

**GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE**

**»»» MAGNETRON OVEN
FOUR MICRO ONDES
MIKROWELLENHERD
MICROWAVE OVEN**

CM350ZT

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 32

EN Instructions for use

EN 3 - EN 32

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw combimagnetronoven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving van het apparaat	6
Geleiderails	6
Koelventilator	6
Accessoires	7

Vóór gebruik

Voordat u begint	8
De klok instellen	8
Gebruik van de magnetron	9
Installatie van de haken	11
Installatie van de zijrekjes	11

Bediening

Algemeen	13
Beschrijving van de knoppen en toetsen	14
Beschrijving van de hoofdfuncties	15
Beschrijving van de subfuncties	16
Magnetronfuncties	19
Ovenfuncties	20
Functies combimagnetron	21
Automatische kookprogramma's	22
Ontdooiprogramma's	22
Voorverwarmen	24
Kinderslot	25
Pauzeren	25

Bereidingstips

Bereidingstips	26
----------------	----

Onderhoud

Houd het apparaat schoon	29
--------------------------	----

Storingen

Problemen oplossen	30
--------------------	----

Technische specificaties

Productspecificaties	31
----------------------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	32
--	----

Inleiding

Met uw nieuwe magnetronoven zet u op een veilige en relaxte manier in een mum van tijd de heerlijkste gerechten op tafel. Dit apparaat is uiterst gebruiksvriendelijk, onder meer dankzij de automatische bereidings- en ontdooiprogramma's.

Informatie over installatie, veiligheid, gebruik en onderhoud van uw apparaat vindt u in een apart onderdeel van deze gebruikershandleiding.



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies door voordat u het apparaat in gebruik neemt!

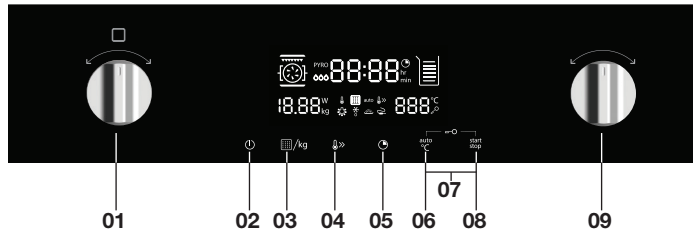
Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

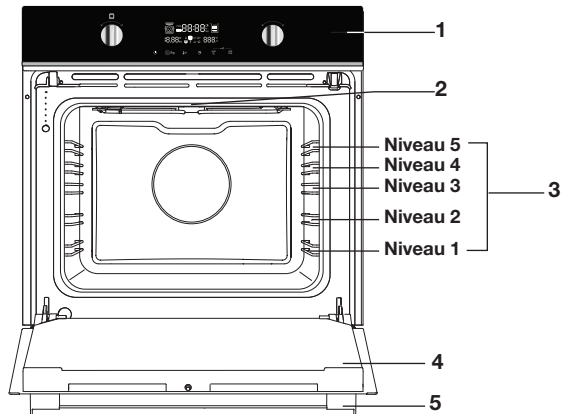
UW COMBIMAGNETRONOVEN

Bedieningspaneel



1. Functieknop
2. 'Aan/uit'-toets
3. 'Vermogen/Gewicht'-toets
4. 'Snel voorverwarmen'-toets
5. 'Klok'-toets
6. 'Temperatuur/Automatisch programma'-toets
7. 'Kinderslot'-toets (druk 06 + 08 gelijktijdig in)
8. 'Start/Pauze'-toets
9. Keuzeknop

Beschrijving van het apparaat



1. Bedieningspaneel
2. Verlichting
3. Niveaus rooster/plaat
4. Deur
5. Deurgreep

Geleiderails

- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.

Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing, de deur en het bedieningspaneel koelt.
- Nadat de oven is uitgeschakeld, blijft de koelventilator nog even draaien om de oven af te koelen.

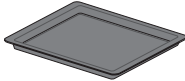
UW COMBIMAGNETRONOVEN

Accessoires

Het apparaat wordt geleverd met een aantal accessoires. Het hangt van het model af welke dat zijn. Gebruik alleen originele accessoires; deze zijn speciaal geschikt voor gebruik met uw apparaat.



Niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk apparaat (dit kan ook per land verschillen). Alle gebruikte accessoires moeten bestand zijn tegen de hoogste temperaturen van het apparaat. Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het apparaat door. Bekijk de verkoopbrochures of lees online meer informatie over optionele accessoires.

Accessoires die mogelijk worden bijgeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster worden geplaatst. Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te schuiven.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en de oven. <ul style="list-style-type: none">• NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.



Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze gebruikershandleiding om het juiste accessoire per gerecht te kiezen.



Aangezien bakaccessoires warm worden, kunnen ze van vorm veranderen. Dit is niet van invloed op de werking van de accessoires en deze zullen na afkoeling weer hun oorspronkelijke vorm aannemen.

- Het rooster of de bakplaat moet altijd geplaatst worden in de opening tussen twee draadprofielen.
- Plaats het rooster zodanig dat de kleine rail zich in de binnenkant van de oven (achterin de oven) bevindt.

VÓÓR GEBRUIK

Voordat u begint

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Gebruik de magnetronoven niet als deze beschadigd is. Neem in dat geval contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de buitenkant van de magnetronoven.
- Maak de binnenkant van de oven en de accessoires schoon met een vochtig doekje. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen met een sterke geur.

De klok instellen

Wanneer de magnetronoven de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u de tijd instellen. Op het display knippert '00:00'. De klok blijft werken zolang de magnetronoven op het elektriciteitsnet is aangesloten.



1. Om de juiste tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59) draait u aan de **keuzeknop**.
2. Druk op de 'Klok'-toets.
 - *De klok is ingesteld.*

Opmerkingen

- Om de tijd te wijzigen, houdt u de '**Klok**'-toets ingedrukt.
 - *De huidige tijd knippert vervolgens op het display.*
- Draai aan de **keuzeknop** om de nieuwe tijd in te stellen en druk nogmaals op de 'Klok'-toets om de instelling te bevestigen.

Gebruik van de magnetron

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De vrijgekomen energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:

- Magnetronfunctie
- Combifunctie

Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een draaiend distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - *Hoeveelheid en dichtheid*
 - *Watergehalte*
 - *Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)*



Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding.

Het garen gaat zelfs nog door als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- *Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.*
- *Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.*

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Metalen kookgerei mag dan ook niet worden gebruikt. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

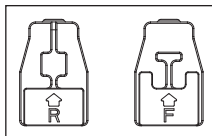
VÓÓR GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes 	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten 	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekers, keukenpapier • Gerecycled papier 	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

- ✓ : Aanbevolen
 ✓X : Wees voorzichtig bij gebruik
 X : Onveilig

VÓÓR GEBRUIK

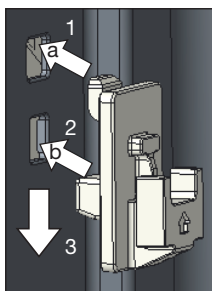
Installatie van de haken



Installeer de haken met 'R' in de achterste gaten van de ovenruimte.
Installeer de haken met 'F' in de voorste gaten van de ovenruimte.

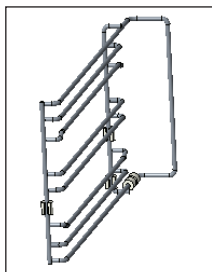


Verwijder de tape aan de binnenkant van de ovenruimte vóór de installatie van de haken.



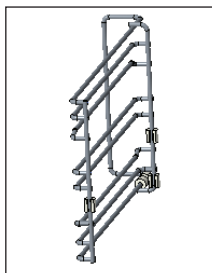
1. Plaats eerst de haak in opening 'a'.
2. Duw vervolgens de haak in opening 'b'.
3. Duw tot slot de haak omlaag naar de juiste positie.

Installatie van de zijrekjes



Let op het verschil tussen het linker en rechter zijrekje.

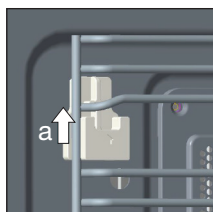
Linker zijrekje.



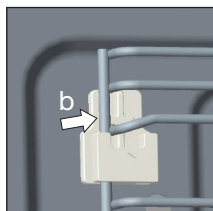
Rechter zijrekje.

Installatie van het linker zijrekje

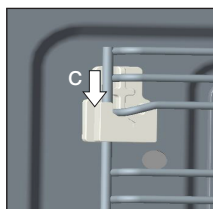
1. Til het rekje op naar positie 'a' tegen de voorste haak. Zorg ervoor dat de achterkant van het zijrekje tegen de achterste haak aan zit.



2. Duw het zijrekje naar achteren naar positie 'b'.



3. Duw het zijrekje omlaag naar positie 'c' in de groef van de haak.



4. Klaar.



Algemeen

Vermogensniveaus magnetron

In onderstaande tabel ziet u uit welke vijf vermogensniveaus u kunt kiezen, en voor welke voedselproducten de verschillende niveau geschikt zijn. Tijdens het gebruik kunt u het vermogen aanpassen door op de 'Vermogen/Gewicht'-toets te drukken.

Vermogen	Voedsel
900 W	- Koken van water, opwarmen - Bereiden van kip, vis, groenten
700 W	- Opwarmen - Bereiden van paddenstoelen, schelpdieren - Bereiden van gerechten met ei en kaas
500 W	- Bereiden van rijst, soep
300 W	- Ontdooien - Smelten van chocola en boter
100 W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel - Zacht maken van consumptie-ijs - Laten rijzen van deeg

De temperatuur wijzigen

Tijdens gebruik kunt u de temperatuur wijzigen. De temperatuur wordt weergegeven in de led-statusbalk. Wanneer alle led-eenheden op de statusbalk zijn opgelicht, is de ingestelde temperatuur bereikt.

De bereidingstijd wijzigen

Tijdens gebruik kunt u de bereidingstijd wijzigen. De stappen voor het wijzigen van de bereidingstijd zijn als volgt (de maximaal in te stellen bereidingstijd hangt af van de gekozen optie):

Wijzig	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Let op!

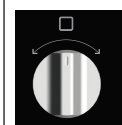


Waarschuwing!

- Verwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan tot gevolg hebben dat de vloeistof vertraagd tot het kookpunt komt. Dit houdt in dat de vloeistof explosief tot het kookpunt kan komen nadat deze is verwijderd uit de magnetron. Brandwonden kunnen hier het gevolg van zijn. U kunt dit vertraagde ontstaan van het kookpunt tegengaan door in de vloeistof een plastic of glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof in de magnetron verwarmt.
- Wees voorzichtig met babyvoeding:
 - Schud of roer de inhoud van flesjes of potjes met babyvoeding nadat deze zijn opgewarmd.
 - Controleer vóór consumptie zorgvuldig de temperatuur van de voeding om brandwonden te voorkomen.
- Bestek en servies kunnen heet zijn na gebruik in de magnetron.

Beschrijving van de knoppen en toetsen

Functieknop



Een functie selecteren

Draai aan deze knop om de gewenste functie te selecteren.

Keuzeknop



Een subfunctie kiezen

Draai aan deze knop om een subfunctie te kiezen.



De instellingen wijzigen

Draai aan deze knop om de instellingen in het actieve gebied te wijzigen.

'Aan/Uit'-toets en 'Stop'-toets





De oven in- of uitschakelen


Raak de toets aan en houd deze enkele seconden vast om het apparaat in of uit te schakelen.

BEDIENING



De 'Vermogen/Gewicht'-toets

	Magnetronvermogen Het vermogen van de magnetron instellen: 100W, 300W, 500W, 700W en 900W Het vermogen van de combimagnetron instellen: 100W, 300W en 500W
	Gewicht Het gewicht van het te bereiden gerecht instellen.

De 'Voorverwarmen'-toets

	Raak deze knop aan om de voorverwarmfunctie te selecteren. Met de voorverwarmfunctie komt de oven sneller op de ingestelde temperatuur. De voorverwarmfunctie is van toepassing op de functies hete lucht, onder- en bovenwarmte, en boven- en onderwarmte + ventilator.
---	--


De 'Klok/Bereidingstijd'-toets

	De 'Klok'-toets Raak deze toets aan om de klokinstellingen te selecteren.
	De toets 'Bereidingstijd' Raak deze toets aan om de bereidingstijd te selecteren .

De 'Temperatuur/Automatisch programma'-toets

	De Temperatuur'-toets Raak deze toets aan om de bereidingstemperatuur te selecteren. De standaardtemperatuur is 180 °C.
	De 'Automatisch programma'-toets Raak deze toets aan om een automatisch programma te selecteren. U hebt de keuze uit 13 automatische programma's. De verwarmingsmogelijkheden en bereidingstijden zijn afhankelijk van het gewicht.

De 'Start/Stop'-toets

	Raak deze toets aan om het geselecteerde bereidingsprogramma te starten of te stoppen.
---	--

Beschrijving van de hoofdfuncties






Kies de gewenste functie aan de hand van de tabellen. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht. Sommige hoofdfuncties hebben subfuncties.



In de 'Magnetronfunctie': gebruik geen metalen kookgerei of bestek en verwarm de oven niet voor. Vergewis u ervan dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.



BEDIENING

Hoofdfuncties (te selecteren met de functieknop)






Functie	Beschrijving
	Ovenfuncties <ul style="list-style-type: none">• Gebruik een van de beschikbare functies voor grillen, bakken of braden.• Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de ovenfunctietabel).
 	Functies combimagnetron <ul style="list-style-type: none">• Gebruik een van de functies voor (snel) bereiden van maaltijden.• Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de tabel van de combimagnetronfuncties).
	Automatische programma's <ul style="list-style-type: none">• Met de functie 'Automatisch programma' is het bereiden van gerechten een fluitje van een cent.• U selecteert simpelweg het programma en voert het gewicht van het te bereiden gerecht in. U hebt de keuze uit 13 verschillende programma's.
	Ontdooiprogramma's <ul style="list-style-type: none">• Er zijn vier ontdooiprogramma's voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

Beschrijving van de subfuncties


Ovenfuncties (te selecteren met de keuzeknop)

Functie	Beschrijving
	Hete lucht <ul style="list-style-type: none">• Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 180 °C. Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Grote grill + ventilator <ul style="list-style-type: none">• Verwarmen met de elementen voor bovenwarmte. De warmte wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.• Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 170 °C• Houd voortdurend oog op het bereidingsproces. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. Voorverwarmen wordt aanbevolen.

BEDIENING

	<p>Hete lucht + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">• Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht vanuit de achterkant van de oven als het onderste verwarmingselement.• Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 200 °C• Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	<p>Grote grill</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement.• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en bakwaren die een kenmerkende bodemkorst of gratinering nodig hebben. Gebruik deze stand net vóór het einde van de bak- of braadtijd. Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. Houd voortdurend oog op het bereidingsproces. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.• Maximaal toegestane temperatuur: 235 °C
	<p>Bovenwarmte + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarmen met de verwarmingselementen aan boven- en onderzijde.• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 200 °C• Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	<p>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarmen met de verwarmingselementen aan boven- en onderzijde. De warmte wordt door de ventilator verspreid.• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.• Plaats een niet te hoge bakplaat in het onderste gedeelte van de oven, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.• Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	<p>Bovenwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarmen met alleen het element voor bovenwarmte.• Deze stand kan worden gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.• Aanbevolen temperatuur: 150 °C

BEDIENING

	<p>Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarmen met alleen het element voor onderwarmte. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en bakwaren die een kenmerkende bodemkorst of gratinering nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven. • Gebruik deze stand net vóór het einde van de bak- of braadtijd. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C
---	--

Combimagnetronfuncties (te selecteren met de keuzeknop)

Functie	Beschrijving
	<p>Hete lucht + magnetron</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dit systeem biedt een combinatie van magnetron en hete lucht; daardoor zal de bereidingstijd korter zijn. • Gebruik deze functie voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, cakes, brood en schotels die gegratineerd dienen te worden (d.w.z. voedsel dat een langere bereidingstijd nodig heeft). • Zet de glazen schaal op niveau 1. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C • Aanbevolen vermogen: 500 W
	<p>Grill + ventilator + magnetron</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het voedsel wordt bereid met een combinatie van microgolven en de grill met ventilator. • Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten. • Het bereiden gaat snel en het voedsel krijgt een lekker bruin, knapperig korstje. • Zet de glazen bakplaat op niveau 1. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Aanbevolen vermogen: 500 W
	<p>Hete lucht + onderwarmte + magnetron</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deze functie is geschikt voor gerechten die een snelle gratinering aan de onderkant nodig hebben. • Hiermee worden de ingrediënten tot in de kern gegaard.

