MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

FOUR
OFEN

CM751ZT
CM851RVS
CM851ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

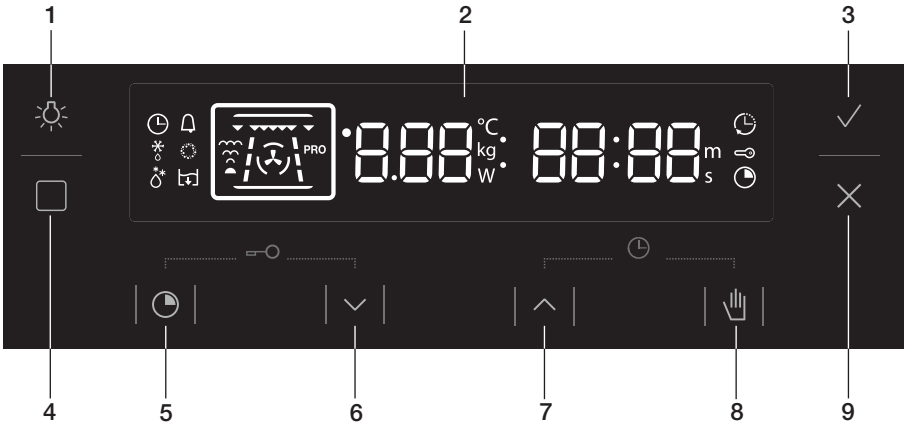
ETNA® KEUKENAPPARATUUR

FR	Mode d’emploi	FR 3 - FR 54
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 54

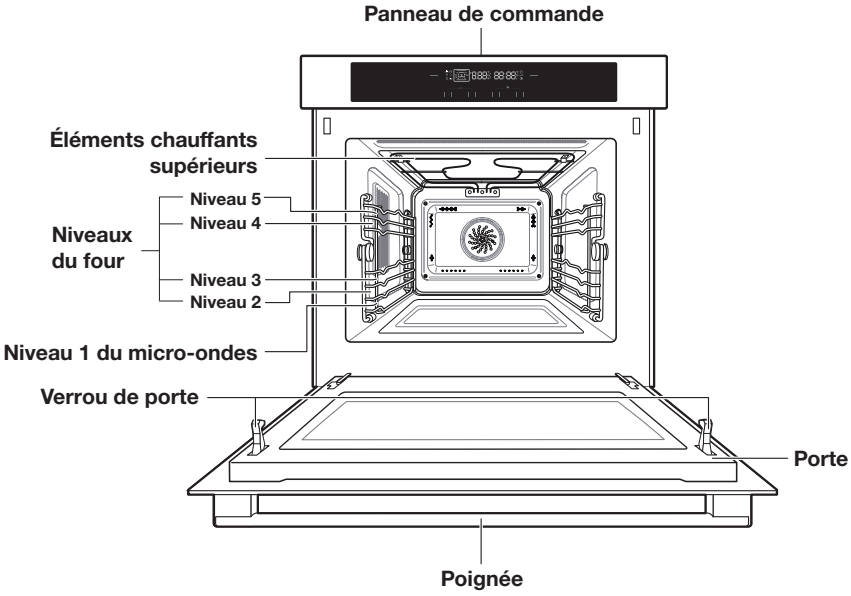
SOMMAIRE

Panneau de commande 4
Fonctions du four 5
Accessoires. 6
Utilisation de ce manuel 7
Réglage de l'horloge. 8
Réglage du mode d'économie d'énergie 9
Possibilités de cuisson 10
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 12
Utilisation du mode micro-ondes 13
Utilisation des fonctions du four. 23
Réglage de la durée de cuisson 29
Réglage de l'heure de fin 30
Durée de cuisson différée. 31
Utilisation des fonctions combinées. 32
Utilisation des menus automatiques 36
Utilisation du panier vapeur 42
Utilisation du mode Aqua Clean 47
Désactivation du signal sonore. 48
Sécurité enfant 49
Nettoyage du four à micro-ondes. 50
Entreposage et réparation du four à micro-ondes 50
Résolution des problèmes 51
Codes d'erreur 52
Spécifications techniques. 53
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage. 54

PANNEAU DE COMMANDE



1. TOUCHE MARCHE/ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE
2. AFFICHAGE
3. TOUCHE DE DÉMARRAGE
4. SÉLECTEUR DE FONCTION
5. TOUCHE DE MINUTERIE
6. TOUCHE DE RÉGLAGE « DIMINUTION »
7. TOUCHE DE RÉGLAGE « AUGMENTATION »
8. TOUCHE DE SÉLECTION
9. TOUCHE ARRÊT/ANNULATION

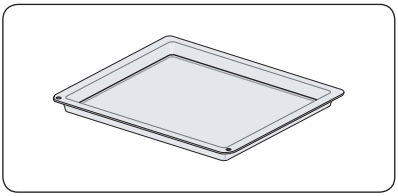


Remarque

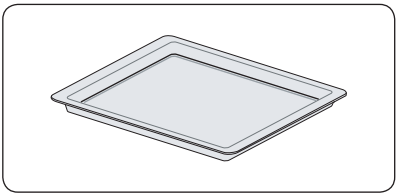
- Le niveau 1 est situé en bas du four et les niveaux supérieurs se trouvent au-dessus de celui-ci.
- Les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Le niveau 1 est principalement utilisé pour la fonction micro-ondes avec la lèchefrite en céramique.
- Consultez les guides de cuisson dans ce mode d'emploi afin de déterminer le niveau approprié pour vos préparations.

