



gebruiksaanwijzing
combi magnetron en oven

mode d'emploi
four combi micro-ondes

Bedienungsanleitung
Kombi- Mikrowellenherd

instructions for use
combination microwave oven

MC3011C

MC3092C

uw combi magnetron en oven

inleiding

Geachte mevrouw,
Geachte heer,

Wij danken u voor de aankoop van uw oven en uw vertrouwen in Atag.

Om u te helpen de vele voordelen te benutten die uw nieuwe oven u biedt, raden wij u aan zeer aandachtig de informatie in deze handleiding te lezen.

Atag ontwikkelt ononderbroken nieuwe technologieën en past alle meest recente innovaties toe om u de best mogelijke oven te bieden.

De combinatie van de talrijke functies en toebehoren van uw oven staat garant voor maximaal kookplezier en optimale bakprestaties bij het bereiden van uw lievelingsgerechten.

Er staan u dan ook vele jaren van smakelijk keukenplezier met een betrouwbare oven te wachten.

uw combi magnetron en oven

milieubescherming

— Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

— Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de  Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

— Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

- Deze microgolfoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken, bakken, opwarmen en ontdooien van voedingswaren. De fabrikant is niet aansprakelijk indien de oven voor andere doeleinden wordt gebruikt.
 - Controleer vóór elk gebruik van de oven of uw kookpannen, ovenschalen en ovenbenodigdheden wel geschikt zijn voor uw microgolfoven (b.v. vuurbestendig glas, porselein...).
 - Om beschadiging aan uw microgolfoven te voorkomen, mag u de oven nooit leeg of zonder draaiplateau gebruiken.
 - Wijzig nooit iets aan de openingen van de sluiting op de voorwand. Dit kan schade aan uw oven veroorzaken, waardoor u een beroep moet doen op een bevoegd technicus.
 - Hou uw microgolfoven in de gaten indien u gerechten opwarmt of klaarmaakt in wegwerpbakjes van plastic, papier of een ander brandbaar materiaal. Er bestaat altijd een risico van ontbranding.
 - Gebruik geen metalen kookpannen of ovenschalen en let erop dat u nooit vorken, lepels en messen in de oven legt. Let er ook op dat u eventuele metalen lintjes of nietjes op diepvrieszakjes verwijdt. Gerechten in een aluminiumbakje met een maximale hoogte van 4 cm kan u echter wel ongeopend opwarmen. De opwarmtijd zal dan wel wat hoger liggen. Let erop dat het aluminiumbakje precies in het midden van de oven staat en in elk geval nooit dichterbij dan 1 cm bij de metalen wanden of de deur van de microgolfoven.
 - Belangrijke richtlijnen voor kinderen :
 - Verwijder de zuigdot van de zuigfles alvorens de fles op te warmen. Schud de zuigfles en controleer de temperatuur met de buitenkant van uw hand alvorens het aan de baby te geven.
 - Roer opgewarmde kindervoeding goed door elkaar en controleer de temperatuur alvorens het gerecht aan het kind te geven. Zo vermijdt u dat te hete voeding inwendige brandwonden veroorzaakt.
- OPGELET :** Laat kinderen nooit alleen de microgolfoven bedienen tenzij u ze de juiste aanwijzingen voor een korrekt en risicoloos gebruik heeft gegeven.
- Wlj raden u aan de gerechten in de meeste gevallen af te dekken. Zo krijgt u smaakvolle gerechten en uw oven blijft proper. Voor het bereiden van een gerecht of het opwarmen van drank of vloeistoffen in een fles of een hermetisch afgesloten recipiënt dient u evenwel de dop of het deksel te verwijderen om explosiegevaar te voorkomen.
 - Het wordt ten zeerste afgeraden eieren in de schaal, gebakken of als spiegelei op te warmen in de microgolfoven. De eieren kunnen ontploffen, zelfs na afloop van de kooktijd, en ernstige brandwonden veroorzaken en/of uw oven onherroepelijk beschadigen.
 - Het opwarmen van dranken met microgolven kan plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de oven halen.
 - Bij kleine hoeveelheden (1 worst, 1 croissant enz.) plaatst u een glas water naast het gerecht.
 - Bij een te lange bereidingsduur kan het gerecht uitdrogen en verbranden. Gebruik daarom nooit de bereidingstijden die voor traditionele heteluchtovens worden vermeld.
 - Bij rookvorming houdt u de deur van de oven gesloten, zet u de oven af en trekt u de stekker uit.
 - De oven mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

uw combi magnetron en oven

inhoud

presentatie van uw oven

overzicht van het bedieningspaneel	5
------------------------------------	---

gebruik van uw oven

instellen van de tijd	6
gebruik van de magnetron	7
automatisch ontdooien	7-8
gecombineerde functie oven/magnetron	9
traditionele ovenfunctie	10
instellen van persoonlijke baktemperatuur	11-12
geprogrammeerd bakken	13
uitgesteld bakken	13
gebruik van de timer	14
kinderbeveiliging	14
display in standby-stand	15

bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties	16
---------------------------------	----

oventoebehoren

overzicht van de oventoebehoren	17
---------------------------------	----

voor de installateur

aansluiting	18
technische gegevens	18
inbouw	19

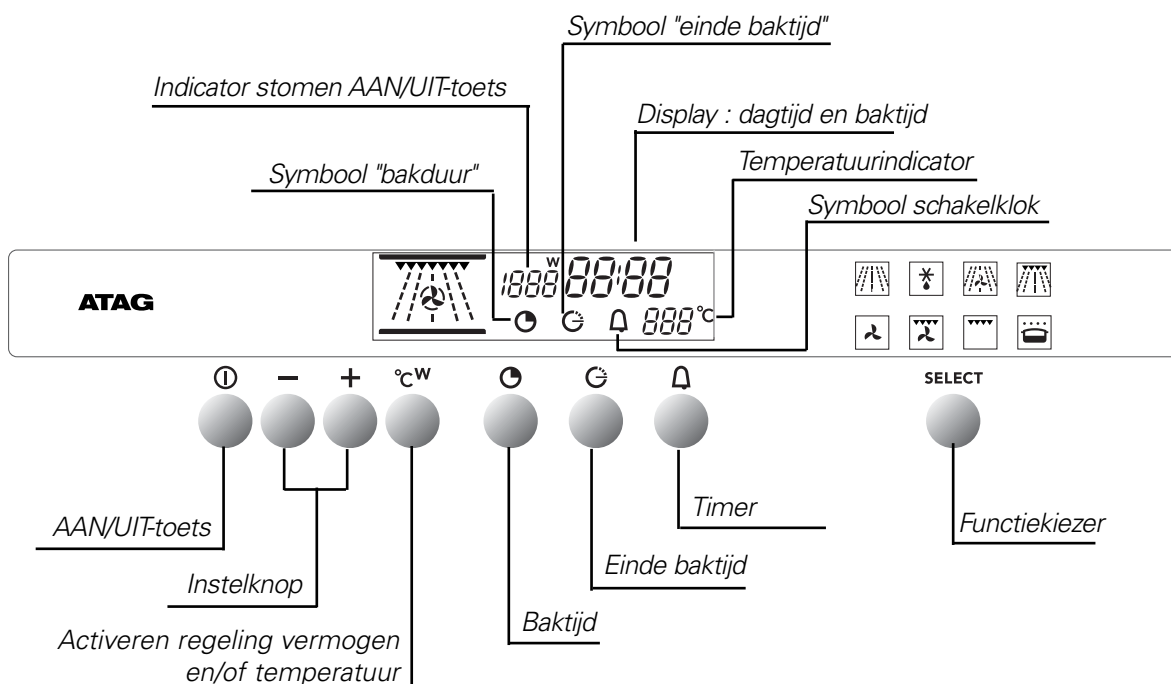
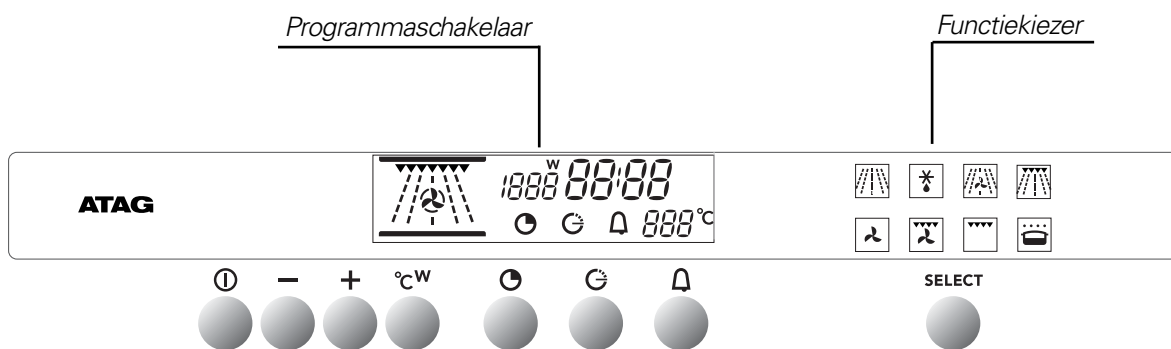
algemeen onderhoud

20

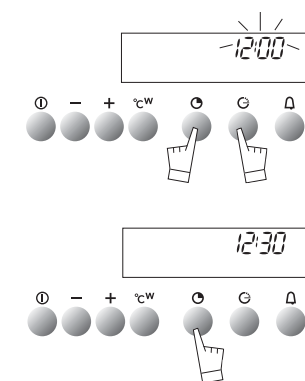
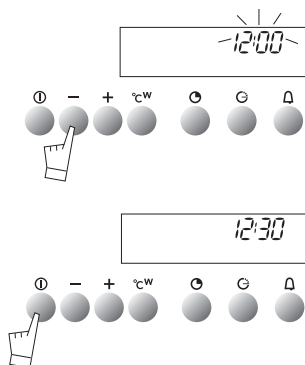
problemen en oplossingen

21

presentatie van uw oven overzicht van het bedieningspaneel



gebruik van uw oven instellen van de tijd



Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert.

Stel de tijd met de toetsen **+** en **-** in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).

Voorbeeld : 12u30

Druk op de toets **START/STOP** om de uurinstelling te bevestigen.

OPMERKING : Indien u de uurinstelling niet met de toets **START/STOP**, bevestigt, zal de display na enkele seconde zelf het ingestelde uur bevestigen.

Wijzigen van de ingestelde tijd

Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen **⌚** en **🔔** tot de display begint te knipperen.

Pas de tijd met de toetsen **+** of **-** aan.

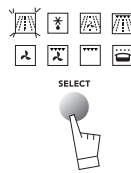
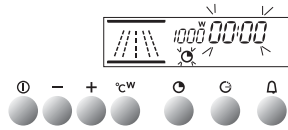
Druk op toets **⌚** om het nieuwe uur te bevestigen.

OPMERKING : Indien u het nieuwe uur niet met de toets **⌚**, bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf de tijd bevestigen.

gebruik van uw oven gebruik van de magnetron

Uw oven beschikt over 2 functies voor magnetronkoken :  

Opgelet : gebruik bij beide functies nooit een lege magnetronoven!



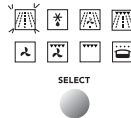
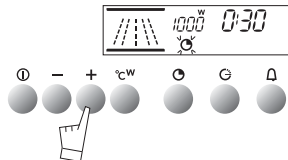
- Kies functie **SELECT** , met toets 

- Stel de kooktijd in

- Het symbool  knippert

- Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 30 seconden



- Stel het vermogen in :

- Druk op toets  Het symbool 1000W gaat knipperen.

- Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.

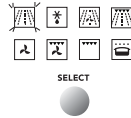
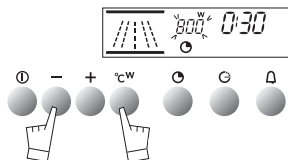
Voorbeeld : 800W

- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.

Druk nu op **START/STOP** om uw keuze te bevestigen..

De oven start en u kan het aftellen van de seconden op de display aflezen.

Indien nodig kan u de kookcyclus stoppen door 1 seconde lang op de toets **START/STOP** te drukken.

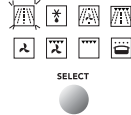
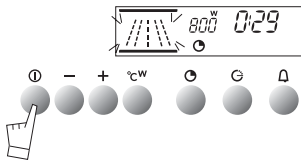


NOPMERKING :

OPENEN VAN DE OVENDEUR TIJDENS EEN KOOKCYCLUS

Zodra u de ovendeur terug sluit, kan u de kookcyclus met een eenvoudige druk op de toets **START/STOP** continueren.

Bij de functie  dient u geen vermogen in te stellen.



gebruik van uw oven automatisch ontdooien met de magnetron

Dank zij uw nieuwe magnetronoven hoeft u geen uren meer te wachten om uw gerechten te ontdooien! De magnetronoven zorgt voor een tienmaal snellere ontdooiing van uw gerechten dan bij kamertemperatuur.

Praktische tips :

- De ontdooitijd hangt niet alleen van het type apparaat af maar ook van de vorm, de grootte, de vriestemperatuur en de kwaliteit van het gerecht af.

- Vergeet nooit de metalen strip rond het diepvrieszakje te verwijderen indien u het gerecht in het diepvrieszakje zelf wil ontdooien.

- Indien er zich ijskristallen op het gerecht hebben afgezet, verwijdert u deze vooraf met een mes. Anders zouden de kristallen een soort "scherm" vormen en het ontdooien vertragen.

- Vlees en vis legt u op een kunststof rooster dat u op zijn beurt op een bord legt. Zo kan het ontdooiingssap wegvloeien en wordt vermeden dat dit sap het gerecht al zou laten koken.

- Voor een gelijkmatig ontdooien dient u zodra mogelijk de gevogeltelapjes, visfilets of vleesstukken van elkaar te scheiden.

- Halverwege de ontdooitijd draait u het gerecht om of roert u het om.

- Laat het ontdooide gerecht even rusten. Over het algemeen geldt de stelregel dat de rusttijd even lang moet zijn als de ontdooitijd.

- Vries een gerecht nooit opnieuw in indien u het niet heeft gebakken of gekookt.

gebruik van uw oven

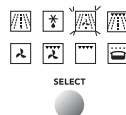
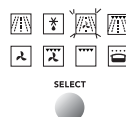
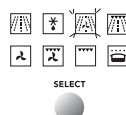
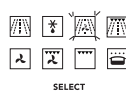
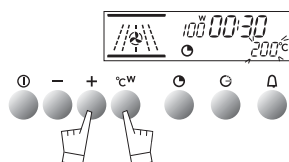
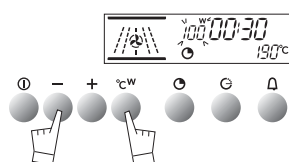
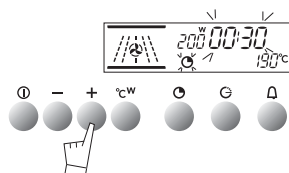
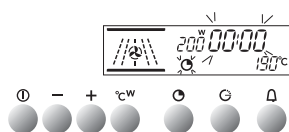
automatisch ontdooien met de magnetron

Ontdooien brood en deeg	Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd	Leg het brood op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.
	stokbrood	100g 200g	45 s - 55 s 1 - 1 min 30 s	
	rond brood	400g	2 min - 2 min 30 s	
	blader- of korstdeeg	300g	1 min	
Ontdooien schaaldieren	Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd	Leg de schaaldieren op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.
	st.-Jakobsschelpen (noten)	500g	5 min	
	gepelde garnalen	100g	1 min 30 s - 2 min	
	volledige roze garnalen	200g	5 - 7 min	
	gamba's (10)	500g	11 - 13 min	
	langoestines	1000g	10 - 11 min	
Ontdooien vis	Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd	Leg de vis op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.
	kabeljauw- of schelvisfilets	400g	3 - 4 min	
	wijting, koolvis	500g	3 - 4 min	
	tong, schol (2)	300g	2 min - 2 min 30 s	
	stokvismoten	1	1 min 30 s - 2 min	
	pollak, zalm	4	4 - 5 min	
	forel (3)	540g	4 - 5 min	
Ontdooien vlees	Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd	Leg het vlees op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.
	haantje, duif	500g - 600g	5 - 7 min	
	kippelapjes (2)	200g	3 - 4 min	
	kippebouten (4)	1000g	7 - 9 min.....	
	hele kip	1000g	11 - 13 min	
	kalfskoteletten	600g	5 min	
	rundsvlees	1000g	10 min	
	rundshamburger (4)	360g	3 - 4 min	
	vlees in stukken	600g	6 - 7 min	
Ontdooien fruit	Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd	Leg het fruit op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.
	aardbeien	250g	2 - 3 min	
	frambozen, griotten	250g	2 - 3 min	
	aalbessen, blauwe en zwarte bessen	250g	2 min 3 s - 4 min	

...raai het vlees halfweg de ontdooitijd om.

gebruik van uw oven

gecombineerde functie oven/magnetron



Uw oven beschikt over 2 functies waarbij u de traditionele ovenfunctie met de magnetron kan combineren.



Opgelet : gebruik voor beide functies nooit een lege magnetronoven!

- Kies functie **SELECT** , met toets

- Stel de kooktijd in

- Het symbool knippert

- Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 30 seconden

- Stel het vermogen in :

- Druk op toets **°C^W** Het symbool 200W gaat knipperen.

- Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 100W

- Stel de temperatuur in :

- Druk op toets **°C^W** . Het symbool °C gaat knipperen.

- Stel de gewenste temperatuur met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 200°C.

- Controleer of de oven deur goed gesloten is.

Druk nu op **START/STOP**.

De magnetronoven start en u kunt het aftellen van de seconden op de display aflezen.

U kan op elk moment tijdens de bakcyclus de baktijd, het vermogen en de baktemperatuur wijzigen.

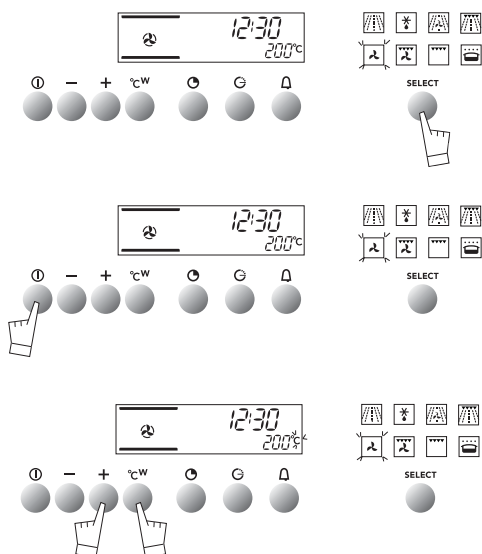
Indien nodig kunt u de kookcyclus stoppen door 1 seconde lang op de toets **START/STOP** te drukken.

NOPMERKING :

OPENEN VAN DE OVENDEUR TIJDENS EEN KOOKCYCLUS

Zodra u de oven deur terug sluit, kunt u de kookcyclus met een eenvoudige druk op de toets **START/STOP** voortzetten.

gebruik van uw oven traditionele ovenfunctie



In deze stand vormen de oven-verwarmingselement de enige energiebron.

FUNCTIES :



- Keuze van de bakwijze

Kies de gewenste bakwijze met toets **SELECT** :

Voorbeeld : positie .

Houdt de toets **SELECT** ingedrukt om de verschillende bakwijzen na elkaar te bekijken.

De aanbevolen baktemperatuur verschijnt op de display:

Voorbeeld : **200°C**.

Druk op de toets **START/STOP** om de bakcyclus te starten.

Op de display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze.

U kunt de temperatuur evenwel als volgt wijzigen

- Druk op toets °C/w.

Symbool°C knippert op de display.

- Pas de temperatuur met de toetsen + of - aan.

- Druk op toets °C om de nieuwe instelling te bevestigen.

Indien u de nieuwe instelling niet met de toet °C/w , bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf de nieuwe temperatuur bevestigen.

Tijdens de bakcyclus zal de temperatuurwaarde knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De temperatuur zal dan stoppen met knipperen.

Bijzonder geval : **Grill met variabel vermogen :**

- Voorgesteld vermogen : Turbogrill = 66%

- Instelbaar tussen - 1 - = 50% en - 4 - = 100%

- Druk 1 seconde lang op toets **START/STOP** om de oven te stoppen.