Magnetronfuncties



Waarschuwing! Het verwarmen van vloeistoffen (zoals water) met de magnetronfunctie kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie veroorzaken. Dit houdt in dat de vloeistof gaat koken zonder dat u hier enige beweging in ziet.

Zodra u de vloeistof uit de oven haalt, kan deze plotseling hevig gaan borrelen en uit de beker spatten en zo mogelijk letsel opleveren. U kunt dit vertraagde ontstaan van het kookpunt tegengaan door in de vloeistof een plastic/glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof in de magnetronoven verwarmt.

Waarschuwing! Wees voorzichtig met babyvoeding:

- ▶ **Let op!** *Schud of roer de inhoud van flesjes of potjes met babyvoeding nadat deze zijn opgewarmd.*
- ▶ **Let op!** *Controleer vóór consumptie zorgvuldig de temperatuur van de voeding om brandwonden te voorkomen.*

Waarschuwing! Na gebruik in de magnetronoven is het kookgerei mogelijk warm!



1. Druk op de '**Aan/Uit**'-toets om de magnetronfunctie te activeren.
 - ▶ *Op het display knippert nu '01:00' en u krijgt hier ook het magnetronpictogram te zien.*
2. Draai aan de **keuzeknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De maximale bereidingstijd is afhankelijk van het ingestelde vermogen.
3. Druk op de '**Vermogen/Gewicht**'-toets om het magnetronvermogen aan te passen.
 - ▶ *Op het display knippert nu '900'.*
4. Draai aan de **keuzeknop** om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 900 W). Druk nogmaals op de '**Vermogen/Gewicht**'-toets om de instelling te bevestigen of wacht tot het pictogram 'Vermogen' op het display niet meer knippert.
 - ▶ *Er klinkt een piepsignaal.*
5. Druk op de '**Start/Pauze**'-toets om het bereidingsproces te starten.
 - ▶ *Wanneer het bereidingsproces is afgerond hoort u vijf piepsignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en stopt dan vanzelf.*

Als u niet op de '**Start/Pauze**'-toets drukt, wordt de combimagnetronoven automatisch na 15 minuten uitgeschakeld.

Ovenfuncties



1. Druk op de **'Aan/Uit'-toets** om de magnetronfunctie te activeren.
 - *Op het display knippert nu '01:00' en u krijgt hier ook het magnetronpictogram te zien.*
2. Draai de **functieknop** één stand naar rechts.
 - *Het pictogram 'Hete lucht' begint te knipperen. De pictogrammen 'Tijd', 'Temperatuur' en 'Oven' verschijnen op het display.*
3. Draai de **keuzeknop** naar rechts om een bepaalde functie te selecteren (zie het hoofdstuk 'Ovenfuncties'). Zodra de pictogrammen niet meer knipperen, is de geselecteerde functie geactiveerd. U kunt één stap teruggaan door de **keuzeknop** één stand naar links te draaien.
4. U kunt de tijd en/of temperatuur in iedere modus aanpassen (grill; stand 1, 2 of 3; 3 is de hoogste stand). Druk op de **'Klok'-toets** of de **'Temperatuur/Automatisch programma'-toets**. Het pictogram 'Tijd' of 'Temperatuur' (grillstand 1, 2 of 3) knippert nu. Door aan de **keuzeknop** te draaien, kunt u de gewenste tijd en/of temperatuur instellen (grillstand).
5. Om de instelling te bevestigen, drukt u nogmaals op de **'Klok'-toets** of de **'Temperatuur/Automatisch programma'-toets**.

Het instellen van de tijd en de temperatuur hangt af van de door u geselecteerde functie.

6. Druk op de **'Start/Pauze'-toets** om het bereidingsproces te starten.
 - *Wanneer het bereidingsproces is afgerond hoort u vijf piepsignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en stopt dan vanzelf.*

Als u niet op de **'Start/Pauze'-toets** drukt, wordt de combimagnetronoven automatisch na 15 minuten uitgeschakeld.

Funcies combimagnetron



1. Druk op de '**Aan/Uit**'-toets om de magnetronfunctie te activeren.
 - *Op het display knippert nu '01:00' en u krijgt hier ook het magnetronpictogram te zien.*
2. Draai de **functieknop** twee standen naar rechts.
 - *Het pictogram 'Hete lucht' begint te knipperen. De pictogrammen 'Tijd', 'Temperatuur' en 'Oven' verschijnen op het display.*
3. Draai de **keuzeknop** naar rechts om een bepaalde functie te selecteren (zie het hoofdstuk 'Ovenfuncties').
 - *Zodra de pictogrammen niet meer knipperen, is de geselecteerde functie geactiveerd. U kunt één stap teruggaan door de **keuzeknop** één stand naar links te draaien.*
 - *U kunt het vermogen, de tijd en/of de temperatuur in iedere modus aanpassen.*
4. Druk op de '**Vermogen/Gewicht**'-toets, de '**Klok**'-toets of de '**Temperatuur/Automatisch programma**'-toets.
 - *De pictogrammen 'Vermogen', 'Tijd' of 'Temperatuur' beginnen te knipperen.*
 - *Door aan de **keuzeknop** te draaien, kunt u het gewenste vermogen (100, 300 of 500 W), de tijd en/of de temperatuur instellen.*
 - *Druk nogmaals op de '**Vermogen/Gewicht**'-toets, de '**Klok**'-toets of de '**Temperatuur/Automatisch programma**'-toets om de instelling te bevestigen. Het instellen van het vermogen, de tijd en de temperatuur hangt af van de door u geselecteerde functie.*
5. Druk op de '**Start/Pauze**'-toets om het bereidingsproces te starten.
 - *Wanneer het bereidingsproces is afgerond hoort u vijf piepsignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en stopt dan vanzelf.*

Als u niet op de '**Start/Pauze**'-toets drukt, wordt de combimagnetronoven automatisch na 15 minuten uitgeschakeld.

BEDIENING

Automatische kookprogramma's

U kunt kiezen uit 13 automatische bereidingsprogramma's. Hierbij hoeft u alleen het programma te kiezen en het gewicht in te stellen. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld.

Programma	Categorie	Product
P 01**	Groenten	Verse groenten
P 02**	Bijgerechten	Aardappels - geschild/gekookt
P 03	Bijgerechten	Aardappels - geroosterd
P 04	Gevogelte/vis	Kipstukken
P 05*	Baksels	Cake
P 06*	Baksels	Appeltaart
P 07*	Baksels	Quiche
P 08**	Opwarmen	Drankjes/soep
P 09**	Opwarmen	Complete maaltijd
P 10**	Opwarmen	Saus/stoofgerecht
P 11	Gemaksvoeding	Diepvriespizza
P 12*	Gemaksvoeding	Bevroren ovenfrites
P 13	Gemaksvoeding	Diepvrieslasagne

* Voorverwarmprogramma's. Tijdens het voorverwarmen wordt de bereidingstijd gepauzeerd en is het pictogram 'Voorverwarmen' verlicht. Na het voorverwarmen hoort u een geluidssignaal en begint het pictogram 'Voorverwarmen' te knipperen.

** Maakt alleen gebruik van de magnetronfunctie.

Ontdooiprogramma's

Voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood kunt u kiezen uit vier ontdooiprogramma's.

Programma	Ontdooien	Gewicht in kg
d01	vlees	0,10 - 1,50
d02	gevogelte	0,10 - 1,50
d03	vis	0,10 - 0,80
d04	brood, cake en fruit	0,10 - 0,50

Tijdens het ontdooien zet u het voedsel op de glazen plaat.

Zodra u drie piepsignalen hoort moet u het voedsel keren. Druk vervolgens op de 'Start'-toets om het ontdooien te hervatten.

Let op!

- Tijdens de automatische bereidingsprogramma's is de magnetronfunctie ingeschakeld. U dient dan ook geen metalen kookgerei te gebruiken (zie het hoofdstuk 'Gebruik van de magnetron').
 - Zet het gerecht op de glazen bakplaat en schuif deze in de oven op niveau 1. Druk op de **'Start/Pauze'-toets**.
1. Druk op de **'Aan/Uit'-toets** om de magnetronfunctie te activeren.
 - *Op het display knippert nu '01:00' en u krijgt hier ook het magnetronpictogram te zien.*
 2. Draai de **functieknop** drie standen (P01) of vier standen (d01) naar rechts.
 - *De pictogrammen 'Tijd', 'Gewicht', het eerste nummer van de automatische programma's, en de pictogrammen 'Ontdooien' en 'Automatisch programma' verschijnen op het display.*
 3. Draai de **keuzeknop** naar rechts om een automatisch bereidingsprogramma te selecteren. Zodra de pictogrammen niet meer knipperen, is het geselecteerde programma geactiveerd. U kunt één stap teruggaan door de **keuzeknop** één stand naar links te draaien.
 4. Druk op de **'Vermogen/Gewicht'-toets** om het gewicht in te stellen.
 - *Het pictogram 'Gewicht' knippert nu op het display.*
 5. U kunt het juiste gewicht instellen met behulp van de **keuzeknop**. Druk nogmaals op de **'Vermogen/Gewicht'-toets** om de instelling te bevestigen.
 - *Het instellen van het gewicht hangt af van het door u geselecteerde programma.*
 6. Druk op de **'Start/Pauze'-toets** om het automatische bereidingsprogramma te starten.

Wanneer het bereidingsprogramma is afgerond hoort u vijf piepsignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en stopt dan vanzelf.

Als u niet op de **'Start/Pauze'-toets** drukt, wordt de combimagnetronoven automatisch na 15 minuten uitgeschakeld.

Voorverwarmen

De voorverwarmfunctie kan worden geactiveerd nadat u een van de volgende functies hebt geselecteerd:

	Stand	Voorverwarmen
Magnetronfuncties	Magnetron	X
Ovenfuncties	Hete lucht	✓
	Grote grill + ventilator	✓
	Hete lucht + onderwarmte	✓
	Grote grill	X
	Bovenwarmte + onderwarmte	✓
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator	✓
	Bovenwarmte	X
	Onderwarmte	X
Functies combimagnetron	Magnetron + hete lucht	✓
	Magnetron + grill met ventilator	✓
	Magnetron + onderwarmte + hete lucht	✓

- De voorverwarmfunctie werkt alleen wanneer u eerst een van bovenstaande standen hebt geselecteerd. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
- De andere instellingen kunt u aanpassen voor of nadat u de voorverwarmfunctie hebt geselecteerd.



1. Druk op de '**Snel voorverwarmen**'-toets.
 - ▷ *Op het display verschijnt het pictogram 'Voorverwarmen'.*
 2. Druk op de '**Start/Pauze**'-toets om het voorverwarmen te starten.
 - ▷ *Zodra de juiste temperatuur is bereikt hoort u drie piepsignalen.*
- U kunt het voorverwarmen stoppen door de deur van de oven te openen of op de 'Aan/Uit'-toets te drukken.

3. Druk op de '**Start/Pauze**'-toets om het eerder ingestelde bereidingsproces te starten.

Als u niet op de '**Start/Pauze**'-toets drukt, wordt de combimagnetronoven automatisch na vijftien minuten uitgeschakeld.

Kinderslot

Om te voorkomen dat een bereidingsproces wordt gestart, kunt u de combimagnetronoven vergrendelen.

Let op:

- Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd als de combimagnetronoven is uitgeschakeld.
 - *De (huidige) tijd wordt weergegeven op het display.*

Het kinderslot activeren:

1. Druk tegelijkertijd op de '**Temperatuur/Automatisch programma**'-toets en de '**Start/Pauze**'-toets en houd deze ingedrukt totdat u een piepsignaal hoort.
 - *Op de display verschijnt nu het sleutelpictogram. Dit houdt in dat u de combimagnetronoven niet kunt gebruiken.*

Het kinderslot deactiveren:

1. Druk tegelijkertijd op de '**Temperatuur/Automatisch programma**'-toets en de '**Start/Pauze**'-toets en houd deze ingedrukt totdat u een piepsignaal hoort.
 - *Op de display verdwijnt nu het sleutelpictogram. Dit houdt in dat u de combimagnetronoven weer kunt gebruiken.*

Pauzeren

Een combimagnetronoven in bedrijf kan worden gepauzeerd.

1. Hiertoe drukt u op de '**Start/Pauze**'-toets.
 - *Het pictogram van de ingestelde stand gaat nu knipperen.*
2. Druk nogmaals op de '**Start/Pauze**'-toets om het proces te hervatten.
 - *Het pictogram van de ingestelde stand stopt met knipperen.*

Verwarmen en bereiden

- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe groter de hoeveelheid product in de magnetronoven, hoe langer de bereidingstijd.
- Brede, platte gerechten worden eerder warm dan smalle, lange gerechten.
- Door gerechten af te dekken met magnetronfolie of een geschikt deksel, voorkomt u spatten, wordt de bereidingstijd verkort en gaat het vochtgehalte van het gerecht niet verloren.
- **Let op!** Na bereiding moet u de magnetronfolie of het deksel altijd voorzichtig verwijderen. De stoom die hierbij vrijkomt kan heel heet zijn!
- U kunt zo nodig vocht toevoegen aan gerechten die snel uitdrogen. Dompel aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetronoven zet. Op deze manier kunt u vervorming voorkomen.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u gerechten het best één of twee keer roeren of keren.
- Voor het opwarmen van al gegaard voedsel zet u het magnetronvermogen altijd op de hoogste stand.
- Voor het bereiden van voedsel in de magnetronoven hebt u slechts kleine hoeveelheden water, zout en kruiden nodig. Zout kunt u het best pas na bereiding toevoegen. Op deze manier blijft het vochtgehalte in het gerecht zoveel mogelijk behouden.
- Nadat de magnetronoven is uitgeschakeld blijft het voedsel nog enige tijd doorgaren. Houd hier rekening mee zodat het gerecht niet te gaar wordt.
- **Let op!** Bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (bij het drogen van kruiden bijvoorbeeld), moet u altijd een glaasje water in de magnetron zetten. Als gevolg van de kleine hoeveelheden kunnen de producten anders vlam vatten.

Ontdooien

- Ontdooi grote, dikke stukken voedsel altijd met het ontdooiprogramma. Op deze manier wordt het voedsel geleidelijk en gelijkmatig ontdooid en loopt u niet het risico dat de buitenkant van het voedsel uitdroogt terwijl de binnenkant nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces te versnellen raden we aan het voedsel na enige tijd in kleinere stukken te verdelen.
- Voor grotere stukken vlees en dikkere stukken voedsel moet u het ontdooiproces een aantal maal onderbreken.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde producten, kunt u de dunne stukken halverwege de ontdooitijd bedekken of inwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij het bereiden van gerechten bij voorkeur het ovenrooster. Plaats koude (bevroren) gerechten nooit rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Door het temperatuurverschil kan het plateau barsten!

Factoren die van invloed zijn op het bereidingsproces

- De temperatuur van de ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Koudere gerechten hebben een langere bereidingstijd nodig dan gerechten die al op kamertemperatuur zijn.
- Lichte, kwetsbare voedselproducten garen sneller dan zware, compacte producten, zoals stoofpotten en rollades. Ga voorzichtig te werk bij het bereiden van lichte, kwetsbare voedselproducten. De randen van dit soort voedsel worden al snel droog en taai.
- Kleine stukken voedsel worden gelijkmatiger verwarmd wanneer u deze los van elkaar in de magnetron zet, bij voorkeur in een cirkel.
- Bij het gebruik van de magnetron-/combimagnetronfunctie zet u eerst het ronde rooster op het draaiplateau en vervolgens het gerecht op het ronde rooster. Op deze manier kan de hete lucht goed circuleren en is het gerecht sneller klaar.
- Botten en vet geleiden warmte beter dan vlees. Door kippenpoten en -vleugels met aluminiumfolie te bedekken, voorkomt u dat ze verbranden.
- De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 3 cm door het voedsel geabsorbeerd. De binnenkant van het voedsel wordt verwarmd doordat de warmte vanuit het verwarmde deel (de buitenkant) naar de binnenkant wordt verspreid.
- Vlees en gevogelte die langer dan vijftien minuten in de magnetron worden bereid, wordt enigszins gebruid. Voedsel dat voor kortere tijd wordt bereid, kan vooraf worden ingesmeerd met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershiresaus, ketjap of barbecuesaus.
- Door het gebruik van vetvrij papier kan spatten worden voorkomen. Dit papier is ook goed voor het vasthouden van warmte.

