



gebruiksaanwijzing
combi-magnetron

mode d'emploi
micro-ondes combiné MC311F

Bedienungsanleitung
Kombi-Mikrowellengerät

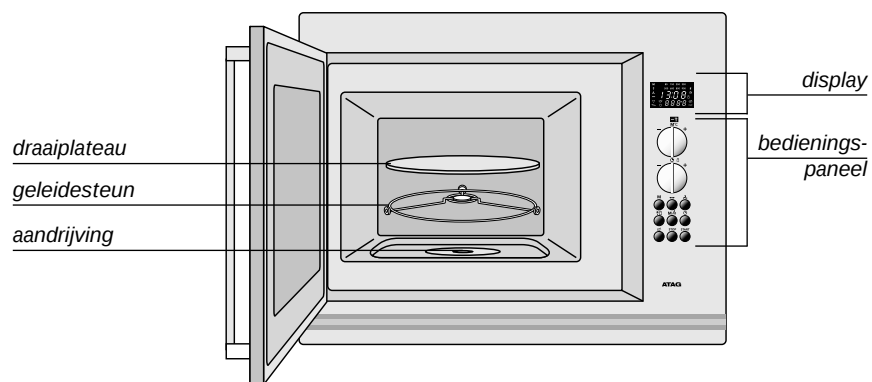
instructions for use
combi-microwave oven



ATAG

gba 9957801

ATAG



De bediening van deze combi-magnetron is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Er zijn ook tips opgenomen waarmee u uw voordeel kunt doen.

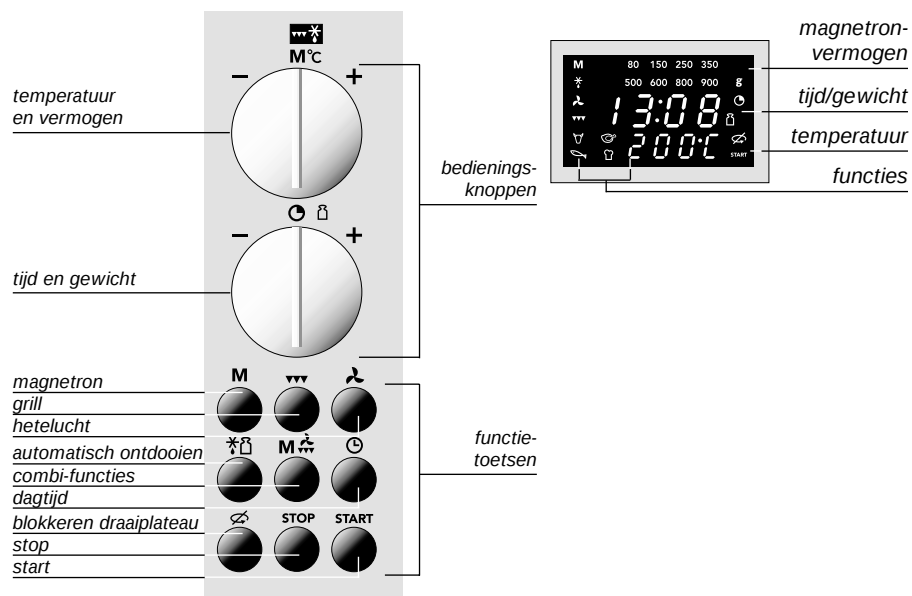
Voor de installatie is een separaat installatievoorschrift bijgevoegd. Hierin vindt u tevens de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de installatie en aansluiting.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

bedieningspaneel

display



U heeft gekozen voor een combi-magnetron van Atag.
Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening
stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

De combi-magnetron verenigt de eigenschappen van een
magnetron met die van een traditionele oven.
De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact
die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat. De
bediening is niettemin eenvoudig.

De functies zijn overzichtelijk op het bedieningspaneel
ondergebracht. Iedere functie heeft zijn eigen toets. Het
display informeert en helpt u bij het instellen.

veiligheid	
waar u op moet letten	4 – 7
ingebruikname	
voor u gaat bakken	8
bediening	
magnetron	9
ontdooien	10 - 11
bakken	12
grillen	13
combi-bakken	14
combi-grillen	15
kookaankwijzingen	
algemeen	16
magnetronvermogens	17
ontdooiprogramma's	18
toebehoren	19
onderhoud	
reinigen	20
storingen	
wat moet ik doen als...	21
milieu aspecten	
verpakking en toestel afvoeren	22
algemeen	
technische gegevens	23

algemeen

Deze combi-magnetron is uiterst veilig. Toch is er, net als bij elk product, een aantal zaken waar u op moet letten.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De minimale hoogte vanaf de vloer: 85 cm.

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Het is gevaarlijk voor onbevoegden om reparaties uit te voeren waarbij het nodig is dat de behuizing van het toestel geopend wordt. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van micro-energie.

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is. Indien het snoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, een servicemonteur of een bevoegd persoon. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Voor veiligheidsaanwijzingen rondom de installatie verwijzen wij naar de voorschriften in het bijbehorende installatievoorschrift.

Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.

In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete combi-magnetron.

Deze combi-magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten en alleen wanneer het toestel is ingebouwd conform de voorschriften.

tijdens het grillen of bakken

De oven is optimaal geïsoleerd.

Desondanks vindt er altijd enige warmte-overdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt.

Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.

Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als het in aanraking komt met een heet verwarmingselement.

Gebruik de combi-magnetron niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.

Wanneer u voedsel verhit in papieren of plastic bakjes, controleer dan regelmatig de oven in verband met de mogelijkheid tot ontbranding.

Sta kinderen het gebruik van de oven zonder toezicht van volwassenen alleen toe, indien ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze in staat zijn om op een veilige manier met de oven om te gaan en de gevaren inzien van onjuist gebruik van de oven.

tijdens het gebruik van de magnetron

Zet een kunststof lepeltje in het kopje als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken. Het kan namelijk gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de oven neemt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten, met het risico dat u zich brandt.

De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet geschud en geroerd worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen.

Een magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit!
Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de combi-oven en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.

Wanneer de deur of de afdichting beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden totdat de oven gerepareerd is door een hiertoe bevoegd persoon.

Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze stoffen kunnen vlamvatten.

Als u kleine hoeveelheden droge of poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding.

Schakel de magnetron uit en neem de stekker uit het stopcontact indien iets in de combi-oven vlam vat. Houd de ovendeur dicht.

Schakel de magnetron niet in als de combi-oven leeg is. De oven kan beschadigd raken.

Een magnetron is niet geschikt voor:

- innemen van voedsel;
- eieren in de schaal koken, deze spatten uit elkaar door de druktoename;
- verhitten van frituurolie.

Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.

Vloeistoffen in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.

Verwarm nooit langer dan noodzakelijk is, houdt rekening met het “nagaren”.

Prik met een vork of ander puntig voorwerp even in het vel van vlees, kip of vis. Hiermee voorkomt u dat deze gerechten gaan spetteren.

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.

Niet alle materialen kunnen in de combi-magnetron. In de onderstaande tabel is aangegeven welke materialen u wel en niet kunt gebruiken.

materiaal	magnetron	hetelucht	grill	combi
<i>papier</i>	<i>ja*</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>
<i>aluminiumfolie</i>	<i>ja**</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>ja**</i>
<i>huishoudfolie</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>
<i>aluminium bakjes</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>
<i>diepvries / magnetron servies</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>
<i>hittebestendig plastic</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>
<i>ongeglazuurd aardewerk</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>
<i>metalen kookgerei</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>
<i>normaal glas</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>	<i>nee</i>
<i>ovenvast glas en keramiek</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>
<i>metaalhoudende sierrand</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>
<i>metalen sluitstrip</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>	<i>nvt</i>	<i>nee</i>
<i>kwikthermometer</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>
<i>fles met een nauwe hals</i>	<i>nee</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
<i>braadzakken</i>	<i>ja</i>	<i>ja</i>	<i>nee</i>	<i>ja</i>

* Gebruik niet-gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van een schaal of onder brood bij het ontdooien.

** Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken, voorkomt u dat ze te snel garen.

magnetron en toebehoren reinigen

Neem het toebehoren uit de combi-magnetron en reinig het met een mild reinigingsmiddel.

Schakel de hetelucht-functie één uur lang in op 250 °C (zie pagina 12).

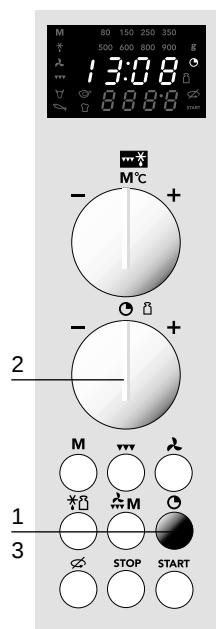
Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.

opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in of open een raam.

Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.

dagtijd instellen



1 Druk op de tijdkeuzetoets.
Het kloksymbool gaat knipperen.

2 Stel met de draaiknop de juiste tijd in
Het startsymbool gaat knipperen.

3 Druk op 'start' en de tijd is ingesteld. Dit kan ook met de stop- of tijdkeuzetoets.

U kunt de ingestelde dagtijd verbergen. Druk 3 seconden op de tijdkeuzetoets en de dagtijd verdwijnt van het display. Het bedienen van de tijdkeuzetoets maakt de dagtijd weer zichtbaar.

inleiding

De combi-magnetron kan functioneren als magnetron, heteluchtoven en grill. Daarnaast kunt u kiezen voor de combifuncties. Deze combineren de magnetron met hetelucht of grill.

Op de volgende pagina's leest u hoe u deze functies kunt kiezen. De kookaanzijningen geven mogelijke toepassingen.

direct start (alleen magnetron)

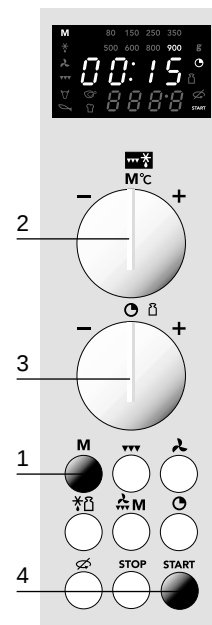


1 Druk op 'start'.

De magnetron start op vol vermogen gedurende 30 seconden.

U kunt de bereidingstijd verlengen tot maximaal vijf minuten, door meerdere malen op start te drukken.

magnetron



1 Druk op 'magnetron'.

Het display toont:

- de gekozen functie;
- het ingestelde vermogen;
- het tijdsymbool (knippert om aan te geven dat u nog een tijd moet instellen).

2 Stel het gewenste vermogen in (indien nodig).

U kunt kiezen uit 80, 150, 250, 350, 500, 600, 800 en 900 Watt.

3 Stel de gewenste bereidingstijd in.

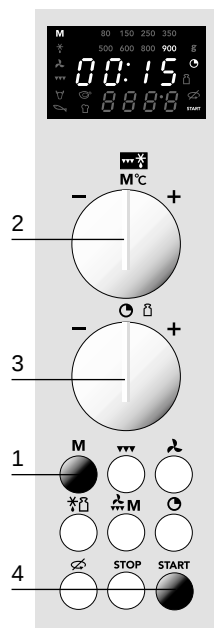
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.

4 Druk op 'start' om de magnetron in te schakelen.

Het display toont de resterende bereidingstijd.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De magnetron schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stopstoets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

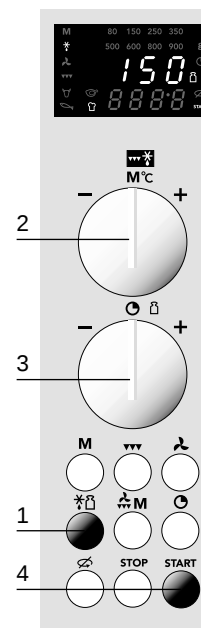
handmatig ontdooien



- 1 Druk op 'magnetron'.
Het display toont:
– de gekozen functie;
– het ingestelde vermogen;
– het tijdsymbool (knippert).
- 2 Stel het vermogen in op 150 Watt.
Voor het ontdooien is 150 Watt uitermate geschikt.
- 3 Stel de gewenste ontdooitijd in.
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.
- 4 Druk op 'start' om de magnetron in te schakelen.
Het display toont de resterende ontdooitijd.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De magnetron schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stop-toets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

ontdooien met het ontdooiprogramma



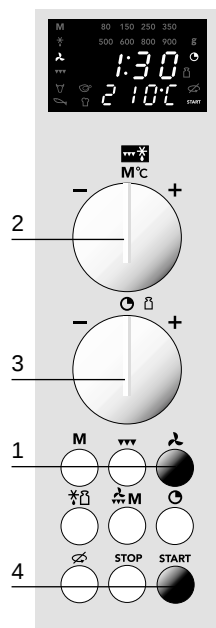
- 1 Druk op 'automatisch ontdooien'.
Het display toont:
– de gekozen functie;
– het ingestelde ontdooiprogramma;
– het gewichtsymbool (knippert).
- 2 Stel het gewenste ontdooiprogramma in.
U kunt kiezen uit vlees, gevogelte, vis of brood.
- 3 Stel het gewicht in.
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.
- 4 Druk op 'start' om de magnetron in te schakelen.
Het display toont de resterende ontdooitijd.