BIJ DE TRADITIONELE OVENFUNCTIE HOEFT U GEEN BAKDUUR IN TE STELLEN.

gebruik van uw oven

instellen van persoonlijke baktemperatuur

Traditionele ovenfunctie

Bij de keuze van een bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kan u een vaste persoonlijke temperatuur voor de volgende traditionele bakwijzen instellen :

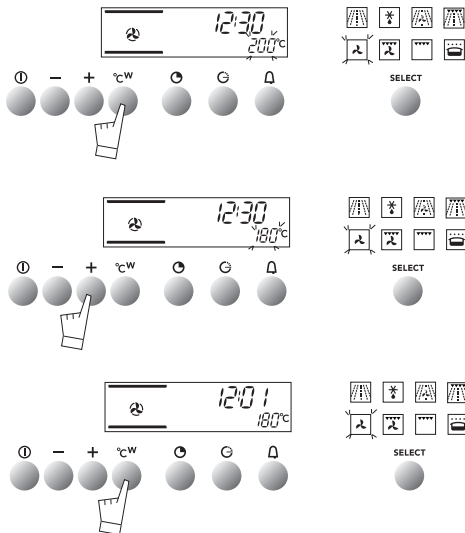


Druk ongeveer 2 seconde op toets **°C w** tot de temperatuurindicator begint te.

Pas de temperatuur met de toetsen **+** of **-** aan tot de door u gewenste baktemperatuur verschijnt.

Druk op toets **°C w**.

Indien u bij een volgend gebruik van uw oven opnieuw dezelfde bakstand kiest, zal de door u ingestelde persoonlijke vaste temperatuur worden weergegeven. U kan de persoonlijke baktemperatuur uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.



Magnetron

Bij de keuze van de functies of tijdens de kookcyclus kunt u een vast persoonlijk vermogen voor magnetronkoken instellen :



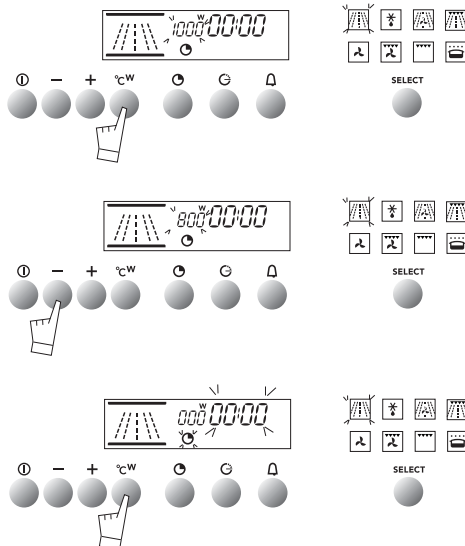
Druk ongeveer 2 seconden lang op toets **°C w** tot de cijfers die het vermogen aangeven, beginnen te knipperen.

Stel het vermogen met de toetsen **+** en **-** in.

Druk op toets **°C w** om uw keuze te bevestigen.

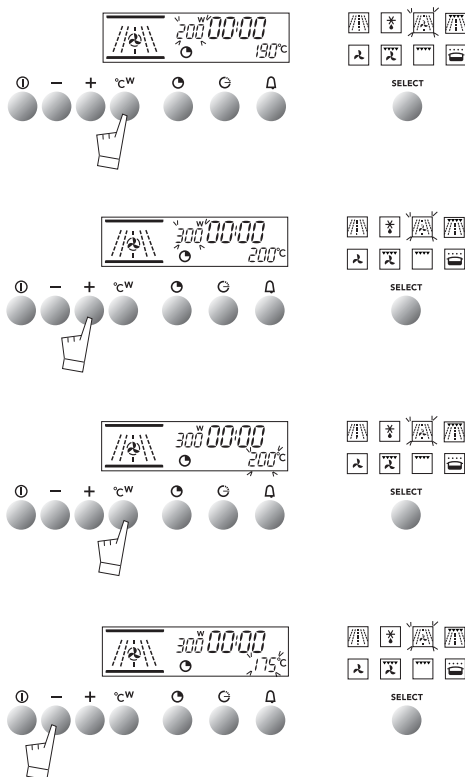
Indien u bij een volgend gebruik van uw combi-oven opnieuw dezelfde kookstand kiest, zal het door u ingesteld persoonlijk vast vermogen worden toegepast.

U kunt het persoonlijk vast vermogen uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.



gebruik van uw oven

instellen van persoonlijke baktemperatuur



Gecombineerde functie oven / magnetron

Bij de keuze van de bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kunt u een vaste persoonlijke temperatuur en een vast persoonlijk vermogen voor de volgende gecombineerde bakwijzen instellen :



Druk (ongeveer 2 seconden lang) op toets **°C w** tot de cijfers die het vermogen aangeven, beginnen te knipperen.

Stel het vermogen met de toetsen + en - in.

Druk op toets **°C w** om uw keuze te bevestigen.

Nu knipperen de cijfers die de temperatuur aangeven.

U kunt nu een vaste persoonlijke temperatuur instellen.

- Stel de temperatuur met de toetsen + en - in.

- Druk op toets **START/STOP** om tegelijk de gekozen temperatuur en het gekozen vermogen te bevestigen.

Indien u bij een volgend gebruik van uw combi-oven opnieuw dezelfde bakstand kiest, zullen het door u ingesteld persoonlijk vast vermogen en de door u ingestelde vaste temperatuur worden toegepast.

U kunt de temperatuur en het vermogen uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.

OPMERKING : in de functie  kunt u geen vaste persoonlijke temperatuur en geen vast persoonlijk vermogen instellen.

gebruik van uw oven geprogrammeerd bakken

Stel de bakwijze in en pas eventueel de baktemperatuur aan.



Voorbeeld: bakstand ronddraaiende warmte  temperatuur 200°C.

Druk op de toets "baktijd" .

De baktijd knippert. Ook de baktijdindicator  knippert om aan te geven dat u de baktijd kunt instellen.

Druk op de toetsen + ou - om de gewenste baktijd in te stellen.
Voorbeeld : 25 minuten baktijd.

De display zal na enkele seconden automatisch de baktijd registreren. U kunt de ingestelde baktijd ook zelf bevestigen met een druk op toets . Op dit moment verschijnt de tijd opnieuw op de display en zal de baktijdindicator  ononderbroken gaan branden. De oven begint nu te werken. Na de baktijd weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen en gaat de indicator  knipperen.

Druk 1 seconde op de toets START/STOP om de biepton te stoppen.

Met een druk op toets  kunt u het einde van de baktijd op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen.

Om de programmering te wissen, drukt u op de toets **START/STOP**.

gebruik van uw oven uitgesteld bakken

Deze functie is enkel mogelijk voor de volgende bakwijzen :



Volg eerst de aanwijzingen van "Geprogrammeerd bakken". Na het instellen van de baktijd gaat u als volgt te werk.

Druk op de toets "einde baktijd" . De normale eintijd van de ingestelde baktijd verschijnt en knippert. Ook de indicator "einde baktijd"  knippert om aan te geven dat u de eindtijd kunt wijzigen.

Voorbeeld : Het is 12u30.
U heeft een baktijd van 30 min. geprogrammeerd. Op de display staat de normale eindtijd van de bakcyclus : 13u00.

U kunt de eindtijd met de toetsen + en - aanpassen

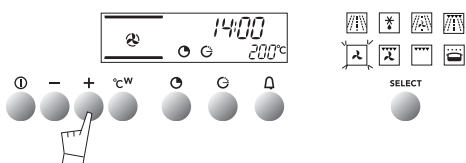
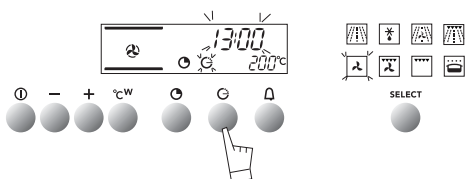
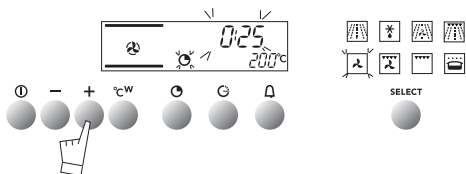
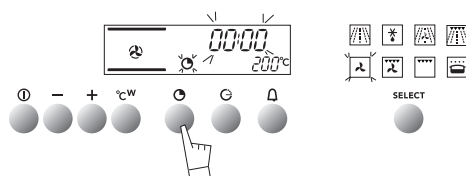
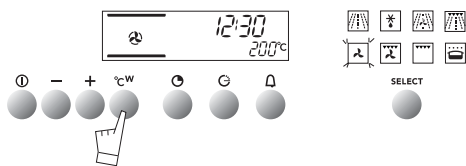
Voorbeeld : Einde baktijd 14u00.

Zodra u de nieuwe eindtijd heeft geprogrammeerd, verschijnt de tijd opnieuw op de display.

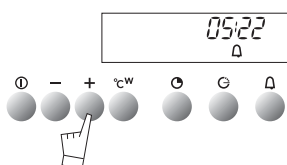
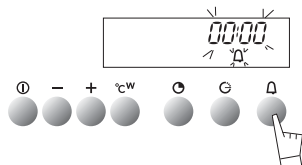
Met deze wijziging wordt het begin van de baktijd zo geprogrammeerd, dat de bakcyclus om 14u00 beëindigd is.

Na de baktijd weerklinkt enkele minuten een reeks bieptonen. Druk 1 seconde op de toets **START/STOP** om de biepton te stoppen.

OPMERKING : Met een druk op toets  kunt u het einde van de baktijd op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen. Indien u de programmering wilt wissen, drukt u op toets **START/STOP**.



gebruik van uw oven gebruik van de timer



Uw oven is voorzien van een elektronische timer die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen.

OPGELET : Deze functie werkt onafhankelijk van de oven. Ze kan de oven niet automatisch uitschakelen. U kunt de timer evenwel zelfs tijdens de werking van de oven gebruiken. Bij gebruik van de timer wordt de tijd van de timer op de display weergegeven (ter vervanging van het normale tijd).

Druk op de toets. De display en het **A** symbool verschijnen en knipperen.

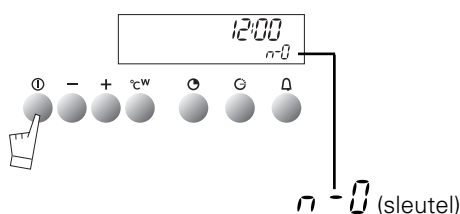
U kunt de gewenste tijd met de toetsen **+** en **-** instellen (maximaal 59 minuten 59 seconden).

Na enkele minuten stopt de display met knipperen en begint de tijd van de timer secondengewijs te lopen. Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen en gaat het symbool **A** knipperen.

Druk op de toets **A** of toets **START/STOP** om de bieptoon te stoppen. Op dit moment verschijnt de tijd opnieuw op de display.

OPMERKING : U kunt op elk moment de resterende tijd wijzigen door op toets **A** te drukken en met de toetsen **+** of **-** de tijd aan te passen. Om de timerfunctie uit te schakelen, zet u de timer opnieuw op **0.00** en drukt u op toets **START/STOP**.

gebruik van uw oven kinderbeveiliging



Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kunt u uw bedieningspaneel vergrendelen :

- Druk op de toets **START/STOP** tot u een korte bieptoon en vervolgens een lange bieptoon hoort.

Laat de toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de

sleutel **n-0 op de display verschijnt.**

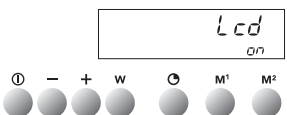
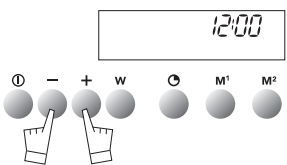
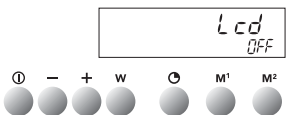
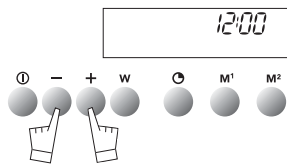
OPMERKING : Na het instellen van de kinderbeveiliging werkt enkel de functie "Onafhankelijke timer" nog.

- Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, gaat u op dezelfde manier tewerk.

- Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange bieptoon hoort. Laat de

toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de sleutel **n-0** van de display is verdwenen.

gebruik van uw oven display in standby-stand



Om het energieverbruik van uw oven tijdens het niet-gebruik van de oven te beperken, kunt u de display in de stand STANDBY zetten. Ga hiervoor als volgt te werk :

HOE ZET IK DE DISPLAY "STANDBY"?

- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 seconden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD off".
- Laat de toetsen los.
- 30 seconden later gaat de display uit.

Uw oven staat nu in de stand "standby". Na 30 seconden wordt automatisch enkel nog de tijd vermeld.

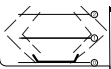
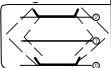
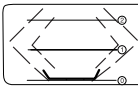
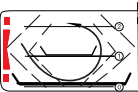
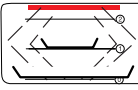
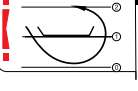
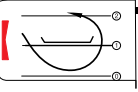
HOE VERLAAT IK DE STAND "STANDBY"?

- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 seconden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD on".
- Laat de toetsen los.

- De stand "standby" is nu uitgeschakeld en de display geeft weer alle gegevens weer.

bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties

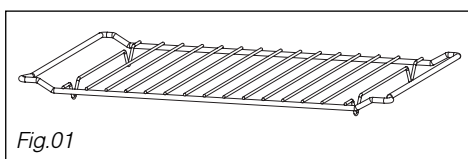
FUNCTIES	Ovenelement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES
Vermogen Minimaal/Preselectie/Maximaal 100W / 1000W / 1000W  Magnetron	Koken  Opwarmen 	De microgolven zijn de energiebron. De verspreiding van de microgolven gebeurt via : - 1 generator bovenaan en - 1 generator onderaan
 AUTOMATISCH ONTDOOIEN		In deze stand verloopt het ontdooien zeer gelijkmatig.
Temperatuur Minimaal/Preselectie/Maximaal 40°C / 190°C / 210°C Vermogen Minimaal/Preselectie/Maximaal 100W / 200W / 350W  Gecombineerd met magnetron		In deze stand worden hete lucht en magnetron gecombineerd. De ronddraaiende hete lucht zorgt voor een gelijkmatig bakken van het gerecht terwijl de microgolven het gerecht ook aan de binnenzijde gaar maken.
1 - 4 100W / 200 W / 500 W  Gecombineerd met grill		In deze stand worden grill en magnetron gecombineerd. De grill geeft het gerecht een goudgele kleur terwijl de microgolven het gerecht ook aan de binnenzijde gaar maken.
Temperatuur Minimaal/Preselectie/Maximaal 40°C / 200°C / 250°C  Hetelucht		De warmte wordt geleverd door een weerstand onder in de oven. De warme lucht wordt door een turbine in het midden van de oven naar boven gezogen en over de oven verspreid. U hoeft de oven niet voor te verwarmen, behalve voor gerechten die een korte baktijd vereisen (bv. zandkoekjes op meerdere ovenniveaus) of bruin dienen te worden gebakken (rundvlees). De ronddraaiende warmte is bijzonder geschikt : - om de zachtheid van wit vlees te behouden, - voor groenten en vis,
1 - 4  Turbogrill		In deze stand worden hete lucht en grill gecombineerd. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudgeel. De heteluchturbine zwakt de bruining door de ronddraaiende hitte af. Met deze functie kunt u een gerecht zonder braadspit grillen of braden.
1 bis 4  Grill		De ideale stand voor het grillen van toasts, koteletten, dikke vleesstukken en worsten.
Temperatuur Preselectie 35°C  Warmhouden		De ventilator blaast de warme lucht rond het warm te houden gerecht.

Tijdens het gebruik wordt de oven warm.

Raak nooit de verwarmingselementen aan de binnenzijde van de oven aan.

Hou kinderen op een veilige afstand.

overzicht van de oventoebehoren



• **Het rooster** (Fig.01): hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven of grillen. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hete lucht + microgolven functie.

U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

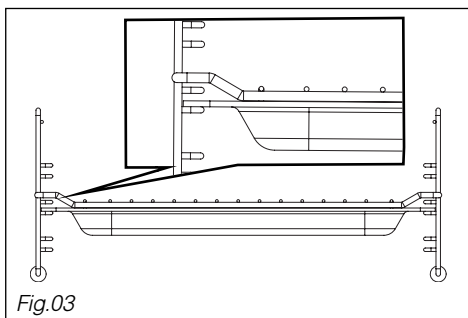


• **De glazen braadslee** (Fig.02): U kunt het voor de helft met water vullen om een gerecht au bain-marie te bereiden met de hete lucht functie. U kunt het ook als bakplaat gebruiken.



Opmerking:

Plaats de braadslee goed in het midden van de zijroosters teneinde de luchtcirculatie niet te wijzigen.



• **Het rooster + de glazen braadslee:** plaats het rooster op de braadslee om te braden of om het braadnat op te vangen (Fig.03).

voor de installateur aansluiting

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst, overeenkomstig de montageinstructies en de plaatselijke regelgeving.

Wanneer het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, dient een omnipolaire schakelaar (met een minimum contactopening van 3 mm) aan de voedingszijde te worden geïnstalleerd, volgens de veiligheidsvoorschriften.

OPMERKING: Bij het aansluiten van het apparaat wordt de elektronica van uw oven ingeschakeld, hierdoor wordt de verlichting enkele seconden onderbroken.

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van afwezigheid of foute aarding.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van de aarding van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

voor de installateur technische gegevens

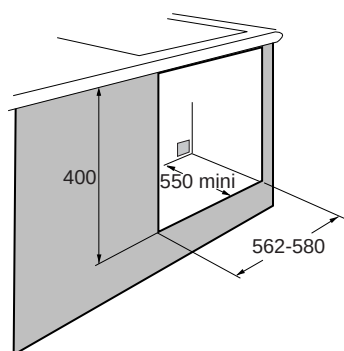
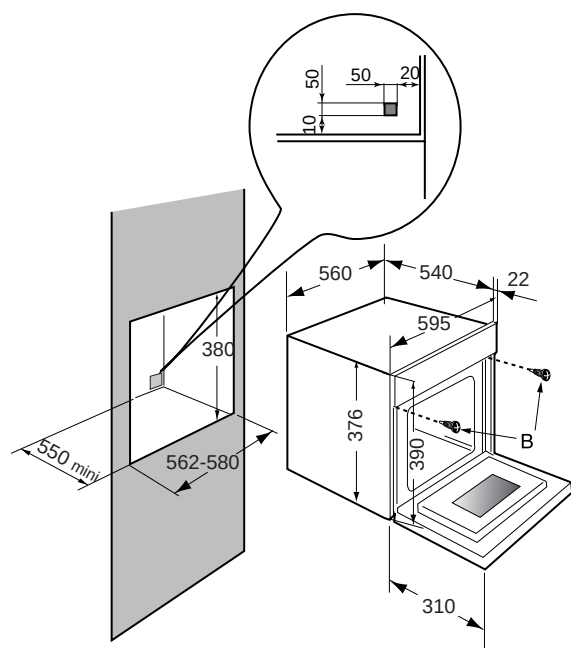
Voeding	Aansluiting	Minimale doorsnede van de kabel	Sterkte van de zekering
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A*

Werkspanning.....220-240 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen van de grill.....1,5 kW
Totaal geabsorbeerd bakvermogen.....3,56 kW
Kookvermogen magnetron.....1000W

Energieverbruik

- temperatuurstijging tot 175°C.....0,29 kWh
- konstante temperatuur tijdens 1 uur op 175°C.....0,78 kWh
Totaal.....1,07 kWh
Microgolf 1 uur 1000W.....2,06 kWh

Nuttig volume.....32 liter



Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven

Uw oven dient te worden ingebouwd.

Uw oven beschikt over een systeem voor geoptimaliseerde luchtcirculatie, om opmerkelijke resultaten te bekomen, voor zover aan de volgende voorwaarden voldaan wordt:

De oven kan zowel onder een werkvlak als in een zuilmeubel met de geschikte inbouwafmetingen geplaatst worden. Zorg in de achterwand van de kast of het meubel voor een uitsparing van 50mm x 50mm om het voedingsnoer door te laten (zie tekening hieronder).

Centreer de oven in het midden van het meubel, op een afstand van minstens 2 mm van het meubel ernaast. Het meubel zelf moet van een hittebestendig materiaal zijn (of met een hittebestendig materiaal bekleed zijn)

De oven wordt pas in het meubel geplaatst nadat de stroomvoeding onderbroken werd.