ACCESSOIRES

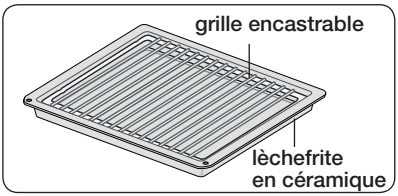
Les accessoires suivants sont fournis avec votre micro-ondes :



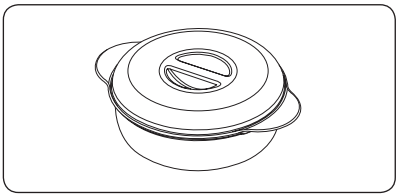
1 Lèchefrite en céramique
(à utiliser en mode micro-ondes)



2 Lèchefrite
(NE PAS utiliser en mode micro-ondes)



3 Grille pour lèchefrite en céramique
(à utiliser avec le menu rapide et
le mode gril)



4 Panier vapeur
Utilisez le panier vapeur en plastique
pour préparer des plats à la vapeur.

Remarque

Consultez les guides de cuisson dans ce mode d'emploi pour sélectionner l'accessoire approprié pour vos préparations.

UTILISATION DE CE MANUEL

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four Etna. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

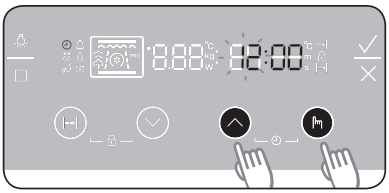
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

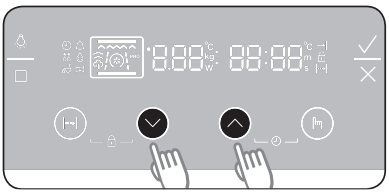
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Quand vous branchez l'appareil au secteur pour la première fois, l'AFFICHAGE s'allume. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'AFFICHAGE.

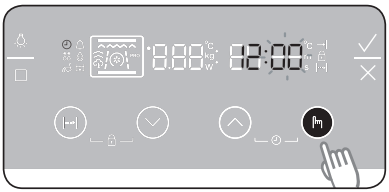
Réglage de l'horloge



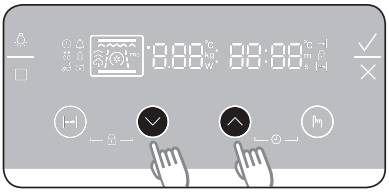
1 Appuyez simultanément sur la touche de réglage « augmentation » et la touche de sélection. « 12 » se met à clignoter.



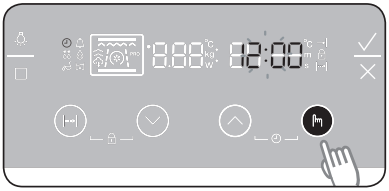
2 Utilisez les touches de réglage pour régler l'heure.



3 Appuyez encore une fois sur la touche de sélection. « 00 » se met à clignoter.



4 Utilisez les touches de réglage pour régler les minutes.



5 Appuyez encore une fois sur la touche de sélection.

Remarque

Si vous appuyez sur une touche, le réglage se met à clignoter. Vous pouvez à présent modifier le réglage. Vous ne pouvez modifier le réglage que s'il clignote. Si le réglage cesse de clignoter, vous devez appuyer sur la touche afin qu'il recommence à clignoter.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

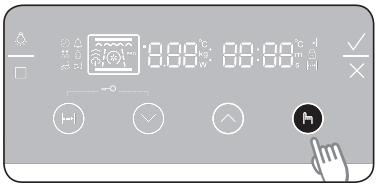
Le four est doté d'un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

Mode veille

Si le four n'est pas utilisé pendant 2 minutes, le mode veille est activé (par défaut).

Mode ECO

En mode ECO, l'heure actuelle n'est pas affichée. Vous ne pouvez pas utiliser le four.



1 Appuyez sur la touche de sélection pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l'affichage est vide.

Pour passer en mode veille, ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche. L'heure actuelle s'affiche et le four est prêt à être utilisé.

La liste suivante affiche les différentes possibilités de cuisson et les différents réglages de four disponibles. Utilisez les guides de cuisson figurant dans les pages suivantes pour déterminer le mode et le réglage correspondant à vos recettes.

MODE MICRO-ONDES

	Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Vous réglez la puissance et la durée de cuisson manuellement pour les différents plats.

MODE FOUR

	**Convection** Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur sont activés. La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce réglage convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille. Température recommandée : 180 °C
	**Mode gril** Le mode gril convient particulièrement pour griller de petites quantités, comme de la baguette, du filet de poisson, ou pour gratiner des plats. Placez toujours le plat au milieu de la grille + lèchefrite en céramique, car l'élément se trouve au centre du four. Température recommandée : 180 °C
	**Mode maxi gril** Les deux éléments supérieurs chauffent le plat. Le maxi gril convient pour griller des biftecks, des saucisses et préparer du pain grillé au fromage. Température recommandée : 220 °C
	**Gril + ventilateur** Le ventilateur distribue la chaleur générée par l'élément chauffant supérieur. Ce réglage peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson. Température recommandée : 220 °C

FONCTIONS AUTOMATIQUES

	**MODE DÉCONGÉLATION** Sélectionnez l'un des 5 programmes de décongélation. Le ventilateur est activé à basse température pendant la décongélation. Retournez les aliments pendant la décongélation. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer la décongélation.
	AQUA CLEAN La vapeur brûlante humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. Le programme Aqua Clean dure 15 minutes.