Om u er op attent te maken dat u het gerecht moet keren, geeft de magnetron na de helft van de ontdooitijd een signaal.

Keer het gerecht. Sluit de deur en druk op 'start'. Als u het gerecht vergeet te keren loopt het ontdooiprogramma automatisch door.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De magnetron schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stop-toets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

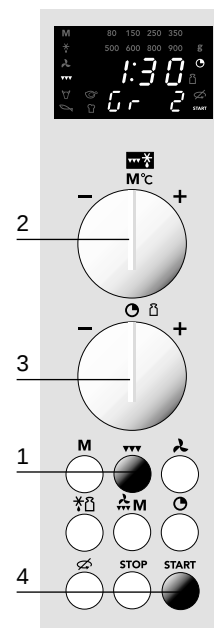
bakken met hetelucht



- 1 Druk op 'hetelucht'.
Het display toont:
 - de gekozen functie;
 - een temperatuur (afhankelijk van de stand van temperatuur-/vermogensknop);
 - het tijdsymbool (knippert).
 - 2 Stel de temperatuur in.
De temperatuur is instelbaar van 50 tot 250 graden.
 - 3 Stel de gewenste bereidingstijd in.
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.
 - 4 Druk op 'start' om de oven in te schakelen.
Het display toont de resterende bereidingstijd.
- '°C' blijft knipperen tot de combi-magnetron op temperatuur is. De oven geeft dan een geluidssignaal.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De oven schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stop-toets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

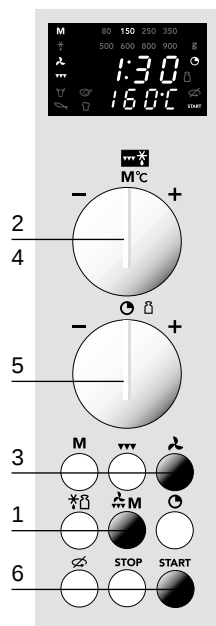
grillen



- 1 Druk op 'grill'.
Het display toont:
 - de gekozen functie;
 - een grillstand (afhankelijk van de stand van temperatuur-/vermogensknop);
 - het tijdsymbool (knippert).
- 2 Stel de gewenste grillstand in.
U kunt kiezen uit de functies Gr1, Gr2 en Gr3. Gr3 is voor de meeste gerechten geschikt. Bij grote hoeveelheden kunt u een lagere grillstand kiezen.
- 3 Stel de gewenste bereidingstijd in.
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.
- 4 Druk op 'start' om de grill in te schakelen.
Het display toont de resterende bereidingstijd.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De grill schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stop-toets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

combi-bakken

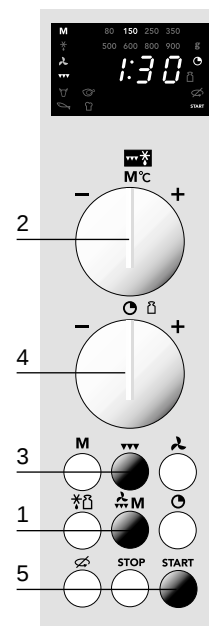


- 1 Kies 'combi'.
Het display toont:
 - de gekozen functie (het grill- en het heteluchtsymbool knipperen);
 - het ingestelde vermogen.
- 2 Stel het gewenste magnetronvermogen in.
Het vermogen is instelbaar tot 500 Watt.
- 3 Kies 'hetelucht'.
Het display toont:
 - de gekozen functie (hetelucht);
 - een temperatuur;
 - het tijdsymbool (knippert).
- 4 Stel de temperatuur in.
De temperatuur is instelbaar van 50 tot 250 °C.
- 5 Stel de gewenste bereidingstijd in.
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.
- 6 Druk op 'start' om de oven in te schakelen.
Het display toont de resterende bereidingstijd.

'°C' blijft knipperen tot de combi-magnetron op temperatuur is. De oven geeft dan een geluidssignaal.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De oven schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stoptoets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

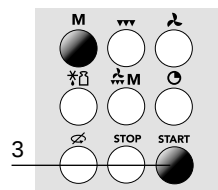
combi-grillen



- 1 Kies 'combi'.
Het display toont:
 - de gekozen functie (het grill- en het heteluchtsymbool knipperen);
 - het ingestelde vermogen.
- 2 Stel het gewenste magnetronvermogen in.
Het vermogen is instelbaar tot 500 Watt.
- 3 Kies 'grillen'.
Het display toont:
 - de functie (op de combi-stand kunt u niet zelf een grillfunctie instellen);
 - het tijdsymbool (knippert).
- 4 Stel de gewenste bereidingstijd in.
In het display knippert 'start' om aan te geven dat het toestel gereed is om in te schakelen.
- 5 Druk op 'start' om de oven in te schakelen.
Het display toont de resterende bereidingstijd.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een signaal. De grill schakelt uit. Het signaal klinkt gedurende 10 minuten steeds na één minuut, totdat op de stoptoets wordt gedrukt of de deur wordt geopend.

gerecht controleren



1 Open de deur.
De magnetron schakelt uit. De gemaakte instellingen en de resterende bereidingstijd blijven bewaard.

2 Sluit de deur om met koken verder te gaan.

3 Druk op 'start'.

of:

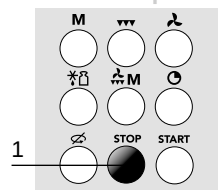
1 Druk op stop.
De magnetron schakelt uit. De gemaakte instellingen en de resterende bereidingstijd blijven bewaard.

2 Open de deur.

3 Sluit de deur om met koken verder te gaan.

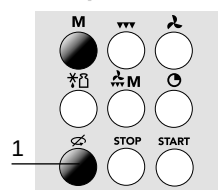
4 Druk op 'start'.

kook-/bakproces afbreken



1 Druk twee keer op stop.

draaiplateau blokkeren



Blokkeer het draaiplateau alleen wanneer u vierkante of langwerpige ovenschalen gebruikt die groter zijn dan het plateau.

1 Druk op 'stop draaiplateau' om het draaiplateau te blokkeren.

Houd er bij een geblokkeerd draaiplateau rekening mee dat het gerecht halverwege de bereidingstijd omgedraaid of doorgeroerd moet worden om een gelijkmatige warmteverdeling te verkrijgen.

In onderstaande tabel leest u welke magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn.

900 Watt	– verwarmen van vloeistoffen
800 Watt	– aankoken en aanbraden van gerechten – groente koken – smelten van boter en margarine
600 Watt	– ontdooien en verwarmen van diepvriesgerechten
500 Watt	– borden met eten verwarmen – stampotten bereiden – eiergerechten bereiden
350 Watt	– doorkoken van gerechten – koken van gevoelige gerechten
250 Watt	– verwarmen van babyvoeding – doorkoken van rijst – opwarmen van gevoelige gerechten
150 Watt	– ontdooien van vlees, vis, brood
80 Watt	– ontdooien van kaas, room, boter – ontdooien van fruit en (slagroom)taarten – deeg uit laten rijzen – op temperatuur brengen van koude gerechten en dranken

automatische ontdooiprogramma's

Het toestel heeft automatische ontdooiprogramma's. Nadat u het gewenste ontdooiprogramma heeft geselecteerd, hoeft u alleen maar het gewicht van het te bereiden gerecht in te stellen. Het toestel berekent zelf de ontdooitijd.

In onderstaande tabel kunt u lezen welke gerechten u met deze programma's kunt bereiden.

symbool	soort gerecht	gewicht
	vlees	100 - 2000 g
	gevogelte ¹⁾	100 - 2000 g
	vis ²⁾	100 - 1000 g
	brood	100 - 1000 g

¹⁾ Vleugels en poten vòòr het ontdooien met aluminiumfolie afdekken.

²⁾ De staart vòòr het ontdooien met aluminiumfolie afdekken. Zorg er hierbij voor dat de aluminiumfolie geen contact kan maken met de wanden van de magnetron!

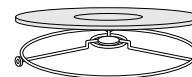
Leg het bevroren en uitgepakte gerecht op een omgekeerd bord. Plaats het bord in de ovenschaal, zodat het ontdooivocht kan wegllopen.

Leg brood tussen twee vellen niet-gedecoreerd keukenpapier.

Houd bij het ontdooien de aanbevolen 'rust'tijden aan (vuistregel: ontdooitijd = rusttijd).

Halverwege de ontdooitijd klinkt er een pieptoon. Het gerecht kan omgedraaid worden. Verdeel het gerecht indien mogelijk in kleinere stukken. Verwijder reeds ontdooide delen.

glazen draaiplateau

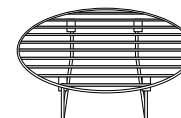


Tijdens het gebruik van de magnetronfunctie kunt u gerechten direct op het draaiplateau plaatsen.

let op:

Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau of geleidesteun.

rooster



Het rooster kent twee posities:

- hoog;
- laag.

De hoge positie is bedoeld voor het grillen van vlakke gerechten; de lage positie voor het bakken met hetelucht, combi of het grillen van hoge gerechten.

glazen magnetron- en ovenschaal



De schaal is ovenvast, dus ook te gebruiken tijdens grillen en bakken.

De schaal kan als lekbak onder het rooster geplaatst worden.

Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul voordat u begint met het reinigen van de magnetron.

Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden. De grill is neerklapbaar, zodat u de binnenzijde ook boven het grillelement kunt reinigen.

Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog.

Zorg dat de afdekking van de microgolfverdelers (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.

Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook afgewassen worden in de vaatwasmachine.

Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Controleer de deursluiting en het deurrubber regelmatig op beschadigingen.

Gebruik de combi-magnetron niet wanneer de deur of deursluiting beschadigd zijn.

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de zekering in de meterkast defect?
- Zijn het vermogen en de bereidingstijd goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Heeft u het juiste keukengerei gebruikt?
- Zijn de ventilatieopeningen geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

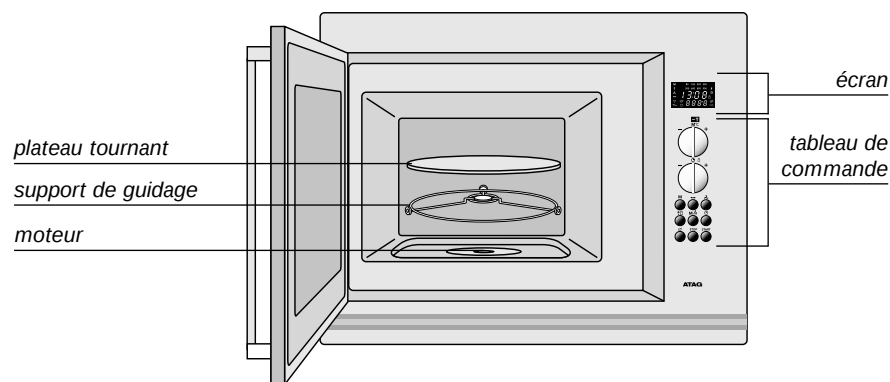
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Voeding	230 V 50 Hz
Aansluitwaarde	3050 W
Magnetron output (IEC 705)	900 W
Zekering	16 A
Afmetingen (hxbxd)	460 x 592 x 507 mm
Volume bereidingsruimte	30 L
Gewicht	32,5 kg

votre micro-ondes combiné description



votre four à micro-ondes préface

La commande de cet appareil est simple. A l'aide de ce mode d'emploi, nous souhaitons donner un aperçu de toutes les possibilités de cet appareil.

Dans le chapitre 'commande', les diverses fonctions sont classées avec clarté. Vous y trouverez également des conseils intéressants.