Voor meer stabiliteit, maak de oven aan het meubel vast met behulp van 2 schroeven in de daartoe voorziene gaten in de opstaande zijelementen (zie tekening). Voer eerst 2 voorgeboorde gaten met een Ø 3 mm uit in de wand van het meubel, om te voorkomen dat het hout gaat splijten.

algemeen onderhoud

Laat voor het reinigen de oven afkoelen.

Over het algemeen mag u geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken.

Het wordt aanbevolen de oven regelmatig te reinigen met een vochtige spons en zeepwater en voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken en wordt de levensduur van het apparaat zelf onvermijdelijk verkort. Bovendien kan dit tot gevaarlijke situaties leiden.

- Kantelen van de grill

De grill kan worden gekanteld om het bovendeeel van het rooster te reinigen.

a) Trek de grill een beetje naar voren.

b) Kantel de grill.

c) De bovenzijde is nu zichtbaar.

Om de grill terug te plaatsen, gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.

Belangrijk : let erop dat de grill terug op zijn plaats zit alvorens de oven opnieuw te gebruiken.

Inschuif sleuven :

De inschuif sleuven kunnen worden verwijderd om ze te reinigen :

a) Draai de sleuf zonder ze te forceren.

b) Til de sleuf lichtjes op.

c) Verwijder de sleuf.

- De omtrek van de ovendeur en de binnenwanden dienen altijd schoon te zijn. Indien deze oppervlakken door achtergebleven vuil beschadigd raken, neemt u contact op met een erkend technicus alvorens de oven opnieuw te gebruiken.

- Indien er geurvorming optreedt of in geval van een vuile oven, laat u een bakje water, met wat citroensap of azijn, ongeveer 2 minuten koken. Reinig daarna de ovenwanden met een beetje afwasmiddel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	De baktemperatuur is te laag De oven is niet aangesloten De zekering van de installatie is defect. Andere oorzaken.	- Verhoog de baktemperatuur. - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16A). - Neem contact op met de ATAG-servicedienst.
De ovenverlichting werkt niet meer.	De lamp is defect. De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering
De afkoelingsventilator blijft draaien nadat de oven is uitgeschakeld.	De ventilatie dient maximaal 3 minuten na een kookcyclus in de microgolfstand of nadat de temperatuur van uw oven na een traditionele kookcyclus (hetelucht) of een gecombineerde kookcyclus (hetelucht + magnetron) onder ongeveer 120°C is te komen liggen, te stoppen. Indien de oven niet stopt	- GEEN MAATREGELEN - Neem contact op met de ATAG-servicedienst
De ovenlamp blijft branden nadat de oven is uitgeschakeld.	1. De ovendeur is niet goed gesloten. 2. Een magnetrononderdeel is defect.	1. Controleer of de ovendeur goed gesloten is. 2. Neem contact op met de ATAG-servicedienst.
Rookontwikkeling tijdens het bakken.	Te hoge baktemperatuur	Verlaag de baktemperatuur (zie bijgevoegde receptenboekje).
De oven maakt een geluid na het einde van een bakcyclus..	De ventilatie van het achterelement van de oven (onzichtbaar) werkt (zelfs indien de oven op 0 staat).	- Dit is normaal. De oven heeft een ventilatie die blijft werken tot de oven is afgekoeld.
Vonkvorming	Een metalen element staat te dicht bij de ovenwand of staat op het rooster.	- Verwijder alle metalen elementen van bij de ovenwanden. - Gebruik nooit een metalen element op het rooster.
Op magnetron stand wordt het gerecht niet verwarmd.	De microgolven bereiken het gerecht niet. De ovendeur is niet goed gesloten.	- Controleer of de gebruikte kookpan of schaal geschikt is voor magnetrons. - Controleer of de ovendeur goed gesloten is.

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem u dan contact op met de servicedienst.

votre four combi micro-ondes

Introduction

Madame, Monsieur,

Vous faites confiance à Atag en choisissant ce Four et nous vous en remercions.

Pour profiter pleinement, dès aujourd'hui, des nombreux avantages de votre nouveau partenaire, nous vous recommandons de lire attentivement les conseils de ce guide.

Atag développe continuellement de nouvelles technologies pour vous offrir le meilleur des fours. Celui-ci recelle les innovations les plus récentes. En combinant ses multiples fonctions et accessoires, vous tirez le meilleur parti de votre four et exaltez la saveur de vos recettes préférées.

Au fil des années vous pourrez ainsi renouveler, dans les meilleures conditions, vos expériences culinaires pour le plaisir de tous.

votre four combi micro-ondes

protection de l'environnement

— Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

— Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



— Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...)
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de décongélation.

Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4cm) sans le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas, veuillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre de la sole et qu'en aucun cas elle ne soit à moins d'1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.

- Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

MISE EN GARDE : Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas ; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater même après la fin de la cuisson et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent-elles être prises lors de la manipulation du récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique
- Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.

votre four combi micro-ondes

tables des matières

comment se présente votre four ?

présentation du bandeau	5
-------------------------	---

comment utiliser votre four

mettre à l'heure	6
utiliser le micro-ondes	7
décongeler automatiquement au micro-ondes	7-8
utiliser le mode combiné	9
utiliser le mode traditionnel	10
personnaliser la température de cuisson	11-12
faire une cuisson programmée	13
faire une cuisson différée	13
utiliser la minuterie	14
utiliser la sécurité enfant	14
mettre l'afficheur en mode veille	15

modes de cuisson du four

description des fonctions	16
---------------------------	----

casserolerie

accessoires	17
-------------	----

pour l'installateur

raccordement	18
caractéristiques techniques	18
encastrement	19

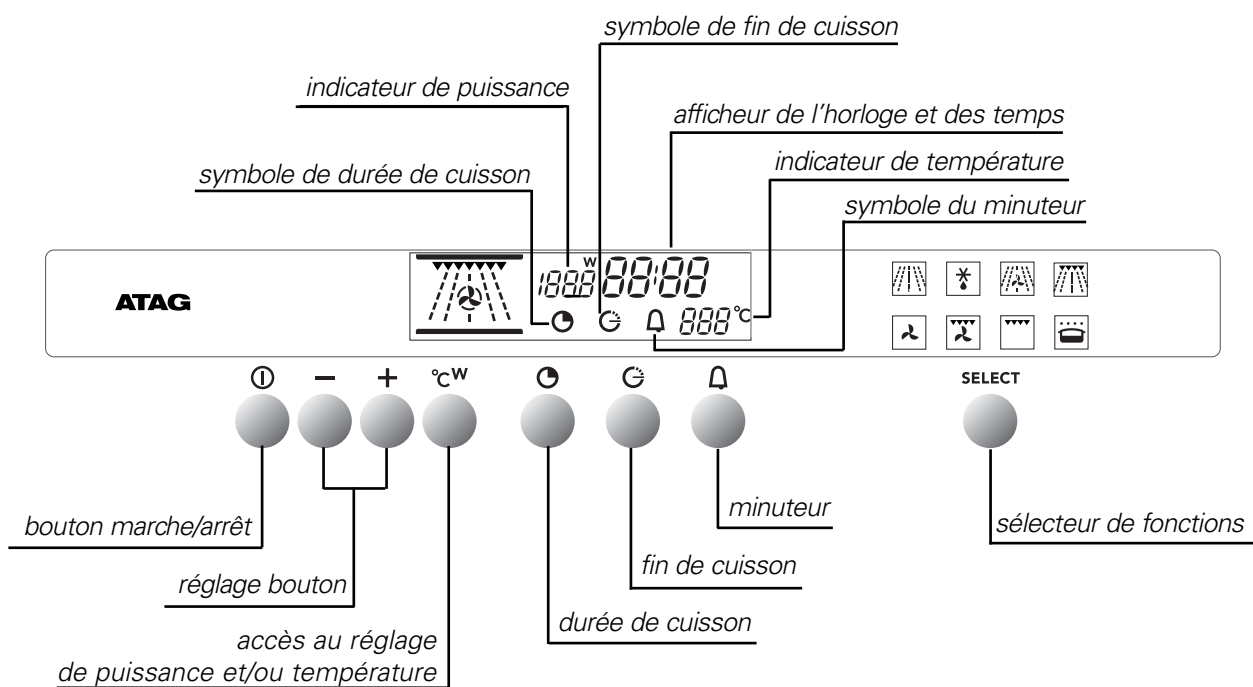
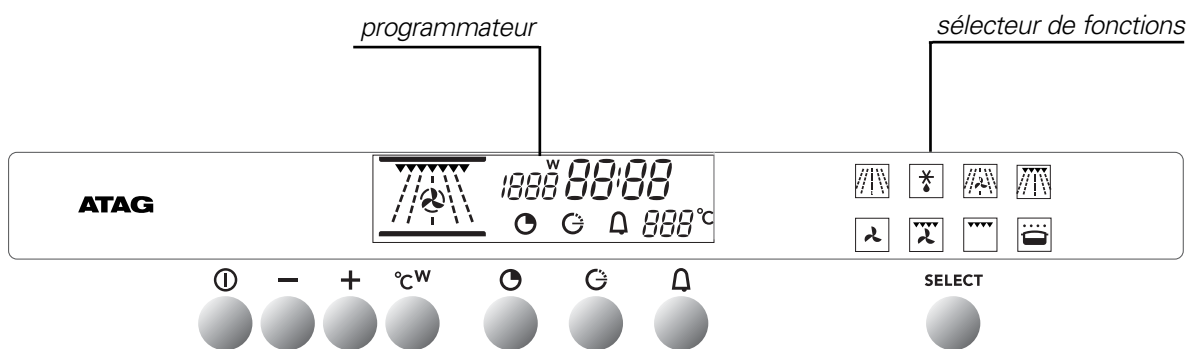
entretien général

20

pannes

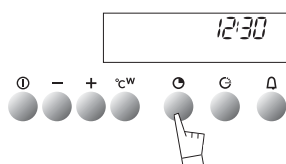
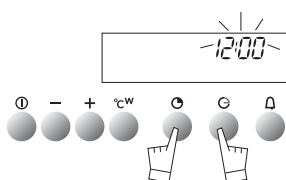
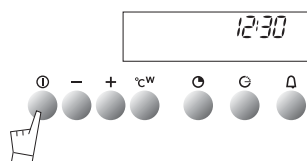
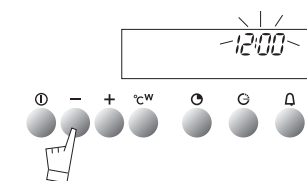
21

comment se présente votre four ? présentation du bandeau



comment utiliser votre four ?

mettre à l'heure



Lors du branchement

L'affichage clignote.

Réglez l'heure avec **+** ou **-** (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche **START/STOP** pour valider.

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche **START/STOP**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes.

Remise à l'heure de l'horloge

Appuyez simultanément sur les touches **⌚** et **⌚** pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**.

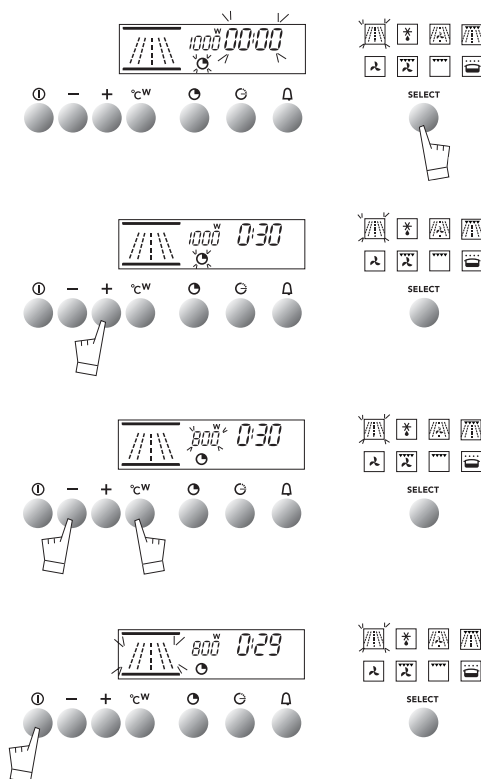
Appuyez sur la touche **⌚** pour valider.

NOTA : S'il n'y a pas de validation par la touche **⌚**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes.

comment utiliser votre four ? utiliser le mode micro-ondes

Votre four possède 2 fonctions de cuisson micro-ondes:  

Attention : Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans ces deux modes.



- Sélectionnez avec la touche **SELECT**, la fonction 

- Réglez le temps de cuisson

-Le symbole  clignote

- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

Exemple : 30 secondes

- Réglez la puissance :

- Appuyez sur la touche **°C^W 1000W** clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

Exemple : 800W

- Assurez vous que la porte est bien fermée.

Validez votre choix en appuyant sur **START/STOP**.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

NOTA : **OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON**

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur **START/STOP**.

La fonction  n'a pas besoin de réglage de puissance.

comment utiliser votre four ? décongeler automatiquement au micro-ondes

Avec votre nouveau micro-ondes, finies les heures d'attente pour décongeler votre aliment ! Le micro-ondes est le meilleur allié du congélateur, permettant une décongélation jusqu'à dix fois plus rapide qu'à température ambiante.

Conseils :

- Le temps de décongélation varie selon le type d'appareils. Il dépend aussi de la forme, la taille, la température initiale, la qualité de l'aliment.

- Prendre soin de retirer le lien métallique du sachet de décongélation lorsque vous décongelez les aliments directement dans leur sachet.

- Lorsqu'il y a des cristaux de glace sur l'aliment, les retirer au préalable à l'aide d'un couteau, sinon la glace ferait écran et retarderait ainsi le processus de décongélation.

- Décongeler viandes et poissons sur une soucoupe renversée dans une autre assiette, de façon à laisser écouler le jus, qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.

- Afin d'obtenir une décongélation homogène, dès que possible, séparer les escalopes de volaille ou les filets de poisson, et détacher les morceaux de viande.

- Retourner ou remuer les aliments à mi-décongélation.

- Laisser reposer les aliments après les avoir décongelés. En règle générale : temps de repos=temps de décongélation.

- Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

comment utiliser votre four ?

décongeler automatiquement au micro-ondes

Décongélation pains et pâtes

Aliments	Quantité	Temps
pain baguette	100g	45 s à 55 s
	200g	1 à 1 min 30 s
pain boule	400g	2 min à 2 min 30 s
pâte feuilletée ou brisée	300g	1 min

**poser dans le plat
verre posé sur la sole**

Décongélation crustacés

Aliments	Quantité	Temps
coquilles St Jacques (noix)	500g	5 min
crevettes décortiquées	100g	1 min 30 s à 2 min
crevettes roses entières	200g	5 à 7 min
gambas (10)	500g	11 à 13 min
langoustines	1000g	10 à 11 min

**poser dans le plat
verre posé sur la sole**

Décongélation poissons

Aliments	Quantité	Temps
filets de cabillaud ou d'églefin	400g	3 à 4 min
merlans, colinots	500g	3 à 4 min
soles, carrelets (2)	300g	2 min à 2 min 30 s
tranches de colin	1 unité	1 min 30 s à 2 min
lieu, saumon	4 unités	4 à 5 min
truites (3)	540g	4 à 5 min

**poser dans le plat
verre posé sur la sole**

Décongélation viandes

Aliments	Quantité	Temps
coquelets, pigeon	500g à 600g	5 à 7 min
escalope de poulet (2)	200g	3 à 4 min
cuisses de poulet (4)	1000g	7 à 9 min.....
poulet entier	1000g	11 à 13 min
côtes de veau	600g	5 min
rôti de boeuf	1000g	10 min
steaks hachés (4)	360g	3 à 4 min
viandes en morceaux	600g	6 à 7 min

.....retournez à mi-temps

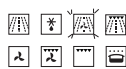
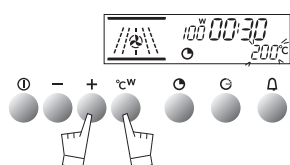
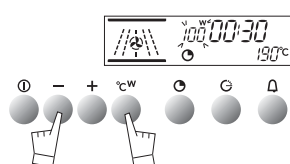
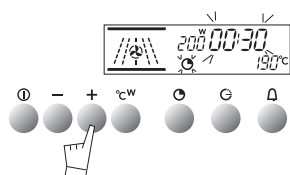
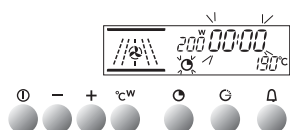
**poser dans le plat
verre posé sur la sole**

Décongélation fruits

Aliments	Quantité	Temps
fraises	250g	2 à 3 min
framboises, griottes	250g	2 à 3 min
groseilles, myrtilles, cassis	250g	2 min 3 s à 4 min

**poser dans le plat
verre posé sur la sole**

comment utiliser votre four ? utiliser le mode combiné



Votre four possède 2 fonctions combinant la cuisson traditionnelle et la cuisson micro-ondes:



Attention : Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans ces deux modes.

- Sélectionnez avec la touche **SELECT**, la fonction

- Réglez le temps de cuisson

- Le symbole clignote

- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

Exemple : 30 secondes

- Réglez la puissance :

- Appuyez sur la touche **°C^W** 200W clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

Exemple : 100W

- Réglez la température :

- Appuyez sur la touche **°C^W** °C clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

Exemple : 200°C

- Assurez vous que la porte est bien fermée.

Validez votre choix en appuyant sur **START/STOP**.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Vous pouvez à tout moment en cours de cuisson réajuster les paramètres temps de cuisson, puissance, température de cuisson.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

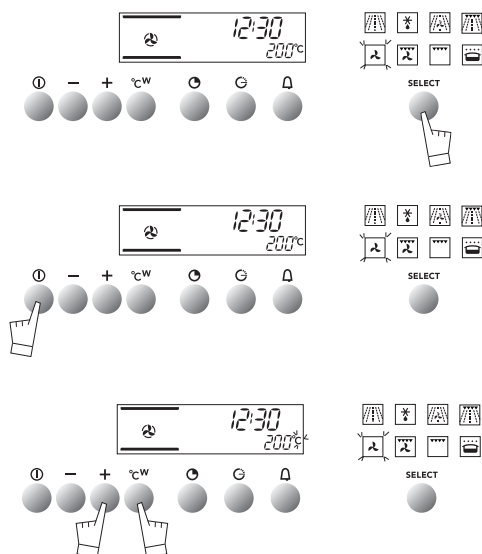
OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur **START/STOP**.

comment utiliser votre four ?

utiliser le mode traditionnel



Dans ce mode les résistances constituent la seule source d'énergie.

FONCTIONS:



- Choisissez le mode de cuisson

Sélectionnez, avec la touche **SELECT**, la fonction de votre choix :

exemple : position .

Un appui continu sur la touche **SELECT** vous permettra de faire défiler les fonctions de cuisson.

La température proposée s'affiche :

exemple : **200°C**.

Appuyez sur la touche **START/STOP** pour démarrer votre cuisson.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température

- Appuyez sur la touche °C/w.
- Le symbole °C clignote.
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou -
- Enregistrez votre choix en appuyant sur la touche °C.
- Le four démarre.

S'il n'y a pas de validation par la touche °C/w, l'enregistrement est automatique après quelques secondes).

Durant votre cuisson la valeur de la température choisie clignote : une fois atteinte, l'affichage devient fixe et votre four émet un bip sonore de 3 secondes.

Cas particulier : **Gril à puissance variable**

- Puissance proposée : Turbo gril = 66%
- Réglage de - 1 - = 50% à - 4 - = 100%
- Arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP**

pendant 1 seconde.

IL N'EST PAS NECESSAIRE DE DEFINIR UNE DUREE DE CUISSON POUR LE MODE TRADITIONNEL

comment utiliser votre four ?

personnaliser la température de cuisson

Cuisson traditionnelle

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre température pour les cuissons traditionnelles:



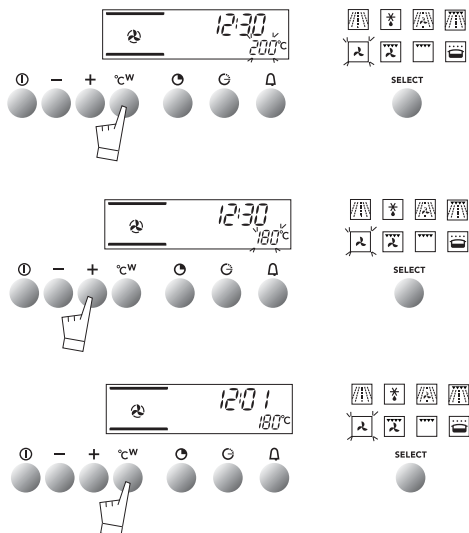
Appuyez sur la touche **°C w** (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de température clignotent.

