Un arc électrique peut se former si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide		
• Gobelets en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu.
• Sacs en papier ou journaux	X	
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Risque d'arcs électriques.
Verrerie	✓	
• Plats allant au four et directement sur la table		Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques.
• Verrerie fine		Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Conviennent pour réchauffer seulement.
• Bocaux en verre		
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier		
• Assiettes, gobelets, essuie-tout	✓	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe également l'excédent d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

- ✓ : Recommandé
 ✓X : À utiliser avec précaution
 X : Dangereux

AVANT TOUTE UTILISATION

Installation des crochets

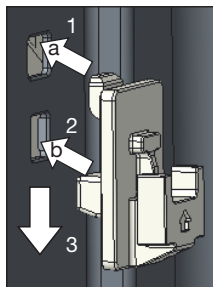


Installez le crochet « R » à l'arrière.

Installez le crochet « F » à l'avant.



Retirez le ruban de l'intérieur de la cavité du four avant d'installer les crochets.

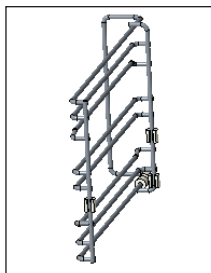
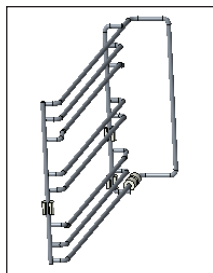


1. Tout d'abord, installez le crochet dans l'orifice « a ».
2. Poussez ensuite le crochet dans l'orifice « b ».
3. Enfin, poussez le crochet vers le bas dans la bonne position.

Installation des supports de grille

Notez la différence entre le support de grille gauche et droit.

Le support de grille gauche Le support de grille droit.



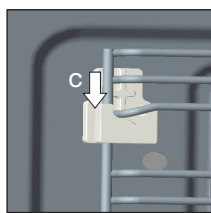
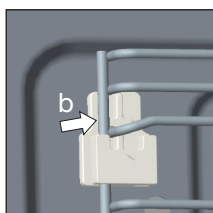
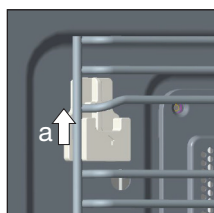
Attention

Un positionnement incorrect des supports de grille peut provoquer des étincelles.

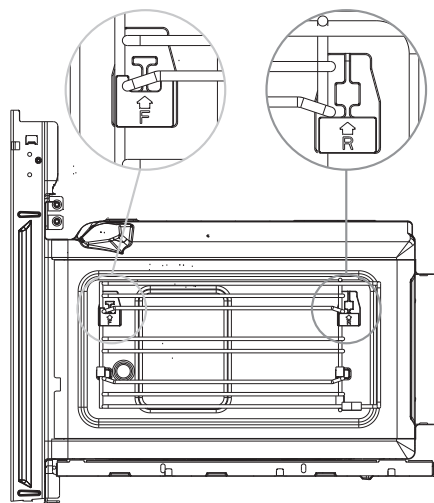
AVANT TOUTE UTILISATION

Installation du support de grille gauche

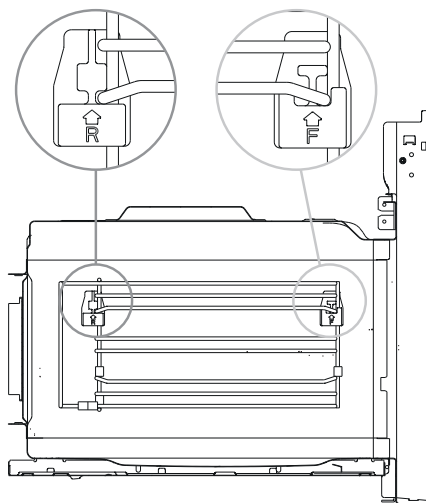
1. Soulevez le support de grille en position « a » contre le crochet avant. Assurez-vous que l'arrière du support de grille est contre le crochet arrière.
2. Poussez le support de grille vers l'arrière en position « b ».
3. Poussez le support de grille vers le bas en position « c » et déplacez-le dans le bas de la rainure du crochet.
4. Terminé.



Le support de grille gauche



Le support de grille droit



Généralités

Niveaux de puissance des micro-ondes

Vous pouvez voir dans le tableau ci-dessous quels sont les niveaux de puissance que vous pouvez choisir et pour quels aliments les niveaux de puissance conviennent. Pendant la cuisson, il est possible de changer la puissance en appuyant sur la touche micro-ondes.

Niveau de puissance	Aliment
900 W	- Bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
810 W	
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats contenant des œufs et du fromage.
630 W	
540 W	- Cuire du riz, de la soupe
500 W	
360 W	- Décongeler
300 W	- Faire fondre du chocolat et du beurre
180 W	- Décongeler des aliments sensibles/déli-cats - Décongeler des aliments de forme irrégulière - Attendrir de la crème glacée - Faire lever la pâte
100 W	

Modifier la température

Pendant la cuisson, il est possible de changer la température.

Modification du temps de cuisson

Pendant la cuisson, il est possible de changer le temps de cuisson. Les paliers pour l'ajustement du temps sont les suivants (le temps de cuisson maximal pouvant être programmé dépend du mode choisi) :

Ajustement	0 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 120 min.	120 min.+
Palier	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.	30 min.

FONCTIONNEMENT

Fonctions		Température	Utilisation
	Traditionnel	100 ~ 235 °C	Les éléments du haut et du bas fonctionnent ensemble pour une cuisson traditionnelle. Le four doit être préchauffé à la température voulue : parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
	Convection	50 ~ 250 °C	Pour cuire sur plusieurs niveaux.
	Traditionnel + chaleur tournante	50 ~ 235 °C	Pratique et permet de gagner du temps. Jusqu'à 4 plats différents peuvent être cuits simultanément sur différents niveaux sans mélanger les goûts ou les odeurs.
	Gril radiant	100 ~ 235 °C	Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant le niveau supérieur pour des petits aliments et les niveaux inférieurs pour des aliments plus volumineux.
	Double gril + chaleur tournante	100 ~ 250 °C	Pour les plats gratinés et la finition des légumes rôtis.
	Double gril	100 ~ 235 °C	Les éléments radiants intérieurs et l'élément supérieur extérieur fonctionnent simultanément afin d'offrir une chaleur de gril rapide et uniforme et efficacement dorer la surface des aliments.
	Convection + Élément de chauffe inférieur	50 ~ 250 °C	La chaleur supplémentaire provenant du bas et des côtés du four permet d'obtenir un fond croustillant.
	Élément de chauffe inférieur	50 ~ 235 °C	Il est parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
	Micro-ondes	100 ~ 900 W	Décongeler, réchauffer et cuire.
	Micro-ondes + convection	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	Pour réduire le temps de cuisson des grandes portions, tout en ayant une finition dorée.
	Micro-ondes + double gril + chaleur tournante	300 W 100 ~ 220 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
	Micro-ondes + Convection + Élément de chauffe inférieur	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement le dessous d'un plat ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
	Programmes automatiques		3 programmes de décongélation, d 01, d 02 et d 03. 13 programmes de cuisson, de P 01 à P 13.



Remarque

Voir les « Conseils de cuisson » pour les informations concernant les aliments.

Fonctions du four



Si aucun temps de cuisson n'est programmé, le four ne s'éteindra pas automatiquement et fonctionnera pendant 9 heures. Aucun « End » n'apparaîtra à l'écran et vous devrez éteindre le four vous-même à l'aide de la touche marche / arrêt.

Utilisation du four avec préchauffage

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt.

L'écran de démarrage s'affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.

2. Utilisez les touches de réglage pour sélectionner la fonction et régler la température.

3. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le processus de cuisson.

Le four s'allume. Une animation s'affiche sur l'écran de droite et le symbole de préchauffage  apparaît.

Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et le symbole de préchauffage disparaît.

4. Ouvrez la porte et placez le plat dans le four.

5. Refermez la porte.

6. Utilisez les touches de réglage pour programmer le temps de cuisson. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps réglé.

7. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le processus de cuisson.