U:01	**MENUS LÉGUMES** Sélectionnez l'un des dix programmes « menus légumes ». La durée de cuisson et la puissance sont réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer le processus de cuisson.
A:01	**MENUS AUTOMATIQUES** Sélectionnez l'un des dix programmes menus automatiques. La durée et la température sont réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour démarrer le processus de cuisson.

FONCTIONS COMBINÉES

	**Micro-ondes + air pulsé** Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux rôtis de bœuf, aux génoises et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles.
	**Micro-ondes + gril** Cette fonction convient pour toutes sortes d'aliments qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi que pour des aliments nécessitant une durée de gratinage courte. Elle s'utilise aussi pour les aliments épais dont le dessus est doré et croustillant (des morceaux de poulet par exemple).

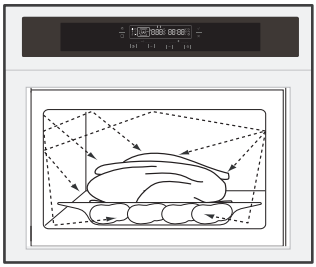
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer des plats sans altérer la couleur ou la forme.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- **le mode micro-ondes**
- **les fonctions combinées**

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Cela cuit le plat de manière égale.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson continue, parce que la chaleur est répartie dans le plat.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Contenu liquide
   - Température de démarrage (refroidi ou non)

Important

Le plat est cuit par l'intérieur, par distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four.

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

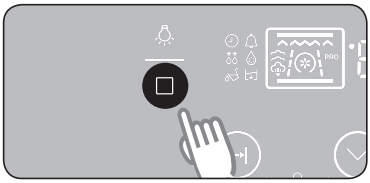
- Le chauffage égal au centre du plat ;
- Des températures égales dans l'ensemble du plat.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

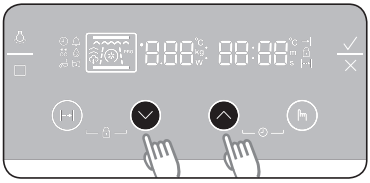
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson aux micro-ondes, celles-ci pénètrent dans les aliments. Elles sont attirées et absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre dans les aliments.
Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement.
Ce déplacement rapide crée une friction. La chaleur qui en résulte fait cuire les aliments.

IMPORTANT : utilisez la lèchefrite en céramique insérée au niveau 1.

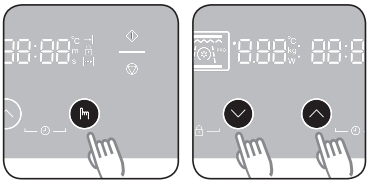
Mode micro-ondes



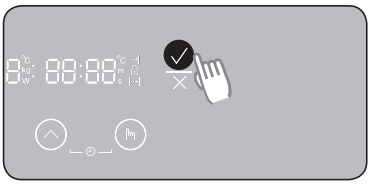
1 Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction. L'heure et la puissance apparaissent sur l'AFFICHAGE.



2 Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée maximale de cuisson est de 90 minutes.



3 Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur la touche de sélection et réglez le niveau désiré à l'aide des touches de réglage.



4 Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

Guide des niveaux de puissance micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DE SORTIE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	800	Pour réchauffer des liquides.
ÉLEVÉ	83	700	Pour réchauffer et cuire des plats.
MOYEN ÉLEVÉ	67	600	Pour réchauffer et cuire des plats.
MOYEN	50	450	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
MOYEN FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
FAIBLE	11	100	Pour décongeler des aliments délicats.

Guide des ustensiles adaptés au four à 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. De ce fait, n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal. Les ustensiles prévus pour les micro-ondes peuvent être utilisés sans problème. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode micro-ondes, la lèchefrite en céramique insérée au niveau 1.

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	REMARQUES
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide		
• Gobelets en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé.
• Sacs en papier ou journaux	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Risque d'arcs électriques.
Verrerie		
• Plats allant au four	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques.
• Verrerie fine	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement.
• Bocaux en verre	✓	Le couvercle doit être enlevé. Conviennent pour réchauffer seulement.

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	REMARQUES
Métal		
• Plats	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
• Liens de fermeture métalliques pour sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout	✓	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffement. Pour absorber l'excédent d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risque d'arcs électriques.
Plastique		
• Barquettes	✓	Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine.
• Film alimentaire	✓	Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs de congélation	✓✗	Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter le dessèchement des aliments ainsi que les projections.

Remarque

Lorsque des étincelles se produisent dans un four à micro-ondes, on parle d'« arc électrique ».

✓ : Recommandé
✓✗ : Attention
✗ : Dangereux

Guide général de cuisson aux micro-ondes

Plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes
De nombreux aliments sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les puddings cuits à la vapeur, les confitures et les chutneys peuvent également être cuits aux micro-ondes.

Couverture pendant la cuisson
Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Il est possible de couvrir les aliments de différentes façons : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film alimentaire adapté aux micro-ondes.