Ajustez par les touches **+** ou **-** la consigne de température que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche **°C w**.

Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.



Cuisson Micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre puissance pour

les cuissons Micro-ondes :



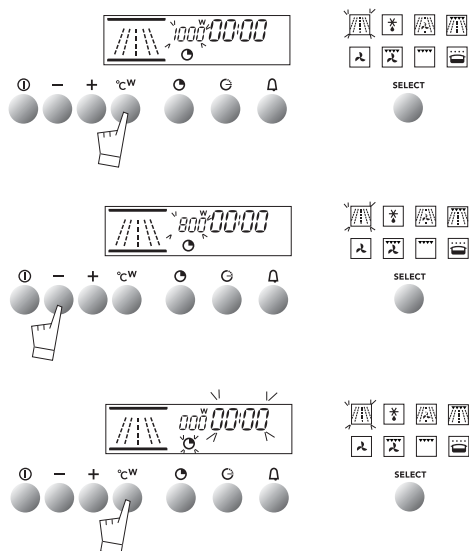
Appuyez sur la touche **°C w** (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissances clignotent.

Ajustez par les touches **+** ou **-** la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche **°C w**.

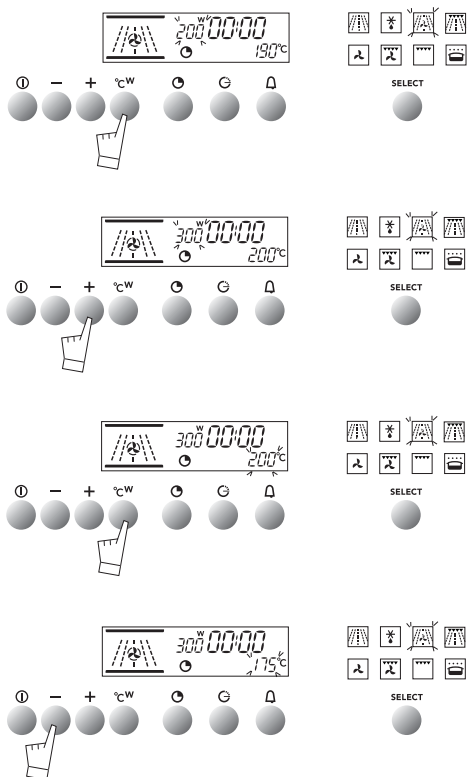
Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.



comment utiliser votre four ?

personnaliser la température de cuisson



Cuisson combinée Traditionnelle - Micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser vos puissances et températures pour les cuissons combinées:



Appuyez sur la touche **°C w** (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissances clignotent.

Ajustez par les touches **+** ou **-** la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche **°C w**.

Vous entrez alors dans la personnalisation de la température. Les chiffres de température clignotent.

- Ajustez par les touches **+** ou **-** la consigne de température que vous désirez enregistrer.

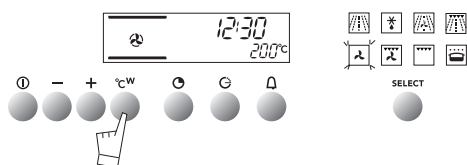
- Validez l'ensemble des réglages puissances et température par un appui sur **START/STOP**.

Lors de vos prochaines cuissons, la puissance et la température que vous venez d'enregistrer seront prises en compte.

Cette opération de personnalisation est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

NOTA : Pas de personnalisation possible en fonction

comment utiliser votre four ? faire une cuisson programmée



Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

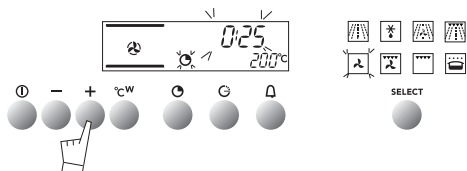
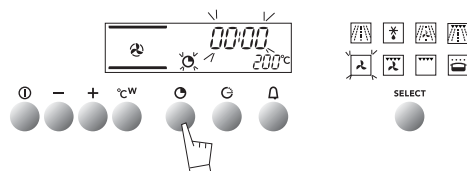


Exemple: position chaleur tournante  température 200°C.

Appuyez sur le bouton "durée de cuisson" 

La durée de cuisson clignote à 0:00 ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.
exemple : 25 min de cuisson.



L'enregistrement de la durée ajustée est automatique au bout de quelques secondes ou peut être confirmé en appuyant de nouveau sur la touche .

A ce moment là, l'heure réapparaît dans l'afficheur et le symbole  devient fixe. Après ces actions, le four chauffe.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes et le symbole  clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant 1 seconde.

Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche  Pour annuler votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.

comment utiliser votre four ? faire une cuisson différée

Cette fonction n'est possible que pour les modes de cuissons



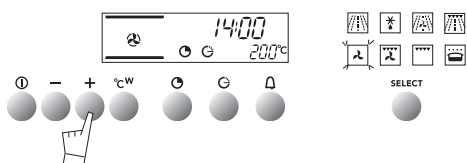
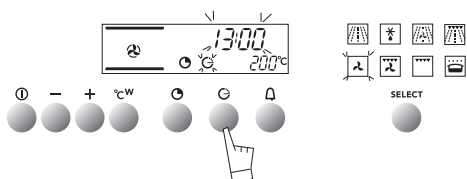
Procédez comme une cuisson programmée puis, après la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche "Fin de cuisson" , l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

exemple : Il est 12h30.

Vous avez programmé une durée de cuisson de 30 min. L'heure de fin de cuisson affichée est 13h.

Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.
exemple : Fin de cuisson 14h00.



Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.

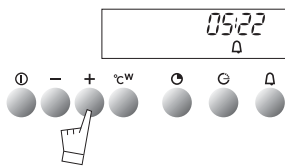
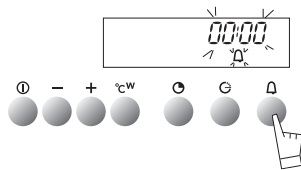
Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant une seconde.

NOTA : Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche .

Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche **START/STOP**.

comment utiliser votre four ?

utiliser la minuterie



Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

ATTENTION : Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut commander un arrêt de cuisson automatique. Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche minuteur  l'afficheur clignote et le symbole minuteur apparaît et clignote.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 50 secondes).

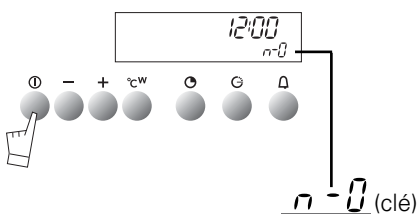
L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir et le symbole  clignote.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche  ou **START/STOP**. A ce moment l'heure réapparaît dans l'afficheur.

NOTA : Vous pouvez à tout moment modifier le temps restant en appuyant sur la touche  et en réglant par les touches **+** ou **-**. Pour annuler votre fonction minuteur, ramener le temps sur **0.00** et appuyez sur la touche **START/STOP**.

comment utiliser votre four ?

utiliser la sécurité enfant



Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore court puis un bip sonore long.

Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et à l'apparition de la clé n - 0 dans l'afficheur.

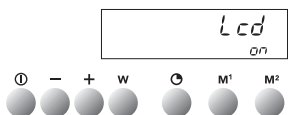
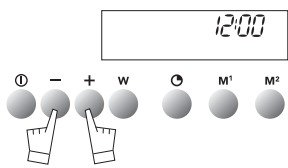
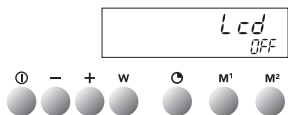
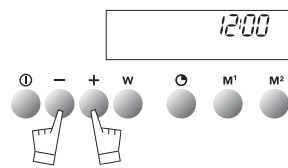
NOTA : Seule la fonction "Minuterie indépendante" reste fonctionnelle.

- pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération.

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long. Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la

disparition de la clé n - 0 dans l'afficheur

comment utiliser votre four ? mettre l'afficheur en mode veille



Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE. Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd off"
- Relâchez l'appui
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.

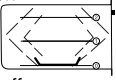
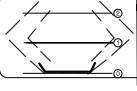
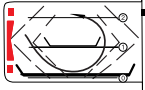
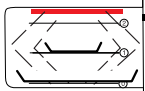
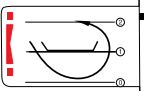
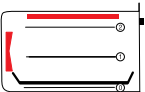
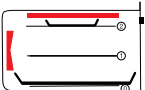
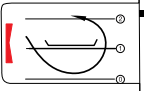
Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

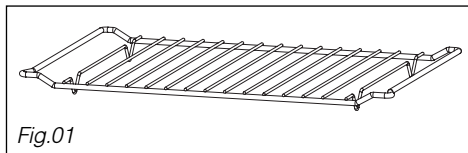
DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd on"
- Relâchez l'appui
- Vous êtes sorti du mode veille, votre afficheur reste allumé en permanence.

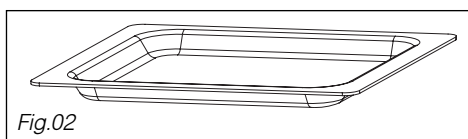
modes de cuisson du four

description des fonctions

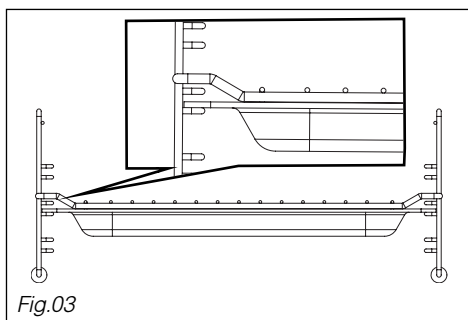
FONCTIONS	Éléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION
Puissance mini / présélectionnée / maxi 100W / 1000W / 1000W  Micro-ondes	Cuisson  Réchauffage 	La source d'énergie est fournie par les micro-ondes. La répartition est faite par une combinaison d' - 1 générateur en haut - 1 générateur en bas
 Décongélation Auto		Cette fonction permet une bonne optimisation de la décongélation.
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 190° / 210° Puissance 100W / 200W / 350W  Combinée micro-ondes		Ce mode combine la chaleur tournante et les micro-ondes. La chaleur tournante cuit l'aliment par le mouvement d'air chaud et les micro-ondes accélèrent la cuisson à cœur
1 à 4 100W / 200W / 500W  Gril combiné		Ce mode combine le gril et les micro-ondes. Le gril dore l'aliment et les micro-ondes assurent la cuisson à cœur.
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 200° / 250°  Chaleur Tournante		La source de chaleur consiste en une résistance placée au fond du four, l'air aspiré par une turbine au centre est rediffusé sur les côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés) ou d'être saisies (rôti de boeuf). La chaleur tournante est particulièrement adaptée : - pour garder le moelleux des viandes blanches - pour les légumes et poissons
1 à 4  Turbo Gril		Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril : le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet. Cette fonction permet de griller ou de rôtir sans tournebroche.
1 à 4  Gril		Cette fonction permet de griller : (Taosts, côtes, grillades épaisses, saucisses.)
Température présélectionnée , 35°  Maintien au chaud		Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment.



• **La grille** (fig.01) : permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



• **La lèchefrite en verre** (fig.02) : Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.



 **Remarque :** Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

• **La grille + la lèchefrite en verre** : pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite (fig.03).

pour l'installateur raccordement

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble, conformément aux instructions de montage et aux réglementations locales.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3 mm minimum), doit être installé côté alimentation pour respecter les prescriptions de sécurité.

NOTA : Lors de la mise sous tension de votre appareil, l'électronique de votre four s'initialise, neutralisant l'éclairage pendant quelques secondes.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou son service après vente pour éviter tout danger.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de la terre de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

pour l'installateur caractéristiques techniques

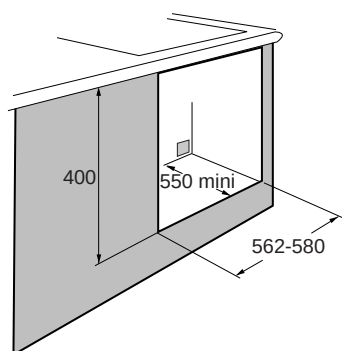
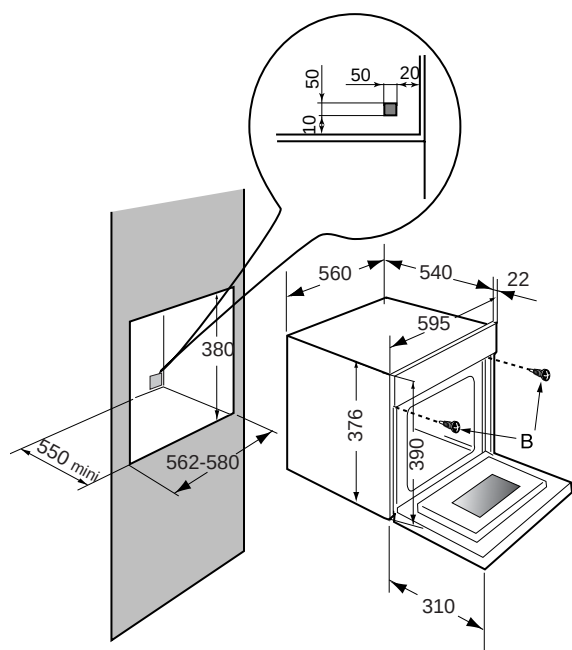
secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A*

Tension de fonctionnement.....220-240 V ~ 50 Hz
Puissance nominale du grilloir.....1,5 kW
Puissance totale absorbée en cuisson.....3,56 kW
Puissance restituée en micro-ondes.....1000W

Consommation d'énergie

- de montée à 175°C.....0,29 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 175°C.....0,78 kWh
Total.....1,07 kWh
Micro ondes 1 h à 1000w.....2,06 kWh

Volume utile.....32 litres



- Votre four est destiné à être encastré.

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson remarquables en respectant les éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-contre).
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm mini avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière)
- Le four à encastrer ne doit être placé dans la niche que si son alimentation en courant électrique est coupée.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer 2 avant-trous de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois..

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement à l'aide d'une éponge humide et savonneuse et d'enlever tout dépôt alimentaire.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

- Basculement du gril :

Le gril peut être basculé pour accéder au nettoyage de la partie haute du gril.

- a) Tirez légèrement le gril vers l'avant
- b) Basculez le gril
- c) Le plafond est accessible

Pour remettre le gril en place, procéder à l'inverse.

Avertissement : Ne pas faire fonctionner le four avec le gril basculé

Dépose des gradins :

les gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage

- a) Pivotez sans forcer
- b) Levez légèrement
- c) Enlevez.

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être toujours propres. Si par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	La température sélectionnée est trop basse. Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service. Autres causes.	- Augmentez la température sélectionnée. - Branchez le four. - Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	La lampe est hors service. Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changez la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	La ventilation doit s'arrêter 3 minutes maximum après un écuissou micro-ondes, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 120°C après une cuisson traditionnelle ou combinée. Si pas d'arrêt.	- R.A.S. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four reste allumée, le four étant à l'arrêt.	1. La porte du four est mal fermée. 2. Un composant Micro-ondes est défectueux.	1. Vérifiez la fermeture de la porte. 2. Faire appel au Service Après Vente
Fumée en cours de cuisson.	Température de cuisson trop élevée.	Réduire la température de cuisson (voir guide de cuisson ci-joint)
Le four fait du bruit après la fin de cuisson.	La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne (voire même sur la position arrêt)	- C'est normal, les fours sont équipés d'une ventilation qui fonctionne jusqu'au refroidissement du four
Le four produit des étincelles.	Un élément métallique se trouve trop près d'une paroi ou de la grille.	- Eloignez tout élément métallique des parois du four. - Ne jamais utiliser d'élément métallique avec la grille.
L'aliment n'est pas chauffé en mode micro-ondes	Les micro-ondes n'atteignent pas l'aliment. La porte est mal fermée.	- Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes. - Vérifiez la fermeture de la porte.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Ihr Kombi-Mikrowellenherd

Einführung

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sie haben uns durch die Wahl eines Backofens von De Dietrich Ihr Vertrauen ausgesprochen und wir danken Ihnen dafür.

Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenpartners sofort ganz ausschöpfen können empfehlen wir Ihnen, die Ratschläge in dieser Anleitung aufmerksam durchzulesen.

De Dietrich entwickelt ständig neue Technologien, um Ihnen das Beste vom Backofen zu bieten. Ihr Backofen profitiert von den neusten technischen Errungenschaften.

Durch die Kombination seiner zahlreichen Funktionen und Zubehörteile können Sie einen optimalen Nutzen aus Ihrem Backofen ziehen und den Wohlgeschmack Ihrer Lieblingsrezepte noch verfeinern.

Dadurch können Sie über lange Jahre hinweg Ihre Koch- und Back-Erlebnisse zur Freude aller unter optimalen Bedingungen wiederholen.

Ihr Kombi-Mikrowellenherd

Umweltschutz

— Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recyclebar. Entsorgen Sie sie in den von den Gemeinden eigens zur Verfügung gestellten Containern und tragen Sie auf diese Weise zu ihrem Recycling und zum Umweltschutz bei.

— Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit diesem Zeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte unter optimalen Bedingungen erfolgen. Ihre Gemeindebehörden oder Ihr Händler informieren Sie gerne über die zu Ihrem Wohnort am nächsten liegenden Sammelstellen.



— Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten, Aufwärmen und Auftauen von Lebensmitteln im Hausgebrauch bestimmt. Für Schäden durch unsachgemäßen Umgang kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Prüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts, ob die Behälter und Zubehörteile für Mikrowellenherde geeignet sind (Geschirr aus feuerfestem Glas, Porzellan o.ä.).
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dieses nicht leer und ohne Einsatz einschalten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Öffnungen auf der Verriegelung auf der Vorderseite des Geräts vor, da dieses sonst beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Einweg-Behälter aus Kunststoff, Papier o.a. brennbarem Material zum Zubereiten bzw. Aufwärmen der Speisen verwenden, achten Sie häufig auf das Gerät, da in diesem Fall eine gewisse Brandgefahr besteht.
- Es wird abgeraten, Metallgegenstände - Besteck, Verschlüsse, Klammern usw. aus Metall bei Gefrierbeuteln - in den Mikrowellenherd zu bringen.

Jedoch können Sie gelegentlich Lebensmittel aufwärmen, die in flachen Aluminiumschalen (max. 4 cm hoch) mit Deckel verpackt sind. Allerdings verlängert sich dadurch die Aufwärmzeit geringfügig. Bitte achten Sie in einem solchen Fall darauf, dass die Schale richtig in der Mitte auf dem Backofenboden positioniert und der Abstand zu den Metallwänden und der Gerätetür keinesfalls kleiner als 1 cm ist.

- Bitte achten Sie bei der Zubereitung von Kindernahrung auf folgende Punkte:

- Vor dem Aufwärmen von Schoppen den Sauger abnehmen und danach den Inhalt schütteln und mit dem Handrücken auf geeignete Temperatur prüfen.

- Nach dem Aufwärmen von Speisen diese durchmischen und auf geeignete Temperatur prüfen, um innere Verbrennungen beim Essen zu verhindern.

WARNUNG: Kinder den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt und ohne die entsprechenden Erläuterungen bedienen lassen, um sicherzustellen, dass sie die damit verbundenen Gefahren eindeutig verstanden haben.

- In den meisten Fällen empfiehlt es sich, die Speisen zum Aufwärmen zuzudecken, um deren Eintrocknen und ein Verschmutzen des Innenraums zu verhindern. Vor dem Erwärmen von Flüssigkeit in einer Flasche oder in einem anderen dicht abgeschlossenen Behälter muss jedoch der Verschluss bzw. Deckel geöffnet werden, um ein Explodieren des Behälters zu verhindern.
- Das Aufwärmen oder Garen von Eiern in ihrer Schale, sowie die Zubereitung von Eiertöpfchen (oeufs en cocotte) oder Spiegeleiern in der Mikrowelle ist unbedingt zu vermeiden. Diese könnten selbst nach dem Garvorgang zerspringen und dabei schwere Verbrennungen sowie eine unwiederbringliche Beschädigung Ihres Mikrowellengeräts nach sich ziehen.
- Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichen Spritzern kochender Flüssigkeit führen. Das Gefäß ist mit Vorsicht zu handhaben.
- Stellen Sie beim Erwärmen kleiner Mengen (Würstchen, Brötchen usw.) ein Glas Wasser daneben.
- Bei zu langem Aufwärmen können die Speisen austrocknen bzw. verkohlen. Beachten Sie deshalb, dass die Zeit zum Erwärmen bei einem Mikrowellenherd wesentlich niedriger ist als bei einem normalen Backofen.
- Wenn Sie eine Rauchbildung feststellen, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät ab bzw. unterbrechen Sie dessen Stromversorgung.
- Den Innenraum nicht mit Dampfdruck reinigen.