Des signaux sonores retentissent lorsque le processus est terminé et « End » apparaît à l'écran.

8. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour revenir à l'écran de démarrage.

9. Appuyez à nouveau sur la touche marche / arrêt : le four passe en mode veille.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.

Utilisation du four sans préchauffage

1. Placez le plat dans le four.

2. Appuyez sur la touche marche / arrêt.

L'écran de démarrage s'affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.

3. Utilisez les touches de réglage pour sélectionner la fonction et régler la température.

4. Utilisez les touches de réglage pour programmer le temps de cuisson. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps réglé.

5. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le processus de cuisson.

Des signaux sonores retentissent lorsque la température de consigne sera atteinte. La cuisson reprendra alors.

Des signaux sonores retentissent lorsque le processus est terminé et « End » apparaît à l'écran.

6. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour revenir à l'écran de démarrage.

7. Appuyez à nouveau sur la touche marche / arrêt : le four passe en mode veille.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.



Remarques

- La température et la durée de cuisson peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide des touches de réglage.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, celle-ci s'arrête. Le temps clignote à l'écran. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche démarrage / pause pour relancer la fonction programmée.
- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour interrompre la cuisson prématurément ; l'écran de démarrage s'affiche.
- Le four combiné passe automatiquement en mode veille après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche démarrage / pause.

Fonctions micro-ondes



Attention !

Un retard à l'ébullition peut se produire dans les liquides (tels que l'eau) chauffés au four à micro-ondes. Cela signifie que le liquide commence à bouillir sans que vous voyez le moindre mouvement. Une fois sorti du four, le liquide peut se mettre à bouillir rapidement et éclabousser hors du récipient avec un risque de blessure. Pour supprimer ce retard à l'ébullition, placez une cuillère en plastique/verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.



Attention !

La prudence s'impose avec les aliments pour bébé et les petits pots :

- Secouez ou remuez bien le contenu des biberons ou petits pots pour bébé après le passage aux micro-ondes.
- Avant de servir, vérifiez soigneusement la température du contenu afin d'éviter les brûlures.



Attention !

Les ustensiles peuvent être chauds lorsqu'ils ont été utilisés dans le four à micro-ondes !

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt.
L'écran de démarrage s'affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.
2. Appuyez sur la touche micro-ondes pour activer la fonction micro-ondes.
La puissance et le temps de cuisson s'affichent à l'écran.
3. Utilisez les touches de réglage pour définir la puissance et la durée de cuisson (max. 30:00 minutes à 900 W et max. 1:30 heure pour toutes les autres puissances).

- Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le processus de cuisson.
Des signaux sonores retentissent lorsque le processus est terminé et « End » apparaît à l'écran.
- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour revenir à l'écran de démarrage.
- Appuyez à nouveau sur la touche marche / arrêt ; le four passe en mode veille.
Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.



Remarques

- La puissance ne peut pas être modifiée pendant la cuisson.
- La durée de cuisson peut être ajustée pendant la cuisson à l'aide des touches de réglage.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, celle-ci s'arrête. Le temps clignote à l'écran. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche démarrage / pause pour relancer la fonction programmée.
- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour interrompre la cuisson prématurément ; l'écran de démarrage s'affiche.
- Le four combiné passe automatiquement en mode veille après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche démarrage / pause.

Fonctions Micro-ondes combinées

Les éléments chauffants et le micro-ondes sont utilisés simultanément. Grâce à l'utilisation du micro-ondes, vos plats sont prêts plus rapidement tout en étant joliment dorés

- Appuyez sur la touche marche / arrêt.
L'écran de démarrage s'affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.
- Utilisez les touches de réglage pour sélectionner la fonction combinée.
- Utilisez les touches de réglage pour régler la température et le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche de température.
La puissance s'affiche à l'écran.
- Utilisez les touches de réglage pour régler la puissance.
- Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le processus de cuisson.
Des signaux sonores retentissent lorsque le processus est terminé et « End » apparaît à l'écran.
- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour revenir à l'écran de démarrage.
- Appuyez à nouveau sur la touche marche / arrêt ; le four passe en mode veille.
Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.



Remarques

- Le temps de cuisson peut être ajusté pendant la cuisson à l'aide des touches de réglage.
- La température et la puissance ne peuvent pas être modifiées pendant la cuisson.
- La puissance peut être affichée pendant la cuisson. Appuyez sur la touche de température – la puissance s'affiche pendant 5 secondes à l'écran.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, celle-ci s'arrête. Le temps clignote à l'écran. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche démarrage / pause pour relancer la fonction programmée.
- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour interrompre la cuisson prématurément ; l'écran de démarrage s'affiche.
- Le four combiné passe automatiquement en mode veille après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche démarrage / pause.

Régler le minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson ne peut être utilisé que lorsque l'heure actuelle est réglée. Vous pouvez utiliser le minuteur de cuisson lorsque le four est en veille. Le minuteur de cuisson n'éteint pas le four.

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt.

L'écran de démarrage s'affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.

2. Appuyez sur la touche horloge pour activer le minuteur de cuisson.

L'écran affiche 00:00 et la touche horloge s'allume intensément.

3. Utilisez les touches de réglage pour définir le temps.

4. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le minuteur.

Le temps commence à défiler. Après quelques secondes, l'affichage de démarrage réapparaît. Des signaux sonores retentissent lorsque le temps programmé est écoulé. La touche horloge n'est plus intensément éclairée.



Si le temps défini est inférieur à 1 heure, le temps est affiché en minutes : secondes.



Appuyez sur la touche horloge pour afficher l'heure programmée à l'écran. Utilisez les touches de réglage pour modifier l'heure programmée, si nécessaire.

Fonction de verrouillage

Vous pouvez « verrouiller » les touches afin d’éviter qu’un processus de cuisson ne soit lancé par inadvertance.

- 1. Appuyez sur la touche marche / arrêt.
L’écran de démarrage s’affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.
- 2. Appuyez sur la touche d’éclairage pendant 3 secondes.
Un signal sonore retentit. L’heure actuelle s’affiche avec un symbole de verrouillage. Les touches sont désormais verrouillées.
- 3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche d’éclairage.
Un signal sonore retentit. Le symbole de verrouillage disparaît de l’affichage et l’écran de démarrage réapparaît.

Pause

Pendant le fonctionnement de votre four à micro-ondes combiné, vous pouvez le mettre sur « pause ».

- 1. Appuyez sur la touche démarrage / pause.
Les réglages à l’écran de droite clignotent.
- 2. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour redémarrer le processus de cuisson.

Programmes automatiques

Vous pouvez choisir parmi 3 programmes automatiques de décongélation et 13 programmes automatiques de cuisson. Tout ce que vous avez à faire est de sélectionner le programme et régler le poids correct. La puissance, le temps et la température sont déjà programmés dans le programme sélectionné.

Programmes automatiques de décongélation		Plage de poids en kg	
d 01	Viande	0,1 - 1,5	<i>Pendant la décongélation, placez les aliments sur la grille de four au premier niveau. Un signal sonore vous rappelle de retourner les aliments pendant le processus de décongélation.</i>
d 02	Volaille	0,1 - 1,5	
d 03	Poisson	0,1 - 0,8	

FONCTIONNEMENT

Programmes automatiques de cuisson		Poids in kg	Fonction four / Puissance
P 01**	Légumes frais	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 02**	Pommes de terre - épluchées / cuites	0,24 - 0,48 - 0,72	
P 03	Pommes de terre - rôties	0,45 - 1,0	Convection 220 °C 300 W
P 04*	Morceaux de poulet (congelés)	0,55	Convection 220 °C
P 05*	Cake	0,4 - 0,5 - 0,6	Convection 160 °C
P 06*	Tarte aux pommes	2,4	Convection 180 °C
P 07*	Quiche	1,0	Convection 200 °C
P 08**	Réchauffer des boissons / soupes	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 09**	Réchauffer un repas complet	0,25 - 0,35	
P 10**	Réchauffer une sauce / un ragoût	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Pizza - surgelée	0,2 - 0,4 - 0,6	Convection 220 °C
P 12*	Frites au four - surgelées	0,3 - 0,4 - 0,5	Convection + élément de chauffe inférieur 220 °C
P 13	Lasagnes - surgelées	1,6	Convection 220 °C 300 W

* Les programmes avec un * nécessitent un préchauffage. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est interrompu. Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal sonore est émis. L'heure et la température clignotent à l'écran. Mettre le plat au four. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour démarrer le programme automatique.