Basistechnieken

- **Plaatsen van het voedsel**
 - *Leg dikkere stukken voedsel op de rand van het draaiplateau. Het voedsel op de rand van het draaiplateau vangt de meeste microgolven op.*
- **Roeren**
 - *Het roeren van gerechten zorgt ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht het eerst warm wordt.*
- **Omdraaien**
 - *Draai grote, dikke stukken voedsel regelmatig om. Zo garen ze gelijkmatiger en sneller.*
- **Prikken**
 - *Voedselproducten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schelpdieren en fruit, barsten open in de magnetron. Dit kunt u voorkomen door vooraf een paar gaatjes te prikken met een vork of satéprikker.*
- **Controleren**
 - *Gerechten kunnen snel garen. Het is dan ook van belang het proces regelmatig te controleren. Neem het gerecht net voordat het gegaard is uit de magnetron.*
- **Rusttijd**
 - *Zodra u het gerecht uit de magnetron hebt gehaald, laat u het gemiddeld drie tot tien minuten afgedekt rusten. Gedurende die tijd blijft het gerecht doorgaren. Voedsel met een korst, een cake bijvoorbeeld, mag niet worden afgedekt.*

Groenten bereiden

- Gebruik zo mogelijk verse groenten. Als groenten slap zijn geworden omdat u ze te lang hebt bewaard, kun u ze weer knapperig maken door ze enige tijd in koud water te dompelen.
- Gebruik bij het koken van groenten een ruime schaal zodat de bodem van de schaal niet door een te dikke laag wordt bedekt.
- Kook groenten bij voorkeur in het aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. Het van nature in de groenten aanwezige zout zorgt doorgaans voor voldoende smaak. Als u al zout wilt toevoegen, doet u dat na bereiding.
- Kook groenten zo kort mogelijk. Houd rekening met het feit dat de groenten nog doorgaren nadat de magnetron is uitgeschakeld.
- Controleer of de groenten gaar zijn door er met een vork of satéprikker in te prikken.

Vis bereiden

- Het garen van vis is een geleidelijk proces. Bij dunne vis, vette vis of kleine porties, moet u het vermogen dan ook op 30% zetten. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust wat hoger instellen. Houd echter rekening met het feit dat het voedsel nog doorgaart nadat de magnetron is uitgeschakeld. De vis is gaar zodra de huid ondoorzichtig is.

Houd het apparaat schoon

- Zout heeft een sterk schurende werking. Ophoping van zout in de ovenruimte kan roestplekken veroorzaken.
- Zure sausen, zoals ketchup of mosterd, of gezouten voedsel, zoals gerookte braadstukken, bevatten chloride en zuren. Dit veroorzaakt vlekken op roestvrijstalen oppervlakken. Maak de ovenruimte na ieder gebruik schoon.
- Gebruik GEEN sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken of het glas (indien aanwezig) kan doen breken.
- Gebruik GEEN stoomreiniger voor het schoonmaken van de magnetronoven.
- Als de afdichting van de ovenruimte sterk is vervuild, kan de deur van de ovenruimte tijdens gebruik niet meer goed worden gesloten. Dit kan tot schade aan de frontjes van aangrenzende keukenkastjes en -apparatuur leiden. Houd de afdichting schoon.
- U moet de binnen- en buitenkant van de oven regelmatig reinigen met een sopje en grondig drogen met een droge doek. Zorg dat de afdekking van de microgolfdeler (rechterzijde aan de binnenkant van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder condens, overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en hebben een langere kooktijd tot gevolg.
- Reinig de accessoires regelmatig; gebruik een sopje en borstel en maak de accessoires met een droge doek goed droog. De accessoires mogen ook in de vaatwasser.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water - eventueel met citroensap - in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Problemen oplossen

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonkvorming plaatsvindt, de magnetron niet start et cetera, probeert u eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur wel goed gesloten?
- Zijn het vermogen en de bereidingstijd goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste kookgerei gebruikt?
- Bevindt het draaiplateau zich in de magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen per ongeluk geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot geactiveerd?

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Op het plaatje aan de binnenkant van dit apparaat zijn de totale wattage, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Productspecificaties

Afmetingen apparaat (bx dxh)	595 mm x 548 mm* x 454 mm
Inbouwafmetingen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Inhoud oven	50 liter
Nominale spanning	230 V ~ / 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	3000 W
Nominaal uitgangsvermogen	900 W

* Diepte is exclusief de diepte van de display van 20 mm.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled.

Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg, conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke elektrische apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u regelt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn van onjuiste verwijdering. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt met een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen tot gevolg.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your combi microwave oven

Introduction	4
Control panel	5
Appliance description	6
Guide rails	6
Cooling fan	6
Accessories	7

Before use

Before you begin	8
Setting the clock	8
Microwave use	9
Installation of the hooks	11
Installation of the racks	11

Operation

General	13
Explanation of the knobs and the keys	14
Description of the mains functions	15
Description of the sub functions	15
Microwave functions	19
Oven functions	20
Combi microwave functions	21
Automatic cooking programs	22
Defrosting programs	22
Preheating	24
Childlock	25
Pause	25

Cooking tips

Cooking tips	26
--------------	----

Maintenance

Keeping your appliance neat	29
-----------------------------	----

Faults

What to do if...	30
------------------	----

Technical specifications

Product specifications	31
------------------------	----

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	32
--	----

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.



Read the separate safety instructions before using the appliance!

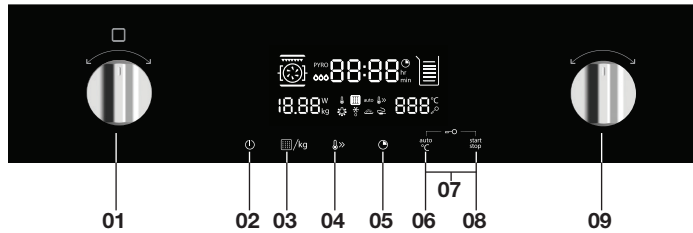
Read this user instruction before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

The installation instructions are included separately.

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

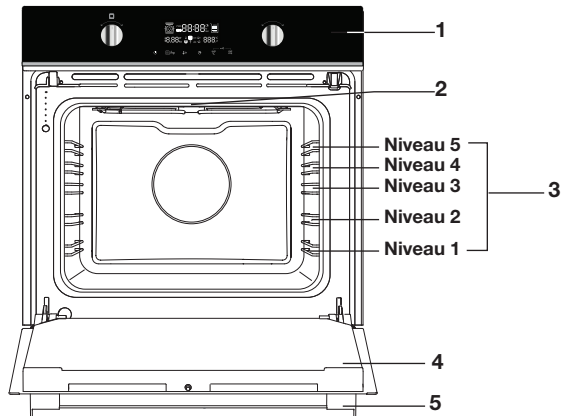
Control panel



1. Function knob
2. On/off key
3. Power/weight key
4. Quickly preheating key
5. Clock key
6. Temperature/automenue key
7. Childlock (press 06 + 08 simultaneously)
8. Start/pause key
9. Selection knob

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Appliance description



1. Control panel
2. Lighting
3. Shelf levels
4. Door
5. Door handle

Guide rails

- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rail sliders.

Cooling fan

- The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing, door and the appliance control panel.
- After the oven is switched Off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool the oven.

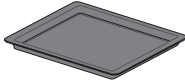

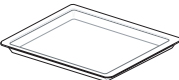
YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance.



Not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). All the accessories that are being used must be able to withstand the highest temperature of the appliance. When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes.
	Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.
	Glass baking tray; for microwave and oven use. <ul style="list-style-type: none">• NOT suitable for pyrolysis cleaning.



Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.



As baking accessories heat up, their form may change. This does not affect their functionality and their original form will be restored when they cool down.

- The grid or the tray should always be inserted into the groove between the two wire profiles.
- Insert the grid so that the small railing is in the oven interior (toward the back of the oven).

BEFORE USE

Before you begin

- Open the door and remove the packaging material.
- Do not use the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.

Setting the clock

When the power is first supplied to the microwave oven, you must set the clock. In the display '00:00' will blink. The clock will work as long as the microwave oven is connected to the mains.



1. Turn the **selection knob** to set the right time (between 00:00 and 23:59).
2. Press the clock key.
 - ▷ *The clock has been set.*

Notes

- If you want to change the time later on, you have to press and hold the **clock key**.
 - ▷ *The actual time will blink in the display.*
- Turn the **selection key** to set the new time and press the clock key again to confirm the setting.

BEFORE USE

Microwave use

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly, using a rotating distribution system to ensure that the food is cooked evenly. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - *Quantity and density*
 - *Water content*
 - *Initial temperature (refrigerated or not)*



Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- *Even cooking of the food right to the centre.*
- *An even temperature throughout the food.*

Microwave cookware guide

Cookware used for 'Microwave Mode' must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. That is why cookware made of metallic materials should not be used. Cookware marked 'microwave - safe' is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the glass tray on shelf Level 1 when using microwave mode.

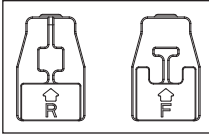
BEFORE USE

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium Foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast - Food Packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims 	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven-to-table ware • Fine glassware • Glass jars 	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal	X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, Kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

- ✓ : Recommended
 ✓X : Use with caution
 X : Unsafe

BEFORE USE

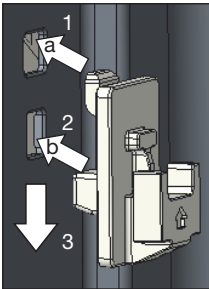
Installation of the hooks



Install the hooks with 'R' at the rear holes of the cavity.
Install the hook with 'F' at the front holes of the cavity.

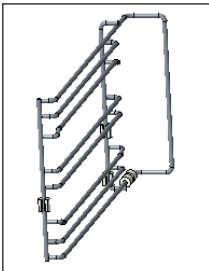


Please remove the tape on the side of the cavity before the installation of the hooks.

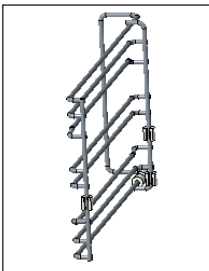


1. First, install the hook into hole 'a'.
2. Then, push the hook into hole 'b'.
3. Finally, push the hook down into the right place.

Installation of the racks



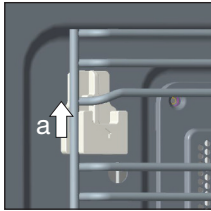
Note the difference between the left and right rack.
The left rack.



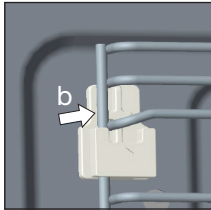
The right rack.

BEFORE USE

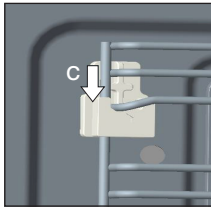
Installation of the left rack



1. Lift the rack to position 'a' against the front hook. Make sure the back of the rack is against the rear hook.



2. Push the rack backward to position 'b'.



3. Push the rack downward to position 'c' and move it into the bottom of the hook groove.



4. Finished.

OPERATION

General

Microwave power levels

You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable. During use it is possible to change the power by pressing the power/weight key.

Power level	Food
900 W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
500 W	- Cooking rice, soup
300 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

Changing the temperature

During use it is possible to change the temperature. The temperature status can be viewed in the LED status bar. The set temperature is reached when all LED units in the status bar are lit.

Changing the cooking time

During use it is possible to change the cooking time. The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time that can be set depends on the chosen mode):

Adjust	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Step	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

OPERATION

Please note!



Warning!

- Heating liquids in the microwave can result in delayed boiling. This means that the liquid may start to boil furiously after it is removed from the microwave, with the risk of scalding. You can offset the delayed boiling effect by placing a plastic or glass spoon in the liquid prior to heating it in the microwave.
- Take care with baby food:
 - ▷ Shake or stir the content of babies' bottles or pots of baby food after heating.
 - ▷ Check the temperature of the food carefully prior to consumption to prevent scalding injuries.
- Cutlery and tableware may become hot after using the microwave.

Explanation of the knobs and the keys

Function knob



Select a function

Turn this knob to select the desired function.

Selection knob



To choose an sub oven function

Turn this knob to choose a sub oven function.



Change the settings

Turn this knob to change the settings that are in the active area.

On/off key and stop key





To switch the appliance on or off


Touch and hold the key for several seconds to switch the appliance on or off.

OPERATION



Microwave power and weight key

	Microwave power Set the microwave power: 100W, 300W, 500W, 700W and 900W Set the combi-microwave power: 100W, 300W and 500W
	Weight Set the weight of cooking.



Preheat key

	Touch to select preheat function. With the preheat function your oven reaches the set temperature particularly quickly. Preheat function is available for the Hot Air function, Top and bottom heat function and Top and Bottom + Fan function
---	--


Clock and cooking time key

	Clock key Touch this key to select clock settings.
	Cooking time key Touch this key to select the cooking time.

Temperature and Auto-programs key

	Temperature key Touch this key to set a cooking temperature. The default temperature is 180 °C.
	Auto-programs key Touch this key to select a Auto-program. There are 13 Auto-programs available. The type of heating and the cooking time are set by weight.

Start or stop key

	Touch to key to start or stop the selected cooking program.
---	---

Description of the mains functions





Consult the tables to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging. Some main functions have sub functions.



In 'Microwave function': do not use metal cookware or utensils and do not preheat the oven. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.



OPERATION

Main functions (to select with the function knob)







Function	Description
	Oven functions <ul style="list-style-type: none"> Use one of the functions available for grilling, baking or roasting. Sub functions are available (consult Oven functions table).
	Combi microwave functions <ul style="list-style-type: none"> Use one of the functions for (fast) cooking of meals. Sub functions are available (consult Combi microwave functions table).
	Auto-programs <ul style="list-style-type: none"> The Auto-programs enable you to prepare food very easily. You select the program and enter the weight of the food you want to prepare. You can choose between 13 programs.
	Defrosting programs <ul style="list-style-type: none"> You can use the 4 defrosting programs to defrost meat, poultry and bread.

Description of the sub functions

Oven functions (to select with the selection knob)




Function	Description
	Hot air <ul style="list-style-type: none"> Heating by means of hot air from the back of the oven. This mode provides uniform heating and is ideal for baking. Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. Suggested temperature: 180 °C. Preheating is recommended.
	Large grill + Fan <ul style="list-style-type: none"> Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. Suggested temperature: 170 °C Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. Preheating is recommended.

OPERATION

	<p>Hot Air + Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.
	<p>Large Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper element and grill element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time. Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Maximum allowed temperature: 235 °C
	<p>Top + Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.
	<p>Top + Bottom heat + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper and lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • Place a not too high baking tray in the lower part of the oven, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food. • Suggested temperature: 180 °C
	<p>Top heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 150 °C
	<p>Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack in the lower part of the oven. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C

OPERATION

Combi microwave functions (to select with the selection knob)

Function	Description
	<p>Hot air + Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> This system employs a combination of microwaves and hot air; therefore, the cooking time is shorter. Use this for all types of meat, stews, vegetables, pies, cakes, bread and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time). Place the Glass baking tray on level 1. Suggested temperature: 160 °C Suggested power: 500 W
	<p>Grill + Fan + Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> The food is cooked with a combination of microwaves and grill with fan. Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables. It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust. Place the glass dish on level 1. Suggested temperature: 200 °C Suggested power: 500 W
	<p>Hot air + Bottom heat + Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> This function is suitable where quick under browning is required. Will cook the ingredients down to the core.

Microwave functions



Warning! Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement.

Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.

Warning! Take care with baby food and jars:

- ▷ **Caution!** *The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.*
- ▷ **Caution!** *Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.*

Warning! Utensils can be hot after use in the microwave oven!