Temps de repos
Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant les temps de repos spécifiés pour permettre une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

Guide général de cuisson des légumes surgelés

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir le tableau).
Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert.

Plat	**Portion** (g)	**Puissance** (W)	**Durée** (min.)	**Temps de repos** (min.)	**Instructions**
Épinards	150	600	5 - 6	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Macédoine de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Macédoine de légumes (mélange de légumes chinois)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.

Guide de préparation des légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillerées à soupe) d'eau froide par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir le tableau). Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant la cuisson et encore une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson sera rapide.

Remarque : Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Plat	**Portion** (g)	**Durée** (min.)	**Temps de repos** (min.)	**Instructions**
Brocoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Assurez-vous que les fleurettes sont de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillerées à soupe) d'eau.
Carottes	250	5 - 6	3	Coupez les carottes en tranches égales.
Chou-fleur	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Assurez-vous que les fleurettes sont de taille égale. Coupez les grandes fleurettes en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient al dente.
Aubergine	250	3 - 4	3	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireau	250	3 - 4	3	Coupez le poireau en rondelles épaisses.
Champi-gnons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Faites cuire les petits champignons en entier, coupez les champignons plus grands en tranches. N'ajoutez pas d'eau. Aspergez de jus de citron. Poivrez et salez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en rondelles ou en demi-rondelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Poivron	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux (ou en quatre) en morceaux de taille égale.
Navet	250	5 - 6	3	Coupez le navet en petits cubes.

Guide de préparation du riz et des pâtes

Riz — Utilisez un grand plat en pyrex avec un couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Laissez cuire à couvert. Remuez après la cuisson et avant le temps de repos. Ajoutez du sel ou des herbes fines et du beurre. Il se peut que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin de la durée de cuisson.

Pâtes — Utilisez un grand plat en pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Ne couvrez pas pendant la cuisson. Remuez plusieurs fois pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Plat	**Portion** (g)	**Puissance** (W)	**Durée** (min.)	**Temps de repos** (min.)	**Instructions**
Riz blanc (étuvé)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz blanc + riz sauvage)	250	800	17 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + céréales)	250	800	18 - 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10 - 11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes réchauffe les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Diviser et couvrir
Évitez de réchauffer des morceaux de grosse taille. Ils ont tendance à être trop cuits et à se dessécher sans être chauds au centre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en réchauffant des morceaux moins gros. En réchauffant les aliments à couvert, vous éviterez qu'ils ne dessèchent.

Niveaux de puissance
Il est possible d'utiliser différents niveaux de puissance pour réchauffer les aliments.
En général, il vaut mieux utiliser une puissance faible pour les aliments délicats ou les aliments qui réchauffent rapidement (comme les tartelettes sucrées).

Remuer
Vous obtiendrez de meilleurs résultats en remuant ou en tournant l'aliment pendant le réchauffage. Si possible, remuez encore une fois avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides lors du réchauffage.

Durée de réchauffage et de repos
La première fois que vous réchauffez un aliment, notez la durée pour référence ultérieure. Évitez de surchauffer les aliments. En cas de doute, il vaut mieux sous-estimer la durée de réchauffage et prolonger ensuite le réchauffage si nécessaire. Assurez-vous que les aliments sont réchauffés de façon homogène.
Laissez les aliments réchauffés reposer un instant pour permettre à la température de se répartir uniformément. Le temps de repos conseillé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

Réchauffer des liquides

Soyez particulièrement prudent lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter les projections brûlantes et les éventuelles blessures, placez une cuillère ou un bâton en verre dans la boisson. Remuez la boisson pendant et toujours après le réchauffage. Laissez la boisson reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four pour permettre à la température de se répartir uniformément.

Réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé
Soyez particulièrement prudent lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez encore une fois et vérifiez la température.
La température recommandée est de 30 à 40 °C.

Lait pour bébé
Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Réchauffez le biberon sans le couvrir.
Ne réchauffez jamais un biberon encore muni de sa tétine, il risquerait d'exploser en cas de surchauffe. Secouez bien avant de laisser reposer et encore une fois avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
La température recommandée est de 37 °C.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébé
Les niveaux de puissance et les durées figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Plat	Portion	Puissance (W)	Durée	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Mettez le contenu dans une assiette creuse en céramique. Laissez cuire à couvert. Mélangez bien les aliments après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec	2 - 3	Mettez le contenu dans une assiette creuse en céramique. Laissez cuire à couvert. Mélangez bien les aliments après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec 50 sec à 1 min	2 - 3	Remuez ou secouez bien le contenu avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez le biberon au centre de la lèchefrite en céramique. Ne couvrez pas pendant la cuisson. Remuez bien le biberon et laissez reposer au moins 3 minutes. Avant de servir, remuez bien le contenu et vérifiez soigneusement la température.