** Les programmes avec ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.



Attention!

- Pendant certains programmes de cuisson automatiques, la fonction micro-ondes est activée. N'utilisez donc pas d'ustensiles en métal.

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt.

L'écran de démarrage s'affiche avec la première fonction de cuisson, la température correspondante et les touches disponibles.

2. Appuyez sur la touche du menu automatique.

Le premier programme automatique s'affiche à l'écran avec les réglages correspondants.

3. Utilisez les touches de réglage pour régler le poids.

Le poids que vous pouvez régler dépend du programme sélectionné.

Pour les programmes P04, P06, P07 et P13, vous pouvez ignorer cette étape.

4. Appuyez sur la touche démarrage / pause pour lancer le programme automatique.

Des signaux sonores retentissent lorsque le programme est terminé et « End » apparaît à l'écran.

5. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour revenir à l'écran de démarrage.

6. Appuyez à nouveau sur la touche marche / arrêt ; le four passe en mode veille.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.



Remarques

- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour arrêter prématurément le programme automatique ; l'écran de démarrage s'affiche.
- Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage / pause ».

Réchauffage et cuisson



- Le four à micro-ondes chauffe toujours à la même intensité. Plus vous placez d'aliments dans le four à micro-ondes, plus la durée de cuisson sera longue.
- Des plats larges et minces sont plus rapidement réchauffés que des plats hauts et étroits.
- Recouvrir les plats avec du film étirable ou avec un couvercle adapté permet d'éviter les projections, de réduire le temps de cuisson et aide à préserver l'humidité des aliments.



Attention !

- Après la cuisson, retirez le film étirable ou le couvercle avec précaution. La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
- Si nécessaire, humidifiez les aliments qui se dessèchent rapidement. Trempez les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide pendant un moment avant de les enfourner au four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Remuez les aliments ou retournez-les une ou deux fois pour obtenir une cuisson uniforme.
- Lorsque vous réchauffez des aliments déjà cuits, sélectionnez toujours le niveau de puissance de micro-ondes le plus élevé.
- La cuisson dans un four à micro-ondes ne nécessite que de petites quantités d'eau, de sel et d'assaisonnement. Il est préférable de saler après la cuisson. Cela permet d'éviter le dessèchement des aliments.
- La cuisson des aliments continue pendant un certain temps une fois le four à micro-ondes arrêté. Pensez-y afin de ne pas sur-cuire vos plats.



Attention !

- Quand vous réchauffez des petites quantités de produits poudreux (par exemple en séchant des fines herbes), placez toujours un verre d'eau dans le micro-ondes. Sinon, il y a un risque de combustion spontanée dû à la petite quantité.

Décongélation



- Utilisez toujours le programme décongélation pour décongeler de gros morceaux compacts. Comme l'aliment est décongelé progressivement et uniformément, vous ne risquez pas que l'extérieur se dessèche tandis que le centre est encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est conseillé de diviser les aliments en morceaux plus petits après un certain temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les aliments compacts, prévoyez quelques pauses dans le processus de décongélation.
- Lorsque vous décongelez des aliments de forme irrégulière, vous pouvez couvrir ou emballer les pièces minces avec du papier aluminium à mi-parcours.
- Utilisez de préférence la grille du four lors de la préparation de plats.

Facteurs qui influencent le processus de cuisson



- La température des ingrédients influence le temps de cuisson. La cuisson d'un plat froid dure plus longtemps que la cuisson d'un plat à température ambiante.
- La cuisson d'aliments légers et délicats est plus rapide que la cuisson de plats plus lourds et compacts, comme des ragoûts ou des rôtis. Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments légers et délicats. Les bords peuvent sécher et durcir facilement.
- Les petits morceaux de nourriture sont chauffés de façon plus uniforme si vous les placez séparément dans le micro-ondes, de préférence en forme de cercle.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrir les cuisses et les ailes de poulet avec du papier aluminium permet d'éviter de brûler ces parties.
- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments sur une profondeur de 3 cm environ. Le cœur des aliments épais est réchauffé en raison de la chaleur de la partie réchauffée (l'extérieur) qui se diffuse vers l'intérieur.
- La viande et la volaille cuites au four à micro-ondes pendant plus de 15 minutes seront légèrement dorées. Les aliments qui nécessitent une cuisson plus courte peuvent être préalablement enduits d'une sauce « à dorer », telle que de la sauce Worcestershire, soja ou barbecue.
- Le papier sulfurisé empêche les éclaboussures. Il permet également de mieux retenir la chaleur.

Techniques de base



- **Remuer**
 - ▷ Remuer régulièrement le contenu des plats permet de répartir la chaleur emmagasinée. Remuez toujours de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur du plat est réchauffé en premier.
- **Retourner**
 - ▷ Retournez fréquemment les grands aliments épais. Ainsi, leur cuisson est plus rapide et plus uniforme
- **Piquer**
 - ▷ Les aliments avec une peau ou une coquille éclatent au micro-ondes ; c'est le cas des jaunes d'œufs, des fruits de mer et des fruits. Pour éviter ce phénomène, piquez plusieurs fois ces aliments avec une fourchette ou un pique à brochette avant la cuisson.
- **Vérifier**
 - ▷ Les aliments cuisent rapidement. Il est donc conseillé de les vérifier fréquemment. Sortez les aliments du micro-ondes juste avant qu'ils ne soient prêts.
- **Temps de repos**
 - ▷ Une fois sortis du micro-ondes, laissez les aliments reposer à couvert, généralement pendant 3 à 10 minutes. Les aliments continuent à cuire. Ne recouvrez pas les mets qui ont une croûte sèche, comme les cakes.

Cuisson des légumes



- Utilisez, si possible, des légumes frais. Si les légumes sont un peu défraîchis parce qu'ils ont été conservés trop longtemps, vous pouvez les rafraîchir en les trempant un instant dans de l'eau froide.
- Utilisez un plat large pour cuire les légumes afin que la couche de légumes couvrant la base du plat ne soit pas trop épaisse.
- Il est conseillé de cuire les légumes dans leur propre jus.
- Recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film étirable spécial micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels naturellement présents dans les légumes donnent généralement assez de goût. Toutefois, si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Cuisez les légumes le plus rapidement possible. Laissez-les continuer à cuire une fois le four à micro-ondes arrêté.
- Vérifiez avec un pique ou une fourchette si les légumes sont prêts.

Cuire du poisson

- Le poisson doit être cuit progressivement. Sélectionnez un niveau de puissance bas pour les poissons fins, gras ou en petites portions (environ 30 %). Dans les autres cas, vous pouvez en toute sécurité augmenter un peu le niveau de puissance. Laissez toutefois les aliments continuer à cuire une fois le four à micro-ondes arrêté. Le poisson est cuit lorsque la chair est opaque.

Préserver la propreté de votre appareil



- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien inadéquat peut provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Reportez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage dans le manuel d'utilisation.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille pourrait se développer à certains endroits.
- Les sauces acides, telles que le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés, tels que des rôtis, contiennent du chlorure et des acides. Ceux-ci attaquent la surface en acier inoxydable. Le compartiment de cuisson doit donc toujours être nettoyé après chaque utilisation.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui provoquerait l'éclatement du verre (le cas échéant).
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents risquent alors d'être endommagées. Nettoyez le joint régulièrement.



- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse et séchez l'appareil soigneusement avec un chiffon sec. Assurez-vous que le capot du distributeur de micro-ondes (à l'intérieur du four) est propre. Un capot sale peut provoquer des étincelles.
- Nettoyez l'intérieur du four immédiatement après utilisation. Essuyez la condensation, le liquide qui a débordé et les restes de nourriture avec un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent l'énergie des micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez les accessoires régulièrement ; utilisez une brosse et de l'eau savonneuse et séchez les accessoires soigneusement avec un chiffon sec. Les accessoires sont également lavables au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous placez un verre de vinaigre ou d'eau citronnée dans la cavité du four. Enclenchez le micro-ondes à pleine puissance pendant deux minutes. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide.