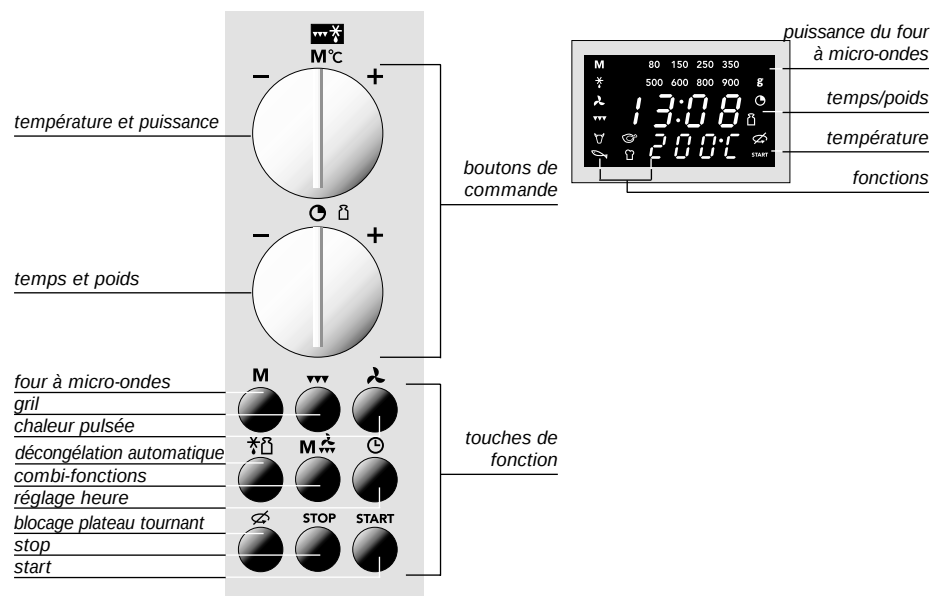
Une consigne d'installation séparée a été jointe à ce document. Vous y trouverez les consignes de sécurité concernant l'installation et la fermeture.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

tableau de commande

écran



Vous avez choisi un micro-ondes combiné Atag. Lors de la conception, l'attention s'est surtout portée à créer un confort d'utilisation optimal et une commande simple.

Le four à micro-ondes réunit les propriétés d'un micro-ondes et celles d'un four traditionnel.

Les nombreuses possibilités de réglage permettent de choisir avec exactitude le mode de cuisson souhaité. La commande ne présente pas de difficultés.

Les fonctions ont été disposées avec clarté sur le tableau de commande. Chaque fonction a sa propre touche. L'écran donne des informations et vous aide à programmer.

sécurité

les points qui méritent votre attention	4 - 7
---	-------

mise en service

avant de cuire	8
----------------	---

commande

four à micro-ondes	9
décongélation	10 - 11
cuisson au four	12
griller	13
chaleur pulsée combinée	14
gril combiné	15

conseils de cuisson

généralités	16
puissances du micro-ondes	17
programmes de décongélation	18
accessoires	19

entretien

nettoyer	20
----------	----

pannes

que faire si...	21
-----------------	----

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil	22
---	----

généralités

données techniques	23
--------------------	----

les points qui méritent votre attention

généralités

Cet appareil est tout à fait sûr. Toutefois comme pour tout produit, il y a un certain nombre de points qui méritent votre attention.

Seul un installateur agréé est autorisé à installer cet appareil. Hauteur minimale à partir du sol : 85 cm.

Les réparations ne doivent être exécutées que par un technicien compétent.

Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations nécessitant l'ouverture du boîtier de l'appareil. Le boîtier protège contre l'émanation de micro-énergie.

N'utilisez pas l'appareil s'il est abîmé. Si le fil électrique est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, le réparateur ou une personne qualifiée afin d'éviter des situations dangereuses.

Concernant les conseils de sécurité autour de l'installation, nous vous renvoyons aux consignes qui se trouvent dans les consignes d'installation annexes.

En cas de réparations ou de nettoyages, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur qui se trouve sur le placard à compteurs sur zéro.

En rapport avec la sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs haute pression ni avec des nettoyeurs à vapeur.

Soyez prudent avec les cordons des appareils électriques, comme celui du batteur électrique par exemple. Ils peuvent se retrouver coincés dans la porte de l'appareil chaud.

Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour préparer des mets et seulement si l'appareil a été encastré conformément aux prescriptions.

les points qui méritent votre attention

si vous faites cuire des grillades ou des gâteaux

Le four est isolé de façon optimale. Un transfert de chaleur se produit toujours malgré tout, chauffant ainsi le côté externe de l'appareil. Cet échauffement est répété bien aux exigences normes.

Lorsque qu'il fonctionne, l'appareil est brûlant. Faites attention, ne touchez pas les éléments chauffants.

Lors de la préparation des plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées. La vapeur peut prendre feu en entrant en contact avec la résistance qui est alors chaude.

N'utilisez pas l'appareil pour ranger des matériaux inflammables ou risquant de se déformer un petit peu.

Veillez à ce que les mets soient toujours suffisamment chauds. Le temps qui y est nécessaire dépend de nombreux facteurs comme de la quantité et de la sorte de mets. Les bactéries qui sont éventuellement présentes dans l'aliment ne seront éliminées que si l'aliment est soumis pendant 10 minutes environ à une température supérieure à 70 °C. Si vous pensez que l'aliment n'a pas été suffisamment chauffé, faites cuire un peu plus longtemps l'aliment.

Ne réchauffez jamais des récipients fermés. En raison de la surpression qui se présente dans la boîte, celle-ci risque d'exploser.

Si vous faites chauffer des aliments dans des bacs en carton ou en plastique, contrôlez régulièrement le four pour éviter que les bacs ne s'enflamment.

N'autorisez les enfants à utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que s'ils ont reçu suffisamment de recommandations pour se servir du four sans danger, et s'ils sont conscients des risques encourus lors d'une utilisation incorrecte du four.

pendant l'emploi du four à micro-ondes

Mettez une cuillère en plastique dans la tasse si vous voulez porter un liquide à ébullition (par exemple de l'eau). Le liquide peut bouillir sans faire de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, il se peut que le liquide se mette à bouillir fortement et déborde de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.

Il faut secouer et mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés. Contrôlez la température avant consommation pour éviter les brûlures.

Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien ! Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.

Si la porte est endommagée ou si vous détectez des détériorations au joint, il faut attendre qu'une personne qualifiée ait réparé le four pour l'utiliser à nouveau.

Utilisez seulement le micro-ondes pour décongeler et préparer des aliments et non pour sécher des vêtements ou du papier. Ceux-ci peuvent prendre feu.

Si vous chauffez dans l'appareil des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (sécher des épices par ex.), un risque d'auto-inflammation peut se présenter.

En cas de flammes dans l'appareil, arrêtez le fonctionnement de l'appareil et débranchez-le. N'ouvrez pas la porte !

Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'état vide. Vous risquez d'abîmer le four.

N'utilisez pas l'appareil pour :

- faire des conserves ;
- cuire des oeufs durs ; ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression ;
- chauffer de l'huile pour friture.

Enlevez les accessoires de fermeture en métal des sacs en plastique et utilisez les plats qui sont appropriés pour le four à micro-ondes.

Vous pouvez réchauffer des produits liquides qui se trouvent sous des emballages hermétiques après avoir piqué quelques petits trous dans l'emballage. Ceci en rapport avec l'augmentation de la pression pendant le réchauffement. Ne réchauffez pas plus que ce n'est nécessaire, tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après arrêt de l'appareil.

Piquez un peu avec une fourchette ou autre objet pointu dans la peau de la viande, du poulet ou du poisson. Vous évitez ainsi l'éclatement de ces produits.

Vous pouvez ouvrir la porte du four à micro-ondes même s'il fonctionne. Le four va s'arrêter de fonctionner automatiquement et le temps programmé va s'arrêter.

Certains matériaux ne sont pas acceptables dans le micro-ondes combiné. Le tableau ci-dessous vous indique les matériaux que vous pouvez ou non utiliser.

matériel	micro-ondes	chaleur pulsée	gril	combi
<i>papier</i>	<i>oui*</i>	<i>non</i>	<i>non</i>	<i>non</i>
<i>papier d'aluminium</i>	<i>oui**</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>oui**</i>
<i>film étirable</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>non</i>	<i>non</i>
<i>bacs en aluminium</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>
<i>service congélation/micro-ondes</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>non</i>	<i>non</i>
<i>plastique résistant à la chaleur</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>non</i>	<i>non</i>
<i>poterie brute</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>
<i>ustensiles de cuisine en métal</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>
<i>verre normal</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>non</i>	<i>non</i>
<i>verre et céramique résistant à la chaleur</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>
<i>bord décoratif métallique</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>
<i>accessoire de fermeture en métal</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>	<i>nvt</i>	<i>non</i>
<i>thermomètre à mercure</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>
<i>bouteille avec goulot fin</i>	<i>non</i>	<i>–</i>	<i>–</i>	<i>–</i>
<i>sachets four</i>	<i>oui</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>oui</i>

* Lors de la décongélation, n'utilisez pas d'essuie-tout décoré pour couvrir un plat ou sous un pain.

** En couvrant les parties plus fines des mets (comme les cuisses de poulet), vous leur évitez de cuire trop rapidement.

nettoyer l'appareil et les accessoires

Enlevez les accessoires de l'appareil et nettoyez avec un produit d'entretien doux.

Enclenchez la fonction 'chaleur pulsée' sur 250 °C. Laissez fonctionner pendant une heure (voir page 12).

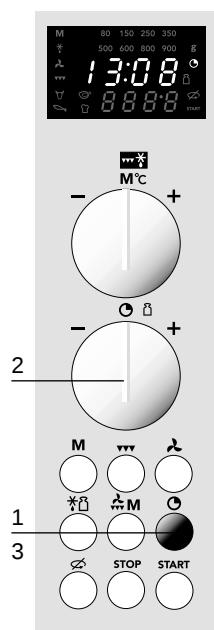
Pendant la fabrication, les graisses de protection utilisées seront alors éliminées.

remarque

Lors de la première mise en marche de l'appareil, vous remarquerez une 'odeur de neuf'. C'est normal. Enclenchez éventuellement la hotte aspirante ou ouvrez une fenêtre.

Après refroidissement, nettoyez le four avec de l'eau chaude.

programmer l'heure de la journée



- 1 Appuyez sur la touche de sélection de l'heure.
Le symbole 'horloge' clignote.
 - 2 Programmez la durée avec le bouton tournant.
Le symbole 'Start' va clignoter.
 - 3 Appuyez sur 'Start' et l'heure est programmée. Cette opération peut aussi se faire avec la touche 'Stop' ou la touche de sélection de l'heure.
- Vous pouvez masquer l'heure programmée. Appuyez 3 secondes sur la touche de sélection Heure et l'heure de la journée va disparaître. Appuyez de nouveau sur la touche de sélection, l'heure sera alors de nouveau affichée.*

introduction

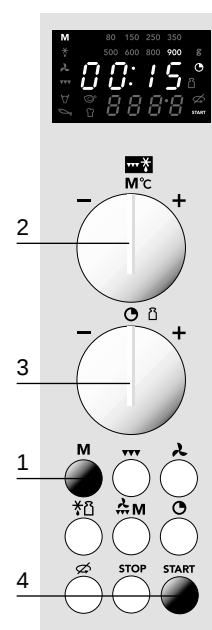
Le micro-ondes combiné peut fonctionner en tant que micro-ondes, four à chaleur pulsée et gril. De plus, vous pouvez choisir les fonctions combinées. Celles-ci combinent le micro-ondes avec la chaleur pulsée ou le gril. Sur les pages suivantes, vous pouvez lire comment sélectionner ces fonctions. Les conseils de cuisson fournissent des applications possibles.

direct start (seulement pour four à micro-ondes)



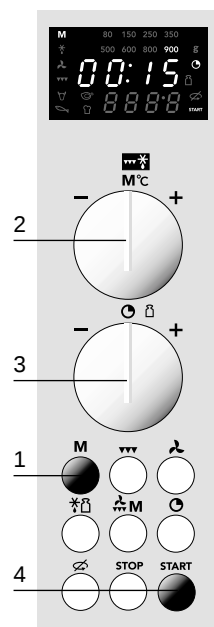
- 1 Appuyez sur 'start'.
Le four à micro-ondes démarre sur la puissance maximale pendant 30 secondes.
- Vous avez la possibilité de prolonger le temps de préparation de cinq minutes au maximum, en appuyant à plusieurs reprises sur start.

micro-ondes



- 1 Appuyez sur 'micro-ondes'.
L'écran affiche :
– la fonction choisie ;
– la puissance programmée ;
– le symbole horaire (clignote pour indiquer que vous devez indiquer un temps de programmation).
- 2 Programmez la puissance souhaitée (si autre que celle affichée).
Vous pouvez choisir entre 80, 150, 250, 350, 500, 600, 800 et 900 Watts.
- 3 Programmez le temps de cuisson souhaité.
Le mot 'start' clignote à l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 4 Appuyez sur 'start' pour démarrer le micro-ondes.
L'écran affiche le temps de programmation restant.
A la fin du temps programmé, vous entendrez un signal.
L'appareil cesse son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

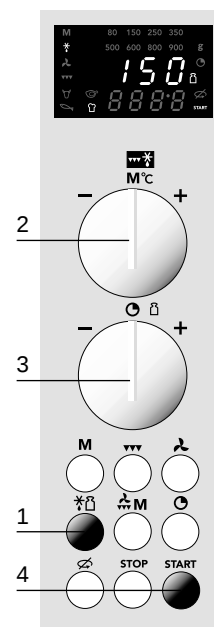
décongélation manuelle



- 1 Appuyez sur 'micro-ondes'.
L'écran affiche :
– la fonction choisie ;
– la puissance ;
– le symbole heure (clignote).
- 2 Programmez la puissance 150 Watts.
Pour la décongélation, 150 Watts est une puissance parfaite.
- 3 Programmez le temps de décongélation souhaité.
Le mot 'start' clignote sur l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 4 Appuyez sur 'start' pour démarrer le micro-ondes.
L'écran affiche le temps de décongélation restant.