1. Press the **on/off key** to activate the microwave function.
 - ▷ '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **selection key** to set the cooking time. The max. cooking time depends on the power that has been set.
3. Press the **power/weight key** to adjust the microwave power.
 - ▷ '900' is blinking in the display.
4. Turn the **selection key** to set the microwave power (between 100 W and 900 W). Press the **power/weight key** again to confirm the setting or wait for the power to stop blinking in the display.
 - ▷ You will hear a beep.
5. Press the **start/pause key** to start the cooking process.
 - ▷ When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause key**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Oven functions



1. Press the **on/off key** to activate the microwave function.
 - '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** one position to the right.
 - The hot air icon is blinking. Time, temperature and the oven icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see chapter 'Oven functions table'). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
4. You can adjust the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **clock key** or the **temperature/automenu key**. The time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the preferred time and/or temperature (grill setting).
5. To confirm the setting, press the **clock key** or the **temperature/automenu key** again.

The time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.

6. Press the **start/pause key** to start the cooking process.
 - When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause key**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Combi microwave functions



1. Press the **on/off key** to activate the microwave function.
 - ▶ '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** two positions to the right.
 - ▶ The hot air icon is blinking. Time, temperature, the microwave icon and the oven icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the oven functions table).
 - ▶ If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
 - ▶ You can adjust the power, the time and/or the temperature in every mode.
4. Press the **power/weight key**, the **clock key** or the **temperature/automenue key**.
 - ▶ The power, time or temperature is blinking.
 - ▶ By turning the **selection knob** you can set the desired power level (100, 300 or 500 W), time and/or temperature.
 - ▶ To confirm the setting, press the **power/weight key**, the **clock key** or the **temperature/automenue key** again.
The power, time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.
5. Press the **start/pause key** to start the cooking process.
 - ▶ When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause key**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

OPERATION

Automatic cooking programs

There are 13 automatic cooking programs. You only have to choose the program and set the weight. The power, the time and the temperature are already set.

Program	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes - peeled/cooked
P 03	Side dishes	Potatoes - roasted
P 04	Poultry/fish	Chicken pieces
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	Quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11	Convenience	Frozen - pizza
P 12*	Convenience	Frozen - oven chips
P 13	Convenience	Frozen - lasagne

* Preheated programs. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
** Only uses the microwave function.

Defrosting programs

You can use the 4 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

Program	Defrost	Weight range in kg
d01	Meat	0.10 - 1.50
d02	poultry	0.10 - 1.50
d03	fish	0.10 - 0.80
d04	Bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

During defrosting, place the food on the glass tray
If you hear 3 beeps, turn the food. Then touch start key to continue defrost.

Attention!

- During the automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils (see chapter 'Microwave use').
 - Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press the **start/pause key**.
1. Press the **on/off key** to activate the microwave function.
 - ▷ '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
 2. Turn the **function knob** three positions (P01) or four positions (d01) to the right.
 - ▷ Time, weight, the first number of the automatic programs and the defrost icon/automatic cooking program icon are shown in the display.
 3. Turn the **selection knob** to the right to choose an automatic cooking program. If the symbols stops blinking, the chosen program has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
 4. Press the **power/weight key** to set the weight.
 - ▷ The weight is blinking in the display.
 5. With the **selection knob** you set the right weight. Press the **power/weight key** again to confirm the setting.
 - ▷ The weight that can be set depends on the program that you have chosen.
 6. Press the **start/pause key** to start the automatic cooking program.

When the cooking program is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause key**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

OPERATION

Preheating

The preheating function can be activated after you have chosen one of the following functions:

	Mode	Preheating
Microwave functions	Microwave	X
Oven functions	Hot air	✓
	Large grill with Fan	✓
	Hot air + Bottom heat	✓
	Large Grill	X
	Top + Bottom heat	✓
	Top + Bottom heat + Fan	✓
	Top heat	X
	Bottom heat	X
Combi microwave functions	Microwave + Hot air	✓
	Microwave + Grill with fan	✓
	Microwave + Bottom heat + Hot air	✓

- The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
- You can adjust the other settings before or after choosing the preheating function



1. Press the **quickly preheat key**.
 - ▷ The preheat icon appears in the display.
 2. Press the **start/pause key** to start the preheating.
 - ▷ If the right temperature is reached, you will hear three beeps.
- You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the on/off key.
3. Press the **start/pause key** to start the previously set cooking process.

If you do not press the **start/pause key**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Childlock

You can 'lock' your combi microwave oven, to prevent a cooking process from starting.

Attention:

- You can only activate the childlock if the combi microwave oven is switched off.
 - ▷ *The (current) time appears in the display.*

Activating the childlock:

1. Press the **temperature/auto menu key** and **start/pause key** at the same time and hold the keys until you hear a beep.
 - ▷ *In the display a key icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.*

Deactivating the childlock:

1. Press the **temperature/auto menu key** and **start/pause key** at the same time and hold the keys until you hear a beep.
 - ▷ *In the display the key icon disappears. You can now operate the combi microwave oven again.*

Pause

If your combi microwave oven is working, you can set it to 'pause'.

1. Press the **start/pause key**.
 - ▷ *The symbol of the mode that has been set is blinking.*
2. Press the **start/pause key** again to start the process again.
 - ▷ *The symbol of the mode that has been set stops blinking.*

COOKING TIPS

Heating and cooking

- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.
- **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.
- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.

Defrosting

- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Preferably use the oven grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass turntable. The difference in temperature may cause it to crack!

Factors that affect the cooking process

- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- When using microwave-/combi microwave functions, first position the round wire rack on the turntable and then place the dish on the wire rack. This way, the heat can circulate properly and your dish will be done in no time.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Basic techniques

- **Arranging food**
 - ▷ *Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.*
- **Stirring**
 - ▷ *By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.*
- **Turning**
 - ▷ *Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.*
- **Pricking**
 - ▷ *Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.*
- **Checking**
 - ▷ *Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.*
- **Standing**
 - ▷ *Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.*

COOKING TIPS

Cooking vegetables

- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

Cooking fish

- Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.

Keeping your appliance neat

- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.
- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

FAULTS

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Is the turntable in the microwave oven?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

TECHNICAL SPECIFICATIONS

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Product specifications

External dimensions (wxdxh)	595 mm x 548 mm* x 454 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	50 liter
Rated voltage	230 V ~ / 50 Hz
Rated input power	3000 W
Rated output power	900 W

* Depth excluding the 20 mm depth of the dashboard.

Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.

www.etna.nl
www.etna.be



829916

829916 / VER 2 / 07-04-2022

ETNA maakt **kwiteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR

**MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**»»» FOUR MICRO ONDES
MIKROWELLENHERD**

CM350ZT

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 30

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 30

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes combiné

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description de l'appareil	6
Rails de guidage	6
Ventilateur de refroidissement	6
Accessoires	7

Avant l'utilisation

Avant la première mise en marche	8
Réglage de l'horloge	8
Utilisation du four micro-ondes	9
Installation des crochets	11
Installation des supports de grille	11

Fonctionnement

Généralités	13
Fonctionnalité des boutons et des touches	14
Description des fonctions principales	15
Description des sous-fonctions	16
Fonctions Micro-ondes	19
Fonctions du four	20
Fonctions Micro-ondes combinées	21
Programmes de cuisson prédéfinis	22
Programmes de décongélation	22
Préchauffage	24
Sécurité enfant	25
Pause	25

Conseils de cuisson

Conseils de cuisson	26
---------------------	----

Entretien

Maintien de votre appareil propre	29
-----------------------------------	----

Dépannage

Que faire si...	30
-----------------	----

Spécifications techniques

Spécifications du produit	31
---------------------------	----

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	32
---	----

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Introduction

Avec votre nouveau four à micro-ondes, la cuisine devient une activité sûre et reposante. Vous préparerez vos recettes les plus délicieuses en un rien de temps. Cet appareil est extrêmement facile à utiliser, en partie grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Dans ce mode d'emploi, vous trouverez des informations sur l'installation, la sécurité, le fonctionnement et la maintenance de votre four.



N'oubliez pas de lire également les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

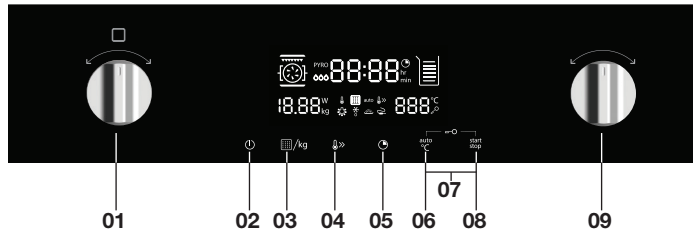
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en marche votre four et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

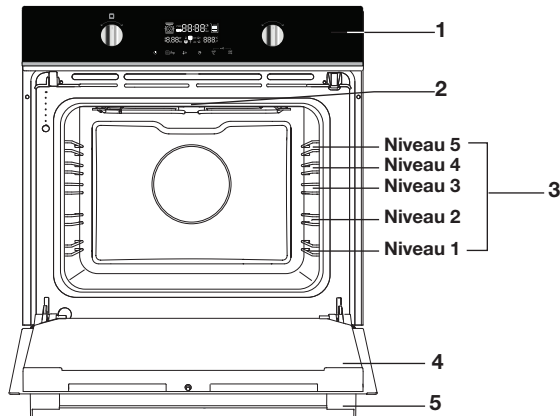
Panneau de commande



1. Bouton de fonction
2. Touche Marche/Arrêt
3. Touche Puissance/poids
4. Touche Préchauffage rapide
5. Touche Horloge
6. Touche Température/menu automatique
7. Sécurité enfant (poussez 06 + 08 en même temps)
8. Touche Démarrage/pause
9. Bouton de sélection

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Description de l'appareil



1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Niveaux de la grille
4. Porte
5. Poignée de porte

Rails de guidage

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq rails de guidage (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction grill.
- Placez la grille du four ou la lèchefrite dans l'espace entre les glissières des rails.

Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier, la porte et le panneau de commande de l'appareil.
- Après l'arrêt du four, ce ventilateur continue de fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

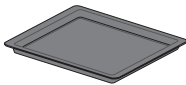

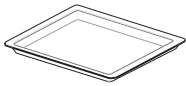
VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil.



Les accessoires ne sont pas tous adaptés/disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Tous les accessoires utilisés doivent pouvoir résister à la température la plus élevée de l'appareil. Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou notre site pour en savoir plus sur les accessoires en option.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	Lèche-frite en émail ; utilisé pour les pâtisseries et les gâteaux.
	Grille de four ; principalement utilisée pour les grillades. La grille de four peut également recevoir un plat pour cuisson vapeur ou une casserole. La grille de four est équipée d'un dispositif de sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.
	Lèche-frite en verre ; utilisée avec les fonctions Micro-ondes et Four. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.



Consultez les directives de cuisson de ce mode d'emploi pour choisir l'accessoire adapté à vos plats.



La forme de ces accessoires peut se modifier avec la chaleur. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité et ils retrouveront leur forme originale en refroidissant.

- La grille ou le plateau doit toujours être inséré dans la rainure se trouvant entre les deux profilés en inox.
- Insérez la grille de façon à ce que le petit garde-corps se trouve à l'intérieur du four (vers l'arrière du four).

AVANT L'UTILISATION

Avant la première mise en marche

- Ouvrez la porte et retirez l'emballage.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé, mais contactez le fabricant.
- Enlevez le film de protection qui recouvre l'extérieur du four à micro-ondes.
- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de détergents à forte odeur.

Réglage de l'horloge

Lorsque vous branchez le four à micro-ondes pour la première fois, vous devez régler l'horloge. « 00:00 » clignote sur l'affichage. L'horloge fonctionne tant que le four à micro-ondes est branché au secteur.



1. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure exacte (entre 00:00 et 23:59).
2. Appuyez sur la touche Horloge.
 - *L'heure est désormais réglée.*

Remarques

- Si vous souhaitez changer l'heure plus tard, vous devez appuyer sur la **touche Horloge** et la maintenir enfoncée.
 - *L'heure actuelle clignotera sur l'affichage.*
- Tournez le **bouton de sélection** pour régler la nouvelle heure et appuyez à nouveau sur la touche Horloge pour confirmer le réglage.

Utilisation du four micro-ondes

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

Les micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées

Principe de cuisson

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



Important

Comme le cœur des aliments cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- *Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur cœur.*
- *Une température uniforme dans tout l'aliment.*

Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

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

AVANT L'UTILISATION

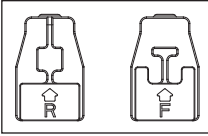
Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Un arc électrique peut se former si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton/ polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques 	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Vaisselle en verre <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four et directement sur la table • Verrerie fine • Bocaux en verre 	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Conviennent pour réchauffer seulement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ X	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe également l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film, car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé
 ✓X : Utiliser avec prudence

X : Dangereux

AVANT L'UTILISATION

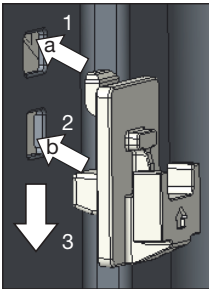
Installation des crochets



Installez le crochet « R » à l'arrière.
Installez le crochet « F » à l'avant.

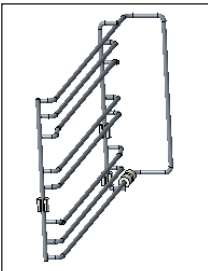


Retirez le ruban de l'intérieur de la cavité du four avant d'installer les crochets.

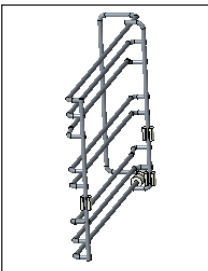


1. Tout d'abord, installez le crochet dans l'orifice « a ».
2. Poussez ensuite le crochet dans l'orifice « b ».
3. Enfin, poussez le crochet vers le bas dans la bonne position.

Installation des supports de grille



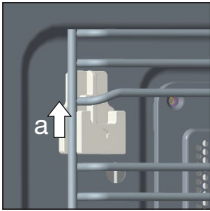
Notez la différence entre le support de grille gauche et droit.
Le support de grille gauche.



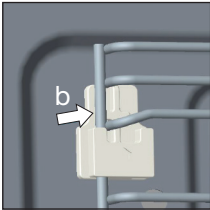
Le support de grille droit.

AVANT L'UTILISATION

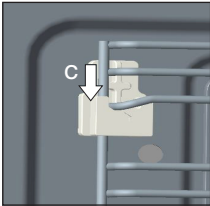
Installation du support de grille gauche



1. Soulevez le support de grille en position « a » contre le crochet avant. Assurez-vous que l'arrière du support de grille est contre le crochet arrière.



2. Poussez le support de grille vers l'arrière en position « b ».



3. Poussez le support de grille vers le bas en position « c » et déplacez-le dans le bas de la rainure du crochet.



4. Terminé.

FONCTIONNEMENT

Généralités

Niveaux de puissance des micro-ondes

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez les cinq niveaux de puissance que vous pouvez choisir et les aliments pour lesquels ces niveaux de puissance sont appropriés. Pendant l'utilisation, il est possible de changer la puissance en appuyant sur la touche Puissance/poids.

Niveau de puissance	Aliment
900 W	- Bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons et des fruits de mer - Cuire des plats à base d'œufs et de fromage
500 W	- Cuisson du riz, de la soupe
300 W	- Décongélation - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- Décongélation d'aliments sensibles/déliçats - Décongélation d'aliments de forme irrégulière - Ramollissement de crème glacée - Aide pour la levée de la pâte

Modification de la température

Il est possible de modifier la température pendant l'utilisation. L'état de la température est indiqué dans la barre d'état à LED. La température réglée est atteinte lorsque toutes les LED de la barre d'état sont allumées.

Modification du temps de cuisson

Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant l'utilisation. Les pas quantitatifs pour le réglage du temps sont les suivants (le temps de cuisson maximum qui peut être réglé dépend du mode choisi) :

Réglage	0 - 1 min	1 - 5 min	5 - 15 min	15 - 60 min	60 min+
Pas	1 s	10 s	30 s	1 min	5 min

FONCTIONNEMENT

Remarque !



Attention !