Éclairage

- Cet appareil est équipé d'un éclairage LED.
- Les LED vous garantissent un éclairage optimal, une durée de vie jusqu'à 10 fois plus longue que les lampes classiques et des économies d'énergie pouvant atteindre 90 %.



**Contactez le service après-vente si l'éclairage LED a besoin d'être remplacé.
N'essayez pas de le remplacer vous-même.**

Que faire si...

Si le four à micro-ondes ne cuit pas aussi bien qu'il le devrait, s'il produit des étincelles à l'intérieur ou s'il ne démarre pas etc., essayez d'abord de trouver vous-même la cause du problème avant d'appeler le service après-vente.

Vérifiez les points suivants :

- La fiche est-elle insérée dans la prise ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- Avez-vous réglé correctement le niveau de puissance et la durée de cuisson ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne devraient pas s'y trouver ?
- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine appropriés ?
- Les orifices de ventilation sont-ils bouchés ?
- Les aliments sont-ils suffisamment décongelés ?
- Avez-vous retourné ou remué les aliments pendant la cuisson ?
- La sécurité enfant est-elle activée ?

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Vérifiez la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil fonctionne.
	La fiche n'est pas dans la prise.	Branchez-le dans la prise.
	Panne électrique.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. Le symbole d'un cadenas s'affiche à l'écran.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.
L'appareil ne s'allume pas.	La porte n'est pas bien fermée.	Vérifiez s'il y a des résidus alimentaires ou de la saleté dans la porte. Fermer la porte.
Le plat met plus de temps que d'habitude à chauffer.	La puissance sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance supérieure.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Doubler la quantité = presque doubler le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.

PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Une certaine fonction ou un certain niveau de puissance ne peut pas être réglé.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible avec cette fonction.	Choisissez les paramètres autorisés.
E-01 s'affiche à l'écran.	Le dispositif de sécurité thermique s'est déclenché.	Contactez le service après-vente.
E-04 s'affiche à l'écran.		
E-17 s'affiche à l'écran.		

Dans tous les autres cas ou avec des codes d'erreur à l'écran ; appeler le service après-vente.

CONSIGNES D'INSTALLATION

Spécifications du produit

La puissance totale, le voltage nécessaire et la fréquence sont indiqués sur l'étiquette située à l'intérieur de cet appareil.

Dimensions extérieures (l x p x h)	595 mm x 565 mm x 454 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Capacité du four	50 liter
Tension nominale	220-230 V ~ 50 Hz
Puissance du micro-ondes input	1700 W
Puissance du micro-ondes output	900 W
Gril	2200 W
Convection	1700 W
Consommation électrique maximale	3150 W

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

Informations sur le produit concernant la consommation d'électricité et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0,8 W
Le temps maximal nécessaire au four pour passer automatiquement en mode basse consommation d'énergie.	20 minutes

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton,
- feuille de polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de vie, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte séparée des appareils électroménagers nous permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé qui pourraient résulter d'une élimination incorrecte. Les matériaux qui ont servi à fabriquer cet appareil peuvent être réutilisés, ce qui signifie d'énormes économies d'énergie et de matières premières.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits sont conformes aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences auxquelles il est fait référence dans les normes.

Ihr Kombi-Mikrowellenofen

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Vor der Benutzung

Bevor Sie beginnen	7
Uhrzeit einstellen	7
Verwendung der Mikrowelle	8
Einsetzen der Schienenhalter und Schienen	10
Einsetzen der Schienenrahmen	10

Bedienung

Allgemeine Hinweise	13
Ofenfunktionen	15
Mikrowellenfunktionen	16
Kombi-Mikrowellenfunktionen	17
Kurzzeituhr einstellen	18
Sperrfunktion	19
Pause	19
Automatische Programme	19

Kochtipps

22

Pflege

Reinigung des Geräts	25
Beleuchtung	25

Störungen

Was ist zu tun, wenn ...	26
--------------------------	----

Installationsanleitung

Technische Daten	28
------------------	----

Ihr Backofen und die Umwelt

Entsorgung von Verpackung und Gerät	29
-------------------------------------	----

Einführung

Das Kochen mit Ihrem neuen Mikrowellenofen ist sicher und komfortabel. Bringen Sie im Handumdrehen die leckersten Gerichte auf den Tisch! Das Gerät ist einfach in der Bedienung, nicht zuletzt aufgrund der automatischen Gar- und Auftauprogramme.

Dieses Handbuch enthält Informationen über die Bedienung, die Wartung und den sicheren Betrieb des Geräts.



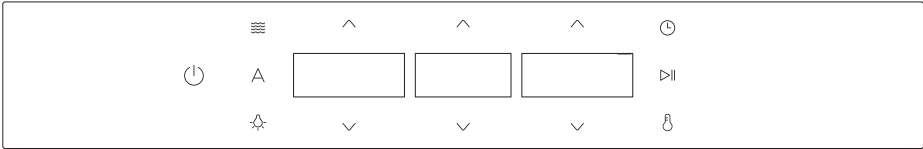
Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts auch die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie auch die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

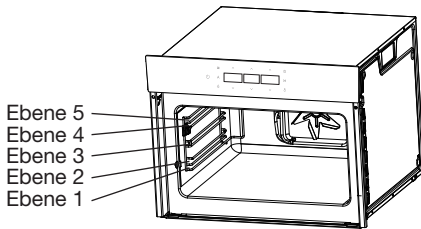
IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

Bedienfeld

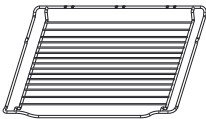


	Ein-/Aus-Taste
	Mikrowellen-Taste
	Auto-Menü-Taste
	Beleuchtungstaste
	Uhr-Taste
	Start-/Pause-Taste
	Temperaturtaste
	Einstelltasten

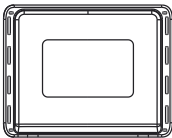
Beschreibung



Zu Ihrem Ofen gehören die folgenden Zubehörteile:



- **Rost**
Für Mikrowelle und Ofen.
Der Rost wird zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Ofenschale oder einen Topf mit Gargut stellen.
Für Kombi-Mikrowellenfunktionen verwenden Sie den Ofenrost.



- **Emaille-Backblech**
Zum Braten von Fleisch und zum Backen saftiger Backwaren.
Schieben Sie das Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale in die erste Ebene.
Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!



Hinweis

Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Es erlangt seine ursprüngliche Form beim Abkühlen zurück.

Bevor Sie beginnen

- Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig.
- Wenn der Mikrowellenofen beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Hersteller.
- Entfernen Sie die außen am Mikrowellenofen angebrachte Schutzfolie.
- Reinigen Sie den Innenraum des Ofens und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechenden Reinigungsmittel.
- Stel de klok in; zie 'De klok instellen'.
- Zet uw oven een uur lang aan op Convector, 250 °C. Zie hoofdstuk 'Bediening/Ovenfuncties'.
- Lassen Sie den Ofen in Funktion Umluft bei 250 °C eine Stunde lang laufen. Siehe „Bedienung/Ofenfunktionen“.



Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

- Lassen Sie den Ofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
- Reinigen Sie die Ofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

Kein Aluminium auf den Backofenboden

- Decken Sie den Backofenboden niemals mit Aluminiumfolie ab. Auch Backbleche oder Backformen dürfen hier nicht abgestellt werden, da dies zu Wärmestau führt, der die Emaillebeschichtung beschädigt und das Garergebnis nachteilig beeinflusst.

Unverzüglich reinigen

- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Wir empfehlen, solche Rückstände unverzüglich zu beseitigen.