A la fin du temps de décongélation, vous entendrez un signal.
L'appareil cesse son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

décongélation à l'aide du programme de décongélation

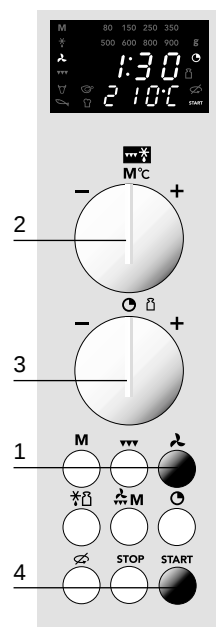


- 1 Appuyez sur 'décongélation automatique'.
L'écran montre :
– la fonction choisie ;
– le programme de décongélation ;
– le symbole poids (clignote).
- 2 Programmez le programme de décongélation souhaité.
Vous pouvez choisir entre viande, volaille, poisson ou pain.
- 3 Programmez le poids.
Le mot 'start' clignote à l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 4 Appuyez sur 'start' pour enclencher le micro-ondes.
L'écran affiche le temps de décongélation restant.

Pour vous rappeler que vous devez retourner le produit, l'appareil émettra un signal à mi-décongélation.
Retournez le produit. Fermez la porte et appuyez sur 'start'.
Si vous ne retournez pas le produit, le programme de décongélation se poursuit automatiquement.

A la fin du temps de décongélation, vous entendrez un signal.
L'appareil cessera alors son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

cuire à la chaleur pulsée

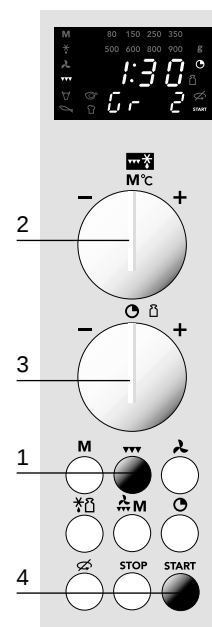


- 1 Appuyez sur 'chaleur pulsée'.
L'écran affiche :
 - la fonction sélectionnée ;
 - une température (en fonction de la position du bouton de température/puissance) ;
 - le symbole Heure (clignote).
- 2 Programmez la température.
La température est programmable entre 50 et 250 degrés.
- 3 Programmez le temps de cuisson souhaité.
Le mot 'start' clignote à l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 4 Appuyez sur 'start' pour démarrer le four.
L'écran affiche le temps de cuisson restant.

'°C' continue de clignoter jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température programmée. Le four émettra alors un signal sonore.

A la fin du temps de préparation, vous entendrez un signal. Le four cessera alors son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

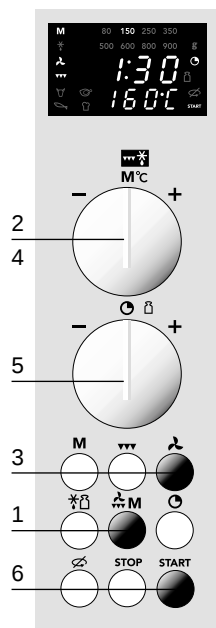
gril



- 1 Appuyez sur 'gril'.
L'écran affiche :
 - la fonction sélectionnée ;
 - un niveau de gril (en fonction de la position du bouton de température/puissance) ;
 - le symbole Heure (clignote).
- 2 Programmez le niveau de gril souhaité.
Vous pouvez choisir entre les fonctions Gr1, Gr2 et Gr3. La fonction Gr3 est parfaite pour la plupart des plats. En cas de grandes quantités, vous pouvez sélectionner Gr1 ou Gr2.
- 3 Programmez le temps souhaité.
Le mot 'start' clignote à l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 4 Appuyez sur 'start' pour démarrer le gril.
L'écran affiche le temps restant.

A la fin du temps programmé, vous entendrez un signal. Le four cessera alors son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

chaleur pulsée combinée

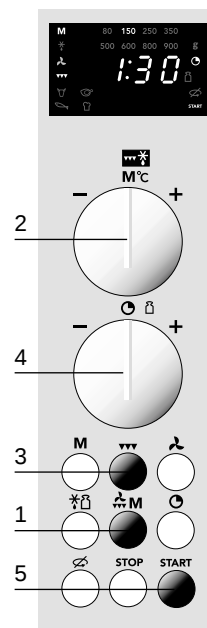


- 1 Sélectionnez 'combi'.
L'écran affiche :
 - la fonction sélectionnée (symbole gril et chaleur pulsée clignote) ;
 - la puissance programmée.
- 2 Programmez la puissance du micro-ondes souhaitée.
Il est possible de programmer la puissance jusqu'à 500 Watts.
- 3 Sélectionnez 'chaleur pulsée'.
L'écran affiche :
 - la fonction sélectionnée (chaleur pulsée).
 - une température ;
 - le symbole Heure (clignote).
- 4 Programmez la température.
Il est possible de programmer la température entre 50 et 250 °C.
- 5 Programmez le temps de cuisson souhaité.
Le mot 'start' clignote à l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 6 Appuyez sur 'start' pour démarrer le four.
L'écran affiche le temps de préparation restant.

°C' continue de clignoter jusqu'à ce que le combiné soit à température. Le four émettra alors un signal sonore.

A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un signal. Le four cessera alors son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

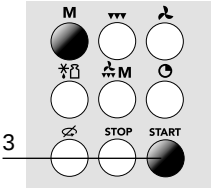
gril combiné



- 1 Sélectionnez 'combi'.
L'écran affiche :
 - la fonction sélectionnée (symbole gril et chaleur pulsée clignote) ;
 - la puissance programmée.
- 2 Programmez la puissance du micro-ondes souhaitée.
Il est possible de programmer la puissance jusqu'à 500 Watts.
- 3 Sélectionnez 'gril'.
L'écran affiche :
 - la fonction (sur la position combi, il ne vous est pas possible de régler une fonction gril) ;
 - le symbole Heure (clignote).
- 4 Programmez le temps de programmation souhaité.
Le mot 'start' clignote à l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
- 5 Appuyez sur 'start' pour démarrer le four.
L'écran affiche le temps de préparation restant.

A la fin du temps de programmation, vous entendrez un signal. Le four cessera alors son fonctionnement. Le signal va se déclencher toutes les minutes et se répéter pendant 10 minutes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche arrêt ou que vous ayez ouvert la porte.

contrôle du mets



1 Ouvrez la porte.
Le micro-ondes arrête son fonctionnement. Les programmations qui ont été faites et le temps restant sont conservés.

2 Fermez la porte pour que la cuisson se poursuive.

3 Appuyez sur la touche Start.

ou :

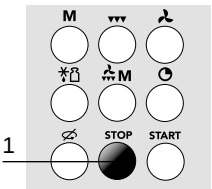
1 Appuyez sur la touche Stop.
Le micro-ondes arrête son fonctionnement. Les programmations qui ont été faites et le temps de programmation restant sont conservés.

2 Ouvrez la porte.

3 Fermez la porte pour que la cuisson se poursuive.

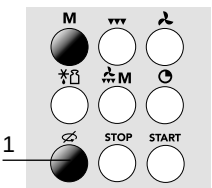
4 Appuyez sur la touche Start.

pour arrêter le processus de cuisson



1 Appuyez deux fois sur stop.

blocage du plateau



Ne bloquez le plateau tournant que si vous utilisez des plats qui sont plus grands que le plateau.

1 Appuyez sur 'stop plateau tournant' pour bloquer le plateau tournant.

En cas de plateau tournant bloqué, n'oubliez pas de retourner ou de mélanger le produit à mi-programme pour obtenir une bonne répartition de la chaleur.

Le tableau ci-dessous présente les puissances micro-ondes disponibles ainsi que leur utilisation.

900 Watt	– réchauffer des liquides
800 Watt	– cuire et saisir des mets – cuire des légumes – faire fondre du beurre et de la margarine
600 Watt	– décongeler et réchauffer les plats congelés
500 Watt	– réchauffer des assiettes avec des aliments – préparer de la purée de légumes – préparer des mets à base d'oeufs
350 Watt	– finir la cuisson des mets – cuire des mets délicats
250 Watt	– réchauffer des aliments pour bébé – cuire du riz – réchauffer des mets délicats
150 Watt	– décongeler de la viande, du poisson, du pain
80 Watt	– décongeler du fromage, de la crème, du beurre – décongeler des fruits et des gâteaux (chantilly) – pour faire gonfler de la pâte – mettre à température des mets froids et des boissons

programmes de décongélation automatique

L'appareil a des programmes de décongélation automatique. Après avoir sélectionné le programme de décongélation souhaité, il vous suffit de programmer le poids du mets à décongeler. L'appareil calcule automatiquement le temps de décongélation.

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez lire quels sont les mets que vous pouvez préparer avec ces programmes.

symbole	aliment	poids
	viande	100 - 2000 g
	volaille ¹⁾	100 - 2000 g
	poisson ²⁾	100 - 1000 g
	pain	100 - 1000 g

¹⁾ Avant décongélation, couvrez les cuisses et les ailes avec de l'alu.

²⁾ Avant décongélation, couvrez la queue avec de l'alu. Veillez ici à ce que l'alu n'entre pas en contact avec les parois du four à micro-ondes!

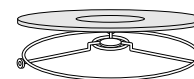
Déposez le produit congelé et débarrassé de son emballage sur une assiette retournée. Placez l'assiette dans le plat allant au four, de sorte que l'eau de la décongélation puisse s'écouler.

Déposez le pain entre deux feuilles d'essuie-tout dépourvues de décoration.

Lors de la décongélation, respectez le temps 'repos' recommandé (règle pratique : temps de décongélation = temps de repos).

A mi-décongélation, un signal sonore se fera entendre (un bip) pour vous signaler que vous pouvez retourner le mets. Si possible, séparer les morceaux. Enlevez les morceaux qui sont déjà décongelés.

plateau tournant en verre

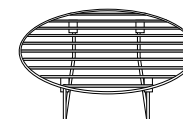


Pendant l'utilisation de la fonction micro-ondes, vous pouvez placer directement les mets sur le plateau tournant.

attention :

N'utilisez jamais le micro-ondes sans plateau tournant, ni support de guidage.

grille



La grille a deux positions :

- haute ;
- basse.

La position haute sert à griller des produits plats ; la position basse sert à cuire en fonction chaleur pulsée, ou combi ou pour griller des aliments épais.

plat allant au four et micro-ondes en verre



Le plat est résistant à la chaleur. Il peut donc s'utiliser sous le gril et avec la fonction chaleur pulsée ou combi. Il est possible de placer le plat en tant que lèche frites sous la grille.

Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur sur zéro dans le placard à compteurs avant de commencer à nettoyer le four à micro-ondes.

Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments.

Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson. Le gril peut se rabattre ce qui vous permet de nettoyer aussi bien le plafond que le dessus de l'élément gril.

Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec.

Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelles peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.

Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.

Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Contrôlez régulièrement l'état de la fermeture de la porte et le joint de la porte.

N'utilisez pas l'appareil si ces parties ne sont pas en parfait état.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

- Est-ce que l'appareil est branché ?
- Est-ce que la porte est bien fermée ?
- Est-ce que le fusible dans le placard à compteurs est en panne ?
- Est-ce que la puissance et le temps de préparation sont bien programmés ?
- Est-ce qu'il y a des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Utilisez-vous les ustensiles de cuisine corrects ?
- Est-ce que les ouïes de ventilation sont obstruées ?
- Est-ce que l'aliment est suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé l'aliment pendant la préparation ?

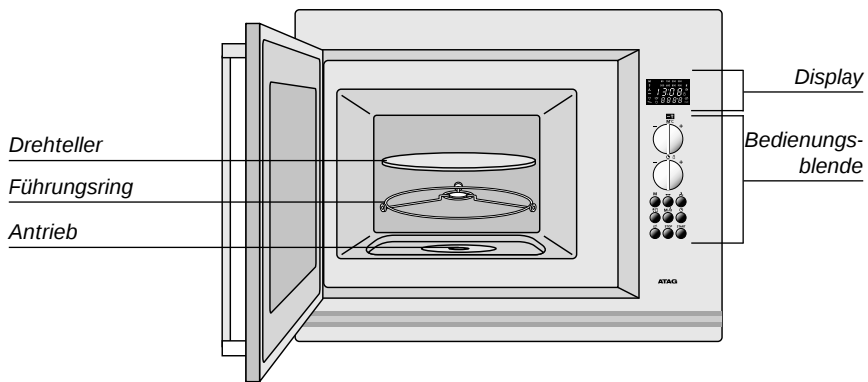
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière appropriée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon appropriée des appareils ménagers usés.

Alimentation	230 V 50 Hz
Puissance totale	3050 W
Puissance restituée assignée à micro-ondes (IEC 705)	900 W
Fusible de ligne	16 A
Dimensions (hxlxp)	460 x 592 x 507 mm
Volume espace de préparation	30 L
Poids	32,5 kg



Die Bedienung dieses Mikrowellengerätes ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten.
Im Kapitel Bedienung sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Auch nützliche Tips finden Sie dort.

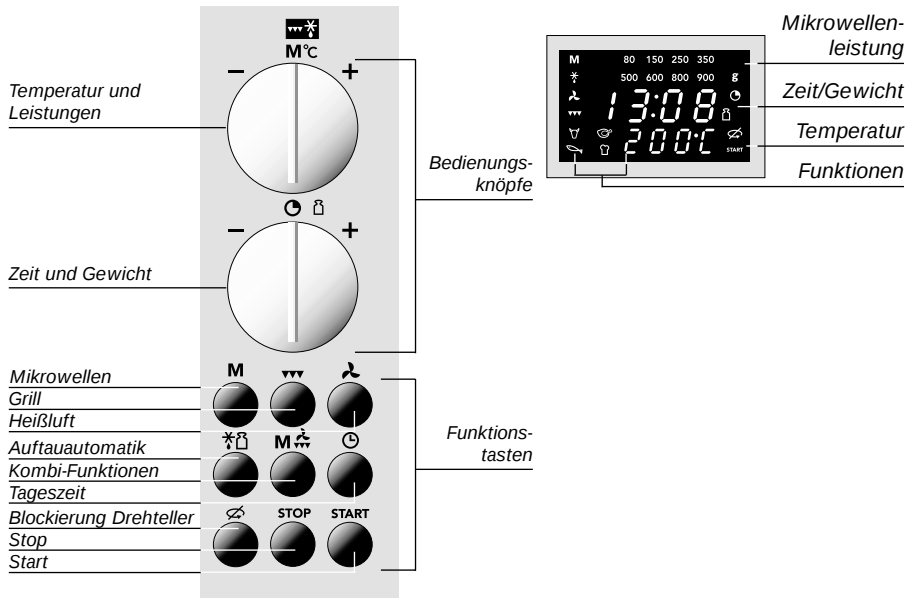
Zur Installation ist eine gesonderte Installationsanweisung beigelegt. Hier finden Sie auch die Sicherheitshinweise hinsichtlich Installation und Anschluß.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Bedienungsblende

Display



Ihre Wahl ist auf ein Mikrowellengerät von ATAG gefallen. Optimaler Gebrauchskomfort und einfache Bedienung hatten bei der Entwicklung dieses Produktes Priorität.

Das Kombi-Mikrowellengerät vereinigt die Eigenschaften eines Mikrowellengerätes mit denen eines traditionellen Backofens.

Mit den umfassenden Einstellmöglichkeiten kann die gewünschte Zubereitungsweise gewählt werden. Die Bedienung ist trotzdem einfach.

Die Funktionen sind in logischer Reihenfolge auf der Bedienungsblende untergebracht. Jede Funktion hat ihre eigene Taste. Das Display informiert Sie und hilft Ihnen bei der Einstellung.

Sicherheit	
Worauf Sie achten müssen	4 – 7
Inbetriebnahme	
Vor dem Backen	8
Bedienung	
Mikrowelle	9
Auftauen	10 - 11
Backen	12
Grillen	13
Kombi-Backen	14
Kombi-Grillen	15
Kochanweisungen	
Allgemein	16
Mikrowellen-Leistungsstufen	17
Auftauprogramme	18
Zubehör	19
Pflege	
Reinigung	20
Störungen	
Was ist, wenn	21
Umweltaspekte	
Entsorgung von Verpackung und Gerät	22
Allgemein	
Technische Daten	23

Allgemein

Dieses Kombi-Mikrowellengerät ist äußerst sicher. Doch ist wie bei jedem Produkt einiges zu beachten.

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Die Mindesthöhe ab Fußboden beträgt 85 cm.

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Es ist gefährlich für Unbefugte, Reparaturen am Gerät durchzuführen, bei denen das Gehäuse geöffnet werden muss. Das Gehäuse schützt vor frei werdender Mikroenergie.

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb. Ein beschädigtes Kabel ist vom Hersteller, Kundendiensttechniker oder einer befugten Person auszutauschen. Damit werden Gefahren ausgeschlossen.

*Für Sicherheits-
hinweise bei der
Installation verweisen
wir auf die
Vorschriften in der
dazugehörigen
Installations-
anweisung.*

Das Gerät ist bei Reparaturen oder zu Reinigungszwecken spannungslos zu machen. Ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.

Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlreinigern untersagt.

Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, wie z.B. von einem Mixer. Sie können in der Tür des heißen Backofens eingeklemmt werden.

Dieses Kombi-Mikrowellengerät ist für den gedachten Zweck zu benutzen, und zwar zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen und nur dann, wenn es vorschriftsmäßig eingebaut ist.

Beim Grillen oder Backen

*Das Gerät ist optimal
isoliert. Trotzdem
findet immer
Wärmeübertragung
statt, bei der die
Außenseite des
Gerätes warm wird.
Diese Erwärmung
entspricht den
Normen.*

Das Gerät wird bei der Benutzung heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente.

Bei der Zubereitung von Speisen mit alkoholischen Getränken kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen. Der Dampf kann sich bei Kontakt mit einem Heizelement entzünden.

Benutzen Sie das Kombi-Mikrowellengerät nicht zum Lagern von brennbaren oder leicht verformbaren Materialien.

Sorgen Sie dafür, daß die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie Menge und Art der Speisen. Die eventuell in den Speisen vorhandenen Keime werden nur abgetötet, wenn die Speise bei einer Temperatur oberhalb 70 °C mindestens 10 Minuten erhitzt wird. Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Speise genügend erhitzt wurde, lassen Sie sie vorsichtshalber etwas länger garen.

Erwärmen Sie nie geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht ein Überdruck, wodurch sie platzen kann.

Beim Erhitzen von Speisen in Papier- oder Plastikbehältern ist das Gerät regelmäßig auf mögliche Entzündung zu kontrollieren.

Kindern darf die Benutzung des Gerätes unbeaufsichtigt nur überlassen werden, wenn sie die Anweisungen für die richtige Benutzung und die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes kennen.

Bei Betrieb des Mikrowellengerätes

Zum Kochen von Flüssigkeit (Wasser z.B.) einen Plastiklöffel in die Tasse geben. Flüssigkeiten, die im Mikrowellengerät zum Kochen gebracht werden, können den Siedepunkt ohne sichtbare Luftbläschen in der Flüssigkeit erreichen. Dies kann zur Folge haben, daß die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät plötzlich überkocht, so daß Verbrennungsgefahr besteht.

Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungstöpfchen muss geschüttelt und umgerührt werden. Kontrollieren Sie die Verzehrttemperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.

Ein Mikrowellengerät ist nur bei gut schließender Tür sicher! Legen Sie niemals einen Gegenstand zwischen die Tür des Kombi-Mikrowellengerätes. Und sorgen Sie dafür, daß Tür und Dichtung immer sauber sind. Bei beschädigter Tür oder bei Beschädigungen an der Dichtung darf das Gerät nicht benutzt werden. Sie muss erst von einer befugten Person repariert werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen und nicht beispielsweise zum Trocknen von Kleidung oder Papier. Sie können sich entzünden.

Wenn Sie kleine Mengen trockner oder pulverförmiger Produkte im Gerät erhitzen (Trocknen von Gewürzen), so besteht die Gefahr der Selbstentzündung.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät Feuer fängt. Die Tür muss dann geschlossen bleiben.

Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht ein, wenn es leer ist. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

Das Mikrowellengerät ist nicht geeignet zum:

- Einmachen;
- Kochen von Eiern in der Schale, da diese durch die Druckzunahme platzen;
- Erhitzen von Fritieröl.

Entfernen Sie Metallverschlüsse von Plastikbeuteln und benutzen Sie Schalen und Schüsseln, die für Mikrowellengeräte geeignet sind.

Flüssigkeit in Vakuumpackung darf nur aufgewärmt werden, wenn die Packung an mehreren Stellen eingestochen wird. Der Druck nimmt nämlich beim Erwärmen zu. Erwärmen Sie nie länger als unbedingt nötig. Berücksichtigen Sie eine Nachgarzeit.

Wenn die Tür bei eingeschaltetem Mikrowellengerät geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die eingestellte Zeit wird unterbrochen.

Nicht jedes Material ist für die Mikrowelle geeignet. In nachstehender Tabelle ist angegeben, welche Materialien benutzt und welche nicht benutzt werden können.

Material	Mikrowelle	Heißluft	Grill	Kombi
Papier	ja*	nein	nein	nein
Alufolie	ja**	ja	ja	ja**
Haushaltsfolie	ja	nein	nein	nein
Alubehälter	nein	ja	ja	nein
Tiefkühl-/Mikrowellen-Geschirr	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Kunststoff	ja	nein	nein	nein
unglasierte Keramik	nein	ja	ja	nein
Metallkochgerät	nein	ja	ja	nein
Normalglas	ja	nein	nein	nein
Feuerfestes Glas und Keramik	ja	ja	ja	ja
Metallhaltiger Zierrand	nein	ja	ja	nein
Metall-Verschlüsse	nein	ja	nvt	nein
Quecksilber-Thermometer	nein	ja	ja	nein
Flasche mit schmalem Hals	nein	n.z.	n.z.	n.z.
Bratbeutel	ja	ja	nein	ja

* Benutzen Sie zum Bedecken einer Schale oder unter Brot beim Auftauen kein Haushaltspapier mit Dekor.

** Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird ein zu schnelles Garen vermieden.

Mikrowellengerät und Zubehör reinigen

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus und reinigen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel.

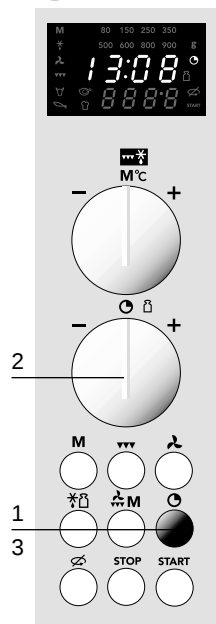
Schalten Sie jetzt bei 250 °C (siehe S. 12) 1 Stunde die Heißluftfunktion ein. Bei der Herstellung benutzte Schutzfette werden dann entfernt.