- Un retard à l'ébullition peut se produire dans les liquides chauffés au four à micro-ondes. Ceci signifie que le liquide peut commencer à bouillir dangereusement après avoir été retiré du four à micro-ondes et risque de provoquer des brûlures. Pour éliminer ce retard à l'ébullition, placez une cuillère en plastique ou en verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.
- La prudence s'impose avec les aliments pour bébé :
 - Secouez ou remuez bien le contenu des biberons ou petits pots pour bébé après le passage au micro-ondes.
 - Vérifiez soigneusement la température des aliments avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Les couverts et la vaisselle risquent d'être brûlants après leur passage au four à micro-ondes.

Fonctionnalité des boutons et des touches

Bouton de fonction



Sélectionner une fonction

Tournez ce bouton pour sélectionner la fonction souhaitée.

Bouton de sélection



Sélectionner une sous-fonction du four

Tournez ce bouton pour sélectionner une sous-fonction du four.



Modifier les réglages

Tournez ce bouton pour modifier les réglages qui apparaissent dans la zone active.

Touche Marche/arrêt et touche Arrêt





Allumer ou éteindre l'appareil


Appuyez sur cette touche et maintenez la pression pendant quelques secondes pour allumer ou éteindre l'appareil.

FONCTIONNEMENT



Touche Puissance/poids des micro-ondes

	Puissance des micro-ondes Régler la puissance des micro-ondes : 100 W, 300 W, 500 W, 700 W et 900 W Régler la puissance du four à micro-ondes combiné : 100 W, 300 W et 500 W
	Poids Réglage du poids de la cuisson.



Touche de préchauffage

	Touchez pour sélectionner la fonction de préchauffage. Grâce à celle-ci, votre four atteint la température de consigne très rapidement. La fonction de préchauffage est disponible pour les fonctions Air chaud, Chaleur de voûte et de sole et Chaleur de voûte et de sole + Chaleur tournante.
---	--

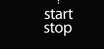
Touche Horloge et durée de cuisson

	Touche Horloge Appuyez sur cette touche pour sélectionner les réglages de l'horloge.
	Touche de temps de cuisson Appuyez sur cette touche pour sélectionner le temps de cuisson

Touche Température et programmes prédéfinis

	Touche de température Appuyez sur cette touche pour régler la température de cuisson. La température par défaut est de 180 °C.
	Touche de programmes Appuyez sur cette touche pour sélectionner un programme prédéfini. Il y a 13 programmes disponibles. Le type de chauffage et le temps de cuisson sont réglés en fonction du poids.

Touche Démarrage/arrêt

	Appuyer sur cette touche pour démarrer ou arrêter le programme de cuisson sélectionné.
---	--

Description des fonctions principales





Consultez les tableaux pour sélectionner la fonction préférée. Consultez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer. Certaines fonctions principales ont des sous-fonctions.



Avec la « fonction Micro-ondes », n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies pour la fonction de four choisie.



FONCTIONNEMENT

Fonctions principales (à sélectionner avec le bouton de fonction)







Fonction	Description
	Fonctions du four
	<ul style="list-style-type: none">Utilisez l'une des fonctions disponibles pour les modes grillade, cuisson ou rôtissage.Des sous-fonctions sont disponibles (consultez le tableau des fonctions Four).
	Fonctions Micro-ondes combinées
	<ul style="list-style-type: none">Utilisez l'une des fonctions pour la cuisson (rapide) de plats.Des sous-fonctions sont disponibles (consultez le tableau des fonctions micro-ondes combinées).
	Programmes prédéfinis
auto	<ul style="list-style-type: none">Les programmes prédéfinis vous permettent de cuisiner très facilement.Sélectionnez le programme et le poids de l'aliment que vous voulez cuire. Vous avez le choix entre 13 programmes.
	Programmes de décongélation
	<ul style="list-style-type: none">Vous pouvez utiliser les 4 programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille et le pain.

Description des sous-fonctions

Fonctions Four (à sélectionner avec le bouton de sélection)







Fonction	Description
	Air chaud
	<ul style="list-style-type: none">Le plat est cuit par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.Température recommandée : 180 °C .Préchauffage recommandé.
	Grand gril + Chaleur tournante
	<ul style="list-style-type: none">Chaleur générée par les éléments chauffants supérieurs. La chaleur est répartie par le ventilateur. Ce mode est utilisé pour griller la viande, le poisson et les légumes.Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.Température recommandée : 170 °CSurveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement. Préchauffage recommandé.

FONCTIONNEMENT

	<p>Air chaud + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air chaud provenant de l'arrière du four et par l'élément chauffant inférieur. Ce mode de cuisson est utilisé pour la pizza, les pâtisseries moelleuses, les gâteaux aux fruits, la pâte levée et la pâte brisée. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 200 °C Préchauffage recommandé.
	<p>Grand gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Chaleur générée par l'élément supérieur et par l'élément du gril. Ce mode est utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte consistante en dessous ou pour les faire dorer. S'utilise juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement. Température maximale autorisée : 235 °C
	<p>Chaleur de voûte + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 200 °C Préchauffage recommandé.
	<p>Chaleur de voûte + Chaleur de sole + Chaleur tournante</p> <ul style="list-style-type: none"> Chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur. La chaleur est répartie par le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et au séchage des fruits et légumes à des fins de conservation. Placez une lèchefrite peu profonde dans la partie inférieure du four de façon à ce que l'air chaud puisse également circuler au-dessus de la surface supérieure des aliments. Température recommandée : 180 °C
	<p>Chaleur de voûte</p> <ul style="list-style-type: none"> Chaleur générée uniquement par l'élément chauffant supérieur. Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 150 °C
	<p>Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Chaleur générée uniquement par l'élément chauffant inférieur. Ce mode est utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte consistante en dessous ou pour les faire dorer. Placez la lèchefrite ou la grille de four dans la partie inférieure du four. S'utilise juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage. Température recommandée : 160 °C

FONCTIONNEMENT

Fonctions Micro-ondes combinées (à sélectionner avec le bouton de sélection)

Fonction	Description
 	<p>Air chaud + micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et d'air chaud ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte. • Utilisez ce mode pour toute sorte de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c'est-à-dire, les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue). • Posez le plat en verre au niveau 1. • Température recommandée : 160 °C • Puissance suggérée : 500 W
 	<p>Gril + chaleur tournante + micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont cuits grâce à une combinaison de micro-ondes et de gril avec chaleur tournante. • Utilisez cette combinaison pour des portions de viande, poisson et légumes plus petites. • Elle active le processus de cuisson et permet de gratiner et de dorer les aliments. • Posez le plat en verre au niveau 1. • Température recommandée : 200 °C • Puissance suggérée : 500 W
 	<p>Air chaud + Chaleur de sole + Micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction convient aux plats où un brunissement rapide est nécessaire. • Elle cuira les ingrédients jusqu'au cœur.

Fonctions Micro-ondes



Attention ! Le chauffage par micro-ondes de liquides (comme l'eau) peut retarder l'ébullition avec projections. Cela signifie que le liquide commence à bouillir sans que vous ne voyiez aucun mouvement.

Une fois retiré du four, le liquide peut commencer à bouillir rapidement et se projeter hors de la tasse avec le risque de blessure. L'effet d'ébullition avec projection peut être éliminé en plaçant une cuillère en verre ou en plastique dans le liquide avant de le chauffer dans le four à micro-ondes.

Attention ! La prudence s'impose avec les aliments pour bébé et les bocaux :

- ▷ **Attention !** *Mélangez ou secouez le contenu des biberons et des bocaux d'aliments pour bébés après le réchauffage.*
- ▷ **Attention !** *Vérifiez soigneusement la température du contenu avant de le consommer, afin d'éviter les brûlures.*

Attention ! Les ustensiles peuvent être brûlants après leur passage au four à micro-ondes !



1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt** pour activer la fonction Micro-ondes.
 - ▷ « 01:00 » clignote et l'icône micro-ondes s'affiche à l'écran.
2. Tournez le **bouton de sélection** pour régler la durée souhaitée. Le temps de cuisson maximum dépend de la puissance réglée.
3. Appuyez sur la touche **Puissance/poids** pour régler la puissance du four à micro-ondes.
 - ▷ « 900 » clignote à l'écran.
4. Tournez le **bouton de sélection** pour régler la puissance micro-ondes (entre 100 W et 900 W). Appuyez de nouveau sur la touche **Puissance/poids** pour confirmer le réglage ou attendez que la puissance cesse de clignoter à l'écran.
 - ▷ *Un signal sonore retentit.*
5. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause** pour lancer le processus de cuisson.
 - ▷ *Lorsque le processus de cuisson est prêt, vous entendrez 5 bips. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.*

Si vous n'appuyez pas sur la **touche Démarrage/pause**, le four à micro-ondes combiné s'éteint automatiquement après 15 minutes.

Fonctions du four



1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt** pour activer la fonction Micro-ondes.
 - « 01:00 » clignote et l'icône micro-ondes s'affiche à l'écran.
2. Tournez le **bouton de fonction** d'une position vers la droite.
 - L'icône d'air chaud clignote. L'heure, la température et l'icône du four s'affichent à l'écran.
3. Tournez le **bouton de sélection** vers la droite pour choisir un mode (reportez-vous au « Tableau des fonctions du four »). Si les pictogrammes cessent de clignoter, c'est que le mode choisi a été activé. Vous pouvez revenir en arrière d'un pas en tournant le **bouton de fonction** d'une position vers la gauche.
4. Vous pouvez régler l'heure et/ou la température dans tous les modes (mode gril, réglage 1, 2 ou 3 : 3 est le plus élevé). Appuyez sur la **touche Horloge** ou sur la touche **Température/programme**. La durée ou la température (réglage 1, 2 ou 3 du gril) clignote. Tournez le **bouton de sélection** pour régler la durée et/ou la température souhaitée (réglage du gril).
5. Pour confirmer le réglage, appuyez à nouveau sur la **touche Horloge** ou sur la touche **Température/programme**.

La durée et la température que vous pouvez régler dépendent du mode que vous avez choisi.

6. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause** pour lancer le processus de cuisson.
 - Lorsque le processus de cuisson est prêt, vous entendrez 5 bips. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur la **touche Démarrage/pause**, le four à micro-ondes combiné s'éteint automatiquement après 15 minutes.

Fonctions Micro-ondes combinées



1. Appuyez sur la touche **Marche/arrêt** pour activer la fonction Micro-ondes.
 - ▷ « 01:00 » clignote et l'icône micro-ondes s'affiche à l'écran.
2. Tournez le **bouton de fonction** de deux positions vers la droite.
 - ▷ L'icône d'air chaud clignote. L'heure, la température, l'icône du four à micro-ondes et l'icône du four s'affichent à l'écran.
3. Tournez le **bouton de sélection vers la droite** pour choisir un mode (voir le tableau des fonctions du four).
 - ▷ Si les pictogrammes cessent de clignoter, c'est que le mode choisi a été activé. Vous pouvez revenir en arrière d'un pas en tournant le **bouton de fonction** d'une position vers la gauche.
 - ▷ Dans chaque mode, vous pouvez régler la puissance, l'heure et/ou la température.
4. Appuyez sur la **touche Puissance/poids, la touche Horloge** ou la **touche Température/programme**.
 - ▷ La puissance, l'heure ou la température clignote.
 - ▷ Tournez le **bouton de sélection** pour régler la puissance (100, 300 ou 500 W), la durée et/ou la température souhaitées.
 - ▷ Pour confirmer le réglage, appuyez à nouveau sur la **touche Puissance/poids, la touche Horloge** ou la **touche Température/programme**
La puissance, la durée et la température qui peuvent être réglées dépendent du mode que vous avez choisi.
5. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause** pour lancer le processus de cuisson.
 - ▷ Lorsque le processus de cuisson est prêt, vous entendrez 5 bips. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur la **touche Démarrage/pause**, le four à micro-ondes combiné s'éteint automatiquement après 15 minutes.

FONCTIONNEMENT

Programmes de cuisson prédéfinis

Il existe 13 programmes de cuisson prédéfinis. Il vous suffit de choisir le programme et de régler le poids. La puissance, l'heure et la température sont déjà réglées.

Programme	Catégorie	Plats
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Accompagnements	Pommes de terre - pelées/cuites
P 03	Accompagnements	Pommes de terre rôties
P 04	Volaille/poisson	Morceaux de poulet
P 05*	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisserie	Quiche
P 08**	Réchauffage	Boisson/soupe
P 09**	Réchauffage	Plat sur assiette
P 10**	Réchauffage	Sauce/ragoût/plat
P 11	Aliments minute	Pizza surgelée
P 12*	Aliments minute	Frites au four surgelées
P 13	Aliments minute	Lasagnes surgelées

* Programmes préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson s'arrête et le symbole de préchauffage est allumé. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme et le symbole de préchauffage clignotera.

** Utilisez uniquement la fonction micro-ondes.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 4 programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille et le pain.

Programme	Décongélation	Plage de poids en kg
d01	Viande	0,10 - 1,50
d02	Volaille	0,10 - 1,50
d03	Poisson	0,10 - 0,80
d04	Pain, gâteau et fruits	0,10 - 0,50

Pendant la décongélation, placez les aliments sur le plateau en verre.
Si vous entendez 3 bips, tournez les aliments. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage pour continuer la décongélation.

Attention !

- Pendant les programmes de cuisson prédéfinis, la fonction micro-ondes est activée. N'utilisez donc pas d'ustensiles métalliques (reportez-vous à la section « Utilisation du four à micro-ondes »).
 - Posez le plat sur la plaque en verre et mettez-le au four au niveau 1. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause**.
1. Appuyez sur la **touche Marche/arrêt** pour activer la fonction Micro-ondes.
 - ▷ « 01:00 » clignote et l'icône micro-ondes s'affiche à l'écran.
 2. Tournez le **bouton de fonction** de trois positions (P01) ou de quatre positions (d01) vers la droite.
 - ▷ *La durée, le poids, le premier numéro du programme et l'icône de décongélation/programme de cuisson automatique s'affichent à l'écran.*
 3. Tournez le **bouton de sélection** vers la droite pour choisir un programme de cuisson prédéfini. Si les icônes cessent de clignoter, c'est que le programme choisi a été activé. Vous pouvez revenir en arrière d'un pas en tournant le **bouton de fonction** d'une position vers la gauche.
 4. Appuyez sur la **touche Puissance/poids** pour régler le poids.
 - ▷ *Le poids clignote à l'écran.*
 5. Avec le **bouton de sélection**, réglez le poids correct. Appuyez de nouveau sur la **touche Puissance/poids** pour confirmer le réglage.
 - ▷ *Le poids que vous pouvez régler dépend du programme que vous avez choisi.*
 6. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause** pour lancer le programme de cuisson automatique.

Lorsque le programme de cuisson est prêt, vous entendez 5 bips. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur la **touche Démarrage/pause**, le four à micro-ondes combiné s'éteint automatiquement après 15 minutes.

FONCTIONNEMENT

Préchauffage

La fonction de préchauffage peut être activée après avoir sélectionné l'une des fonctions suivantes :

	Mode	Préchauffage
Fonctions Micro-ondes	Micro-ondes	✗
Fonctions du four	Air chaud	✓
	Grand gril et chaleur tournante	✓
	Air chaud + chaleur de sole	✓
	Grand gril	✗
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole	✓
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole + Chaleur tournante	✓
	Chaleur de voûte	✗
	Chaleur de sole	✗
Fonctions Micro-ondes combinées	Micro-ondes + Air chaud	✓
	Micro-ondes + Gril et chaleur tournante	✓
	Micro-ondes + Chaleur de sole + Air chaud	✓

- La fonction de préchauffage fonctionne uniquement si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.
- Vous pouvez régler les autres paramètres avant ou après avoir choisi la fonction de préchauffage.



1. Appuyez sur la **touche Préchauffage rapide**.
 - ▷ L'icône du préchauffage s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause** pour démarrer le préchauffage.
 - ▷ Quand la température correcte est atteinte, vous entendez trois bips.

FONCTIONNEMENT

- Pour arrêter le préchauffage, ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Marche/arrêt.
3. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause** pour lancer la cuisson programmée précédemment.

Si vous n'appuyez pas sur la **touche Démarrage/pause**, le four à micro-ondes combiné s'éteint automatiquement après 15 minutes.

Sécurité enfant

Vous pouvez « verrouiller » votre four à micro-ondes combiné pour éviter le démarrage d'un processus de cuisson.