Hinweise

- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen besonderen Geruch wahrnehmen. Das ist normal.
- Garzeiten stellen grobe Schätzungen dar und können in Abhängigkeit von mehreren Faktoren variieren.
- Für bestimmte Gerichte sollte der Backofen vorgeheizt werden.
- Verwendetes Backpapier muss hohen Temperaturen widerstehen können.
- Beim Garen von großen Fleischstücken oder Teig (zum Beispiel Kuchen oder Pasteten) wird viel Dampf erzeugt, der an der Backofentür kondensieren kann. Dies ist eine ganz normale Erscheinung, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie die Tür und die Scheibe nach dem Garen.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondenswasser und lassen Sie keine Speisen im geschlossenen Backofen abkühlen.

Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
Die Startanzeige erscheint.
2. Drücken Sie die Uhr-Taste 3 Sekunden lang.
Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie mit den Einstelltasten die Stunden ein.
4. Drücken Sie die Start-/Pausetaste.
Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie mit den Einstelltasten die minuten ein.
6. Drücken Sie abschließend die Start-/Pausetaste, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.
Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

Verwendung der Mikrowelle

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die von ihnen freigesetzte Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Mikrowellen kommen in den folgenden Modi zum Einsatz:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

Garprinzip

1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig im Garraum verbreitet. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den folgenden Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gefroren, Kühlschrank- oder Zimmertemperatur)



Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Wärmeleitung erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort. Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Ruhezeiten beachten, um

- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Gericht sicherzustellen.

Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus

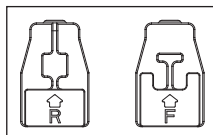
Das Geschirr für den Mikrowellenmodus muss die Mikrowellen durchlassen, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren jedoch Mikrowellen. Aus diesem Grund darf Kochgeschirr aus Metall nicht verwendet werden. Als mikrowellengeeignet bezeichnetes Geschirr kann immer problemlos verwendet werden. Weitere Informationen über geeignetes Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer den Rost auf Ebene 1, wenn Sie den Mikrowellenmodus nutzen.

VOR DER BENUTZUNG

Geschirr	Eignung	Bemerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Keramik, Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einweggeschirr aus Polyester Pappe	✓	Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.
Fast-Food-Verpackungen	✓	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrols führen.
• Polystyrol-Behälter	✓	Kann Feuer fangen.
• Papierbeutel oder Zeitungspapier	X	
• Recyclingpapier oder Metallränder	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr	✓	
• feuerfestes Geschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert.
• feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen.
• dickwandige Glasgefäße	✓	Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	X	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier	✓	
• Teller, Tassen, Küchenpapier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiger Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Zurückhalten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel anstechen.

- ✓ : empfohlen
 ✓X : mit Vorsicht verwenden
 X : ungeeignet

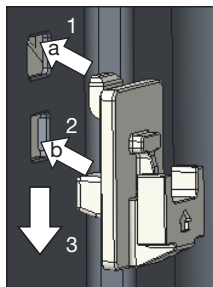
Einsetzen der Schienenhalter



Die mit „R“ gekennzeichneten Schienenhalter kommen nach hinten.
Die mit „F“ gekennzeichneten Schienenhalter kommen nach vorn.



Entfernen Sie das Klebeband von der Innenseite des Ofenraums, bevor Sie die Schienenhalter anbringen.



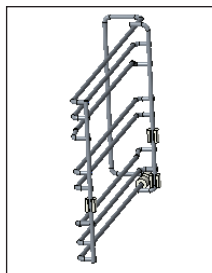
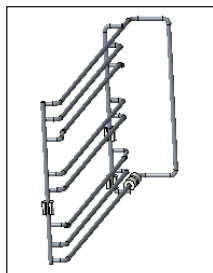
1. Installieren Sie zuerst die Schienenhalter in Loch 'a'.
2. Schieben Sie dann die Schienenhalter in das Loch 'b'.
3. Drücken Sie zum Schluss den Haken nach unten an die richtige Stelle.

Einsetzen der Schienenrahmen

Beachten Sie den Unterschied zwischen der linker und der rechter Schienenrahmen.

Linker Schienenrahmen

Rechter Schienenrahmen



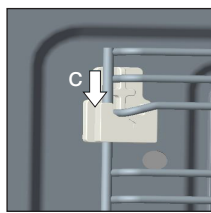
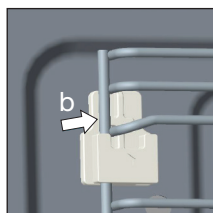
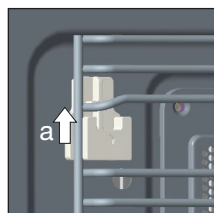
Achtung

Eine falsche Positionierung der Schienenrahmen kann zur Funkenbildung führen.

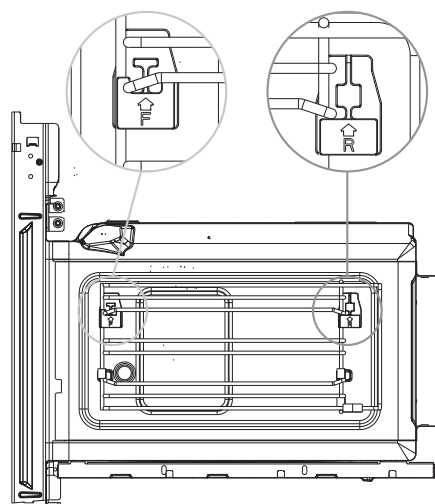
VOR DER BENUTZUNG

Einsetzen der linker Schienenrahmen

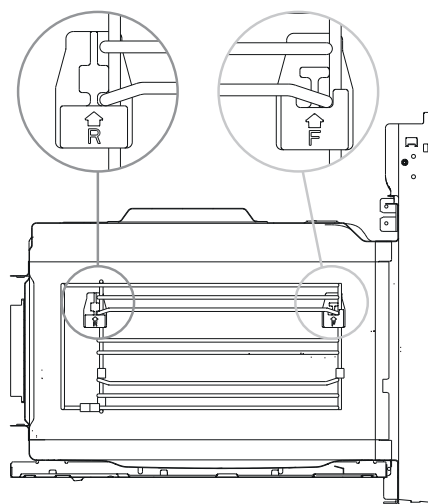
1. Heben Sie die Schienenrahmen zu Position 'a' gegen den vorderen Haken. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite der Schienenrahmen am hinteren Haken anliegt.
2. Drücken Sie die Schienenrahmen nach hinten zu Position 'b'.
3. Drücken Sie die Schienenrahmen nach unten zu Position 'c' in die Nut.
4. Fertig.



Linker Schienenrahmen



Rechter Schienenrahmen



Allgemeine Hinweise

Leistungsstufen der Mikrowelle

Die folgende Tabelle zeigt die fünf zur Verfügung stehenden Leistungsstufen und ihre Anwendungsbereiche. Während des laufenden Betriebs kann die Leistungsstufe durch Betätigen der Mikrowellentaste geändert werden.

Leistungsstufe	Gargut
900 W	- Wasser kochen, Aufwärmen
810 W	- Garen von Geflügel, Fisch und Gemüse
700 W	- Aufwärmen
630 W	- Garen von Pilzen oder Schalentieren - Garen von Gerichten mit Ei oder Käse
540 W	- Kochen von Reis und Suppen
500 W	
360 W	- Auftauen
300 W	- Schmelzen von Schokolade oder Butter
180 W	- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln - Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken
100 W	- Aufweichen von Eiscreme - Teig gehen lassen

Ändern der Temperatur

Die Temperatur kann während des laufenden Betriebs geändert werden.

Ändern der eingestellten Gardauer

Die Gardauer kann während des laufenden Betriebs geändert werden. Die Schrittweite für die Einstellung der Gardauer ist wie folgt (die maximal wählbare Gardauer hängt vom gewählten Modus ab):

Einstellung	0 - 5 Min.	5 - 10 Min.	10 - 30 Min.	30 - 120 Min.	120 Min.+
Schrittweite	10 Sek.	30 Sek.	1 Min.	5 Min.	30 Min.