Hinweis

Bei erstmaliger starker Erhitzung des Gerätes tritt Geruchsentwicklung auf ('Neugeruch'). Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein oder öffnen Sie ein Fenster.

Säubern Sie das Gerät nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

Tageszeit einstellen



- 1 Drücken sie auf die Zeitschalttaste.
Das Schaltuhrsymbol fängt zu blinken an.
- 2 Stellen Sie mit dem Drehschalter die richtige Zeit ein.
Das Start-Symbol fängt zu blinken an.
- 3 Auf Start drücken und die Zeit ist eingestellt. Dies ist auch mit der Stopp- oder Zeitschalttaste möglich.

Sie können die eingestellte Zeit verbergen. Drücken Sie drei Sekunden die Zeitwahltaste und die Tageszeit verschwindet vom Display. Durch erneute Betätigung der Zeitwahltaste wird die Tageszeit wieder sichtbar.

Einleitung

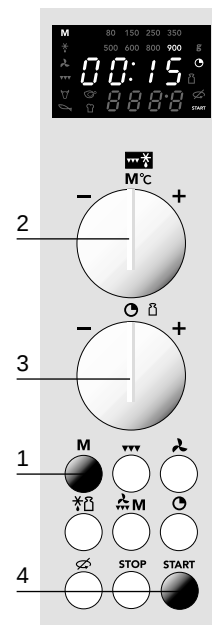
Das Kombi-Mikrowellengerät kann als Mikrowellengerät, Heißluft-Backofen und Grill betrieben werden. Zudem können Sie noch die Kombi-Funktionen wählen. Sie kombinieren das Mikrowellengerät mit Heißluft oder Grill. Auf den nächsten Seiten lesen Sie, wie diese Funktionen gewählt werden können. In den Kochanweisungen stehen die Anwendungsmöglichkeiten.

Direktstart (nur Mikrowelle)



- 1 Drücken Sie 'Start'.
Das Gerät startet 30 Sekunden lang bei voller Leistung.
Sie können die Zubereitungszeit durch mehrmaliges Drücken der Start-Taste maximal 5 Minuten verlängern.

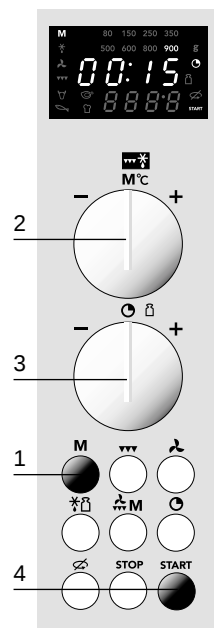
Mikrowelle



- 1 Drücken Sie 'Mikrowelle'.
Im Display erscheint:
– die gewählte Funktion;
– die eingestellte Leistung;
– das Zeitsymbol (durch Blinken wird angezeigt, daß die Zeit noch eingestellt werden muß).
- 2 Stellen Sie die Leistungsstufe ein (wenn erwünscht).
Sie können wählen aus 80, 150, 250, 350 500, 600, 800 und 900 W.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaltbereit ist.
- 4 Drücken Sie 'Start', um das Mikrowellengerät einzuschalten.
Im Display wird die restliche Zubereitungszeit angezeigt.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein Signal. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

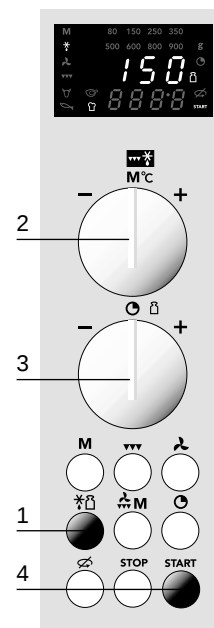
Auftauen in Handbetrieb



- 1 Drücken Sie 'Mikrowelle'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion;
 - die eingestellte Leistung;
 - das Zeitsymbol (blinkt).
- 2 Stellen Sie die Leistung auf 150 W ein.
Zum Auftauen sind 150 W äußerst geeignet.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Auftauzeit ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaltbereit ist.
- 4 Drücken Sie zum Einschalten des Mikrowellengerätes 'Start'.
Im Display erscheint die restliche Auftauzeit.

Am Ende der Auftauzeit ertönt ein Signal. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Auftauen mit dem Auftauprogramm

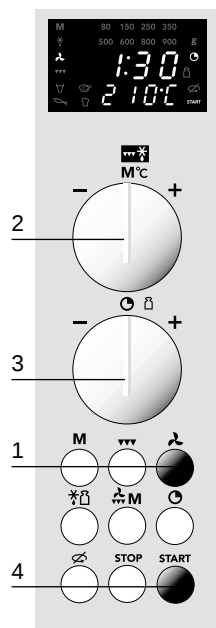


- 1 Drücken Sie 'Auftauautomatik'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion;
 - das eingestellte Auftauprogramm;
 - das Gewichtssymbol (blinkt).
- 2 Stellen Sie das gewünschte Auftauprogramm ein.
Sie haben die Wahl aus Fleisch, Geflügel, Fisch oder Brot.
- 3 Stellen Sie das Gewicht ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaltbereit ist.
- 4 Drücken Sie 'Start', um das Mikrowellengerät einzuschalten.
Im Display erscheint die restliche Auftauzeit.

Nach der halben Auftauzeit zeigt das Gerät durch ein Signal an, daß die Speise gewendet werden kann. Wenden Sie das Gericht. Schließen Sie die Tür und drücken Sie 'Start'. Wenn Sie vergessen, das Gericht zu wenden, geht das Auftauprogramm automatisch weiter.

Am Ende der Auftauzeit ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

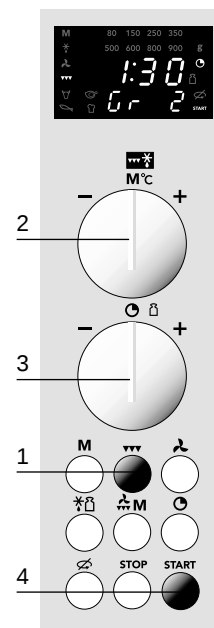
Backen mit Heißluft



- 1 Drücken Sie 'Heißluft'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion;
 - eine Temperatur (je nach Temperatur-/Leistungsreglerstufe);
 - das Zeitsymbol (blinkt)
 - 2 Stellen Sie die Temperatur ein.
Die Temperatur ist von 50 bis 250 °C einstellbar.
 - 3 Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaldbereit ist.
 - 4 Drücken Sie 'Start', um das Gerät einzuschalten.
Im Display erscheint die restliche Zubereitungszeit.
- '°C' blinkt solange, bis das Kombi-Mikrowellengerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Es ertönt dann ein akustisches Signal.*

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

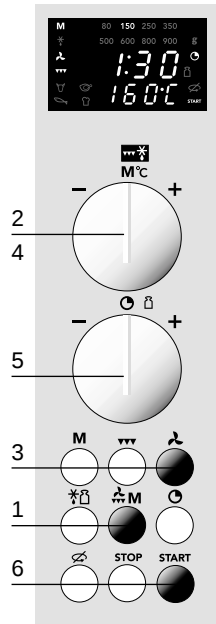
Grillen



- 1 Drücken Sie 'Grill'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion;
 - eine Grillstufe (je nach Temperatur-/Leistungsreglerstufe);
 - das Zeitsymbol (blinkt)
- 2 Stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.
Sie können wählen aus den Funktionen Gr1, Gr2 und Gr3. Gr3 ist für die meisten Gerichte geeignet. Bei großen Mengen können Sie eine niedrigere Grillstufe wählen.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaldbereit ist.
- 4 Drücken Sie 'Start', um den Grill einzuschalten.
Im Display erscheint die restliche Zubereitungszeit.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein Signal. Der Grill schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Kombi-Backen

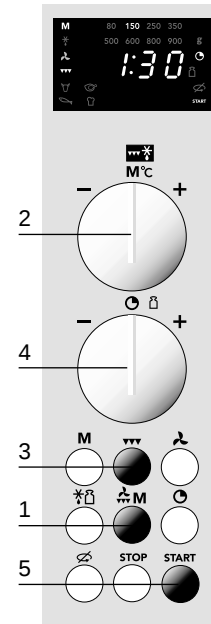


- 1 Wählen Sie 'Kombi'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion (das Grill- und Heißluftsymbol blinken);
 - die eingestellte Leistung.
- 2 Stellen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein.
Die Leistung ist bis 500 W einstellbar.
- 3 Wählen Sie 'Heißluft'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion (Heißluft).
 - eine Temperatur;
 - das Zeitsymbol (blinkt)
- 4 Stellen Sie die Temperatur ein.
Die Temperatur ist einstellbar von 50 – 250 °C
- 5 Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaltbereit ist.
- 6 Drücken Sie 'Start', um das Gerät einzuschalten.
Im Display erscheint die restliche Zubereitungszeit.

'°C' blinkt solange, bis das Kombi-Mikrowellengerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Es ertönt dann ein akustisches Signal.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

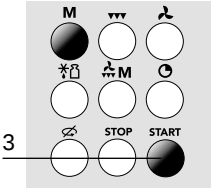
Kombi-Grillen



- 1 Wählen Sie 'Kombi'.
Im Display erscheint:
 - die gewählte Funktion (das Grill- und Heißluftsymbol blinken)
 - die eingestellte Leistung
- 2 Stellen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein.
Die Leistung ist bis 500 W einstellbar.
- 3 Wählen Sie 'Grillen'.
Im Display erscheint:
 - die Funktion (in der Kombi-Stufe können Sie nicht selbst eine Grillfunktion einstellen);
 - das Zeitsymbol (blinkt)
- 4 Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Im Display blinkt 'Start'. Damit wird angezeigt, daß das Gerät einschaltbereit ist.
- 5 Drücken Sie 'Start', um das Gerät einzuschalten.
Im Display erscheint die restliche Zubereitungszeit.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet sich aus. Das Signal ertönt 10 Minuten lang stets nach einer Minute, bis die Stop-Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Gericht prüfen

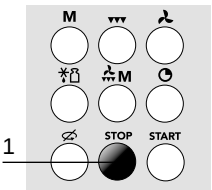


- 1 Öffnen Sie die Tür.
Das Mikrowellengerät schaltet sich aus. Die erfolgten Einstellungen und die restliche Zubereitungszeit bleiben erhalten
- 2 Schließen Sie die Tür, um mit dem Garvorgang fortzufahren.
- 3 Drücken Sie 'Start'.

oder:

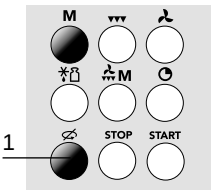
- 1 Drücken Sie 'Stop'.
Das Mikrowellengerät schaltet sich aus. Die erfolgten Einstellungen und die restliche Zubereitungszeit bleiben erhalten
- 2 Öffnen Sie die Tür.
- 3 Schließen Sie die Tür, um mit dem Garvorgang fortzufahren.
- 4 Drücken Sie 'Start'.

Koch-/Backvorgang abbrechen



- 1 Drücken Sie zweimal 'Stop'.

Drehteller blockieren



Blockieren Sie den Drehteller, wenn Sie viereckiges oder längliches Geschirr (Aufläufe) benutzen, das größer als der Drehteller ist.

- 1 Drücken Sie 'Stop Drehteller' zur Blockierung des Drehtellers.

Beachten Sie, daß das Gericht bei halber Zubereitungszeit gewendet oder durchgerührt werden muss, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen.

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind.

900 Watt	– Flüssigkeiten erwärmen
800 Watt	– Speisen ankochen und anbraten – Gemüse kochen – Butter und Margarine schmelzen
600 Watt	– Tiefkühlgerichte auftauen und erwärmen
500 Watt	– Teller mit Speisen erwärmen – Eintopfgerichte zubereiten – Eiergerichte bereiten
350 Watt	– Speisen durchkochen – Empfindliche Speisen kochen
250 Watt	– Babynahrung erwärmen – Reis durchkochen – Empfindliche Speisen erwärmen
150 Watt	– Fleisch, Fisch, Brot auftauen
80 Watt	– Käse, Sahne, Butter auftauen – Obst und (Sahne)torten auftauen – Teig aufgehen lassen – Kalte Speisen und Getränke temperieren

Auftauautomatik-Programme

Das Gerät hat Auftauautomatik-Programme. Nach der Wahl des gewünschten Auftauprogramms brauchen Sie nur noch das Gewicht der zuzubereitenden Speise einzustellen. Das Gerät berechnet selbst die Auftauzeit.