Attention :

- Vous pouvez activer la sécurité enfant uniquement si le four à micro-ondes combiné est éteint.
 - *L'heure (actuelle) s'affiche à l'écran.*

Activation de la sécurité enfant :

1. Appuyez en même temps sur les **touches Température/programme et Démarrage/pause**, et maintenez ces touches activées jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - *Une icône de clé s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez plus utiliser le four à micro-ondes combiné.*

Désactivation de la sécurité enfant :

1. Appuyez en même temps sur les **touches Température/programme et Démarrage/pause**, et maintenez ces touches activées jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - *L'icône de la clé disparaît de l'écran. Vous pouvez de nouveau utiliser le four à micro-ondes combiné.*

Pause

Vous pouvez mettre votre four à micro-ondes combiné en pause pendant qu'il fonctionne.

1. Appuyez sur la **touche Démarrage/pause**.
 - *Le symbole du mode réglé clignote.*
2. Appuyez de nouveau sur la **touche Démarrage/pause** pour redémarrer le processus.
 - *Le symbole du mode réglé cesse de clignoter.*

Chauffage et cuisson

- Le micro-ondes chauffe toujours à la même intensité. Plus vous placez d'aliments dans le micro-ondes four, plus la durée de cuisson sera longue.
- Les plats larges et plats deviennent chauds plus rapidement que les plats étroits et hauts.
- Recouvrez les plats d'un film alimentaire ou d'un couvercle approprié pour éviter les éclaboussures, réduire le temps de cuisson et aider à maintenir l'humidité du plat.
- **Attention !** Retirez ensuite avec précaution le film alimentaire ou le couvercle. La vapeur qui s'échappe peut être brûlante !
- Si nécessaire, humidifiez les aliments qui se déshydratent rapidement. Trempez d'abord les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide pendant un moment avant de les placer dans le four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Remuez les aliments ou retournez-les plusieurs fois pour obtenir une cuisson uniforme.
- Lorsque vous réchauffez des aliments qui ont déjà été cuits auparavant, sélectionnez toujours le niveau de puissance micro-ondes le plus élevé.
- Lors de la cuisson au four à micro-ondes, seules de petites quantités d'eau, de sel et d'assaisonnement sont nécessaires. Il est préférable d'ajouter du sel après la cuisson. Cela permet d'éviter le dessèchement des aliments.
- Les aliments continuent à cuire pendant un certain temps après l'arrêt du four à micro-ondes. Gardez cette caractéristique à l'esprit, ne faites pas trop cuire vos repas.
- **Attention !** Quand vous réchauffez des petites quantités de produits en poudre (par exemple, lors du séchage des herbes), placez toujours un verre d'eau dans le micro-ondes. Sinon, en raison de la petite quantité, il y a un risque de combustion spontanée.

Décongélation

- Décongelez toujours les aliments volumineux et denses à l'aide du programme de décongélation. Les aliments décongèleront progressivement et uniformément, vous ne risquez pas de les faire sécher à l'extérieur tandis que le cœur est encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est recommandé de diviser les aliments en petits morceaux après un certain temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les aliments denses, prévoyez quelques pauses dans le processus de décongélation.
- Lors de la décongélation d'aliments de forme irrégulière, vous pouvez recouvrir ou envelopper les parties minces d'une feuille d'aluminium au milieu du temps de décongélation.
- Utilisez de préférence la grille du four lors de la préparation de plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. La différence de température risque de briser le verre !

Facteurs qui influencent le processus de cuisson

- La température des ingrédients influe sur le temps de cuisson. Un plat froid nécessitera un temps de cuisson plus long qu'un plat déjà à température ambiante.
- Les aliments légers et délicats cuisent plus rapidement que les aliments lourds et solides, comme les ragoûts et les viandes farcies. Exercez la plus grande prudence lorsque vous cuisinez des aliments légers et délicats. Les bords peuvent sécher et durcir facilement.
- Les aliments en petits morceaux seront chauffés plus uniformément si vous les placez au micro-ondes en les séparant sur un plat, de préférence en cercle.
- Lorsque vous utilisez les fonctions micro-ondes/micro-ondes combiné, placez d'abord la grille ronde sur le plateau tournant, puis le plat sur la grille. De cette façon, la chaleur peut circuler correctement et votre plat sera prêt en un rien de temps.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Recouvrez les cuisses et les ailes de poulet d'une feuille d'aluminium pour éviter de brûler ces parties.
- Les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 3 cm. Le cœur des aliments épais est chauffé par la chaleur de la partie chauffée (l'extérieur) qui se propage vers l'intérieur.
- La viande et la volaille cuites au micro-ondes pendant plus de 15 minutes deviennent légèrement dorées. Tout aliment devant cuire moins longtemps peut être frotté au préalable avec une sauce colorante, comme de la sauce Worcestershire, de l'huile de soja ou de la sauce barbecue.
- Le papier sulfurisé empêche les éclaboussures. De plus, il retient mieux la chaleur.

Techniques de base

- **Disposition des aliments**
 - ▷ *Placez les morceaux plus épais sur les bords du plateau tournant. Les aliments placés à cet endroit reçoivent le plus de micro-ondes.*
- **Mélange**
 - ▷ *En mélangeant régulièrement vos plats, vous répartissez la chaleur qu'ils emmagasinent. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur, car l'extérieur du plat devient toujours chaud en premier.*
- **Retournement**
 - ▷ *Retournez fréquemment les aliments gros et épais. Ainsi, leur cuisson est plus rapide et plus uniforme.*
- **Piquer**
 - ▷ *Les aliments ayant une peau ou une coquille, comme les jaunes d'œuf, les coquillages et les fruits, éclatent dans le micro-ondes. Vous pouvez éviter ce problème en les piquant plusieurs fois avec une fourchette ou une brochette au préalable.*
- **Vérification**
 - ▷ *Les aliments cuisent rapidement. Vous devez donc les vérifier fréquemment. Sortez-les du micro-ondes juste avant qu'ils ne soient cuits.*

CONSEILS DE CUISSON

- **Temps de repos**

- *Une fois que vous les avez sortis du four à micro-ondes, laissez reposer les aliments couverts pendant en général de 3 à 10 minutes. Les aliments continuent de cuire. Ne couvrez pas les aliments qui ont une croûte sèche, comme les gâteaux.*

Cuisson des légumes

- Utilisez des légumes frais si possible. Si les légumes sont devenus mous parce qu'ils ont été conservés trop longtemps, vous pouvez les rafraîchir en les trempant dans l'eau froide pendant un petit moment.
- Utilisez un grand plat pour cuire les légumes, de sorte que le fond du plat ne soit pas recouvert d'une couche trop épaisse.
- Faites cuire de préférence les légumes en les faisant tremper dans un peu d'eau.
- Recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film alimentaire pour micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels naturellement présents dans les légumes leur donnent assez de goût. Si vous devez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Cuisez les légumes le moins longtemps possible. Laissez-les continuer leur cuisson après avoir éteint le micro-ondes.
- Vérifiez si les légumes sont cuits en les piquant avec une fourchette ou une brochette.

Cuisson du poisson

- Le poisson doit être cuit progressivement. Pour les poissons minces, les poissons gras ou en petites portions, réglez le niveau de puissance à 30 %. Dans les autres cas, vous pouvez augmenter un peu plus la puissance. Il faut toutefois tenir compte du fait que les aliments continuent de cuire après l'arrêt du four à micro-ondes. Le poisson est cuit lorsque sa chair est devenue opaque.

Maintien de votre appareil propre

- Les sels sont très abrasifs. Si du sel se dépose dans le four, de la rouille peut se former par endroits.
- Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés, par exemple les viandes en salaison, contiennent du chlorure et des acides. Ces substances peuvent affecter la surface de l'acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre, car ils peuvent rayer la surface qui provoquerait l'éclatement du verre (le cas échéant).
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Cela risque d'endommager la façade des équipements voisins. Nettoyez le joint régulièrement.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four à l'eau savonneuse et séchez-le soigneusement avec un chiffon sec. Assurez-vous que le capot du diffuseur de micro-ondes (à l'intérieur du four à droite) est propre. Un capot sale peut provoquer des étincelles.
- Nettoyez l'intérieur immédiatement après utilisation. Utilisez un chiffon humide pour enlever la condensation, le liquide qui a bouilli et les restes de nourriture. Les résidus et les liquides absorbent l'énergie des micro-ondes et allongent le temps de cuisson.
- Nettoyez les accessoires régulièrement. Utilisez une brosse et de l'eau additionnée d'un peu de détergent, puis séchez les accessoires soigneusement avec un chiffon sec. Les accessoires sont également lavables au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous placez un verre de vinaigre ou d'eau citronnée dans la cuve du four. Allumez le four à micro-ondes pendant deux minutes à pleine puissance. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide.

Que faire si...

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

Vérifiez les points suivants :

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Sur l'étiquette à l'intérieur de l'appareil, vous trouverez la puissance totale, la tension et la fréquence requises.

Spécifications du produit

Dimensions extérieures (L x P x H)	595 mm x 548 mm* x 454 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Volume du four	50 liter
Tension nominale	230 V ~ / 50 Hz
Puissance d'entrée nominale	3000 W
Puissance de sortie nominale	900 W

* Profondeur excluant la profondeur de 20 mm du panneau de commande

Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kombi-Mikrowellenofen

Einführung	4
Bedienfeld	5
Gerätebeschreibung	6
Führungsschienen	6
Lüfter	6
Zubehör	7

Vor der Verwendung

Bevor Sie beginnen	8
Einstellen der Uhr	8
Anwendung von Mikrowellen	9
Einsetzen der Schienenhalter	11
Einsetzen der Schienenrahmen	11

Bedienung

Allgemeines	13
Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten	14
Beschreibung der Hauptfunktionen	15
Beschreibung der Unterfunktionen	16
Mikrowellenfunktionen	19
Ofenfunktionen	20
Kombi-Mikrowellenfunktionen	21
Automatische Garprogramme	22
Auftauprogramme	22
Vorheizen	24
Kindersicherung	25
Pause	25

Kochtipps

Kochtipps	26
-----------	----

Pflege

Gerät pflegen	29
---------------	----

Störungen

Was ist zu tun, wenn...	30
-------------------------	----

Technische Daten

Technische Daten	31
------------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung von Verpackung und Gerät	32
-------------------------------------	----

Einführung

Das Kochen mit Ihrem neuen Mikrowellenofen ist sicher und komfortabel. Innerhalb kürzester Zeit bringen Sie die leckersten Speisen auf den Tisch. Die Bedienung des Gerätes ist denkbar einfach, auch dank der automatischen Programme zum Garen und Auftauen.

Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Wartung Ihres Gerätes finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

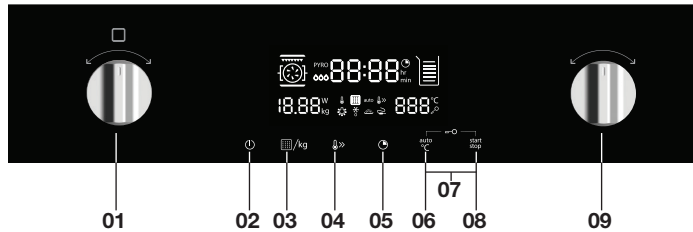
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

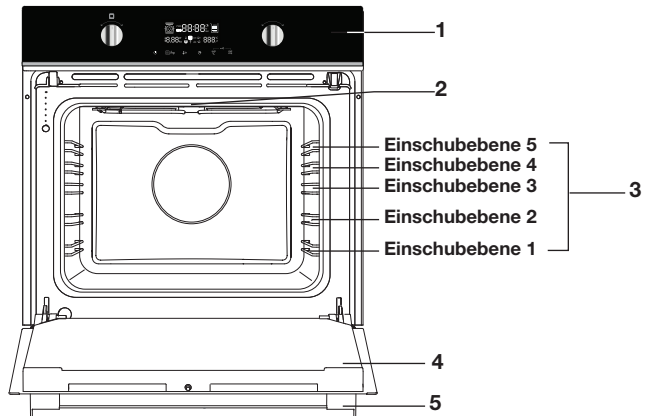
Bedienfeld



1. Funktions-Drehknopf
2. EIN-/AUS-Taste
3. Leistung/Gewicht-Taste
4. Schnelles Vorheizen-Taste
5. Uhr-Taste
6. Temperatur/Automenü-Taste
7. Kindersicherung (06 + 08 gleichzeitig gedrückt halten)
8. Start/Pause-Taste
9. Auswahl-Drehknopf

IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

Gerätebeschreibung



1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Einschubebenen
4. Tür
5. Türgriff

Führungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Einschubebenen 1 bis 4 oder 5). Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Einschubebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie den Rost oder das Backblech in die Nut für die Führungsschienen.

Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, der Gehäuse, Tür und Bedienfeld des Geräts kühlt.
- Nach dem Ausschalten des Ofens läuft der Lüfter noch eine kurze Zeit weiter, um den Ofen zu kühlen.

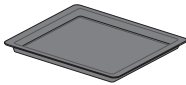

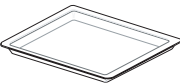
IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile. Diese wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt.



Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Das gesamte verwendete Zubehör muss der höchsten Temperatur des Gerätes standhalten. Geben Sie beim Kauf immer Modellnummer und Seriennummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	Emailiertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.
	Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Dampfschale oder einen Topf mit Speisen stellen. Der Rost hat einen Sicherheitsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen.
	Glasbräter; für Mikrowellen- und Ofenmodus geeignet. <ul style="list-style-type: none">• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.



Informationen zum richtigen Zubehör für Ihre Speisen finden Sie in der Garanleitung in dieser Bedienungsanleitung.



Backzubehör kann sich bei Erwärmen verformen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion. Nach dem Abkühlen wird die ursprüngliche Form wiederhergestellt.

- Schieben Sie Rost und Backblech immer in die Nut zwischen den beiden Profilen ein.
- Setzen Sie das Rost so ein, dass die kleine Schiene nach innen zeigt (zur Rückseite des Ofens).

VOR DER VERWENDUNG

Bevor Sie beginnen

- Öffnen Sie die Gerätetür. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Wenn der Mikrowellenofen beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Hersteller.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Außenseite des Mikrowellenofens.
- Reinigen Sie Ofenraum und Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine scheuernden oder stark riechenden Reinigungsmittel verwenden!

Einstellen der Uhr

Nach dem Anschließen des Mikrowellenofens an das Stromnetz muss die Uhr des Geräts eingestellt werden. Auf der Anzeige blinkt „00:00“. Die Uhr funktioniert, solange der Mikrowellenofen an das Stromnetz angeschlossen ist.



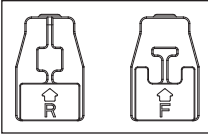
1. Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** die korrekte Uhrzeit ein (zwischen 00:00 und 23:59 Uhr).
2. Tippen Sie auf die Uhr-Taste.
 - *Die Uhr ist jetzt eingestellt.*

Hinweise

- Wenn Sie die Uhrzeit später ändern möchten, halten Sie die **Uhr-Taste** gedrückt.
 - *Auf der Anzeige blinkt die derzeit eingestellte Uhrzeit.*
- Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** die neue Zeit ein. Tippen Sie auf die Uhr-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

VOR DER VERWENDUNG

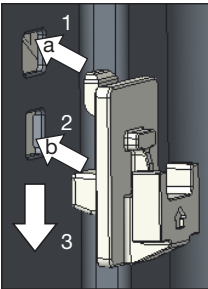
Einsetzen der Schienenhalter



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

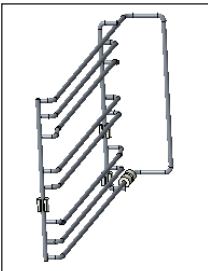


Entfernen Sie das Klebeband von der Innenseite des Ofenraums, bevor Sie die Schienenhalter anbringen.



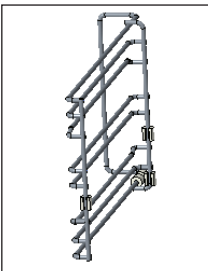
1. Installieren Sie zuerst die Schienenhalter in Loch 'a'.
2. Schieben Sie dann die Schienenhalter in das Loch 'b'.
3. Drücken Sie zum Schluss den Haken nach unten an die richtige Stelle.