BEDIENUNG

Funktion		Temperatur	Verwendung
	Ober- und Unterhitze	100 ~ 235 °C	Die oben und unten angebrachten Heizelemente sind eingeschaltet. Der Ofen muss auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Gleichzeitige Ober- und Unterhitze eignet sich ideal für das langsame Garen von Speisen wie Aufläufen und Schmorgerichten.
	Umluft	50 ~ 250 °C	Zum gleichzeitigen Backen auf mehreren Ebenen.
	Ober- und Unterhitze + Umluft	50 ~ 235 °C	Mit dieser Funktion lassen sich zeitsparend bis zu vier Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen garen, ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen.
	Grill	100 ~ 235 °C	Optimale Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn kleine Stücke auf der obersten Ebene angeordnet werden und größere auf den unteren Ebenen.
	Doppelgrill + Umluft	100 ~ 250 °C	Zum Gratinieren und zum Rösten von Gemüse.
	Doppelgrill	100 ~ 235 °C	Die inneren Strahlungselemente und das äußere, oben angebrachte Element arbeiten gleichzeitig und erzeugen eine starke und gleichmäßige Hitze, mit der die Oberfläche der Speise effektiv gebräunt wird.
	Umluft + Unterhitze	50 ~ 250 °C	Mit zusätzlicher Hitze von unten und von den Seiten wird der Boden extra knusprig.
	Unterhitze	50 ~ 235 °C	Ideal zum langsamen Garen von Aufläufen oder Schmorgerichten usw.
	Mikrowelle	100 ~ 900 W	Zum Auftauen, Aufwärmen und Garen.
	Mikrowelle + Umluft	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	Zum schnelleren Garen und Bräunen großer Portionen.
	Mikrowelle+ Doppelgrill + Umluft	300 W 100 ~ 220 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
	Mikrowelle + Umluft + Unterhitze	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen des Bodens gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
	Automatikprogramme		3 Auftauprogramme, d 01, d 02 und d 03.
			13 Garprogramme (P 01 bis P 13).



Hinweis

Informationen zu einzelnen Lebensmitteln: siehe „Kochtipps“.

Ofenfunktionen



Wenn keine Garzeit eingestellt wird, schaltet sich der Ofen nicht automatisch ab und läuft bis zu 9 Stunden. Es erscheint keine Anzeige „Ende“ und Sie müssen den Ofen manuell mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.

Verwendung des Ofens mit Vorheizen

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der entsprechenden Temperatur und den verfügbaren Tasten.

2. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Funktion und die Temperatur auszuwählen.

3. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

Der Ofen schaltet sich ein. Eine Animation erscheint im rechten Display, und das Vorheizsymbol wird angezeigt.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne und das Vorheizsymbol verschwindet.

4. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht in den Ofen.

5. Schließen Sie die Tür.

6. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Garzeit einzustellen. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

7. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

Am Ende der Garzeit ertönen Signaltöne und „End“ erscheint im Display.

8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um zum Startdisplay zurückzukehren.

9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.

Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter und schaltet sich dann automatisch ab.

Verwendung des Ofens ohne Vorheizen

1. Stellen Sie das Gericht in den Ofen.

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der entsprechenden Temperatur und den verfügbaren Tasten.

3. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Funktion und die Temperatur auszuwählen.

4. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Garzeit einzustellen. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

5. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

Signaltöne ertönen, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Am Ende der Garzeit ertönen Signaltöne und „End“ erscheint im Display.

6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um zum Startdisplay zurückzukehren.

7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.

Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter und schaltet sich dann automatisch ab.



Hinweise

- Temperatur und Garzeit können während des Garvorgangs mit den Einstelltasten angepasst werden.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Ofentür öffnen, wird der Vorgang gestoppt. Die Zeit blinkt im Display. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um die gewählte Funktion fortzusetzen.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden; das Startdisplay erscheint.
- Die Kombi-Mikrowelle wechselt automatisch nach 5 Minuten in den Standby-Modus, wenn Sie nicht auf die Start-/Pause-Taste drücken.

Mikrowellenfunktionen



Warnung!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (zum Beispiel Wasser) in der Mikrowelle besteht die Gefahr des Siedeverzugs. Dabei kocht die Flüssigkeit ohne sichtbare äußere Zeichen. Beim Entnehmen der Flüssigkeit aus dem Ofen kann sie jedoch schlagartig zu sieden beginnen, dabei aus dem Gefäß spritzen und Verletzungen verursachen. Die Gefahr eines Siedeverzugs kann vermieden werden, indem vor dem Hineinstellen in den Mikrowellenofen ein Kunststoff- oder Glaslöffel mit in das Behältnis mit der Flüssigkeit gegeben wird.



Warnung!

Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung:

- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss nach dem Erwärmen umgerührt oder geschüttelt werden.
- Überprüfen Sie sorgfältig die Temperatur der Babynahrung, um Verbrennungen vorzubeugen.



Warnung!

Zubehör kann nach der Verwendung im Mikrowellenofen heiß sein!

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der dazugehörigen Temperatur und den verfügbaren Tasten.
2. Drücken Sie die Mikrowellentaste, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
Auf dem Display erscheinen die Leistung und die Garzeit.
3. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Leistung und die Garzeit einzustellen (max. 30:00 Minuten bei 900 W und max. 1:30 Stunden bei allen anderen Leistungsstufen).

4. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Am Ende der Garzeit ertönen Signaltöne und „End“ erscheint im Display.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um zum Startdisplay zurückzukehren.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter und schaltet sich danach automatisch ab.



Hinweise

- Die Leistung kann während des Garvorgangs nicht geändert werden.
- Die Garzeit kann während des Garvorgangs über die Einstelltasten angepasst werden.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Ofentür öffnen, wird der Vorgang gestoppt. Die Zeit blinkt im Display. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um die gewählte Funktion fortzusetzen.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden; das Startdisplay erscheint.
- Die Kombi-Mikrowelle wechselt automatisch nach 5 Minuten in den Standby-Modus, wenn Sie nicht auf die Start-/Pause-Taste drücken.

Kombi-Mikrowellenfunktionen

Dabei werden die Heizelemente und die Mikrowelle gleichzeitig verwendet. Durch die Nutzung der Mikrowelle sind Ihre Gerichte schneller fertig, aber sie werden trotzdem schön gebräunt.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der entsprechenden Temperatur und den verfügbaren Tasten.
2. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Kombifunktion auszuwählen.
3. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Temperatur und die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Temperaturtaste.
Die Leistung erscheint im Display.
5. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Leistung einzustellen.
6. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Am Ende der Garzeit ertönen Signaltöne und „End“ erscheint im Display.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um zum Startdisplay zurückzukehren.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter und schaltet sich danach automatisch ab.



Hinweise

- Die Garzeit kann während des Garvorgangs mit den Einstelltasten angepasst werden.
- Die Temperatur und die Leistung können während des Garvorgangs nicht angepasst werden.
- Die Leistung kann während des Garvorgangs angezeigt werden. Drücken Sie die Temperaturtaste – die Leistung erscheint für 5 Sekunden im Display.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Ofentür öffnen, wird der Vorgang gestoppt. Die Zeit blinkt im Display. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um die gewählte Funktion fortzusetzen.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden; das Startdisplay erscheint.
- Die Kombi-Mikrowelle wechselt automatisch nach 5 Minuten in den Standby-Modus, wenn Sie nicht auf die Start-/Pause-Taste drücken.

Kurzzeituhr einstellen

Die Kurzzeituhr kann nur verwendet werden, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Sie können die Kurzzeituhr verwenden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet. Die Kurzzeituhr schaltet den Backofen nicht aus.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der entsprechenden Temperatur und den verfügbaren Tasten.

2. Drücken Sie die Uhr-Taste, um den Kurzzeituhr zu aktivieren.

Auf dem Display erscheint 00:00 und die Uhr-Taste leuchtet hell.

3. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Zeit einzustellen.

4. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Kurzzeituhr zu starten.

Die Zeit läuft rückwärts. Nach einigen Sekunden erscheint wieder das Startdisplay. Ein akustisches Signal ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Die Uhr-Taste leuchtet nicht mehr hell.



Wenn die eingestellte Zeit weniger als 1 Stunde beträgt, wird die Zeit in Minuten:Sekunden angezeigt.