Ihr Kombi-Mikrowellenherd

Inhalt

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende	5
-------------------------	---

Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit	6
Verwendung der Mikrowelle	7
Automatisch in der Mikrowelle auftauen	7-8
Verwendung des Kombi-Modus	9
Verwendung des normalen Modus	10
Persönliche Wahl der Gartemperatur	11-12
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	13
Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs	13
Verwendung der Schaltuhr	14
Verwendung der Kindersicherung	14
Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige	15

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung	16
-----------------------	----

Backofenzubehör

Zubehör	17
---------	----

Für den Installateur

Anschluss	18
Technische Daten	18
Einbau	19

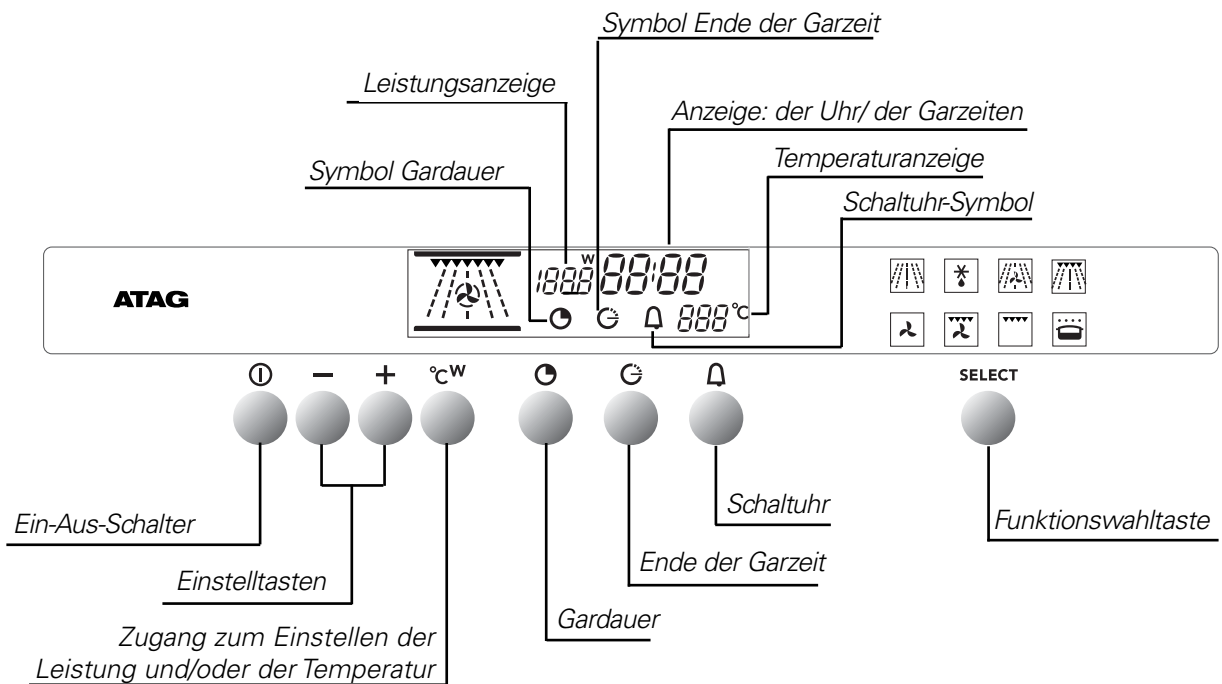
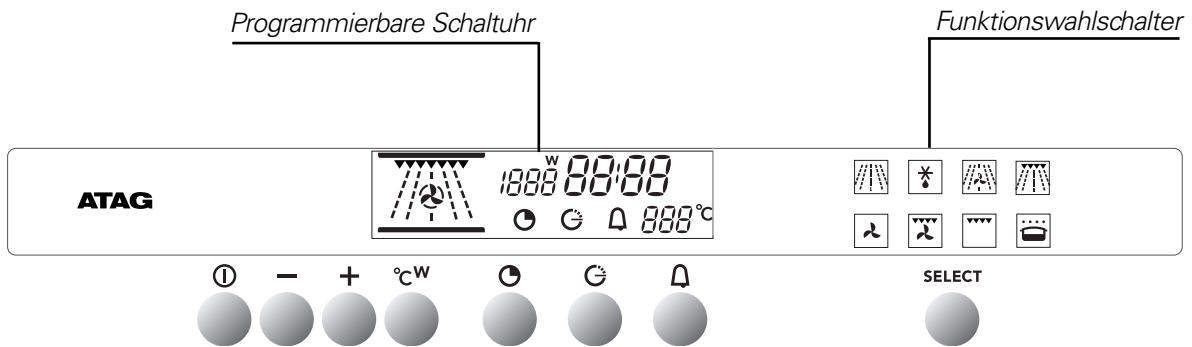
Allgemeine Wartung

Funktionsstörungen

	21
--	----

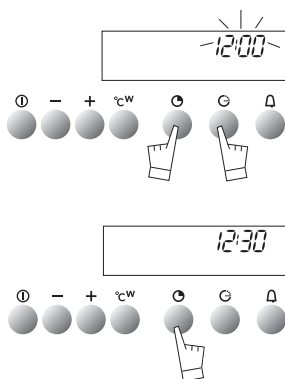
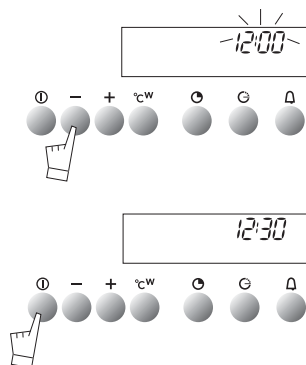
Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende



Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit



Bei der Inbetriebnahme

Die Anzeige blinkt.

Stellen Sie die Uhrzeit mit **+** oder **-** ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **START/STOP**.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **START/STOP** bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.

Korrektur der Uhrzeit

Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten **°C** und **°F** bis die Anzeige blinkt.

Korrigieren Sie die Einstellung mit den Tasten **+** oder **-**.

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **°C**.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **°C**, bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.

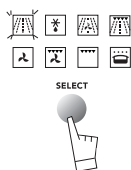
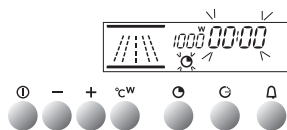
Betrieb des Backofens

Verwendung der Mikrowelle

Ihr Mikrowellenherd besitzt 2 Funktionen für die Zubereitung von Speisen:



Achtung: In keiner dieser Betriebsarten den Mikrowellenherd in leerem Zustand betreiben.

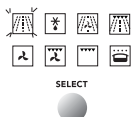
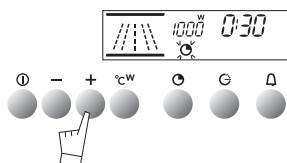


- Wählen Sie die Funktion **SELECT**, mit der Taste

- Stellen Sie die Heizdauer ein

- Das Symbol blinkt
- Stellen Sie die Heizdauer mit den Tasten + und - ein.

Beispiel: 30 Sekunden



- Stellen Sie die Heizleistung ein:

- Drücken Sie auf die Taste **W**, die Anzeige 1000W blinkt.
- Stellen Sie die Heizleistung mit den Tasten + und - ein.

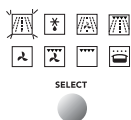
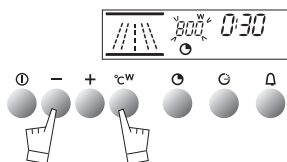
Beispiel: 800W

- Prüfen Sie, ob die Tür einwandfrei geschlossen ist.

Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der

START/STOP-Taste.

Die Heizung wird eingeschaltet und die verbleibende Heizdauer wird durch sekundenweises Rückwärtszählen angezeigt.



Um das Heizen abubrechen, drücken Sie 1 Sekunde lang auf die **START/STOP**-Taste.

HINWEIS:

ÖFFNEN DER TÜR BEI LAUFENDEM HEIZBETRIEB

Wenn Sie die Tür bei laufendem Heizbetrieb öffnen, wird die Heizung automatisch unterbrochen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen, wird die Heizung wieder für die verbleibende Heizdauer eingeschaltet, sobald Sie auf die **START/STOP**-Taste drücken.

Bei den Funktionen ist keine Einstellung der Heizleistung erforderlich.

Betrieb des Backofens

Automatisch in der Mikrowelle auftauen

Mit dem neuen Mikrowellenherd brauchen Sie nicht mehr stundenlang warten, bis die tiefgefrorenen Speisen aufgetaut sind! Der Mikrowellenherd ist die ideale Ergänzung zur Tiefkühltruhe, denn damit kann das Auftauen bis zu zehn Mal schneller als bei Raumtemperatur erfolgen.

Empfehlungen:

- Die Auftauzeit hängt von einerseits Typ des Mikrowellenherds und andererseits von der Größe, Form und Ausgangstemperatur der eingefrorenen Lebensmittel ab.

- Wenn die Speise im Gefrierbeutel aufgetaut werden soll, sicherstellen, dass er nicht mit einer Metallklammer verschlossen ist. Anderenfalls diese vorher entfernen.

- Wenn sich Rauheis auf dem tiefgefrorenen Gut gebildet hat, diesen vor dem Einbringen in den Mikrowellenherd abkratzen, da er sonst einen Schirm bildet und das Auftauen verlängert.

- Fleisch und Fisch zum Auftauen auf einen umgedrehten kleinen Teller und diesen in einen großen Teller legen, damit der Saft abläuft, da dieser sonst in Berührung mit dem Fleisch/Fisch das Braten auslöst.

- Beim Auftauen von Fleisch/Fisch in Scheiben, diese nach und nach voneinander ablösen, um das Auftauen einheitlicher zu gestalten.

- Bei halb aufgetauten Gerichten diese umrühren.

- Im Mikrowellenherd aufgetaute Gerichte anschließend etwa um dieselbe Zeit wie zum Auftauen stehen lassen.

- Einmal aufgetaute Lebensmittel in keinem Fall wieder einfrieren!

Betrieb des Backofens

Automatisch in der Mikrowelle auftauen

Auftauen von Brot und Teigwaren

Lebensmittel	Menge	Zeit
pain baguette	100g	45 s - 55 s
	200g	1 - 1 min 30 s
Rundes Brot	400g	2 min - 2 min 30 s
Blätter- und Mürbeteig	300g	1 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Auftauen von Weich- und Krustentieren

Lebensmittel	Menge	Zeit
Jakobsmuscheln (ohne Schale)	500g	5 min
Krabben, geschält	100g	1 min 30 s - 2 min
rosa Krabben, ungeschält	200g	5 - 7 min
Gambas (10 Stück)	500g	11 - 13 min
Langustinen	1000g	10 - 11 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Auftauen von Fisch

Lebensmittel	Menge	Zeit
Kabeljau- und Schellfischfilet	400g	3 - 4 min
Wittling, Kohlfisch	500g	3 - 4 min
Scholle, Heilbutt (2 Stück)	300g	2 min - 2 min 30 s
Kohlfisch in Scheiben,	1 Stück	1 min 30 s - 2 min
Lachs, Dorsch	4 Stücke	4 - 5 min
Forelle (3 Stück)	540g	4 - 5 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Auftauen von Fleisch

Lebensmittel	Menge	Zeit
Hähnchen, Tauben,	500g - 600g	5 - 7 min
Putenschnitzel (2 Stück)	200g	3 - 4 min
Hähnchenkeulen (4 Stück)	1000g	7 - 9 min.....
ganzes Hähnchen;	1000g	11 - 13 min
Kalbskotelett	600g	5 min
Rinderbraten	1000g	10 min
Hackfleisch (4 Stück)	360g	3 - 4 min
Fleisch in Stücken	600g	6 - 7 min

.....bei Halbzeit umdrehen

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

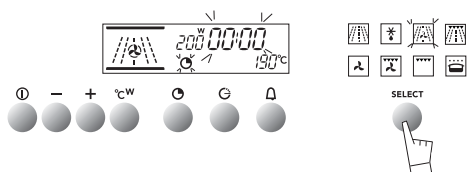
Auftauen von Früchten

Lebensmittel	Menge	Zeit
Erdbeeren	250g	2 - 3 min
Himbeeren, Kirschen	250g	2 - 3 min
Johannisbeeren, Heidelbeeren	250g	2 min 3 s - 4 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Betrieb des Backofens

Verwendung des Kombi-Modus



Ihr Backofen besitzt 2 Funktionen zum kombinierten Betrieb als normaler Backofen und als Mikrowellenherd:

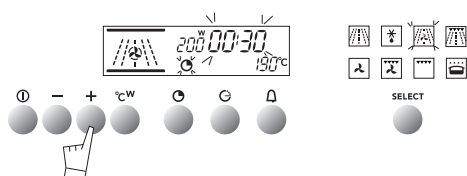


Achtung: In keiner der beiden Betriebsarten darf der Backofen leer sein, wenn er beheizt wird.

- Wählen Sie die Funktion **SELECT**, mit der Taste

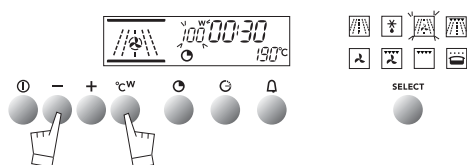
- Stellen Sie die Heizdauer ein:

- Das Symbol blinkt.
- Stellen Sie die Heizdauer mit den Tasten + und - ein.
Beispiel: 30 Sekunden



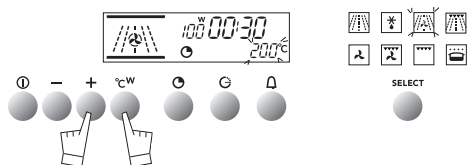
- Stellen Sie die Heizleistung ein:

- Drücken Sie die Taste $^{\circ}\text{W}$ bis die Anzeige 200W blinkt.
- Stellen Sie die Heizdauer mit den Tasten + und - ein.
Beispiel: 100W



- Einstellen der Temperatur:

- Drücken Sie die Taste $^{\circ}\text{W}$ bis die Anzeige $^{\circ}\text{C}$ blinkt.
- Stellen Sie die Heizdauer mit den Tasten + und - ein.
Beispiel: 200°C



- Prüfen Sie, ob die Tür einwandfrei geschlossen ist
- Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der **START/STOP**-Taste. Die Heizung wird eingeschaltet und die verbleibende Heizdauer wird durch sekundenweises Rückwärtszählen angezeigt

Sie können die Parameter Heizdauer, Heizleistung und Heiztemperatur während des Heizbetriebs jederzeit verstellen.

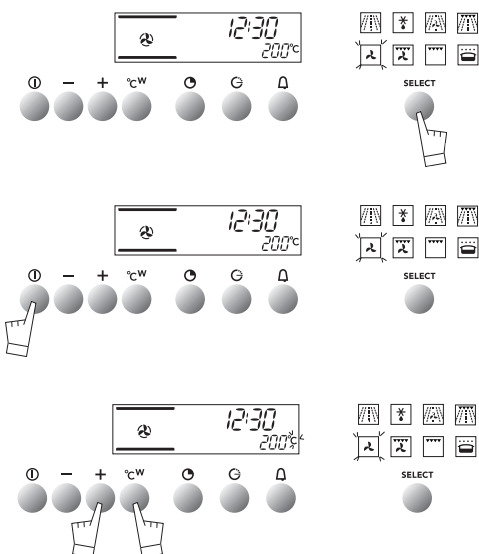
Um das Heizen abzubrechen, drücken Sie 1 Sekunde lang auf die **START/STOP**-Taste.

ÖFFNEN DER TÜR BEI LAUFENDEM HEIZBETRIEB

Wenn Sie die Tür bei laufendem Heizbetrieb öffnen, wird die Heizung automatisch unterbrochen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen, wird die Heizung wieder für die verbleibende Heizdauer eingeschaltet, sobald Sie auf die **START/STOP**-Taste drücken.

Betrieb des Backofens

Verwendung des normalen Modus



Bei dieser Betriebsart werden lediglich die Heizwiderstände verwendet.

FUNKTIONEN:



- Stellen Sie die Betriebsart ein

Wählen Sie mit der Taste **SELECT**, die gewünschte Betriebsart aus:

Beispiel: Wahl der Anzeige

Wenn Sie die Taste gedrückt halten, werden alle **SELECT** Betriebsarten nacheinander angewählt.

Die jeweils vorgeschlagene Temperatur wird angezeigt:

Beispiel: **200°C**.

Zum Auslösen des Heizbetriebs drücken Sie die **START/STOP**-Taste.

Der Backofen schlägt die dabei am häufigsten verwendete.

Temperatur vor, Sie können aber auch eine beliebige andere Temperatur vorgeben.

- Drücken Sie die Taste °C/w.

bis die Anzeige °C blinkt.

- Stellen Sie die Heizdauer mit den Tasten + und - ein.

- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken der

Taste °C.

Wird die Eingabe nicht mit der Taste °C/w, bestätigt, so wird sie nach einigen Sekunden automatisch registriert.

Während des Garvorgangs blinkt die gewählte Temperatur bis zum Erreichen der T° Ihrer Wahl und die Anzeige hört dann auf, zu blinken.

Sonderfall: Grill mit veränderlicher Heizleistung

- vorgeschlagene Leistung: Turbo-Grill = 66%

- Einstellung von - 1 - = 50% bis - 4 = 100%

- Zum Unterbrechen des Heizbetriebs drücken Sie 1

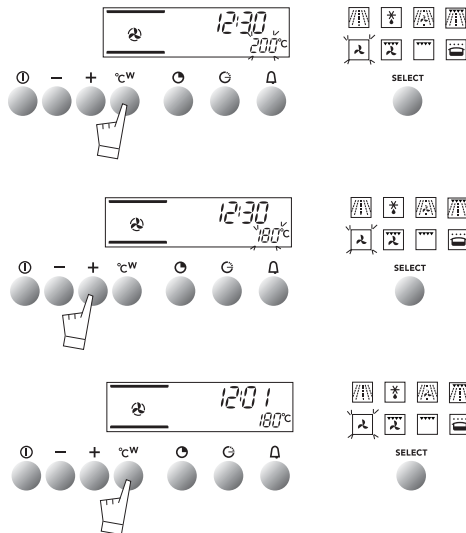
Sekunde lang die **START/STOP**-Taste.

BEI DER VERWENDUNG DES GERÄTS ALS NORMALER BACKOFEN IST KEINE ZEITEINSTELLUNG ERFORDERLICH

Betrieb des Backofens

Persönliche Wahl der Gartemperatur

Verwendung des Geräts als normaler Backofen



Beim Einstellen der Funktionen oder bei laufendem Heizbetrieb können Sie die Heiztemperatur bei den Betriebsarten für normalen Backofenbetrieb einstellen:



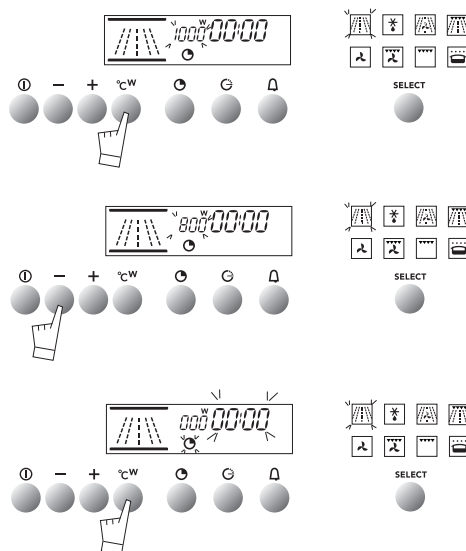
Drücken Sie ca. 2 Sekunden lang auf die Taste **°C w** bis die Ziffern der Temperaturanzeige blinken.