Réchauffer des liquides et des aliments

Les niveaux de puissance et les durées figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Plat	Portion	Puissance (W)	Durée	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et réchauffez la boisson sans la couvrir. Placez la tasse au centre de la lèchefrite en céramique. Remuez le contenu avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-4	2-3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Pâtes avec sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Repas complet (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Mettez le repas composé de 2 ou 3 ingrédients réfrigérés dans une assiette en céramique. Recouvrez le tout avec du film alimentaire.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide. Très pratique lorsque des invités débarquent à l'improviste. Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler. Placez les aliments surgelés dans un plat, sans couvercle. Tournez-les à mi-décongélation, laissez couler le liquide et retirez les éventuels abats dès que possible. Vérifiez de temps en temps que les aliments ne chauffent pas. Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les en les recouvrant de papier aluminium pendant la décongélation. Si la surface extérieure de la volaille commence à chauffer, appuyez sur ARRÊT/ANNULATION et laissez-la reposer 20 minutes avant de continuer. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin d'achever le processus de décongélation. Le temps de repos nécessaire pour une décongélation complète varie en fonction de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

Conseil : Les aliments plats décongèlent mieux que les aliments épais, et les petites quantités nécessitent moins de temps que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

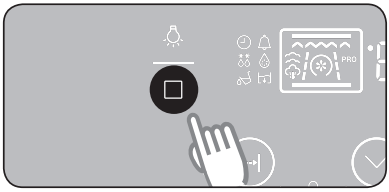
Utilisez le tableau suivant à titre de référence pour décongeler des aliments surgelés à une température comprise entre -18 et -20 °C.

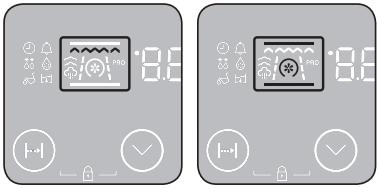
Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W). Placez l'aliment sur la lèchefrite en céramique et insérez-la au niveau 1 dans le four à micro-ondes.

Plat	**Portion** (g)	**Durée** (min.)	**Temps de repos** (min.)	**Instructions**
Viande Viande de bœuf hachée Côtes de porc	 250 500 250	 6 - 7 8 - 12 7 - 8	 15 - 30	 Placez la viande sur une assiette en céramique. Enveloppez de papier aluminium les parties fines. Retournez les aliments à la mi-décongélation.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	 500 g (2 pièces) 1200	 12 - 14 28 - 32	 15 - 60	 Placez les morceaux de poulet (côté peau vers le bas) et les poulets entiers (poitrine vers le bas) sur une assiette en céramique. Recouvrez les morceaux plus fins, comme les ailes et les extrémités, avec du papier aluminium. Retournez les aliments à la mi-décongélation.
Poisson Filets de poisson Poisson entier	 200 400	 6 - 7 11 - 13	 10 - 25	 Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus épais sur les morceaux plus fins. Recouvrez les extrémités fines des filets ou la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Retournez les aliments à la mi-décongélation.
Fruits Baies	 300	 6 - 7	 5 - 10	 Répartissez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (env. 50 g par pièce) Pain grillé/ sandwichs grillés	 2 pièces 4 pièces 250 500	 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	 5 - 20	 Disposez les petits pains en cercle ou le pain horizontalement sur du papier absorbant sur la lèchefrite en céramique. Retournez les aliments à la mi-décongélation.

Ce mode offre quatre réglages. Consultez les guides de cuisson pour déterminer le réglage approprié

Réglages du four

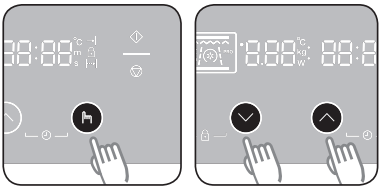




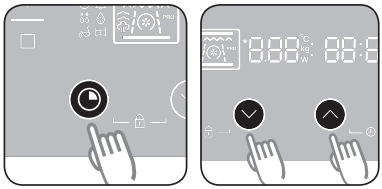
1 Appuyez sur le sélecteur de fonction pour sélectionner un réglage de four.

Appuyez plusieurs fois sur le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le réglage de four désiré s'affiche sur l'écran.

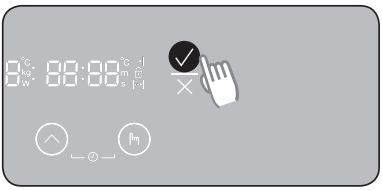
	Air pulsé	Appuyez deux fois sur le sélecteur de fonction.	180°C
	Gril + ventilateur	Appuyez trois fois sur le sélecteur de fonction.	220°C
	Maxi gril	Appuyez quatre fois sur le sélecteur de fonction.	220°C
	Gril	Appuyez cinq fois sur le sélecteur de fonction.	180°C



2 Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur la touche de sélection et réglez le niveau désiré à l'aide des touches de réglage.
Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson.



3 Appuyez sur la touche de minuterie et les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée.
La durée maximale de cuisson est de 10 heures. Vous pouvez modifier la durée de cuisson pendant la cuisson.



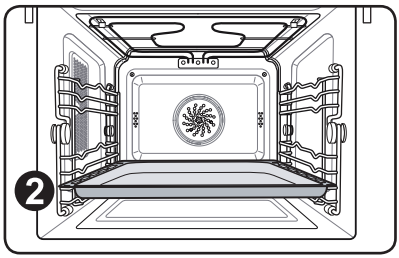
4 Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

Remarque

1) Vous pouvez modifier la durée de cuisson et la température pendant la cuisson.
2) En mode four, le fonctionnement des éléments chauffants est régulièrement interrompu afin de réguler la température.

Air pulsé

Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur sont activés. La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce réglage convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille + lèchefrite en céramique est normalement insérée au niveau 2.
* Réglage de la température : 40 - 230 °C.