Drücken Sie die Uhr-Taste, um die eingestellte Zeit im Display anzuzeigen. Verwenden Sie die Einstelltasten, um die eingestellte Zeit bei Bedarf zu ändern.

Sperrfunktion

Sie können die Tasten „sperren“, um zu verhindern, dass ein Garvorgang gestartet wird.

- 1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der entsprechenden Temperatur und den verfügbaren Tasten.
- 2. Drücken Sie die Beleuchtungstaste für 3 Sekunden.
Ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit mit einem Schlosssymbol. Die Tasten sind gesperrt.
- 3. Drücken Sie erneut die Beleuchtungstaste für 3 Sekunden.
Ein akustisches Signal ertönt. Das Schlosssymbol verschwindet vom Display und das Startdisplay wird wieder angezeigt.

Pause

Ihr Kombi-Mikrowellenofen kann im laufenden Betrieb auf „Pause“ gestellt werden.

- 1. Betätigen Sie Start-/Pause-Taste.
Die Einstellungen auf dem rechten Display beginnen zu blinken.
- 2. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Automatische Programme

Es stehen 13 automatische Garprogramme und 3 automatische Auftauprogramme zur Auswahl. Wählen Sie einfach das gewünschte Programm aus und stellen Sie das korrekte Gewicht ein. Leistung, Gardauer und Temperatur werden dann automatisch entsprechend eingestellt.

Automatische Auftau-Programme		Gewichtsbereich in kg	
d 01	Fleisch	0,1 - 1,5	<i>Legen Sie das Gefriergut beim Auftauen auf den Rost auf die erste Ebene. Ein Signalton erinnert Sie daran, die Lebensmittel während des Auftauvorgangs zu wenden.</i>
d 02	Geflügel	0,1 - 1,5	
d 03	Fisch	0,1 - 0,8	

BEDIENUNG

Automatische Garprogramme		Gewicht in kg	Backofenfunktion / Leistung
P 01**	Frisches Gemüse	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 02**	Salzkartoffeln	0,24 - 0,48 - 0,72	
P 03	Bratkartoffeln	0,45 - 1,0	Umluft 220 °C 300 W
P 04*	Hähnchenteile (gefroren)	0,55	Umluft 220 °C
P 05*	Kuchen	0,4 - 0,5 - 0,6	Umluft 160 °C
P 06*	Apfelkuchen	2,4	Umluft 180 °C
P 07*	Quiche	1,0	Umluft 200 °C
P 08**	Aufwärmen von Getränken / Suppe	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 09**	Aufwärmen einer kompletten Mahlzeit	0,25 - 0,35	
P 10**	Aufwärmen von Soße / Eintopf	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Tiefkühlpizza	0,2 - 0,4 - 0,6	Umluft 220 °C
P 12*	Tiefgekühlte Backofen- Pommes-Frites	0,3 - 0,4 - 0,5	Umluft + Unterhitze 220 °C
P 13	Tiefkühllassagne	1,6	Umluft 220 °C 300 W

* Mit einem Sternchen (*) gekennzeichnete Programme nutzen die Vorheizfunktion. Während des Vorheizvorgangs läuft die Garzeit noch nicht. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Die Zeit und die Temperatur blinken im Display. Stellen Sie das Gericht in den Ofen. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste um das automatische Programm zu starten.

** Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Programme verwenden ausschließlich die Mikrowellenfunktion.



Achtung!

- Einigen automatischen Garprogramme verwenden die Mikrowellenfunktion. Achten Sie deshalb darauf, keine metallischen Gegenstände zu verwenden.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Das Startdisplay erscheint mit der ersten Ofenfunktion, der entsprechenden Temperatur und den verfügbaren Tasten.

2. Drücken Sie die Auto-Menü-Taste.

Das Display zeigt das erste Automatische Programm und dessen Einstellungen an.

3. Verwenden Sie die Einstelltasten, um das Gewicht einzustellen.

Das Gewicht, das Sie einstellen können, hängt vom gewählten Programm ab.

Bei den Programmen P04, P06, P07 und P13 können Sie diesen Schritt auslassen.

4. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um das Automatische Programm zu starten.

Am Ende des Automatische Programms ertönen Signaltöne und „End“ erscheint im Display.

5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um zum Startdisplay zurückzukehren.

6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.

Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter und schaltet sich danach automatisch ab.



Hinweise

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Automatische Programm vorzeitig zu beenden; es erscheint das Startdisplay.
- Die Kombi-Mikrowelle wechselt automatisch nach 5 Minuten in den Standby-Modus, wenn Sie nicht auf die Start-/Pause-Taste drücken.

Erwärmen und Garen



- Die Mikrowellen heizen die Speisen stets mit der gleichen Intensität auf. Je größer das Gewicht des Garguts, desto länger die Gardauer.
- Flaches, breites Gargut wird schneller erhitzt als schmales, hohes.
- Durch Abdecken der Speisen mit einer mikrowelleneegneten Klarsichtfolie oder einem passenden Deckel wird die Gardauer verkürzt, die Spritzgefahr verringert und das Gargut saftig gehalten.



Vorsicht!

- Gehen Sie beim Entfernen der Klarsichtfolie oder des Deckels nach dem Erwärmen vorsichtig vor! Der freiwerdende Wasserdampf kann sehr heiß sein!
- Befeuchten Sie schnell austrocknende Speisen falls nötig. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen legen. Dadurch wird verhindert, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte das Gargut ein- oder zweimal umgerührt bzw. gewendet werden.
- Zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen sollte immer die höchste Mikrowellenleistung eingestellt werden.
- Zum Garen in der Mikrowelle werden nur geringe Mengen an Wasser, Salz und Gewürzen benötigt. Salz sollte vorzugsweise erst nach dem Garen hinzugefügt werden, Dies verhindert, dass den Speisen Feuchtigkeit entzogen wird.
- Das Gargut gart nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit lang weiter. Bitte beachten Sie dies, um die Speisen nicht zu lang zu garen.



Vorsicht!

- Stellen Sie beim Erhitzen kleiner Mengen pulveriger Produkte (beispielsweise beim Trocknen von Kräutern) immer ein Glas Wasser mit in den Mikrowellenofen. Ansonsten besteht aufgrund der geringen Produktmenge die Gefahr einer spontanen Entzündung.

Auftauen



- Tauen Sie große, dicht gepackte Stücke immer mit dem Auftauprogramm auf. So wird das Gefriergut allmählich und gleichmäßig aufgetaut, ohne das Risiko, dass es außen austrocknet, während es im Inneren noch gefroren ist.
- Um den Auftauvorgang zu beschleunigen, wird empfohlen, das Gefriergut nach einiger Zeit in kleinere Stücke zu unterteilen.
- Bei großen Fleischstücken und Gefriergut mit großer Dichte sollte der Auftauvorgang mehrmals kurz unterbrochen werden.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken können Sie nach der Hälfte der Zeit dünne Bereiche mit Aluminiumfolie umwickeln oder abdecken.
- Für die Zubereitung von Speisen empfehlen wir die Verwendung des Ofenrosts.

Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen



- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Gardauer aus. Kaltes Gargut benötigt eine längere Garzeit als ein Gericht mit Raumtemperatur.
- Leichte, empfindliche Speisen garen schneller als schwere (wie etwa Eintöpfe oder Braten). Garen Sie leichte, empfindliche Speisen entsprechend vorsichtig. Die Ränder werden sonst schnell trocken und hart.
- Kleine Stücke werden gleichmäßiger erwärmt, wenn Sie sie getrennt voneinander in die Mikrowelle anordnen, am besten in Form eines Kreises.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Hühnerbeine und -flügel können mit Aluminiumfolie vor dem Verbrennen geschützt werden.
- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von ca. 3 cm in das Gargut ein. Das Innere von größeren Teilen wird dann dadurch erhitzt, dass sich die Wärme vom Rand zur Mitte hin ausbreitet.
- Nach ca. 15 min in der Mikrowelle erhalten Fleisch und Geflügel eine leichte Bräune. Wenn Sie trotz kürzerer Gardauer eine Bräunung erzielen möchten, können Sie das Gargut mit einer geeigneten Soße einreiben (zum Beispiel Worcestershire-, Soja- oder Grillsoße).
- Fettspritzer lassen sich durch Pergamentpapier verhindern. Dieses speichert auch die Wärme besser.