Stellen Sie die Heiztemperatur mit den Taste + und - auf den gewünschten Wert ein.

Bestätigen Sie die Eingabe mit einem erneuten Druck auf die Taste **°C w**.

Die so eingestellte Heiztemperatur bleibt auch bei den nachfolgenden Anwendungen programmiert. Sie können diese individuelle Einstellung beliebig oft wiederholen.

Verwendung des Geräts als Mikrowellenherd



Beim Einstellen der Funktionen oder während des Betriebs können Sie die Heiztemperatur bei den Betriebsarten für normalen Mikrowellenbetrieb einstellen:

Drücken Sie ca. 2 Sekunden lang auf die Taste **°C w** bis die Ziffern der Heizleistungsanzeige blinken.

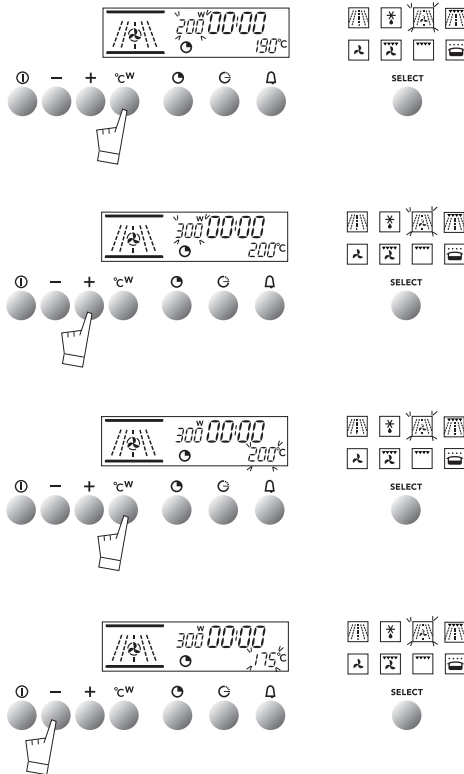
Stellen Sie die Heizleistung mit den Taste + und - auf den gewünschten Wert ein.

Bestätigen Sie die Eingabe mit einem erneuten Druck auf die Taste **°C w**.

Die so eingestellte Heiztemperatur bleibt auch bei den nachfolgenden Anwendungen programmiert. Sie können diese individuelle Einstellung beliebig oft wiederholen.

Betrieb des Backofens

Persönliche Wahl der Gartemperatur



Kombinierte Verwendung des Geräts als normaler Backofen und als Mikrowellenherd

Beim Einstellen der Funktionen oder während des Betriebs können Sie die Heiztemperatur bei den kombinierten Betriebsarten einstellen:



Drücken Sie ca. 2 Sekunden lang auf die Taste **°C w** bis die Ziffern der Heizleistungsanzeige blinken.

Stellen Sie die Heizleistung mit den Taste + und - auf den gewünschten Wert ein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken der Taste **°C w**.

Danach können Sie die individuelle Temperatureinstellung vornehmen.

Die Ziffern der Temperaturanzeige blinken.

- Stellen Sie die Heiztemperatur mit den Taste + und - auf den gewünschten Wert ein.

- Bestätigen Sie die Eingabe mit einem erneuten Druck auf die Taste **START/STOP**.

Die so eingestellte Heizleistung und Heiztemperatur bleibt auch bei den nachfolgenden Anwendungen programmiert.

Sie können diese individuelle Einstellung beliebig oft wiederholen.

HINWEIS: Bei der Funktion  ist keine individuelle Einstellung möglich.

Betrieb des Backofens

Durchführen eines programmierten Garvorgangs

Stellen Sie Betriebsart und ggf. die Heiztemperatur ein



Beispiel: Position "natürliche Konvektion"



Heiztemperatur 200°C.

Drücken Sie auf die Taste "Heizdauer"



Die Zeitanzeige 0:00 und das Uhrensymbol für die Heizdauer blinken, um anzuzeigen, dass die Uhrzeit für die Heizdauer eingestellt werden kann.

Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten + und - ein.
Beispiel: Heizdauer 25 Minuten.

Der eingestellte Zeitwert wird nach einigen Sekunden automatisch registriert, kann jedoch auch unmittelbar durch erneutes Drücken auf die Taste bestätigt werden.

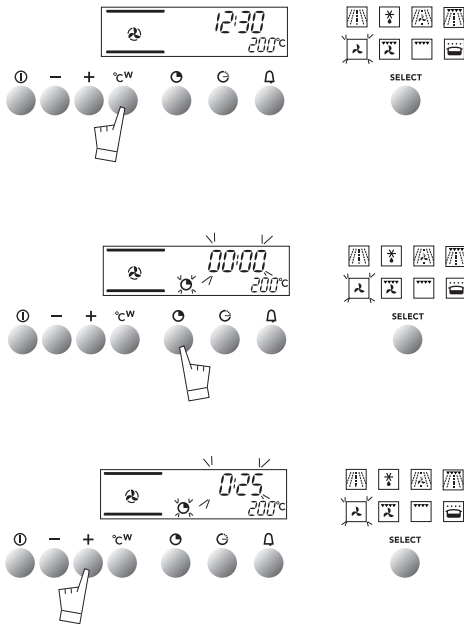
Daraufhin erscheint die gewählte Uhrzeit auf der Anzeige und das Uhrensymbol wird durchgehend angezeigt.

Nach diesen Eingaben beginnt das Aufheizen.

Der Ablauf der programmierten Heizdauer wird durch eine mehrere Minuten lang ausgelöste Serie von Pieptönen und das Blinken des

Uhrensymbols angezeigt. Zum Quittieren der Pieptöne drücken Sie 1 Sekunde lang auf die **START/STOP**-Taste.

Sie können die verbleibende Heizdauer jederzeit durch Drücken der Taste anzeigen und verändern. Um die programmierte Heizdauer zu löschen, drücken Sie die **START/STOP**-Taste.



Betrieb des Backofens

Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs

Diese Funktion ist nur bei den Betriebsarten möglich.



Führen Sie die Arbeitsschritte nach dem Abschnitt "Programmieren des Geräts" durch und ergänzen Sie sie durch folgende Schritte

Drücken Sie auf die Taste "Heizende" , worauf die Zeitanzeige und das Symbol blinken, um anzuzeigen, dass die Uhrzeit für das Heizende eingestellt werden kann.

Beispiel: Es ist 12.30 Uhr.

Sie haben eine Heizdauer von 30 Minuten programmiert. Folglich wird als Heizende 13:00 Uhr angezeigt.

Sie können nun das Ende mit den Tasten + ou - beliebig verstellen

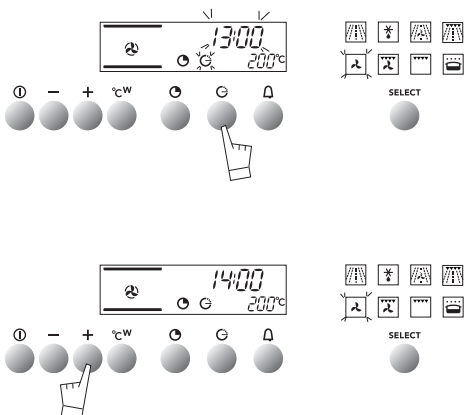
Beispiel: Heizende: 14:00 Uhr.

Nach dem Umprogrammieren des Heizendes erscheint die aktuelle Uhrzeit wieder auf der Anzeige. Danach wird der Heizbeginn so programmiert, dass das Heizen um 14:00 Uhr beendet ist.

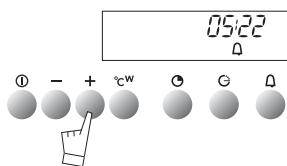
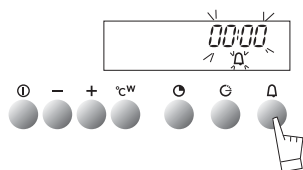
Der Ablauf der programmierten Heizdauer wird durch eine mehrere Minuten lang ausgelöste Serie von Pieptönen angezeigt. Zum Quittieren der Pieptöne drücken Sie 1 Sekunde lang auf die **START/STOP**-Taste.

HINWEIS: Sie können das Heizende jederzeit durch Drücken der Taste anzeigen und verändern.

Um das programmierte Heizende zu löschen, drücken Sie die **START/STOP**-Taste.



Betrieb des Backofens Verwendung der Schaltuhr



Ihr Backofen ist mit einer vom Betrieb des Backofens unabhängigen elektronischen Schaltuhr ausgestattet, mit der Sie eine vorgegebene Zeit rückwärtszählen können (Kurzzeitwecker).

ACHTUNG: Diese Funktion ist vom Backofen unabhängig. Sie ist nicht in der Lage, einen automatischen Stop des Garvorgangs zu bewirken.

Andererseits kann diese Funktion auch während des Betriebs des Backofens verwendet werden. In diesem Fall hat die Anzeige der Schaltuhr Vorrang vor der Anzeige der Uhrzeit.

Drücken Sie auf die Taste Sanduhr . Die Anzeige blinkt und das Symbol Sanduhr erscheint und blinkt.

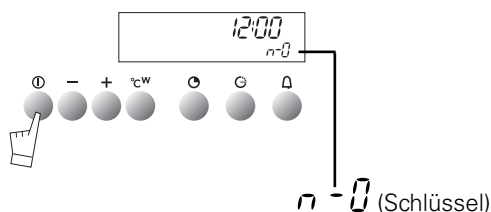
Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, bis Sie die gewünschte Dauer erreichen (maximal 59 Minuten und 59 Sekunden).

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden auf, zu blinken, und die Schaltuhr beginnt, die Zeit in Sekundenschritten rückwärts zu zählen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit informiert Sie die Schaltuhr durch Pieptöne und das Symbol blinkt.

Durch Drücken der Taste oder **START/STOP** können die Pieptöne abgestellt werden. Daraufhin wird die Uhrzeit wieder angezeigt.

ANMERKUNG: Sie können jederzeit die verbleibende Zeit ändern, indem Sie auf die Taste drücken und die Zeit mit den Tasten **+** oder **-** korrigieren. Um die Kurzzeitwecker-Funktion abzubrechen müssen Sie die Zeit auf **0.00** einstellen und auf die Taste **START/STOP** drücken.

Betrieb des Backofens Verwendung der Kindersicherung



Um das ungewollte Einschalten Ihres Backofens zu verhindern können Sie die Bedienelemente verriegeln. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, bis Sie einen kurzen und einen langen Piepton hören.

Lassen Sie die Taste erst am Ende des Pieptons und beim

Erscheinen des Schlüssel-Symbols in der Anzeige los.

ANMERKUNG: Nur die Funktion unabhängige Schaltuhr bleibt funktionsfähig.

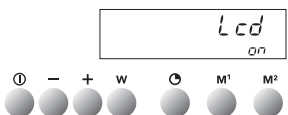
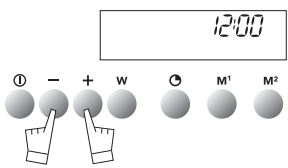
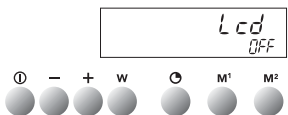
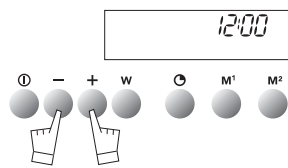
- Zum Entriegeln der Bedienelemente müssen Sie dieselbe Operation wiederholen.

- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, bis Sie einen langen Piepton hören. Lassen Sie die Taste erst am Ende des

Pieptons und beim Verschwinden des Schlüssel-Symbols in der Anzeige los.

Betrieb des Backofens

Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige



Wenn der Mikrowellenherd nicht benutzt wird, ist die Anzeige unnötig. Um Energie zu sparen, können Sie diese in Stand-by versetzen. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

STAND-BY AUSLÖSEN:

- Der Mikrowellenherd muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd OFF".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Nach 30 Sekunden wird die Anzeige in Stand-by versetzt.

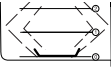
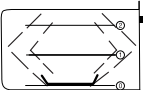
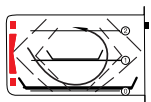
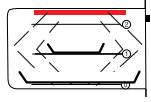
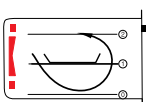
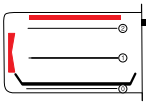
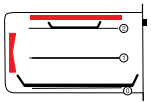
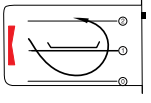
Der Mikrowellenherd befindet sich nun im Stand-by-Betrieb und die Anzeige verschwindet in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" automatisch nach 30 Sekunden.

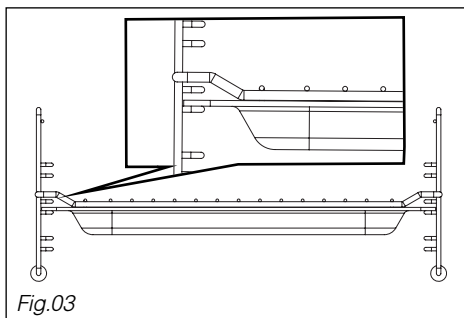
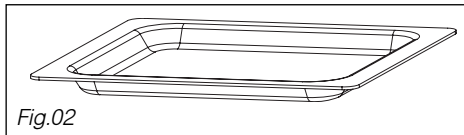
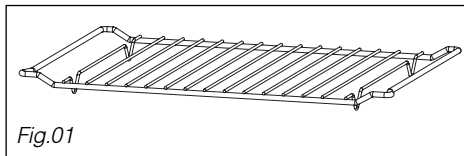
STAND-BY BEENDEN:

- Der Mikrowellenherd muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd ON".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Der Mikrowellenherd befindet sich nun nicht mehr im Stand-by-Betrieb und die Angaben auf der Anzeige sind durchgehend sichtbar.

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung

FUNKTIONEN	Aktive Elemente	FUNKTIONSBESCHREIBUNG
Leistung min. / Voreinstellung / max. 100W / 1000W / 1000W  Mikrowellen	Backen und braten  aufwärmen 	Bei dieser Funktion wird die Heizenergie ausschließlich durch Mikrowellen erzeugt. Die Verteilung der Wärme erfolgt durch. - eine obere Heizquelle - eine untere Heizquelle
 automatisches Auftauen		Mit dieser Funktion werden tiefgefrorene Lebensmittel einwandfrei aufgetaut.
Temperatur min. / Voreinstellung / max. 40°C / 190°C / 210°C Leistung min. / Voreinstellung / max. 100W / 200W / 350W  Kombination Mikrowellen + Drehwärme		Bei dieser Funktion werden die Mikrowellen mit der Drehwärme kombiniert. Mit der Drehwärme wird der äußere Bereich durch die zirkulierende Luft gebraten, während mit den Mikrowellen das Innere durchgebraten wird.
1 bis 4 100W / 200 W / 500 W  Kombination Mikrowellen + Grill		Bei dieser Funktion werden die Mikrowellen mit dem Grill kombiniert. Mit dem Grill wird die Oberfläche knusprig gebraten, während mit den Mikrowellen das Innere durchgebraten wird.
Temperatur min. / Voreinstellung / max. 40°C / 200°C / 250°C  Drehwärme		Die Wärmequelle besteht aus einem Heizwiderstand auf der Rückseite des Backofens. Dabei wird die Luft in der Mitte angesaugt und seitlich wieder eingeblasen. Dabei ist kein Vorheizen nötig - außer bei sehr kurzer Backzeit wie z. B. bei Sandgebäck oder zum kurzen, aber heißen Braten wie z. B. bei Rinderbraten. Die Drehwärme eignet sich besonders. - zum saftigen Braten von hellem Fleisch - zum Braten von Gemüse und Fisch
1 bis 4  Turbogrill		Bei dieser Funktion wird die Turbine mit dem Grill kombiniert. Mit dem Infrarot-Grill wird die Hitze erzeugt, während sie mit dem Gebläse der Turbine gemildert und verteilt wird. Damit kann das Grillen bzw. Braten ohne Drehspeiß erfolgen.
1 bis 4  Grill		Bei dieser Funktion wird nur der Infrarot-Grill eingeschaltet. Er eignet sich zum Grillen von Toast, Koteletten, Würstchen, dicken Fleischscheiben usw.
Temperatur Voreinstellung 35°C  Warmhalten		Zum Warmhalten wird das Gebläse eingeschaltet, wodurch die Wärme gleichmäßig verteilt wird.



• **Der Grillrost** (Abb. 01): dient zum Toasten, Bräunen oder Grillen. Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht mit anderen metallischen Gefäßen kombiniert verwendet werden.

Sie können jedoch ein Nahrungsmittel in einem Alubehälter erwärmen, wenn Sie einen Teller zwischen Rost und Behälter stellen.

• **Gläserne Fettpfanne** (Abb. 02): Kann in der Funktion 'Umluft' bei Garvorgängen im Wasserbad halb mit Wasser gefüllt werden. Kann als Gargefäß verwendet werden.



Hinweis:

Fettpfanne stets in mittig einschieben, um die Luftzirkulation nicht zu behindern.

• **Rost + gläserne Fettpfanne:** Zum Braten und Auffangen des Bratensafts, Rost oberhalb der Fettpfanne anbringen (Abb. 03).

Für den Installateur Anschluss

Der Stromanschluss sollte vor dem Einbau des Geräts in Übereinstimmung mit der Montageanleitung und der örtlichen Gesetzgebung erfolgen.

Ist das Gerät an das Netzwerk angeschlossen, muss im Einklang mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen eine Sicherung (mit einer mindestens 3 mm großen Öffnung) auf der Seite der Stromzuführung installiert werden.

HINWEIS: Beim Einstecken Ihres Geräts wird das Elektroniksystem initialisiert; gleichzeitig schaltet sich die Beleuchtung einige Sekunden lang aus.

Bei Unfall durch nicht vorhandene oder fehlerhafte Erdung können wir nicht haftbar gemacht werden.

Ist das Stromversorgungskabel beschädigt, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die  Klemme des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein

Für den Installateur Technische Daten

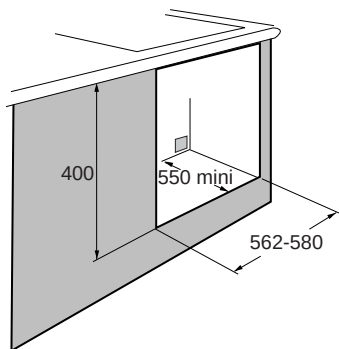
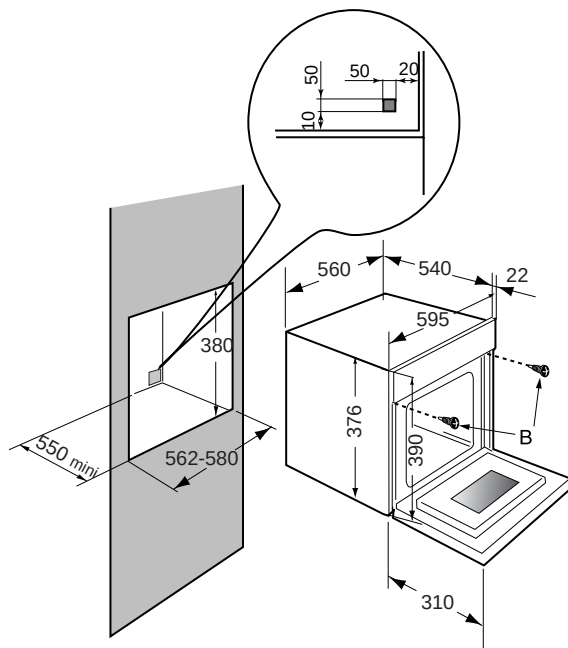
Netz	Mindestquerschnitt Anschluss	Stärke der des Kabels	Schutzvorrichtung
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A*

Betriebsspannung.....220-240 V ~ 50 Hz
 Nennleistung des Grills.....1,5 kW
 Gesamtleistungsaufnahme bei Heizbetrieb.....3,56 kW
 Abgegebene Leistung im Mikrowellenbetrieb.....1000W

Energieverbrauch

- zum Aufheizen bis 175°C.....0,29 kWh
 - zum Heizen bei 175°C während 1 Stunde.....0,78 kWh
Insgesamt.....1,07 kWh
 Mikrowelle 1 Std. 1000 W.....2,06 kWh

Nutzbarer Rauminhalt.....32 liter



Ihre Mikrowelle ist für den Einbau gedacht.