* N'utilisez que des plats allant au four qui résistent à des températures de 250 °C.

Tableau de cuisson

Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four si vous utilisez la fonction intensive.

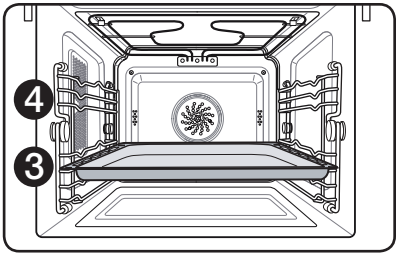
Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Lasagnes 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	0:20 - 0:25
Gratin de légumes 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	170	0:40 - 0:50
Gratin dauphinois 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	170	0:50 - 1:00
Rôti de bœuf /2 kg à point	2	Grille + lèchefrite en céramique	160	1:30 - 1:40
Canard entier / 2 kg	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	1:30 - 1:40
2 poulets entiers / 1,2 kg la pièce	2	Grille + lèchefrite en céramique	180	1:30 - 1:40

Remarque

Il n'est pas nécessaire de tourner l'aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

Gril

Cette fonction convient pour griller de petites quantités d'aliments plats comme les biftecks, les côtelettes, le poisson et le pain grillé. Placez les aliments au centre de la grille. Seul l'élément chauffant supérieur est activé.



Pour griller, insérez la grille + la lèchefrite en céramique au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 3.
* Réglage de la température : 180 °C.

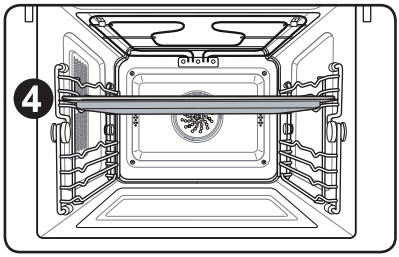
Tableau du gril

Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Camembert fondu (2 - 4 pièces de 75 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	9 - 11
Baguette surgelée garnie (mozzarella et tomate ou jambon et fromage)	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	14 - 16
Bâtonnets de poisson, surgelés (300 - 450 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	15 - 20
Hamburger de poisson, surgelé (300 - 450 g) Ne préchauffez pas le four	3	Lèchefrite	180	23 - 27
Pizza, surgelée (300 - 400 g) Ne préchauffez pas le four	4	Grille + lèchefrite en céramique	170	15 - 18

Maxi gril

Le maxi gril convient particulièrement pour griller de grandes quantités d'aliments plats comme les biftecks, les côtelettes et le poisson. Il convient également pour préparer du pain grillé. En sélectionnant cette fonction de four, vous activez les éléments chauffants supérieurs et le gril. Il est recommandé de préchauffer le four lorsque vous utilisez le maxi gril.



Pour griller, insérez la grille + la lèchefrite en céramique au niveau 4.
* Réglage de la température : 150 - 230 °C.

* N'utilisez que des plats allant au four qui résistent à des températures de 230 °C.

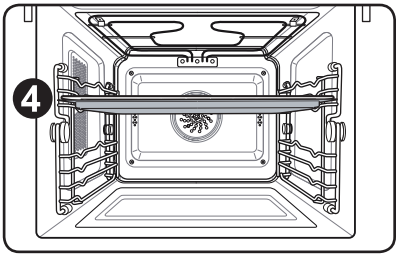
Tableau du gril

Les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau sont données à titre de référence.

Plat	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée (min.)
Saucisses (épaisses) 5 - 8 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	180	5 - 7 retourner 5 - 7
Saucisses (fines) 8 - 10 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	180	4 - 5 retourner 4 - 5
Pain grillé 5 - 10 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	230	1 - 2 retourner 1 - 2
Sandwichs grillés 4 - 6 pièces	4	Grille + lèchefrite en céramique	200	4 - 8
Crêpe garnie (350 - 450 g)	4	Lèchefrite	200	20 - 25
Bifteck (400 - 800 g)	4	Grille + lèchefrite en céramique	230	7 - 8 retourner 6 - 7

Gril + ventilateur

Le gril et le ventilateur à l'arrière du four sont activés. Le ventilateur assure la circulation de l'air chaud. Il vaut mieux préchauffer le four avant d'enfourner les aliments.



Pour griller, la grille + la lèchefrite en céramique ou la lèchefrite sont généralement insérées au niveau 4.
* Réglage de la température : 150 - 230 °C
* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température de cuisson sur 170-220 °C et préchauffez le four pendant 5 minutes.

Plat	Niveau de la grille	Durée (minutes)	Accessoires	Température (°C)
Saucisses 250-350g	4	7 - 9	Grille + lèchefrite en céramique	200
Quartiers de pommes de terre 4 pièces	4	20 - 23	Grille + lèchefrite en céramique	210
Frites au four surgelées 400-500g	4	11 - 15	Lèchefrite	220
Pommes de terre rissolées surgelées 6-8 chaque	4	18 - 22	Lèchefrite	210
Nuggets de poulet surgelés 400-500g	4	9 - 13	Lèchefrite	220
Pavé de saumon 400-500g	4	12 - 15	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	220
Filet de poisson 300-400g	4	12 - 15	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180
Poisson entier 300-400g	4	10 - 13	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180
Morceaux de poulet 400-500g	4	27 - 32	Grille + lèchefrite en céramique / lèchefrite	180

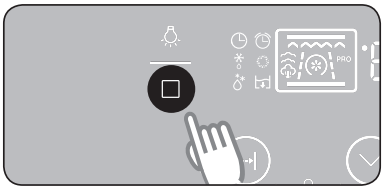
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrêtera. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur **Démarrage**.