Einsetzen der Schienenrahmen



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

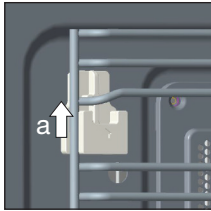
Linker Schienenrahmen.



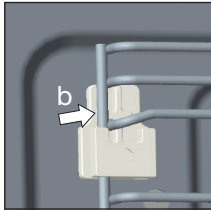
Rechter Schienenrahmen.

VOR DER VERWENDUNG

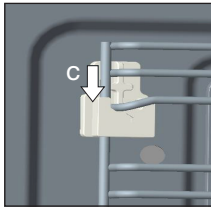
Einsetzen der linker Schienenrahmen



1. Heben Sie die Schienenrahmen zu Position 'a' gegen den vorderen Haken. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite der Schienenrahmen am hinteren Haken anliegt.



2. Drücken Sie die Schienenrahmen nach hinten zu Position 'b'.



3. Drücken Sie die Schienenrahmen nach unten zu Position 'c' in die Nut.



4. Fertig.

Anwendung von Mikrowellen

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz. Die freigesetzte Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Mikrowellen kommen in folgenden Modi zur Anwendung:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

Garprinzip

1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein rührwerkähnliches System gleichmäßig verteilt. Damit soll für ein gleichmäßiges Garen der Speisen gesorgt werden. Speisen werden gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Speisen bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird durch die Ausbreitung der Wärme innerhalb der Speisen fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und nach den Eigenschaften der Speisen:
 - ▷ *Menge und Dichte*
 - ▷ *Wassergehalt*
 - ▷ *Anfangstemperatur (zuvor im Kühlschrank gelagert?)*



Wichtig

Weil das Innere der Speisen durch Wärmestrahlung erhitzt wird, setzt sich der Garprozess auch nach dem Herausnehmen der Speisen aus dem Ofen fort.

Beachten Sie deshalb die in Rezepten sowie dieser Bedienungsanleitung angegebenen Standzeiten, um

- ▷ *ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und*
- ▷ *eine gleichmäßige Temperatur der gesamten Speise zu erreichen*

Hinweise zu Geschirr bei Anwendung des Mikrowellenmodus

Im „Mikrowellenmodus“ muss das verwendete das Kochgeschirr durchlässig für Mikrowellen sein. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Deshalb kein Kochgeschirr aus metallischen Materialien verwenden! Als „mikrowellengeeignet“ bezeichnetes Geschirr kann immer sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Wenn Sie den Mikrowellenmodus nutzen, verwenden Sie immer das Backblech aus Glas. Schieben Sie es auf Einschubebene 1 des Ofens ein.

VOR DER VERWENDUNG

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Keramik, Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die jeweiligen Teile nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einwegbehälter aus Polyester Pappe	✓	Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.
Fastfood-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyren-Behälter • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyclingpapier oder Metallränder 	✓ ✗ ✗	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrens führen. Kann Feuer fangen. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> • Feuerfestes Geschirr • Feines Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße 	✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	✗	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Küchenpapier • Recyclingpapier 	✓ ✗	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff	✓	Insbesondere bei hitzebeständigem Thermo-kunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann als Schutz gegen Feuchtigkeitsverlust verwendet werden. Sollte die Speisen nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

✓ : Empfohlen

✓✗ : Mit Vorsicht verwenden

✗ : Nicht sicher

Allgemeines

Mikrowellen-Leistungsstufen

In der folgenden Tabelle ist angegeben, welche Leistungsstufen für welche Speisen geeignet sind. Sie können die Leistung im laufenden Betrieb ändern, indem Sie auf die Leistung/Gewicht-Taste tippen.

Leistungstufe	Speise
900 W	- Wasser kochen, aufwärmen - Geflügel, Fisch, Gemüse garen
700 W	- Aufwärmen - Pilze, Meeresfrüchte garen - Speisen mit Eiern und Käse garen
500 W	- Reis, Suppe garen
300 W	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
100 W	- Auftauen empfindlicher Speisen - Auftauen unregelmäßig geformter Speisen - Aufweichen von Eiscreme - Aufgehenlassen von Teig

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur im laufenden Betrieb ändern. Die aktuelle Temperatur wird mit LED-Balken signalisiert. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn alle LED-Balken leuchten.

Garzeit ändern

Sie können die Garzeit im laufenden Betrieb ändern. Sie können die Garzeit in folgenden Temperaturschritten ändern (die maximale Garzeit hängt vom ausgewählten Modus ab):

Einstellen	0–1 min	1–5 min	5–15 min	15–60 min	60 min +
Schritt	1 s	10 s	30 s	1 min	5 min

Wichtiger Hinweis!

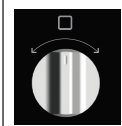


Achtung!

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellenofen kann sogenanntes verzögertes Sieden auftreten. In diesem Fall beginnt die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Gerät plötzlich heftig zu sieden, so dass Gefahr durch Verbrühen besteht. Sie können diesen verzögerten Siedeeffekt ausschließen, indem Sie vor dem Erhitzen im Mikrowellenofen einen Plastik- oder Glaslöffel in die Flüssigkeit stellen/legen.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung:
 - Schütteln oder rühren Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen.
 - Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung vor dem Verzehr, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle sehr heiß sein.

Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten

Funktions-Drehknopf



Funktion auswählen

Drehen Sie diesen Drehknopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen..

Auswahl-Drehknopf



Ofen-Unterfunktion auswählen

Drehen Sie diesen Drehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen.



Einstellungen ändern

Drehen Sie diesen Knopf, um die Einstellungen im aktiven Bereich zu ändern.

EIN/AUS-Taste und Stoptaste





Gerät ein-/ausschalten


Halten Sie diese Taste einige Sekunden gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

BEDIENUNG



Leistung/Gewicht-Taste

	Mikrowellenleistung Mikrowellenleistung einstellen: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W und 900 W Leistung des Kombi-Mikrowellenofens einstellen: 100 W, 300 W und 500 W
	Gewicht Gewicht der Speise einstellen.



Vorheiz-Taste

	Vorheizfunktion auswählen. Mit der Vorheizfunktion erreicht Ihr Ofen die eingestellte Temperatur besonders schnell. Die Vorheizfunktion ist für die Umluftfunktion, die Ober- und Unterhitze sowie die Ober- und Unterhitze mit Lüfter verfügbar.
---	---


Uhr/Garzeit-Taste

	Uhr-Taste Tippen Sie auf diese Taste, um die Uhr einzustellen.
	Garzeit-Taste Wählen Sie mit dieser Taste die Garzeit aus .

Temperatur/Autoprogramm-Taste

	Temperaturtaste Wählen Sie mit dieser Taste die Gartemperatur aus. Die Standardtemperatur ist 180 °C.
	Autoprogramm-Taste Wählen Sie mit dieser Taste ein Autoprogramm aus. Es stehen 13 Autoprogramme zur Verfügung. Art der Erwärmung und Garzeit werden nach Gewicht eingestellt.

Start/Stopp-Taste

	Auf Taste tippen, um ausgewähltes Garprogramm zu starten/stoppen.
---	---





Beschreibung der Hauptfunktionen

Suchen Sie in der Tabelle die gewünschte Funktion. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise. Zu den Hauptfunktionen gehören jeweils Unterfunktionen.





Im „Mikrowellenmodus“: Verwenden Sie kein Geschirr und keine Geräte aus Metall. Heizen Sie den Ofen nicht vor. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.






Hauptfunktionen (Auswahl mit Funktions-Drehknopf)

Funktion	Beschreibung
	Ofenfunktionen <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie eine der Funktionen zum Grillen, Backen oder Braten. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle „Ofenfunktionen“).
	Kombi-Mikrowellenfunktionen <ul style="list-style-type: none"> • Eine der Funktionen zum (schnellen) Garen von Speisen verwenden. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Kombi-Mikrowellenfunktionen).
	
auto	Autoprogramme <ul style="list-style-type: none"> • Mit Autoprogrammen lassen sich Speisen besonders einfach zubereiten. • Wählen Sie das Programm aus, und stellen Sie das Gewicht der zuzubereitenden Speisen ein. Sie können unter 13 Programmen wählen.
	Auftauprogramme <ul style="list-style-type: none"> • Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Beschreibung der Unterfunktionen

Ofenfunktionen (Auswahl mit Auswahl-Drehknopf)

Funktion	Beschreibung
	Umluft <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit heißer Luft von der Rückseite des Ofens. Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Wärme. Er ist ideal zum Backen geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. Vorwärmen wird empfohlen.
	Großer Grill + Lüfter <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit den oberen Heizelementen. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. Vorheizen wird empfohlen.

	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit Umluft von der Rückseite des Ofens und dem unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit dem oberen Heizelement und dem Grillelement. • Dieser Modus ist besonders für Speisen und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit. Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. • Maximal zulässige Temperatur: 235 °C
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit oberem und unterem Heizelement. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.
	<p>Oberhitze + Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit oberem und unterem Heizelement. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Einschubebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mit dem oberen Heizelement. • Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 150 °C

BEDIENUNG

	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mit dem unteren Heizelement. • Dieser Modus ist besonders für Speisen und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene. • Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C
--	---

Kombi-Mikrowellenfunktionen (Auswahl mit Auswahl-Drehknopf)

Funktion	Beschreibung
	<p>Umluft + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieses System nutzt eine Kombination von Mikrowellen und Umluft zur Verkürzung der Garzeit. • Verwenden Sie diese Einstellung für Fleisch, Eintöpfe, Gemüse, Pasteten, Kuchen, Brot und gratinierte Gerichte (das heißt für Speisen, die eine längere Garzeit erfordern). • Glasbräter in Einschubebene 1 einschieben. • Empfohlene Temperatur: 160 °C • Empfohlene Leistung: 500 W
	<p>Grill + Lüfter + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Grill mit Lüfter gegart. • Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Stücke Fleisch, Fisch und Gemüse. • Sie ermöglicht ein schnelles Garen und gebräunte, knusprige Krusten. • Backblech aus Glas in Einschubebene 1 einschieben. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Empfohlene Leistung: 500 W
	<p>Umluft + Unterhitze + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion eignet sich für eine schnelle Unterbräunung. • Zutaten werden bis zum Kern gegart.

Mikrowellenfunktionen



Warnung! Das Erhitzen von Flüssigkeiten (wie Wasser) mit der Mikrowelle kann zu verzögertem plötzlichem Aufkochen führen. Das bedeutet, dass die Flüssigkeit zu kochen beginnt, ohne dass Sie eine Bewegung sehen.

Nach dem Herausnehmen aus dem Gerät kann die Flüssigkeit blitzartig zu kochen beginnen und aus dem Gefäß spritzen. Verletzungsgefahr! Sie vermeiden den Effekt des eruptiven Kochens, indem Sie einen Kunststoff-/Glaslöffel in die Flüssigkeit stellen, bevor Sie das Gefäß in den Mikrowellenofen stellen.

Warnung! Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung und -gläschen:

- ▷ **Vorsicht!** *Inhalt von Trinkflaschen und Gläschen nach dem Erhitzen rühren oder schütteln!*
- ▷ **Vorsicht!** *Vor dem Verzehr sorgfältig Temperatur des Inhalts prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.*

Warnung! Nach Gebrauch im Mikrowellenofen können Utensilien heiß sein!



1. Tippen Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion auf die **EIN/AUS-Taste**.
 - ▷ *Auf dem Display werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.*
2. Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** die Garzeit ein. Die maximale Garzeit ist abhängig von der eingestellten Leistung.
3. Stellen Sie mit der **Leistung/Gewicht-Taste** die Mikrowellenleistung ein.
 - ▷ *Auf dem Display blinkt „900“.*
4. Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** die Mikrowellenleistung ein (zwischen 100 W und 900 W). Tippen Sie auf die **Leistung/Gewicht-Taste**, um die Einstellung zu bestätigen, oder warten Sie, bis die Leistungsanzeige auf dem Display nicht mehr blinkt.
 - ▷ *Ein Signalton wird wiedergegeben.*
5. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**, um den Garprozess zu starten.
 - ▷ *Wenn der Garprozess abgeschlossen ist, werden 5 Signaltöne wiedergegeben. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.*

Wenn Sie die **Start/Pause-Taste** nicht betätigen, wird der Kombi-Mikrowellenofen nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Ofenfunktionen



1. Tippen Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion auf die **EIN/AUS-Taste**.
 - Auf dem Display werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drehen Sie den **Funktions-Drehknopf** eine Position nach rechts.
 - Das Umluftsymbol blinkt. Zeit, Temperatur und Ofensymbol werden auf dem Display angezeigt.
3. Drehen Sie den **Auswahl-Drehknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (siehe Tabelle „Ofenfunktionen“). Wenn die Symbole nicht mehr blinken, wurde der gewählte Modus aktiviert. Sie können den **Funktions-Drehknopf** auch nach links drehen, um zur vorherigen Position zu wechseln.
4. Für jeden Modus lassen sich Zeit und/oder Temperatur einstellen (Grill-Einstellungen 1, 2 und 3, wobei 3 die höchste Einstellung ist). Tippen Sie auf die **Uhr-Taste** oder die **Temperatur/Automenü-Taste**. Zeit oder Temperatur blinkt (Grill-Einstellung 1, 2 oder 3). Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** die gewünschte Zeit und/oder Temperatur ein (Grilleinstellung).
5. Tippen Sie erneut auf die **Uhr-Taste** oder die **Temperatur/Automenü-Taste**, um die Einstellung zu bestätigen.

Welche Zeiten und Temperaturen einstellbar sind, hängt vom ausgewählten Modus ab.

6. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**, um den Garprozess zu starten.
 - Wenn der Garprozess abgeschlossen ist, werden 5 Signaltöne wiedergegeben. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.

Wenn Sie die **Start/Pause-Taste** nicht betätigen, wird der Kombi-Mikrowellenofen nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kombi-Mikrowellenfunktionen



1. Tippen Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion auf die **EIN/AUS-Taste**.
 - ▷ Auf dem Display werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drehen Sie den **Funktions-Drehknopf** zwei Positionen nach rechts.
 - ▷ Das Umluftsymbol blinkt. Zeit, Temperatur und das Ofensymbol werden auf dem Display angezeigt.
3. Drehen Sie den **Auswahl-Drehknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (siehe Tabelle „Ofenfunktionen“).
 - ▷ Wenn die Symbole nicht mehr blinken, wurde der gewählte Modus aktiviert. Sie können den **Funktions-Drehknopf** auch nach links drehen, um zur vorherigen Position zu wechseln.
 - ▷ Für jeden Modus lassen sich Leistung, Zeit und/oder Temperatur einstellen .
4. Tippen Sie auf die **Leistung/Gewicht-Taste**, die **Uhr-Taste** oder die **Temperatur/Automenü-Taste**.
 - ▷ Leistung, Zeit oder Temperatur blinkt.
 - ▷ Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** die gewünschte Leistung (100, 300 oder 500 W), Zeit und/oder Temperatur ein.
 - ▷ Tippen Sie erneut auf die **Leistung/Gewicht-Taste**, die **Uhr-Taste** oder die **Temperatur/Automenü-Taste**, um die Einstellung zu bestätigen. Welche Leistungen, Zeiten und Temperaturen einstellbar sind, hängt vom ausgewählten Modus ab.
5. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**, um den Garprozess zu starten.
 - ▷ Wenn der Garprozess abgeschlossen ist, werden 5 Signaltöne wiedergegeben. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.

Wenn Sie die **Start/Pause-Taste** nicht betätigen, wird der Kombi-Mikrowellenofen nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Automatische Garprogramme

Es stehen 13 Automatik-Garprogramme zur Verfügung. Sie wählen lediglich noch Programm und Gewicht aus. Leistung, Zeit und Temperatur werden automatisch eingestellt.

Programm	Kategorie	Teil
P 01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P 02**	Beilagen	Kartoffeln – geschält/gekocht
P 03	Beilagen	Kartoffeln – geröstet
P 04	Geflügel/Fisch	Geflügelstücke
P 05*	Backwaren	Kuchen
P 06*	Backwaren	Apfelkuchen
P 07*	Backwaren	Quiche
P 08**	Aufwärmen	Getränk/Suppe
P 09**	Aufwärmen	Speise auf Teller
P 10**	Aufwärmen	Sauce/Eintopf/Teller
P 11	Fertiggerichte	Tiefkühlpizza
P 12*	Fertiggerichte	Tiefkühl-Pommes-Frites
P 13	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Lasagne

* Programme mit Vorheizen. Während des Vorheizens wird die Garzeit pausiert.
Das Vorheizsymbol leuchtet. Nach dem Vorheizen wird ein Signalton wiedergegeben.
Das Vorheizsymbol blinkt.