Ihr Backofen ist mit einem optimierten Luftzirkulationssystem ausgestattet, wodurch bei Einhaltung der folgenden Vorschriften hervorragende Garergebnisse erzielt werden können:

- Der Backofen muß in einem Kastenschrank eingebaut werden, wobei die notwendigen Einbaumaße einzuhalten sind. Schneiden Sie in der Rückwand der Einbaunische eine Öffnung von 50x50mm für die Durchführung des Stromkabels (siehe Abbildung unten).
- Zentrieren Sie den Backofen so in dem Möbel, dass ein Abstand von mindestens 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).
- Der Einbau-Backofen darf nur dann in die Nische gebracht werden, wenn seine Stromversorgung unterbrochen ist.
- Um eine höhere Stabilität zu gewährleisten, sollte der Ofen am Schrank mit zwei Schrauben über die in seinen seitlichen Rahmenstützen (siehe Schema) befindlichen Löcher befestigt werden. Führen Sie zunächst zwei Vorbohrungen von einem Durchmesser von Ø 3 mm in der Wand des Möbelstücks durch, um ein Bersten des Holzes zu vermeiden.

Allgemeine Wartung

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme sowie alle schneidenden Objekte verboten.

Es wird empfohlen, den Innenraum regelmäßig mit einem feuchten Schwamm und Seifenlauge zu reinigen und Lebensmittlrückstände zu beseitigen.

- Schwenken des Grills:

Zum Reinigen der Innenfläche oberhalb des Grills kann dieser geschwenkt werden:

- a) Den Grill leicht nach oben ziehen
- b) Den Grill schwenken
- c) Die Fläche ist zugänglich

Um den Grill wieder anzubringen, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Warnung: Bei geschwenktem Grill darf das Gerät nicht betrieben werden!

Ausbau der Schienen:

Die Schienen können zum Reinigen ausgebaut werden:

- a) Schwenken, ohne zu forcieren
- b) Leicht anheben
- c) Entfernen

- Der Bereich um die Tür und das Gehäuse muss immer sauber sein. Bei deren Beschädigung durch zu starke Verschmutzung müssen sie durch einen Fachmann instandgesetzt werden, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.

- Bei unangenehmem Geruch oder starker Verschmutzung eine Tasse mit einer wässrige Lösung aus Zitronensaft oder Essig im Herd 2 Minuten lang kochen lassen und danach die Wände mit etwas Geschirrspülmittel reinigen.

Funktionsstörungen Was tun, wenn...

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMAßNAHME
Der Backofen wird nicht heiß.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig Der Backofen ist nicht angeschlossen Die Sicherung Ihrer Anlage ist defekt. Sonstige Ursachen	- Die gewählte Temperatur erhöhen. - Den Backofen anschließen - Die Sicherung Ihrer Anlage auswechseln und die Stärke prüfen (16A). - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Herdlampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt. Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist defekt.	- Die Lampe auswechseln. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung auswechseln.
Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens weiter.	Das Gebläse muss sich spätestens 3 Minuten nach dem Abschalten des Mikrowellenherds bzw. nach dem Abkühlen des normalen Backofens auf 120°C im Kombibetrieb abschalten. Wenn es sich nicht abschaltet	- Keine Maßnahmen notwendig - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Lampe im Herd bleibt eingeschaltet, obwohl der Herd abgeschaltet ist.	1. Die Tür des Herds ist schlecht verschlossen 2. Eine Mikrowellenbauteil ist defekt	1. Tür auf einwandfreies Schließen prüfen. 2. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Rauchentwicklung beim Heizbetrieb.	Heiztemperatur zu hoch	Heiztemperatur verringern (siehe beiliegende Gebrauchsanleitung).
Der Backofen macht nach dem Ende des Garvorgangs Lärm.	Das Gebläse des Backofenoberteils (nicht sichtbar) ist in Betrieb (selbst bei abgeschaltetem Backofen).	- Dies ist normal, der Backofen ist mit einem Gebläse ausgestattet, das auch nach dem Abschalten weiterläuft, bis er ausreichend abgekühlt ist.
Funkenbildung im Backofen.	Ein Metallgegenstand befindet sich zu nahe an der Wand oder am Grill.	- Metallgegenstände von der Wand fernhalten - keine Metallgegenstände ohne Isolierung auf den Grill legen
Bei reinem Mikrowellenbetrieb wird das Gericht im Backofen nicht aufgewärmt.	Die Mikrowellen gelangen nicht an die Speise. Die Tür ist nicht richtig geschlossen	- Tür auf einwandfreies Schließen prüfen. - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.

Wenden Sie sich in jedem Fall sofort an Ihren Kundendienst, wenn Ihre Gegenmaßnahmen erfolglos geblieben sind..

combination microwave oven

introduction

Thank you for choosing an Atag oven. You have made the right choice.

To get the most out of your new cooking aid we suggest you read and follow the advice contained in this manual.

Atag is continually improving its technology so that it can provide the best oven there is and the one you have chosen has the most innovative features. By combining the various functions and accessories you will get the greatest use out of your oven and produce the best results from your favourite recipes.

We hope you will find cooking with our oven an enjoyable experience that brings pleasure to all.

combination microwave oven

environmental protection

— This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

— Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on  Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

— We thank you doing your part to protect the environment.

combination microwave oven

Recommendations: Important safety instructions **Read carefully and keep for future reference.**

- Your apparatus is designed solely for household use - cooking, heating or defrosting foodstuffs. The manufacturer accepts no responsibility for any other inappropriate use of the oven.
- Before you use your microwave oven, make sure that all the recipients and accessories are suitable for use with it (e.g. flameproof glass, porcelain, etc.).
- To avoid damaging your unit never turn it on when it is empty or the support plate is not in place.
- Do not touch the openings in the locks on the front; this may create damage to the oven requiring outside repair.
- Keep a close eye on the oven when products to be heated or cooked are in containers made of throwaway plastic, paper or any other combustible material. They may be subject to spontaneous burning.
- We do not recommend using metal recipients, knives, forks or spoons or metal staples used on defrosting sachets.

However, it is possible to heat up food in covered aluminium trays provided they are fairly shallow (no more than 4 cm high). They will take slightly longer to heat. Make sure the tray is in the middle on the bottom and there is a gap of at least 1 cm between the sides of the tray and the metal walls and the door.

- For babies:
 - Baby bottles must be heated without the teat, the liquid must be shaken and its temperature checked with the back of the hand before being given to the child.
 - Baby food must be mixed and its temperature checked before being given to the child for avoiding any risks of possibly serious internal burning.

WARNING: Do not let children use the oven unwatched unless they have received appropriate instructions and you are sure the child can use the oven correctly and that he understands the dangers of not using the oven as it should be.

- We recommend you to cover your food in most cases; it will be tastier and your unit will remain clean. However, before cooking food or heating drinks in a bottle or any hermetically closed container, remove the cork or lid to avoid any risks of explosion.
- Never heat or cook eggs in the microwave in their shells, a dish or on a plate. They are liable to explode even after the cooking has finished and risk causing serious burns and/or irreparable damage to your microwave oven.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- For small quantities (sausages, croissants, etc.) place a glass of water beside the food.
- Cooking times that are too long will dry out the food and burn it. To avoid this, never use the same cooking times as you use for your traditional oven.
- If you see any smoke coming out, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect it.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.

combination microwave oven

contents

your oven, how it works

explanation of controls	5
-------------------------	---

how to use your oven

setting the time	6
using the microwave	7
automatic thawing	7-8
using as a combination oven	9
using as a conventional oven	10
customising the cooking temperature	11-12
programming the cooking	13
delaying the cooking	13
using the timer	14
using the child safety feature	14
setting the display to stand-by mode	15

different cooking methods

description of features	16
-------------------------	----

oven accessories

accessories	17
-------------	----

installer's information

connecting up	18
technical details	18
housing	19

general maintenance

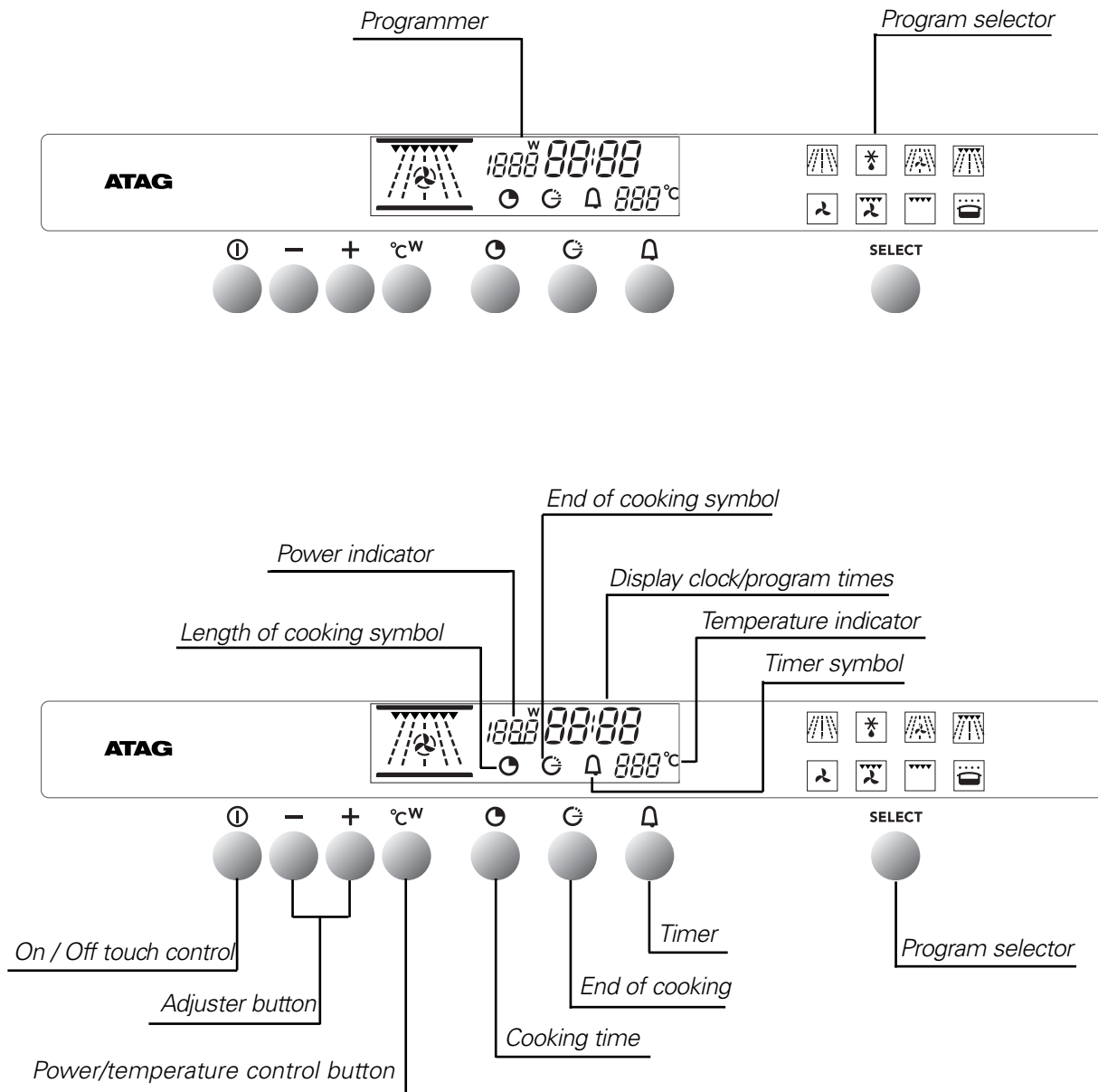
20

troubleshooting

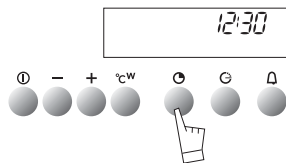
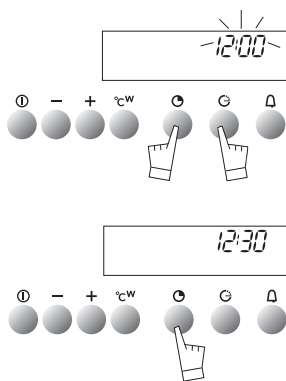
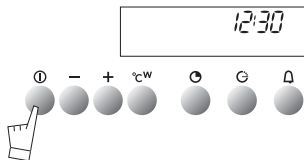
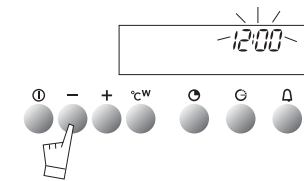
21

your oven, how it works

explanation of controls



how to use your oven setting the time



When the oven is installed

The time display flashes.

Set the time using **+** or **-** (holding the touch control down makes the numbers move on more quickly).

Example: 12:30.

Press the **START/STOP** touch control to confirm your setting.

NOTE: If the time is not confirmed using the **START/STOP** control within a few seconds, it is automatically memorized.

Resetting the time on the clock

Press touch controls  and  at the same time for a few seconds until the time display flashes.

Set the time using the **+** or **-** touch controls.

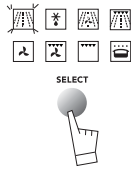
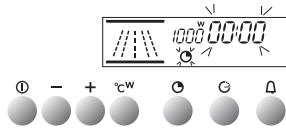
Press the  touch control to memorize.

NOTE: If the time is not confirmed using the , touch control within a few seconds, it is automatically memorized.

how to use your oven using your oven in the microwave mode

Your oven has 2 microwave cooking modes:  

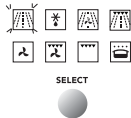
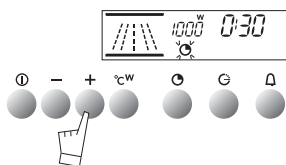
Warning: Do not turn your oven on under any circumstances in either of these two modes if it is empty.



- With touch control **SELECT**, select your cooking mode 

- Setting the cooking time:

- Press control  which will start flashing.
- Set the time by pressing the + or - controls.
E.g. 30 seconds



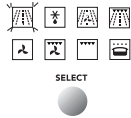
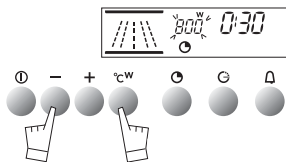
- Setting the power:

- Press control  1000W which will start flashing.
- Set the power by pressing the + or - controls.
Example : 800W
- Make sure the door is shut correctly.

Confirm your setting with the **START/STOP** button.

Your oven will then start up and count down the cooking time second by second.

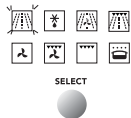
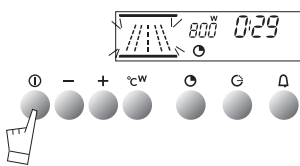
If needs be, cooking can be stopped by pressing the **START/STOP** button for a second.



NOTE :

OPENING THE DOOR DURING COOKING

If you open the oven door when cooking, the cooking cycle will be stopped. To re-start cooking, close the door and press the **START/STOP** button.



The  mode does not require its power to be reset.

how to use your oven using the Microwave for automatic defrosting

The hours of waiting for your food to defrost are finished with your microwave oven! The microwave is the deep-freeze's best ally, as it enables you to defrost your frozen food up to ten times quicker than by just leaving it in the open air.

Recommendations:

- Defrosting times vary depending on the type of apparatus. They also depend on the size, shape, initial temperature and quality of the food.
- Make sure that you remove any metallic attachments on food packaging when defrosting.
- If there are any ice crystals on the food, scrape them off beforehand with a knife. Otherwise the ice will create a screen and slow down defrosting.
- Put meat or fish on an overturned saucer for defrosting. This enables any juice liable to trigger off a cooking process by being in contact with the food to drip away.
- To make your defrosting as homogeneous as possible, separate chicken escalope, fish fillets, or pieces of meat as soon as you can.
- Turn the food over or mix it up when it is half-defrosted.
- Leave food to rest after defrosting it. Normally the rest time = defrosting time.
- Never refreeze any defrosted food before it has been cooked.

how to use your oven

using the Microwave for automatic defrosting

Defrosting-bread and pastry

Food	Quantity	Time
pain baguette	100g	45 s to 55 s
	200g	1 to 1 min 30 s
round loaves	400g	2 min to 2 min 30 s
crusty and puff pastry	300g	1 min

**place in a glass dish
on the bottom**

Defrosting sea food

Food	Quantity	Time
scallops	500g	5 min
peeled shrimps	100g	1 min 30 s to 2 min
whole shrimps	200g	5 to 7 min
gambas (10)	500g	11 to 13 min
prawns	1000g	10 to 11 min

**place in a glass dish
on the bottom**

Defrosting fish

Food	Quantity	Time
cod or haddock fillets	400g	3 to 4 min
whiting, codling	500g	3 to 4 min
sole, plaice (2)	300g	2 min to 2 min 30 s
fish steaks	1 at a time	1 min 30 s to 2 min
hake salmon	4 at a time	4 to 5 min
trout (3)	540g	4 to 5 min

**place in a glass dish
on the bottom**

Defrosting meat

Food	Quantity	Time
small cockerel, pigeon	500g to 600g	5 to 7 min
chicken escalope (2)	200g	3 to 4 min
legs of chicken (4)	1000g	7 to 9 min.....
whole chicken,	1000g	11 to 13 min
veal chops	600g	5 min
roast beef	1000g	10 min
minced steaks (4)	360g	3 to 4 min
meat in pieces	600g	6 to 7 min

.....turn, halfway through

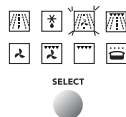
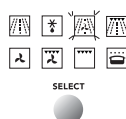
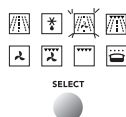
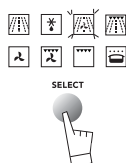
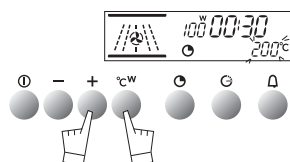
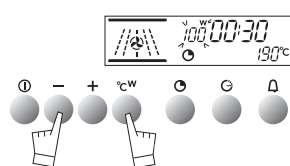
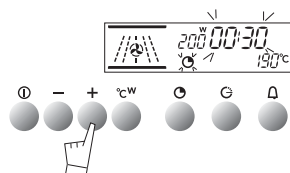
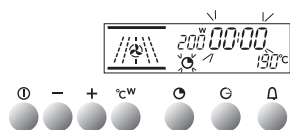
**place in a glass dish
on the bottom**

Defrosting fruit

Food	Quantity	Time
strawberries	250g	2 to 3 min
raspberries, cherries	250g	2 to 3 min
red currants, myrtle berries, black currants	250g	2 min 3 s to 4 min

**place in a glass dish
on the bottom**

how to use your oven using as a combination oven



Your oven has two modes that combine traditional and microwave cooking:



Warning: Do not use your oven under any circumstances in any of these two cooking modes if it is empty.

- With touch control **SELECT**, select your cooking mode

Setting the cooking time:

- Press control which will start flashing.
- Set the time by pressing the + or - controls.
E.g. 30 seconds

- Setting the power:

- Press control **°C W** 200W which will start flashing.
- Set the power by pressing the + or - controls.
Example : 100W
- Make sure the door is shut correctly.

Confirm your setting with the **START/STOP** button.

Your oven will then start up and count down the cooking time second by second.

You can alter the time settings, power rating and cooking temperature while the oven is cooking.

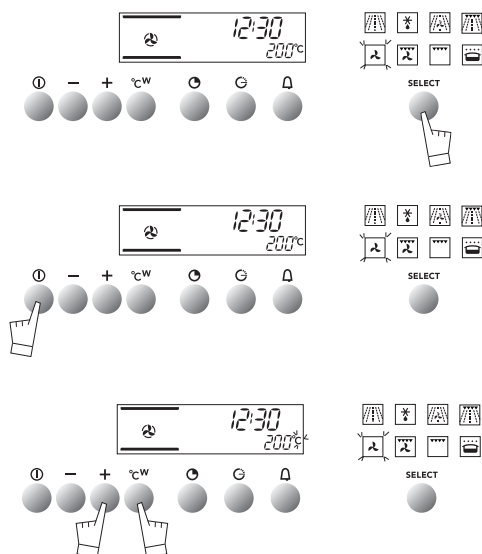
If needs be, cooking can be stopped by pressing the **START/STOP** button for a second.

OPENING THE DOOR DURING COOKING

If you open the oven door when cooking, the cooking cycle will be stopped.