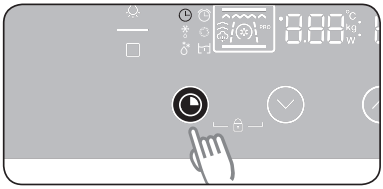
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Vous pouvez régler une durée de cuisson de jusqu'à 10 heures. Le four s'arrête automatiquement une fois la durée de cuisson écoulée.

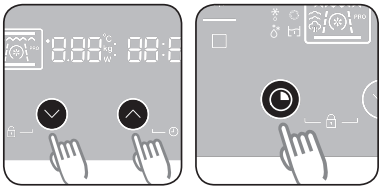
Exemple : réglage de la durée de cuisson.



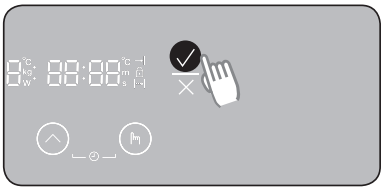
1 Sélectionnez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température si vous le désirez).



2 Appuyez sur la touche de minuterie. *Le symbole de la durée de cuisson s'allume à l'écran.*



3 Réglez la durée de cuisson voulue à l'aide des touches de réglage. Appuyez sur la touche de minuterie.



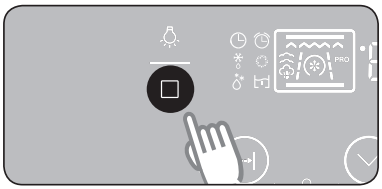
4 Appuyez sur DÉMARRAGE. La cuisson commence.

Remarque

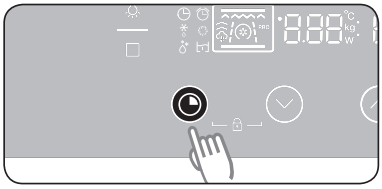
1) Une fois la durée programmée expirée, un signal sonore est émis quatre fois. « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint automatiquement. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.
2) Vous pouvez régler à nouveau la durée de cuisson programmée comme indiqué ci-dessus.
3) Si vous souhaitez annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur la touche de minuterie et utilisez les touches de réglage pour régler la durée sur zéro.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN

Réglez l'heure de fin à laquelle vous souhaitez éteindre le four. Exemple : éteindre le four à 14 heures.

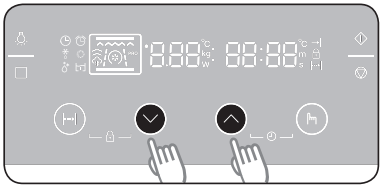


1 Sélectionnez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température si vous le désirez).

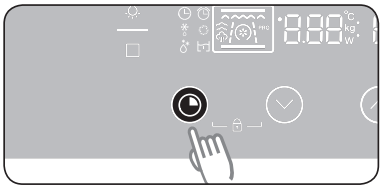


2 Appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes.
L'heure actuelle clignote.
Le symbole de « l'heure de fin » s'allume.

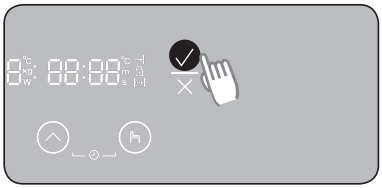
Exemple : Il est 13:00.
« 13:00 » clignote.



3 Réglez l'heure de fin souhaitée (14:00) à l'aide des touches de réglage.
Exemple : L'heure souhaitée est 14 heures.



4 Appuyez de nouveau sur la touche de minuterie.
Exemple : L'heure actuelle est 13:00.
L'heure de fin souhaitée est 14:00.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.
La durée de cuisson « 1:00 » s'affiche.
La cuisson commence.

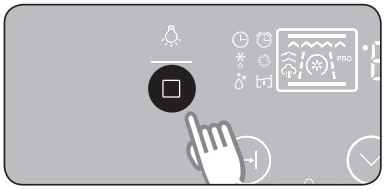
Remarque

1) L'écran affiche le temps restant. Une fois la durée programmée expirée, un signal sonore est émis quatre fois. « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint automatiquement. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.
2) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson réglée au préalable pour obtenir de meilleurs résultats. Appuyez sur la touche de minuterie et modifiez la durée à l'aide des touches de réglage.
3) Si vous souhaitez annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur la touche de minuterie et utilisez les touches de réglage pour régler la durée sur zéro. Appuyez de nouveau sur la touche de minuterie.
3) Vous pouvez régler à nouveau l'heure de fin comme indiqué ci-dessus. Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur HEURE DE FIN et réglez l'heure sur l'heure actuelle.

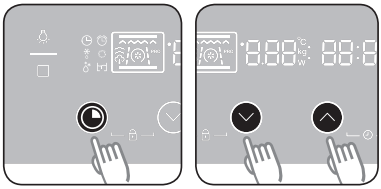
DURÉE DE CUISSON DIFFÉRÉE

Réglez l'heure de fin (l'heure à laquelle le four doit s'éteindre) et la durée de cuisson.
Exemple : Réglage de la durée de cuisson (2 heures) et de l'heure de fin (18:00).