Grundlegende Techniken



- **Umrühren**
 - ▷ Durch regelmäßiges Umrühren des Garguts wird die darin gespeicherte Wärme gleichmäßig verteilt. Rühren Sie stets von außen nach innen, da die Außenseite des Garguts immer zuerst heiß wird.
- **Wenden**
 - ▷ Große und dicke Stücke häufig wenden. Sie werden dann gleichmäßiger und schneller gegart.
- **Anstechen**
 - ▷ Lebensmittel mit einer Haut oder einer Schale (beispielsweise Eier, Meeresfrüchte oder Obst) platzen im Mikrowellenofen auf. Sie können dies verhindern, indem Sie sie vor dem Erhitzen einige Male mit einer Gabel oder einem Spieß anstechen.
- **Prüfen**
 - ▷ Das Garen in der Mikrowelle geht sehr schnell. Überprüfen Sie das Gargut deshalb häufig. Nehmen Sie das Gargut kurz bevor es fertig ist aus dem Mikrowellenofen.
- **Ruhen lassen**
 - ▷ Im Allgemeinen sollten Sie das Gargut 3 bis 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, nachdem Sie es aus dem Mikrowellenofen genommen haben. Dabei gart das Gargut weiter. Speisen mit einer trockenen Kruste (zum Beispiel Kuchen) sollten dabei nicht abgedeckt werden.

Gemüse garen



- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisches Gemüse. Wenn Gemüse doch einmal zu lange aufbewahrt wurde und nicht mehr ganz frisch ist, können Sie es kurz in kaltes Wasser tauchen, um es wieder knackig werden zu lassen.
- Garen Sie Gemüse auf einem großen Teller, damit der Boden des Tellers nicht von einer zu dicken Schicht Gemüse bedeckt ist.
- Am besten sollte Gemüse mit dem wenigen Wasser gegart werden, das schon daran haftet.
- Bedecken Sie das Gargut immer mit einem Deckel oder mit Mikrowellenfolie.
- Geben Sie kein Salz hinzu. Das in Gemüse von Natur aus enthaltene Salz reicht meistens für einen guten Geschmack aus. Wenn Sie trotzdem Salz hinzufügen möchten, sollten Sie das erst nach dem Garen tun.
- Garen Sie Gemüse stets so kurz wie möglich. Lassen Sie es nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit nachgaren.
- Überprüfen Sie durch Anstechen mit einer Gabel oder einem Spieß, ob das Gemüse gar ist.

Fisch garen

- Fisch muss sanft gegart werden. Verwenden Sie für dünnen oder fetten Fisch oder für kleine Portionen deshalb eine Leistung von ca. 30 %. In anderen Fällen können Sie problemlos eine etwas höhere Leistungsstufe wählen. Lassen Sie das Gargut jedoch nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fischfleisch nicht mehr durchsichtig ist.

Reinigung des Geräts



- Der Garraum des Geräts besteht aus Emaille. Unsachgemäße Reinigung kann zu Korrosion führen. Bitte lesen Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich im Garraum Salz abgelagert, kann dies zu Roststellen führen.
- Saure Soßen wie etwa Ketchup oder Senf sowie salzige Speisen (etwa mariniertes Fleisch) enthalten Chlorid und Säuren. Diese beeinträchtigen die Edelstahloberflächen. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens (falls vorhanden), da hierdurch die Oberfläche verkratzt werden kann, was zu einem Zerbrechen des Glases führen kann.
- Dampfreiniger dürfen zum Reinigen des Mikrowellenofens ebenfalls NICHT verwendet werden.
- Wenn die Dichtung an der Außenseite des Garraums stark verschmutzt ist, schließt sich die Tür unter Umständen nicht mehr richtig. Dadurch können die Fronten benachbarter Geräte oder Möbelstücke beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.



- Reinigen Sie den Mikrowellenofen innen und außen regelmäßig mit Seifenlauge. Danach gründlich mit einem trockenen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung der Mikrowellenantenne (innen im Ofen) stets sauber ist. Eine verunreinigte Abdeckung kann zur Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie den Innenraum stets sofort nach Gebrauch. Entfernen Sie Kondenswasser, übergekochte Flüssigkeit und Nahrungsmittelreste mit einem feuchten Tuch. Zurückbleibende Krümel und Flüssigkeiten absorbieren einen Teil der Energie der Mikrowellen und verlängern so die Gardauer.
- Zubehör regelmäßig mit Spülmittel, Wasser und Bürste reinigen. Anschließend gründlich mit einem trockenen Tuch trocknen. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas mit Essig oder Zitronenwasser in den Innenraum stellen. Schalten Sie dann den Mikrowellenofen zwei Minuten lang bei voller Leistung ein. Danach mit einem feuchten Tuch auswischen.

Beleuchtung

- Das Gerät ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet.
- LED-Leuchtmittel sorgen für optimale Beleuchtung, halten bis zu 10 mal länger als konventionelle Lampen und sparen bis zu 90 % Energie.



Wenn die LED-Beleuchtung ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an den Kundendienst. Versuchen Sie nicht, es selbst zu ersetzen.

Was ist zu tun, wenn ...

Wenn Ihre Mikrowelle die Speisen nicht wie gewünscht gart, wenn sich Funken bilden oder das Gerät sich nicht in Betrieb nehmen lässt etc., versuchen Sie bitte zunächst, den Grund für das Problem selbst zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Prüfen Sie Folgendes:

- Ist der Stecker mit der Steckdose verbunden?
- Ist die Gerätetür korrekt geschlossen?
- Wurden Leistung und Gardauer korrekt eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände im Mikrowellenofen, die dort nicht sein sollten?
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr?
- Sind die Lüftungsöffnungen frei?
- Wurden die Speisen ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie die Speisen während des Garvorgangs gewendet bzw. umgerührt?
- Ist die Kindersicherung ausgeschaltet?

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Fehlerhafter Leistungsschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten und vergewissern Sie sich, dass der Schutzschalter des Geräts funktioniert.
	Der Stecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Beleuchtung in der Küche funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Auf dem Display wird das Schloss-Symbol angezeigt.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Schalten Sie die Sperrfunktion aus.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob sich Speisereste oder Schmutz in der Tür befinden. Schließen Sie die Tür.

STÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es dauert länger als gewöhnlich, bis das Gericht aufgeheizt ist.	Die gewählte Leistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als üblich in das Gerät eingefüllt.	Doppelte Menge = fast doppelte Garzeit.
	Das Essen war kälter als gewöhnlich.	Rühren oder wenden Sie die Speisen während des Garens.
Eine bestimmte Funktion oder Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Die Temperatur-, Leistungsstufen- oder kombinierte Einstellung ist mit dieser Funktion nicht möglich.	Wählen Sie zulässige Einstellungen.
Auf dem Display erscheint E-01.	Die thermische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Auf dem Display erscheint E-04.		
Auf dem Display erscheint E-17.	Die Schnellaufheizung ist ausgefallen.	

In allen anderen Fällen oder bei Fehlercodes im Display; Rufen Sie den Kundendienst an.

Technische Daten

Auf dem Typenschild im Innenraum des Geräts finden Sie die Leistungsaufnahme sowie die erforderliche Netzspannung und -frequenz.

Außenmaße (B × T × H)	595 mm x 565 mm x 454 mm
(Einbau-)Maße	560 mm x 550 mm x 450 mm
Rauminhalt des Garraums	50 liter
Anschluss	220-230 V ~ 50 Hz
Mikrowellenleistung input	1700 W
Mikrowellenleistung output	900 W
Grill	2200 W
Heißluft	1700 W
Maximale Leistungsaufnahme	3150 W

STROMVERBRAUCH

Produktinformation zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus.

Standby-Modus	0,8 W
Die maximale Zeit, die der Ofen benötigt, um automatisch in den Energiesparmodus zu wechseln.	20 Minuten

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la
carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

www.etna.nl
www.etna.be



965089

 **ETNA®**