In nachstehender Tabelle können Sie lesen, welche Speisen Sie mit diesen Programmen zubereiten können.

Symbol	Speisenart	Gewicht
	Fleisch	100 - 2000 g
	Geflügel ¹⁾	100 - 2000 g
	Fisch ²⁾	100 - 1000 g
	Brot	100 - 1000 g

¹⁾ Flügel und Keulen vor dem Auftauen mit Alufolie abdecken.

²⁾ Schwanz vor dem Abtauen mit Alufolie abdecken. Sorgen Sie dafür, daß die Alufolie nicht mit den Wänden des Mikrowellengerätes in Berührung kommt!

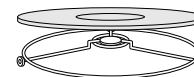
Legen Sie das gefrorene und ausgepackte Gericht auf einen umgedrehten Teller. Stellen Sie den Teller in eine Auflaufform, so daß die Auftaufeuchtigkeit ablaufen kann.

Legen Sie Brot zwischen zwei Bögen Haushaltspapier ohne Dekor.

Beachten Sie beim Auftauen die empfohlenen 'Ruhe'zeiten (Faustregel: Auftauzeit = Ruhezeit).

Nach der halben Auftauzeit ertönt ein Signal (ein Summton). Die Speise kann gewendet werden. Verteilen Sie die Speise, wenn möglich, in kleinere Stücken. Nehmen Sie bereits aufgetaute Teile heraus.

Glasdrehteller

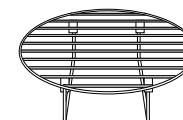


Bei Benutzung der Mikrowellenfunktion können Speisen auf den Drehteller gestellt werden.

Achtung:

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne Drehteller oder Führungsring.

Rost

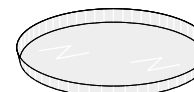


Der Rost hat zwei Positionen:

- hoch;
- niedrig.

Die hohe Position ist zum Grillen von flachen Speisen gedacht. Die niedrige Position ist zum Backen mit Heißluft, im Kombi-Betrieb oder zum Grillen von hohen Speisen gedacht.

Mikrowellen- und Auflaufform aus Glas



Die Form ist feuerfest, also auch zum Grillen und Backen geeignet.

Die Schale kann als Fettpfanne unter den Rost gestellt werden.

Das Gerät ist bei Reparaturen oder zu Reinigungszwecken spannungslos zu machen. Ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.

Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus.

Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.

Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Kontrollieren Sie den Türverschluß und die Türgummidichtung regelmäßig auf Beschädigungen.

Benutzen Sie das Kombi-Mikrowellengerät nicht, wenn die Tür oder der Türverschluß beschädigt sind.

Wenn das Geräte nicht einwandfrei funktioniert, bedeutet dies nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie die Störung erst selbst zu beheben. Rufen Sie den Kundendienst, wenn folgende Hinweise keine Abhilfe schaffen.

- Ist der Stecker in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Ist die Sicherung im Sicherungsschrank defekt?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungszeit gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nicht hingehören?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Sind die Lüftungsschlitze verstopft?
- Ist die Speise genug aufgetaut?
- Haben Sie die Speise während der Zubereitung gewendet oder umgerührt?

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

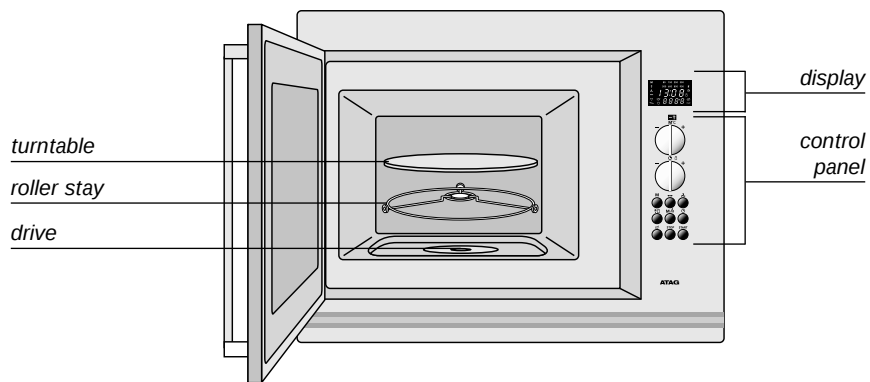
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

Netzspannung	230 V 50 Hz
Anschlußwert	3050 W
Mikrowellenleistung (IEC 705)	900 W
Sicherung	16 A
Abmessungen (HxBxT)	460 x 592 x 507 mm
Garraum-Volumen	30 Liter
Gewicht	32,5 kg

your combi-microwave oven
description



your combi-microwave oven
foreword

The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities this appliance offers. The various functions are arranged for easy-reference in the operation section. You will also find some useful tips.

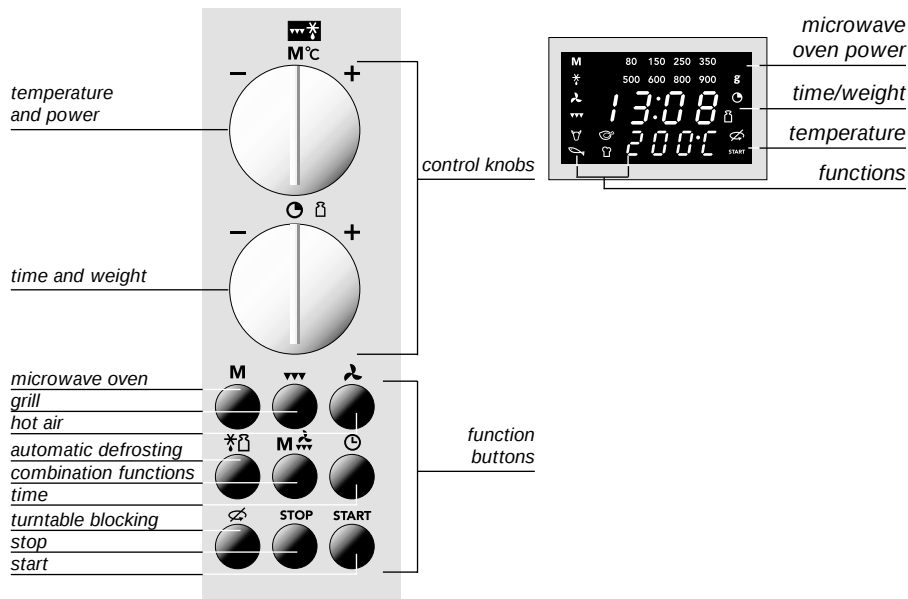
Separate installation instructions have been enclosed for installing the appliance. These installation instructions also include safety instructions for installing and connecting the appliance.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your combi-microwave oven!

control panel

display



You have chosen an Atag combi-microwave oven. Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

The combi-microwave oven combines the characteristics of a microwave oven with those of a traditional oven. The extensive range of settings available enables you to select the exact method of cooking that you have in mind. The design ensures easy to use, controls.

The functions are arranged conveniently on the control panel. Every function has its own button. The display provides information and helps you choose the settings.

safety	
what you should pay attention to	4 – 7
bringing the oven into operation	
before you start cooking	8
operation	
microwave function	9
defrost	10 - 11
baking	12
grilling	13
combi-baking	14
combi-grilling	15
cooking information	
general	16
microwave power levels	17
defrost programs	18
accessories	19
maintenance	
cleaning	20
faults	
what should I do if...	21
environmental aspects	
disposal of packaging and appliance	22
general	
technical information	23

what you should pay attention to

general

This combi-microwave oven is extremely safe. As with all products, however, there are a number of things you need to bear in mind.

The appliance must only be installed by a registered installer. Minimum height from the floor: 85 cm.

Repairs must only be carried out by an authorised service engineer.

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

Do not use the appliance if it is damaged. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

For safety tips in relation to the installation, we refer you to the instructions in the accompanying installation guide.

The appliance should be disconnected from the mains before being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

Be careful with the leads of electrical appliances, such as mixers. They can get caught in the door of the hot combi-microwave oven.

This combi-microwave oven has been designed for domestic use. Use the appliance only for cooking food and only if it has been built in according to the regulations.

what you should pay attention to

when grilling or baking

The oven is extremely well insulated.

Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating falls well within the acceptable limits.

During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperature. The vapour could catch fire if it comes into contact with a hot heating element.

Do not use the combi-microwave oven for storing flammable or easily deformable materials.

Make sure that the food is always heated sufficiently. The time required for this depends on various factors, such as the quantity and type of food. Any bacteria in the food will only be killed if the food is heated to a temperature greater than 70 °C for at least 10 minutes. Allow the food to cook for a bit longer if you are not sure whether the food has been heated sufficiently.

Never heat food in sealed containers. Pressure will build up inside the container and may cause it to explode.

When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

what you should pay attention to

when using the microwave function

Place a plastic spoon in the cup if you want to boil a liquid (water, for example).

The liquid may boil without you seeing any bubbles. As soon as you take the cup out of the oven, the liquid may suddenly start to boil violently and splash out of the cup, with the risk of you getting scalded.

The content of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

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

Do not use the microwave oven if there is any (hidden) damage to the door, the hinges and catch (defective or loose) or the seal.

You should only use the microwave oven for defrosting and cooking food and not, for example, for drying clothes or paper. Clothes or paper could catch fire.

If you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave oven (when drying herbs, for example), there is a chance that they will spontaneously combust.

If something in the combi-oven catches fire, switch the microwave oven off and take the plug out of the socket. Keep the oven door closed.

Do not switch the microwave function on if the combi-oven is empty. The oven could be damaged.

A microwave oven is not suitable for:

- preserving food
- cooking eggs in their shells, because they will burst due to the increase in pressure;
- heating oil for deep frying.

what you should pay attention to

Remove metal twists from plastic bags and use dishes and plates that are suitable for the microwave oven.

You should only heat liquids in airtight packaging after first pricking a few holes in the packaging. This is because of the increase in pressure during heating.

Do not heat food for longer than is necessary; allow for the 'continued cooking'.

Prick the skin of meat, chicken and fish with a fork or other pointed object. This prevents these foods spattering.

You can open the door when the microwave function is switched on; the microwave function then switches off automatically and the time set is stopped.

Not all materials can be used in the combi-microwave oven. The table below shows which materials can be used and which materials cannot be used.

material	microwave	hot air	grill	combi
<i>paper</i>	yes*	no	no	no
<i>aluminium foil</i>	yes**	yes	yes	yes**
<i>cling film</i>	yes	no	no	no
<i>aluminium trays</i>	no	yes	yes	no
<i>freezer/microwave oven</i>				
<i>dishes</i>	yes	no	no	no
<i>heatproof plastic</i>	yes	no	no	no
<i>unglazed earthenware</i>	no	yes	yes	no
<i>metal cooking utensils</i>	no	yes	yes	no
<i>normal glass</i>	yes	no	no	no
<i>ovenproof glass and ceramics</i>	yes	yes	yes	yes
<i>metallic decoration</i>	no	yes	yes	no
<i>metallic twists</i>	no	yes	nvt	no
<i>mercury thermometer</i>	no	yes	yes	no
<i>bottle with narrow neck</i>	no	n/a	n/a	n/a
<i>roasting bags</i>	yes	yes	no	yes

* Use undecorated kitchen paper to cover a dish or to place under bread when defrosting.

** By covering thinner parts of foods (such as chicken legs), you prevent them from cooking too quickly.

cleaning the microwave oven and accessories

Remove the accessories from the combi-microwave oven and clean the oven with a mild cleaning agent.

Switch the hot-air function on for one hour at 250 °C (see page 12).

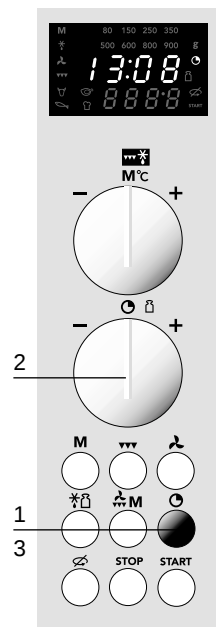
Protective greases used during manufacture will then be removed.

remark

When the oven is heated strongly for the first time, it will have a 'new' smell. This is normal. Switch the extractor hood on if necessary or open a window.