** Verwendet ausschließlich die Mikrowellenfunktion.

Auftauprogramme

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Programm	Auftauen	Gewichtsbereich in kg
d01	Fleisch	0,10 bis 1,50
d02	Geflügel	0,10 bis 1,50
d03	Fisch	0,10 bis 0,80
d04	Brot, Kuchen und Obst	0,10 bis 0,50

Während des Auftauens Speisen auf das Backblech aus Glas legen.

Wenn 3 Signaltöne wiedergegeben werden, wenden Sie die Speise. Anschließend auf Start/Pause-Taste tippen, um das Auftauen fortzusetzen.

Achtung!

- Während der automatischen Garprogramme wird die Mikrowellenfunktion eingeschaltet. Verwenden Sie deshalb keine Metallutensilien (siehe Kapitel „Mikrowelle verwenden“).
 - Legen Sie die Speise auf das Backblech aus Glas. Schieben Sie das Backblech in Einschubebene 1 des Ofens ein. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**.
1. Tippen Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion auf die **EIN/AUS-Taste**.
 - ▷ Auf dem Display werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
 2. Drehen Sie den **Funktions-Drehknopf** drei Positionen (P01) oder vier Positionen (d01) nach rechts.
 - ▷ Zeit und Gewicht, die erste Nummer der Automatikprogramme und das Auftausymbol/Automatikprogrammssymbol werden auf dem Display angezeigt.
 3. Drehen Sie den **Auswahl-Drehknopf** nach rechts, um ein Garprogramm auszuwählen. Wenn die Symbole nicht mehr blinken, wurde das ausgewählte Programm aktiviert. Sie können den **Funktions-Drehknopf** auch nach links drehen, um zur vorherigen Position zu wechseln.
 4. Tippen Sie auf die **Leistung/Gewicht-Taste**, um das Gewicht einzustellen.
 - ▷ Auf dem Display blinkt das Gewicht.
 5. Stellen Sie mit dem **Auswahl-Drehknopf** das Gewicht ein. Tippen Sie erneut auf die **Leistung/Gewicht-Taste**, um die Einstellung zu bestätigen.
 - ▷ Welche Gewichte einstellbar sind, hängt vom ausgewählten Programm ab.
 6. Um das automatische Garen zu starten, tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**.

Wenn das Garprogramm abgeschlossen ist, werden 5 Signaltöne wiedergegeben. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.

Wenn Sie die **Start/Pause-Taste** nicht betätigen, wird der Kombi-Mikrowellenofen nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Vorheizen

Die Vorheizfunktion lässt sich aktivieren, nachdem Sie eine der folgenden Funktionen ausgewählt haben:

	Modus	Vorheizen
Mikrowellenfunktionen	Mikrowelle	X
Ofenfunktionen	Umluft	✓
	Großer Grill + Lüfter	✓
	Umluft + Unterhitze	✓
	Großer Grill	X
	Oberhitze + Unterhitze	✓
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter	✓
	Oberhitze	X
	Unterhitze	X
Kombi-Mikrowellenfunktionen	Mikrowelle + Umluft	✓
	Mikrowelle + Grill mit Lüfter	✓
	Mikrowelle + Unterhitze + Umluft	✓

- Die Vorheizfunktion lässt sich nur aktivieren, wenn Sie bereits einen der obigen Modi ausgewählt haben. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet.
- Die anderen Einstellungen lassen sich vor oder nach der Auswahl der Vorheizfunktion konfigurieren.



1. Tippen Sie auf die **Schnelles Vorheizen-Taste**.
 - ▷ Auf dem Display wird das Vorheizensymbol angezeigt.
 2. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**, um das Vorheizen zu starten.
 - ▷ Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, werden drei Signaltöne wiedergegeben.
- Um das Vorheizen zu stoppen, öffnen Sie die Ofentür oder drücken Sie die EIN/AUS-Taste.

3. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**, um den zuvor programmierten Garprozess zu starten.

Wenn Sie die **Start/Pause-Taste** nicht betätigen, wird der Kombi-Mikrowellenofen nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung

Sie können den Kombi-Mikrowellenofen „verriegeln“, um zu verhindern, dass ein Garprozess gestartet wird.

Achtung:

- Die Kindersicherung lässt sich nur aktivieren, wenn der Kombi-Mikrowellenofen ausgeschaltet ist.
 - ▷ *Auf dem Display wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.*

Kindersicherung aktivieren:

1. Halten Sie **Temperatur/Automenü-Taste** und **Start/Pause-Taste** gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - ▷ *Auf dem Display wird das Schlüsselsymbol angezeigt. Der Kombi-Mikrowellenofen lässt sich nun nicht mehr bedienen.*

Kindersicherung deaktivieren:

1. Halten Sie **Temperatur/Automenü-Taste** und **Start/Pause-Taste** gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - ▷ *Das Schlüsselsymbol auf dem Display wird ausgeblendet. Der Kombi-Mikrowellenofen lässt sich nun wieder bedienen.*

Pause

Ist der Kombi-Mikrowellenofen in Betrieb, können Sie eine „Pause“ aktivieren.

1. Tippen Sie auf die **Start/Pause-Taste**.
 - ▷ *Das Symbol des eingestellten Modus blinkt.*
2. Tippen Sie erneut auf die **Start/Pause-Taste**, um den Prozess fortzusetzen.
 - ▷ *Das Symbol des eingestellten Modus leuchtet wieder dauerhaft.*

Aufwärmen und Garen

- Der Kombi-Mikrowellenofen heizt immer mit der gleichen Intensität. Je mehr Speisen Sie in den Mikrowellenofen stellen, umso länger wird die Garzeit.
- Breite schmale Speisen werden schneller erhitzt als kompakte große Speisen.
- Das Abdecken von Speisen mit einer Frischhaltefolie oder einem passenden Deckel verringert die Spritzgefahr, reduziert die Garzeit und hält die Feuchtigkeit in der Speise.
- **Vorsicht!** Vorsicht beim späteren Entfernen der Frischhaltefolie! Der freiwerdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Speisen, die schnell austrocknen, bei Bedarf anfeuchten. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen legen. Dadurch wird verhindert, dass sich auf ihnen eine Haut bildet.
- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, können Sie Speisen einige Male umrühren oder wenden.
- Wählen Sie beim Aufwärmen von Speisen, die bereits gekocht wurden, immer die höchste Mikrowellenleistung.
- Beim Kochen im Mikrowellenofen sind nur geringe Mengen Wasser, Salz und Gewürzen erforderlich. Geben Sie Salz am besten erst nach dem Garen hinzu. Dadurch wird verhindert, dass den Speisen Feuchtigkeit entzogen wird.
- Nach dem Ausschalten des Mikrowellenofens kocht das Essen noch einige Zeit weiter. Berücksichtigen Sie dies, um ein Zerkochen Ihrer Speisen zu vermeiden.
- **Vorsicht!** Stellen Sie beim Erhitzen geringer Mengen pulveriger Produkte (beispielsweise beim Trocknen von Kräutern) immer ein Glas Wasser in die Mikrowelle. Andernfalls besteht bei geringen Mengen das Risiko einer Selbstentzündung.

Auftauen

- Große, dichte Stücke immer mit dem Auftauprogramm auftauen. Durch das allmähliche und gleichmäßige Auftauen wird vermieden, dass die Speise außen austrocknet, während sie im Inneren noch gefroren ist.
- Zum Beschleunigen des Auftauprozesses wird empfohlen, Speisen nach einer gewissen Auftauzeit in kleinere Stücke zu teilen.
- Bei großen Fleischstücken und dichten Speisen sollten Sie einige Pausen in den Auftauprozess einbauen.
- Beim Auftauen einer unregelmäßig geformten Speise können Sie nach der Hälfte des Auftauvorgangs dünne Bereiche mit Aluminiumfolie abdecken oder umwickeln.
- Für die Zubereitung von Speisen empfehlen wir die Verwendung des Ofenrosts. Legen Sie kalte (gefrorene) Speisen niemals direkt auf den Drehteller aus Glas. Bei großen Temperaturdifferenzen kann der Teller zerspringen!

Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen

- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Garzeiten aus. Eine kalte Speise benötigt eine längere Garzeit als eine Speise, die bereits Raumtemperatur hat.
- Leichte, empfindliche Speisen kochen schneller als schwere, feste Speisen wie Eintöpfe und Wurstwaren. Seien Sie entsprechend vorsichtig beim Garen leichter, empfindlicher Speisen. Die Ränder werden schnell trocken und hart.
- Kleinere Speisen werden gleichmäßiger erhitzt, wenn Sie sie voneinander getrennt in den Mikrowellenofen legen, vorzugsweise im Kreis angeordnet.
- Bei der Verwendung von Mikrowellen-/Kombi-Mikrowellenfunktionen positionieren Sie zuerst das runde Drahtgestell auf dem Drehteller. Legen Sie dann die Speise auf das Drahtgestell. Dadurch kann die Wärme korrekt zirkulieren, und Ihre Speise ist im Handumdrehen fertig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Das Abdecken von Hühnerbeinen und -flügeln mit Aluminiumfolie verhindert das Verbrennen dieser Teile.
- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von ca. 3 cm in die Speisen ein. Das Zentrum dicker Speisen wird dadurch erwärmt, dass sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als etwa 15 Minuten in der Mikrowelle gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Alle Speisen, die kürzere Zeit gegart werden, können vorher mit einer „bräunenden“ Sauce wie Worcestershire-Sauce, Sojabohnenöl oder Barbecue-Sauce eingerieben werden.
- Fettsicheres Papier verhindert Spritzer. Außerdem hält es die Wärme in der Speise.

Grundlegende Techniken

• Anordnen von Speisen

- ▷ *Platzieren Sie dickere Stücke im Außenbereich der Drehtellers. Speisen im Außenbereich der Drehtellers empfangen die meisten Mikrowellen.*

• Rühren

- ▷ *Durch regelmäßiges Rühren von Speisen verteilen Sie die darin gespeicherte Wärme. Rühren Sie stets von außen nach innen, da die Außenseite einer Speise immer zuerst erhitzt wird.*

• Wenden

- ▷ *Große, dicke Speisen häufig wenden. Sie werden dann gleichmäßiger und schneller gegart.*

• Einstechen

- ▷ *Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eier, Meeresfrüchte oder Obst platzen in der Mikrowelle auf. Verhindern Sie dies, indem Sie die Haut oder Schale vor dem Garen mit einer Gabel oder einem ähnlichen Hilfsmittel mehrfach durchstechen.*

• Prüfen

- ▷ *Speisen werden schnell gegart. Sie sollten sie deshalb regelmäßig überprüfen. Nehmen Sie Speisen kurz bevor sie fertig sind aus der Mikrowelle.*

- **Stehzeit**

- ▷ *Lassen Sie Speisen, die Sie aus der Mikrowelle genommen haben, 3 bis 10 Minuten abgedeckt stehen. Der Garvorgang setzt sich dabei fort. Speisen mit trockener Kruste wie Kuchen nicht abdecken!*

- **Gemüse garen**

- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisches Gemüse. Wenn Gemüse aufgrund längerer Lagerzeit etwas schlaff geworden ist, kann es kurz in kaltes Wasser gelegt werden, um Feuchtigkeit aufzunehmen.
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse einen großen Teller, damit die Gemüseschicht darauf nicht zu dick wird.
- Garen Sie Gemüse vorzugsweise nur mit dem Wasser, das nach dem Waschen daran haftet.
- Bedecken Sie die Speise immer mit Mikrowellen-Frischhaltefolie.
- Geben Sie kein Salz hinzu. Die im Gemüse natürlich vorhandenen Salze sorgen in der Regel für genügend Geschmack. Wenn Sie dennoch Salz hinzufügen müssen, tun Sie dies nach dem Garen.
- Gemüse so kurz wie möglich garen. Lassen Sie die Speise nach dem Ausschalten der Mikrowelle noch einige Zeit weiterkochen.
- Überprüfen Sie, ob das Gemüse fertig ist, indem Sie es mit einer Gabel oder einem Spieß einstechen.

- **Fisch garen**

- Fisch muss nach und nach gegart werden. Für dünnen oder fetten Fisch und für kleine Portionen eine geringere Leistungsstufe bis 30 % auswählen. In anderen Fällen können Sie die Leistung gefahrlos etwas höher einstellen. Lassen Sie die Speise nach dem Ausschalten der Mikrowelle aber noch einige Zeit weiterkochen. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.

Gerät pflegen

- Salze haben eine starke scheuernde Wirkung. Lagert sich Salz im Garraum ab, kann sich stellenweise Rost bilden.
- Saure Saucen wie Ketchup und Senf, aber auch gesalzene Speisen wie Pökelbraten enthalten Chloride und Säuren. Diese greifen die Edelstahloberflächen an. Garraum nach jedem Gebrauch reinigen!
- Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Metallkratzer zur Reinigung der Glastür des Ofens, weil hierdurch die Oberfläche zerkratzt werden und das Glas brechen kann.
- KEINE Dampfreiniger zum Reinigen des Mikrowellenofens verwenden.
- Bei starker Verschmutzung der Dichtung an der Außenseite des Garraums schließt die Garraumtür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Einheiten können beschädigt werden. Dichtgummi sauber halten!
- Reinigen Sie den Mikrowellenofen regelmäßig innen und außen mit Seifenwasser. Trocknen Sie sie gründlich mit einem trockenen Tuch ab. Stelle Sie sicher, dass die Verteilerabdeckung des Mikrowellenofens immer sauber ist (im Garraum rechts). Bei verschmutzter Abdeckung kann es zu Funkenbildung kommen.
- Garraum sofort nach Gebrauch reinigen. Entfernen Sie Kondensationswasser, übergekochte Flüssigkeit und Speisereste mit einem feuchten Tuch. Krümel und zurückbleibende Flüssigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Zubehör regelmäßig reinigen. Spülmittel, Wasser und Bürste verwenden. Anschließend Zubehör gut mit einem trockenen Tuch trocknen. Zubehör kann auch im Geschirrspüler gewaschen werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas mit Essig oder Zitronenwasser in den Garraum stellen. Schalten Sie die Mikrowelle zwei Minuten lang bei höchster Leistung ein. Anschließend mit einem feuchten Tuch trocken wischen.

Was ist zu tun, wenn...

Wenn der Mikrowellenofen nicht so gut kocht, wie er sollte, wenn im Garraum Funken sprühen, wenn das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie zuerst, die Ursache des Problems selbst zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Prüfen Sie Folgendes:

- Ist der Stecker mit der Steckdose verbunden?
- Ist die Gerätetür korrekt geschlossen?
- Wurden Leistung und Garzeit korrekt eingestellt?
- Befinden sich im Mikrowellenofen Gegenstände, die dort nicht hingehören?
- Verwenden Sie die richtigen Kochutensilien?
- Befindet sich der Drehteller im Mikrowellenofen?
- Sind die Lüftungsöffnungen blockiert?
- Wurden die Speisen ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie die Speisen während des Garvorgangs gewendet bzw. umgerührt?
- Ist die Kindersicherung aktiviert?

TECHNISCHE DATEN

Auf dem Typenschild an der Innenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Technische Daten

Außenmaße (B x T x H)	595 mm x 548 mm* x 454 mm
Einbaumaße	560 mm x 550 mm x 450 mm
Innenvolumen	50 liter
Nennspannung	230 V ~ / 50 Hz
Nenn-Eingangsleistung	3000 W
Nenn-Ausgangsleistung	900 W

* Tiefe ohne die 20 mm Tiefe des Bedienfelds.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Piktogramm eines durchgestrichenen Abfallbehälters, das sich auf dem Produkt befindet, weist darauf hin, dass das elektrische Haushaltsgerät separat entsorgt werden muss. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können erneut verwendet werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



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

www.etna.nl
www.etna.be



829918

829918 / VER 2 / 07-04-2022

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