To re-start cooking, close the door and press the **START/STOP** button.

how to use your oven using as a conventional oven



The resistors are the only source of energy in this mode;

MODES:



Select the cooking mode

Select the program of your choice with the **SELECT** touch control:

Example: position

You can scroll through the cooking programs by keeping your

finger on the touch control **SELECT**.

The proposed temperature is displayed:

*Example: **200°C**.*

Push the **START/STOP** touch control to start cooking.

Your oven proposes the most frequently used temperature.

You may nevertheless adjust this temperature yourself.

- Press the °C/w touch control.
The °C symbol flashes.
- Adjust the temperature using the + or - touch controls.
- Confirm your choice by pressing the °C touch control.
The oven start.

Even if pressing °C/w, does not confirm your choice immediately, your programme will be validated automatically a few seconds later.

During cooking, the chosen temperature blinks. When the oven is hot enough the display glows steadily and a beep sounds for 3 seconds.

Exception: **Variable power grill:**

Power level proposed: Turbo grill = 66%

- Can be adjusted from - 1 - = 50% to - 4 - = 100%

- Cooking can be stopped by pressing the **START/STOP** button for a second.

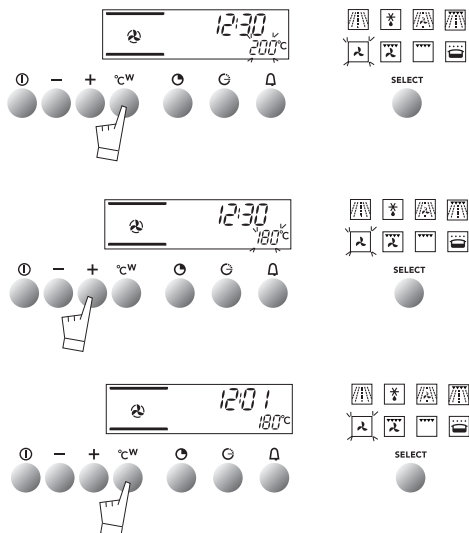
IN THE TRADITIONAL COOKING MODE YOU DO NOT NEED TO SPECIFY A COOKING TIME.

how to use your oven

customising the cooking temperature

Traditional cooking

You can change the temperature for traditional cooking, either when you select your cooking mode or during cooking:



Press control **°C w** (for about 2 seconds) until the temperature readout starts to flash.

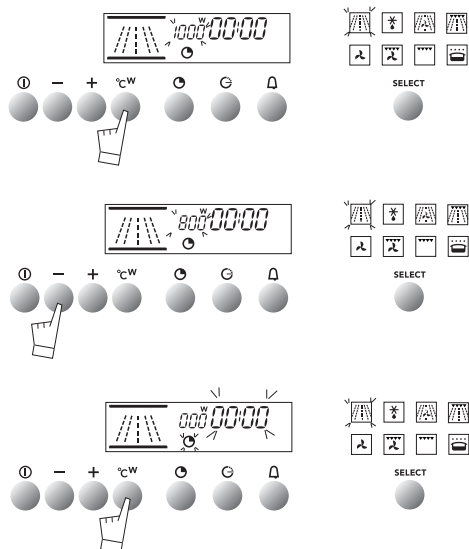
Set the temperature you want to memorize using the **+** or **-** controls.

Confirm your choice by pressing **°C w**.

Your programme will be kept in memory for subsequent cooking sessions. You can re-programme your cooking temperatures whenever you want.

Microwave cooking

You can change the temperature for traditional cooking, either when you select your cooking mode or during cooking:



Press control **°C w** (for about 2 seconds) until the temperature readout starts to flash.

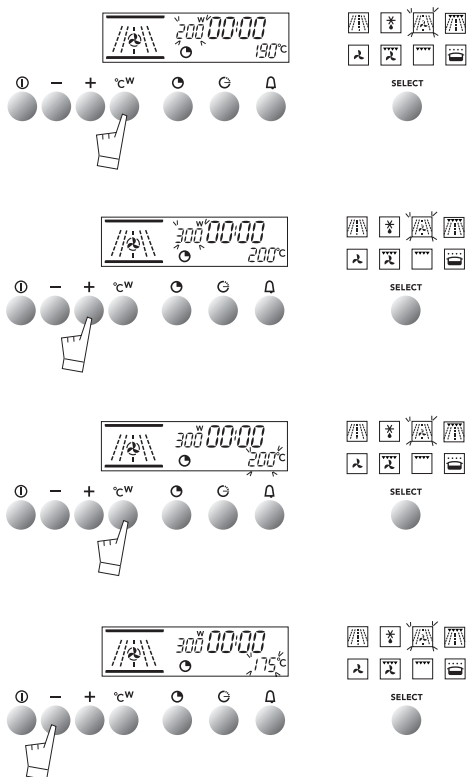
Set the temperature you want to memorize using the **+** or **-** controls.

Confirm your choice by pressing **°C w**.

Your programme will be kept in memory for subsequent cooking sessions. You can re-programme your cooking temperatures whenever you want.

how to use your oven

customising the cooking temperature



Combined traditional and microwave cooking

You can change temperatures and power for combined traditional and microwave cooking, either when you select your cooking mode or during cooking:



Press control **°C w** (for about 2 seconds) until the power readout starts to flash.

Set the power you want to memorize using the **+** or **-** controls. Confirm your choice by pressing **°C w**.

You can then pass onto individual temperature setting. The temperature readout flashes.

- Adjust the programmable temperature setting with the **+** or **-** controls.

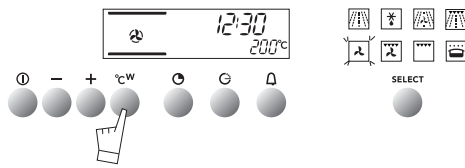
- Confirm all your power and temperature settings by pressing the **START/STOP** button.

Your temperature and power programme will be kept in memory for subsequent cooking sessions.

You can re-programme your personal settings whenever you wish.

NOTE: Individual settings are not possible in mode

how to use your oven programming the cooking



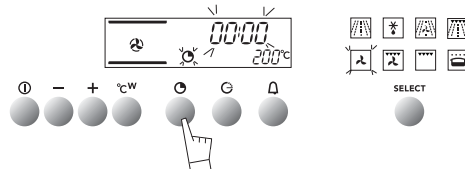
Select the cooking mode you require and adjust the temperature if needs be.



E.g.: Fan oven position  temperature at 200°C.

Press the cooking time button 

The cooking time reads 0:00 and it flashes together with the  symbol to show that the cooking time can be reset.



Set the cooking time to the length you require with the + or - controls. E.g. 25 min. cooking.

The new time is memorized automatically after a few seconds or it can be confirmed by pressing the  control.

The readout then gives normal time and the  symbol stops flashing. The oven will now start heating.

When cooking is finished, the oven will give out a series of bleeps for several minutes and the  symbol will flash.

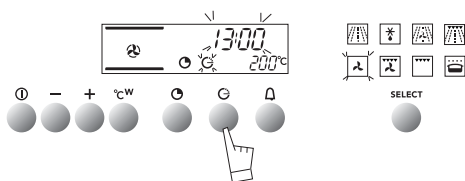
You can stop the bleeps by pressing the START/STOP control for a second.

Cooking times can be checked or changed whenever you wish,

simply by pressing the  control.

You can cancel your programme by pressing the START/STOP control..

how to use your oven delaying the cooking



This can only be done in the       cooking modes.

Follow the same procedures as for programming your cooking.

Then, when you have set the cooking time,

Press the "End of cooking" control , the "end of cooking"

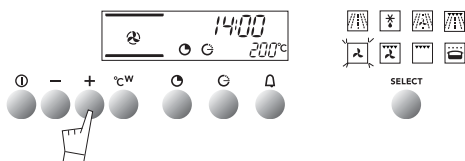
time will appear on the readout and flash with the  symbol to show that the end of cooking time can be reset.

E.g.: It is 12.30 p.m.

You have set 30 minutes of cooking time. The end of cooking time reads 13.00.

Reset the end of cooking time with the + or - control.

E.g.: End of cooking 14.00



Once the end of cooking time has been re-programmed, normal time re-appears on the display.

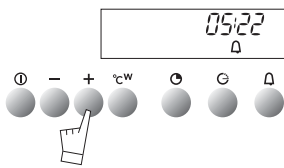
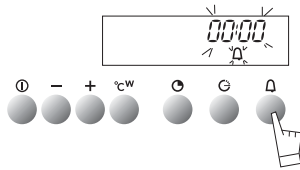
The oven will now start heating at the appropriate time to finish cooking at 14.00.

When cooking is finished, the oven will give out a series of bleeps for several minutes and the symbol will flash. You can stop the bleeps by pressing the **START/STOP** control for a second.

NOTE : Cooking times can be checked or changed whenever you wish, simply by pressing the .

You can cancel your programme by pressing the **START/STOP** control.

how to use your oven using the timer



Your oven is fitted with an electronic timer for your use other than in conjunction with the oven.

ATTENTION: This program is separate from the oven. It cannot be used to stop automatic cooking. This program may nevertheless be used even when the oven is in use. In this case, the timer display takes priority over the clock display.

Press the timer touch . The display flashes and the timer symbol appears and flashes.

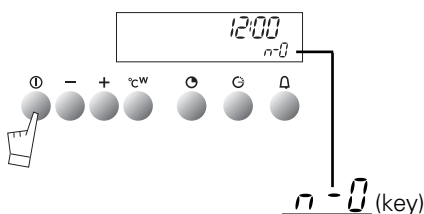
Press the **+** or **-** touch controls to obtain the length of time required (up to 59 minutes and 59 seconds).

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts, counting down the time in seconds. When the time is up, the timer beeps to warn you and the symbol flashes.

Stop the beeping by pressing the touch control or **START/STOP**. Normal time is now displayed.

NOTE: You may change the remaining time at any point by pressing the touch control and using the **+** or **-** touch controls. To cancel the timer program, set the time at **0.00** and press **START/STOP**.

how to use your oven using the child safety feature



In order to prevent your oven being turned on unintentionally, you may lock the controls.

To do this:

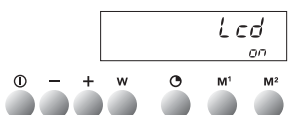
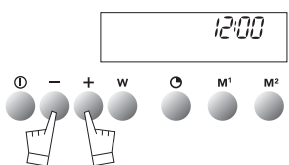
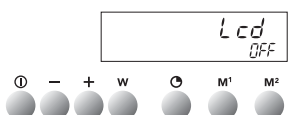
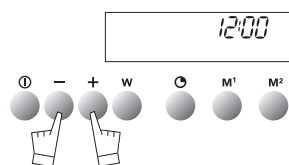
- Press on the **START/STOP** touch control until it beeps.
Keep pressing on the touch control until the bleep stops and a key appears on the indicator panel.

NOTE: Only the "separate timer" program remains operational.

-To unlock the controls, repeat the operation.

-Press the **START/STOP** touch control until you hear a long bleep. Keep your finger on the touch control until the bleep stops and the key disappears from the display panel.

how to use your oven setting the display to stand-by mode



To reduce your oven's power consumption to a minimum when it is not in use, you can put your readout system in STANDBY MODE.

To carry out this operation, proceed as follows:

GOING INTO STANDBY MODE:

- Your oven must be in normal time readout mode.
- Press both the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display reads "Lcd off".
- Take your fingers off the two controls.
- 30 seconds later your readout will switch off.

Your oven is now in standby mode; whenever you are in the normal time readout mode, it will turn off automatically after 30 seconds.

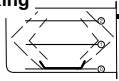
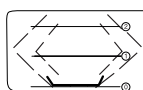
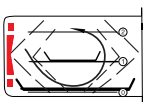
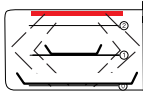
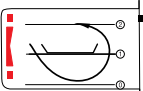
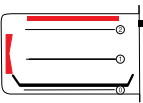
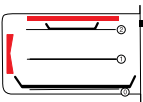
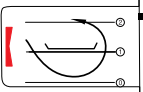
COMING OUT OF STANDBY MODE:

- Your oven must be in the normal time readout mode.
- Press the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display will then read "Lcd on".
- Take your fingers off the two controls.

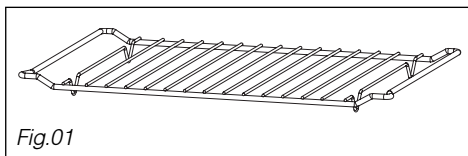
- You are now out of the STANDBY MODE; the readout is now permanently lit.

different cooking methods

description of features

PROGRAMS	Parts of the oven in operation	DESCRIPTION OF FEATURES
Power Min./ Preset / max 100w / 1000w / 1000w  Microwave	Cooking  Heating 	Energy is supplied by the microwave system and is distributed by the upper and lower generators
 Automatic defrost		This position optimises defrosting
Temperature Min./ Preset / max 40° / 190° / 210° Power 100w / 200w / 350w  Combined microwave		This position combines the microwave with ventilated heating. Hot air cooks the outside and the microwave goes to the heart of the dish
1 to 4 100w / 200w / 500w  Combined grill		This position combines grill and microwave. The grill browns the food on the outside and the microwave goes to the heart of your dish.
Temperature Min./ Preset / max 40° / 200° / 250°  Fan oven		Heat comes from a resistor at the bottom of the oven; the centrally placed fan sucks up the hot air and redistributes it on all sides of the oven. Preheating is unnecessary except for dishes with very short cooking times (shortbread) or for dishes that need to be seared (roast beef). The ventilated heat system is especially suitable for: - Keeping white meat tender. - Cooking vegetables and fish
1 to 4  Turbo Grill		This position combines the fan and the grill: The grill sends infrared rays onto the food and the air blown by the fan moderates their effect. This position enables you to grill and roast without using a rotisserie.
1 to 4  Grill		This position is for grilling toast, chops, thick grills, sausages etc.
Temperature Preset 35°  Keeping warm		Hot air is blown around your dishes by the fan.

oven accessories accessories



- **The grill (Fig.01):** may be used to toast, brown or grill. The grill must under no circumstances be used with other metal containers in the microwave, grill + microwave or fan cooking + microwave functions. However, you may heat food in an aluminium tray by using a plate to separate it from the grill.

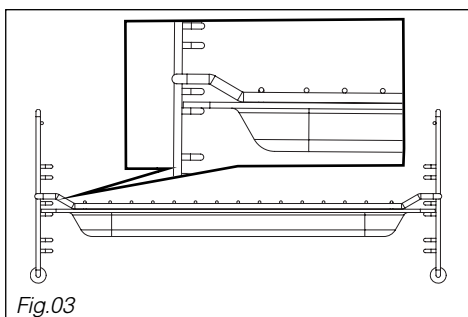


- **The glass drip tray (Fig.02):** It may be used half filled with water for "bain marie" cooking or fan cooking. It may be used as a cooking dish.



Comments:

Ensure that the drip tray is correctly centred on the side grills so that air circulation is not altered.



- **The grill + the glass drip tray:** for roasting and to recover cooking juices, place the grill on the drip tray (Fig.03).

installer's information

connecting up

Electrical connection should be done before installing the appliance in the cabinet, in compliance with the assembly instructions and with local regulations.

When the appliance is connected to the power grid, an all-pole cutoff device (with a contact opening of at least 3 mm) must be installed on the power side in order to respect safety recommendations.

NOTE: When powering up your appliance, your oven's electronic system will switch on. Lighting will be deactivated for a few seconds.

We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service department to prevent hazards.

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's ground terminal  and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.

installer's information

technical details

network voltage	connection	min. diameter of cable	fuse
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A*

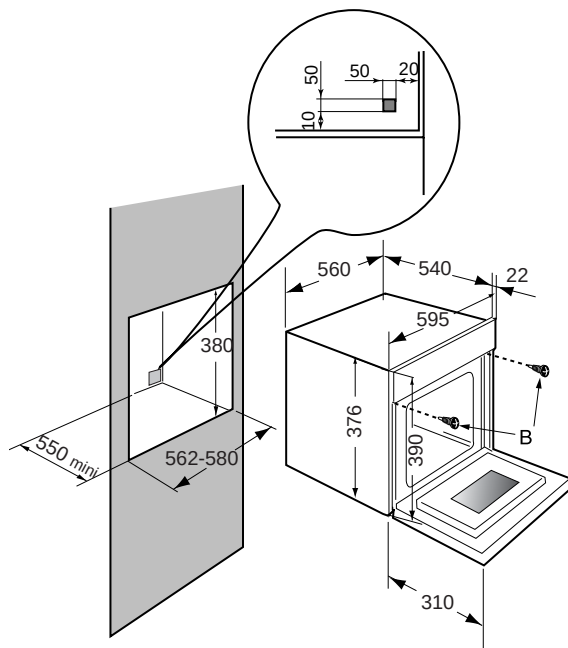
Operating voltage.....220-240 V ~ 50 Hz
Nominal power of grill.....1,5 kW
Total power used in cooking.....3,56 kW
Power output in microwaves.....1000W

Energy consumption

- while heating to 175°C.....0,29 kWh
- to maintain 175°C for 1 hour.....0,78 kWh
Total.....1,07 kWh
Microwaves 1 hour at 1000W.....2,06 kWh

Effective volume.....32 litres

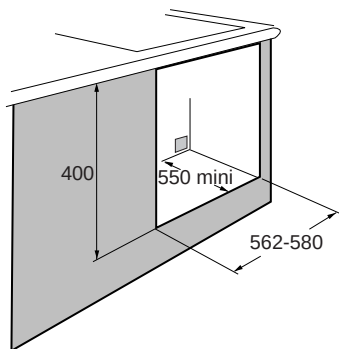
installer's information housing



Your oven is for built in.

The oven has an high-performance air circulation system which gives remarkable results for cooking , as long as the following points are applied:

- The oven may be fitted either underneath a work surface or in a suitable sized column unit. Cut a hole measuring 50 mm x 50 mm in the back wall of the insert space for the electric cable to pass through (See diagram, left).
- Centre the oven in the unit, and make that it is at least 2 mm from any other unit beside it.
- The unit must be heat-resistant (or covered with heat-resistant material).
- The oven must be disconnected from the power supply while it is being installed in the unit.
- The oven has an high-performance air circulation system which gives remarkable results for cooking , as long as the following points are applied:



general maintenance

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

In general, don't use any type of scouring powder or metal-backed sponge, or any sharp objects for cleaning.

If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

- Turning over the grill unit:

The grill can be turned over for cleaning the top of the oven.

- a) Pull the grill gently forward
- b) Turn the grill over
- c) The top surface of the oven can now be reached

Proceed in reverse order to put the grill back in place.

Warning: Never turn on the grill when it is not in the correct position.

Removing the racks:

The racks may be removed for cleaning:

- a) Rotate without forcing.
- b) Raise slightly.
- c) Rake the rack out.

- The surrounds to the door and the oven must always be kept clean. If these surfaces become damaged by excessive dirt, call in a specialist before using your unit.

- If your oven smells or is dirty inside, boil a cup of water containing some lemon juice or vinegar for two minutes and then wipe the inside walls clean using a few drops of washing-up liquid.

troubleshooting what if.....

IFYOU REALIZETHAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULDYOU DO?
The oven isn't heating	The temperature selected is too low. The oven isn't connected to the power supply. The fuse has blown. Other causes.	- Raise the temperature setting. - Connect to power supply - Change the fuse, checking that it is 16A - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	The lamp is unusable. The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.	- Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	The fan stops three minutes at the most after using the microwave, or when the oven temperature has dropped below about 120°C, if it has been used for traditional or combined cooking.. If it has not stopped	- Nothing. - Contact the After-Sales Service.
The oven light stays on even when the oven is switched off	1. The oven door is not closed correctly. 2. There is a faulty component in the microwave circuit.	1. Check that the door is completely closed. 2. Call the After-Sales Service
The oven smokes during cooking	Cooking temperature too high.	Lower the cooking temperature (see enclosed cooking guide)
The oven makes noises after cooking is finished.	The fan in the top of the oven (invisible) works even when the oven has stopped.	- This is normal. Your oven is fitted with a fan that continues to run until the oven has cooled down.
The oven gives off sparks.	There is a metallic element too near a wall or the rack	- Remove all metal elements from close to the walls. - Never use a metal element with the rack
The food does not get hot when in microwave mode.	Microwaves are not reaching the food The door is not shut correctly.	- Check that your utensils are compatible with microwave ovens. - Check that door shuts correctly.

In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.