After the oven has cooled down, clean it with warm water.

setting the time



1 Press the time selector button.
The clock symbol starts to blink.

2 Set the correct time using the rotary knob.
The start symbol starts to blink.

3 Press Start and the time has been set. The Stop or time selector button could also be used.

You can hide the time. Press the time selector button for 3 seconds and the time will disappear from the display. When you press the time selector switch again, the time will reappear.

introduction

The combi-microwave oven can function as a microwave oven, hot-air oven and grill. In addition, you can choose the combination functions. These combine the microwave function with hot air or the grill.

The following pages contain instructions for selecting these functions. The cooking information describes possible applications.

direct start (only microwave function)

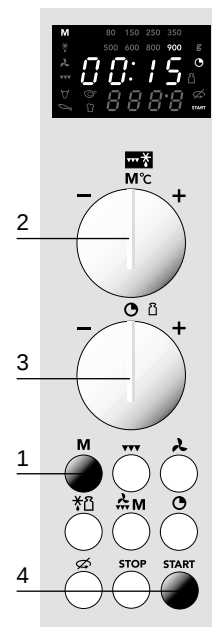


1 Press 'start'.

The microwave function starts on full power for 30 seconds.

You can increase the cooking time to a maximum of five minutes by pressing start several times.

microwave function



1 Press 'microwave oven'.

The display shows:

- the function selected;
- the power level set;
- the time symbol (blinks to indicate that you still have to set a time).

2 Set the power level required (if desired).

You can select from 80, 150, 250, 350, 500, 600, 800 and 900 Watt.

3 Set the cooking time required.

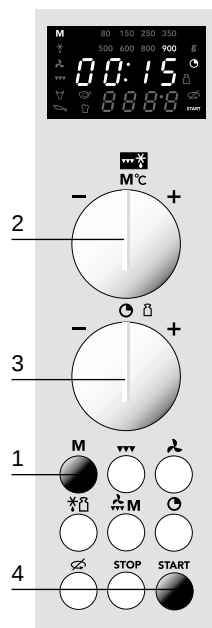
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.

4 Press 'start' to switch the microwave oven on.

The display shows the remaining cooking time.

At the end of the cooking time, you will hear a signal. The microwave oven switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds constantly at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

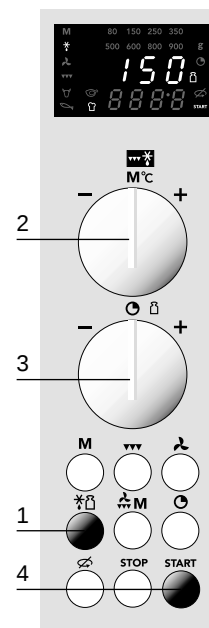
manual defrosting



- 1 Press 'microwave oven'.
The display shows:
 - the function selected;
 - the power level set;
 - the time symbol (blinks).
- 2 Set the power level to 150 watt.
150 watt is highly suitable for defrosting.
- 3 Set the defrosting time required.
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.
- 4 Press 'start' to switch the microwave oven on.
The display shows the defrosting time remaining.

At the end of the defrosting time, you will hear a signal. The microwave oven switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds constantly at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

defrosting with the defrost program

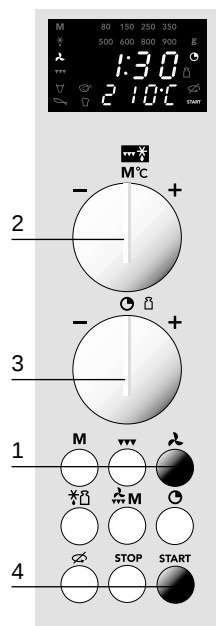


- 1 Press 'automatic defrost'.
The display shows:
 - the function selected;
 - the defrost program set;
 - the weight symbol (blinks).
- 2 Set the defrost program required.
You can choose from meat, poultry, fish or bread.
- 3 Set the weight.
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.
- 4 Press 'start' to switch the microwave oven on.
The display shows the defrosting time remaining.

To draw your attention to the fact that you should turn the food, halfway through the defrost time a signal sounds. Turn the food. Close the door and press 'start'. If you forget to turn the food, the defrost program carries on automatically.

At the end of the defrost time, you hear a signal. The microwave oven switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

baking with hot air

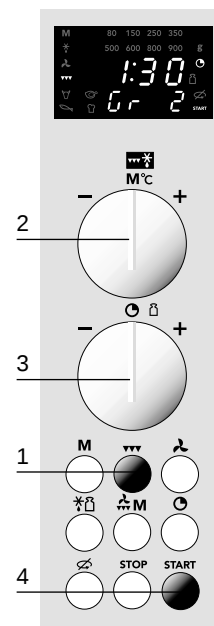


- 1 Press 'hot air'.
The display shows:
 - the function selected;
 - a temperature (depending on the setting of the temperature/power level knob);
 - the time symbol (blinks).
- 2 Set the temperature.
The temperature can be set from 50 to 250 degrees.
- 3 Set the cooking time required.
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.
- 4 Press 'start' to switch the oven on.
The display shows the remaining cooking time.

'°C' keeps blinking until the combi-microwave oven is at temperature. The oven then gives a sound signal.

At the end of the cooking time, you hear a signal. The oven switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

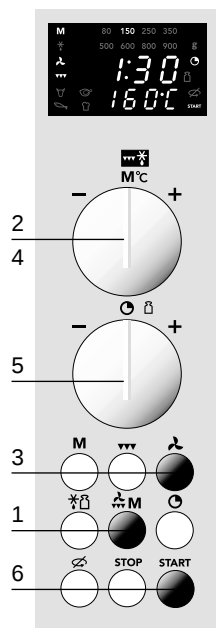
grilling



- 1 Press 'grill'.
The display shows:
 - the function selected;
 - a grill setting (depending on the setting of the temperature/power level knob);
 - the time symbol (blinks).
- 2 Set the grill setting required.
You can choose from the functions Gr1, Gr2 and Gr3. Gr3 is suitable for most foods. For larger quantities, you can select a lower grill setting.
- 3 Set the cooking time required.
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.
- 4 Press 'start' to switch the grill on.
The display shows the remaining cooking time.

At the end of the cooking time, you hear a signal. The grill switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds constantly at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

combi-cooking

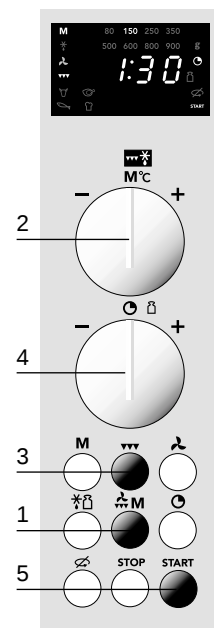


- 1 Select 'combi'.
The display shows:
 - the function selected (the grill and hot air symbols blink);
 - the power level set.
- 2 Set the microwave power level required.
A power level of up to 500 Watt, can be set.
- 3 Select 'hot air'.
The display shows:
 - the function selected (hot air).
 - a temperature;
 - the time symbol (blinks).
- 4 Set the temperature.
The temperature can be set from 50 to 250 °C.
- 5 Set the cooking time required.
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.
- 6 Press 'start' to switch the oven on.
The display shows the remaining cooking time.

'°C' keeps blinking until the combi-microwave oven is at temperature. The oven then gives a sound signal.

At the end of the cooking time, you hear a signal. The oven switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

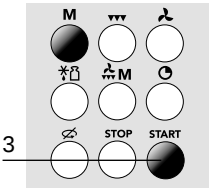
combi-grilling



- 1 Select 'combi'.
The display shows:
 - the function selected (the grill and hot-air symbols blink);
 - the power level.
- 2 Set the microwave power level required.
A power level of up to 500 Watt, can be set.
- 3 Select 'grilling'.
The display shows:
 - the function (on the combi-setting you cannot set a grill function yourself);
 - the time symbol (blinks).
- 4 Set the cooking time required.
In the display 'start' blinks, to indicate that the appliance is ready to be switched on.
5. Press 'start' to switch the oven on.
The display shows the cooking time remaining.

At the end of the cooking time, you hear a signal. The grill switches off. For a period of 10 minutes the signal sounds at one minute intervals, until the stop button is pressed or the door is opened.

checking the food



1 Open the door.
The microwave oven switches off. The settings and the remaining cooking time are retained.

2 Close the door to continue cooking.

3 Press the start button.

or:

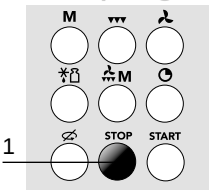
1 Press the stop button.
The microwave oven switches off. The settings and the remaining cooking time are retained.

2 Open the door.

3 Close the door to continue cooking.

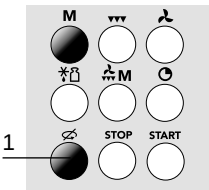
4 Press the start button.

interrupting the cooking/baking process



1 Press stop twice.

blocking the turntable



Only block the turntable when you are using square or long oven dishes that are larger than the turntable.

1 Press 'stop turntable' to block the turntable.

When cooking with a blocked turntable, allow for the fact that the food will have to be turned or stirred halfway through the cooking time to get an even distribution of the heat.

You can see from the table below from which power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable.

900 Watt	– heating liquids
800 Watt	– fast cooking and searing foods – cooking vegetables – melting butter and margarine
600 Watt	– defrosting and heating frozen dishes
500 Watt	– heating food on plates – cooking bubble and squeak – cooking egg dishes
350 Watt	– cooking food right through – cooking delicate foods
250 Watt	– heating baby food – cooking rice right through – warming delicate foods up
150 Watt	– defrosting meat, fish, bread
80 Watt	– defrosting cheese, cream, butter – defrosting fruit and (cream) cakes – allowing dough to rise – bringing cold foods and drinks up to temperature

automatic defrost programs

The appliance has automatic defrost programs. Once you have selected the defrost program you want, all you have to do is set the weight of the food. The appliance calculates the defrosting time itself.

The table below shows which foods you can defrost with these programs.

<i>symbol</i>	<i>stype of food</i>	<i>weight</i>
	<i>meat</i>	<i>100 - 2000 g</i>
	<i>poultry ¹⁾</i>	<i>100 - 2000 g</i>
	<i>fish ²⁾</i>	<i>100 - 1000 g</i>
	<i>bread</i>	<i>100 - 1000 g</i>

¹⁾ Cover wings and legs with aluminium foil before defrosting.

²⁾ Cover the tail with aluminium foil before defrosting. Make sure that the aluminium foil cannot come into contact with the walls of the microwave oven!

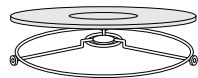
Place the unwrapped, frozen food on an upturned plate. Place the plate in the oven dish, so that any liquid that defrosts can drain away.

Place bread between two sheets of undecorated kitchen paper.

When defrosting, remember to keep to the recommended 'rest' times (rule of thumb: defrost time = rest time).

Halfway through the defrosting time, a signal will be heard. The food can be turned. If possible, divide the food into smaller pieces. Remove parts that have already defrosted.

glass turntable

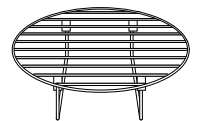


You can place food directly on the turntable when using the microwave function.

NB:

Do not use the microwave oven without the turntable or roller stay.

grid

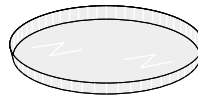


The grid has two positions:

- high;
- low.

The high position is meant for grilling flat foods; the low position is meant for cooking with hot air, combi or grilling thick foods.

glass dish for microwave oven and oven



The dish is ovenproof, and so it can also be used when grilling and baking.

The dish can be placed under the grid to act as a drip-tray.

Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero before you start cleaning the microwave oven.

Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times. The grill can be folded down so that you can also clean the oven ceiling above the grill element.

Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth.

Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.

Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.

Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water with lemon juice added in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

Check the door catch and the door seal regularly for damage.

Do not use the combi-microwave oven if the door or door catch are damaged.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Is the fuse in the meter cupboard defective?
- Have the power level and cooking time been set properly?
- Is there anything in the microwave oven that should not be there?
- Have you used the correct utensils?
- Are the ventilation openings blocked?
- Is the food sufficiently defrosted?
- Did you turn or stir the food during cooking?

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.

Power supply	230 V 50 Hz
Connected load	3050 W
Microwave oven output (IEC 705)	900 W
Fuse	16 A
Dimensions (h x w x d)	460 x 592 x 507 mm
Volume of oven space	30 L
Weight	32,5 kg