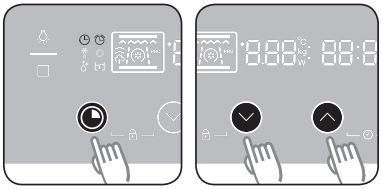
Exemple avec le mode air pulsé : Heure actuelle : 12:00
Durée de cuisson : 2 heures
Heure de fin : Vous souhaitez terminer la cuisson à 18:00



1 Sélectionnez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température si vous le désirez).



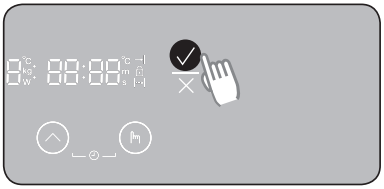
2 Appuyez sur la touche de minuterie. Réglez la durée de cuisson voulue à l'aide des touches de réglage (2 heures). *Le symbole de la durée de cuisson s'allume à l'écran.*



3 Appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes.

- La durée de cuisson est additionnée à l'heure actuelle et « 14:00 » s'affiche. *Le symbole de l'heure de fin s'allume.*

Réglez l'heure de fin souhaitée (18:00) à l'aide des touches de réglage. Attendez 5 secondes jusqu'à ce l'heure de fin soit réglée.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

- Un symbole s'affiche sur l'écran indiquant que la fonction d'arrêt différé est activée.
- Le four démarre automatiquement à l'heure réglée (16:00) et la durée de cuisson est affichée.

Remarque

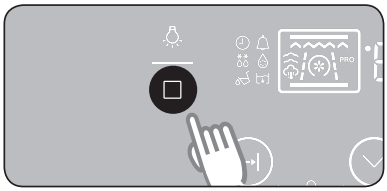
- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin avant la fin de la durée programmée.
- Une fois la durée programmée expirée, un signal sonore est émis quatre fois. « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint automatiquement.

AVERTISSEMENT
Ne laissez pas des aliments trop longtemps dans le four, ils pourraient se gâter.

Micro-ondes + gril

Ce mode combine la chaleur radiante du gril avec la vitesse de la cuisson aux micro-ondes. La durée de cuisson sera raccourcie, tandis que les aliments seront dorés et croustillants. Cette fonction convient pour toutes sortes d'aliments qui doivent être réchauffés et gratinés (pâtes, etc.) ainsi que pour des aliments nécessitant une durée de gratinage courte. Elle s'utilise aussi pour les aliments épais dont le dessus est doré et croustillant (des morceaux de poulet par exemple).
Pour dorer les deux faces des aliments, tournez-les à mi-cuisson.

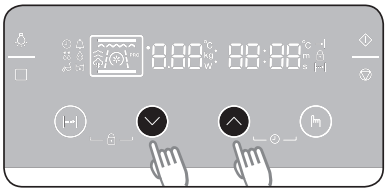
Sélection de la fonction micro-ondes + gril



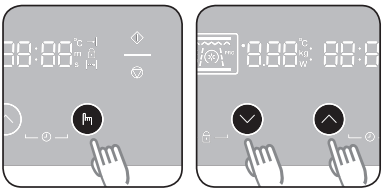
1 Appuyez six fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le réglage micro-ondes + gril.



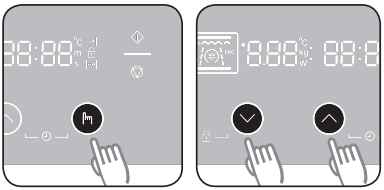
2 La fonction micro-ondes + gril, la durée de cuisson et la puissance sont indiquées sur l'affichage.



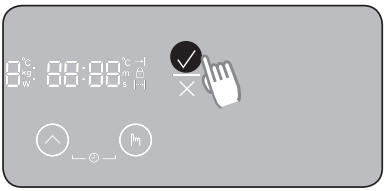
3 Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée.



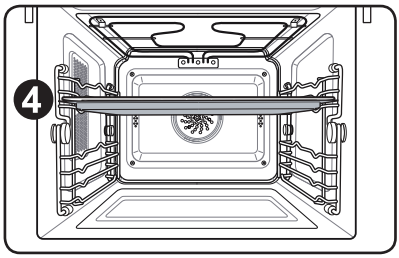
4 Appuyez sur la touche de sélection et réglez la puissance à l'aide des touches de réglage.



5 Appuyez sur la touche de sélection et réglez la température souhaitée à l'aide des touches de réglage. Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson.



6 Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.



En mode gril + micro-ondes, la lèchefrite en céramique est normalement insérée avec la grille au niveau 4.
* Puissance du micro-ondes : 100 - 600 W
* Réglage de la température : 40 - 200 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

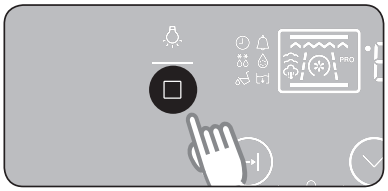
Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

Plat	**Niveau**	**Puissance** (W)	**Tempéra-ture** (°C)	**Durée** 1e (min.)	**Durée** 2e (min.)	**Accessoires**
Pommes de terre rissolées 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Lèchefrite en céramique
Tomates grillées 3 pièces	4	180	170	7 - 9	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Gratin de légumes 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Poisson grillé 1 pièce	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Lèchefrite en céramique avec grille
Morceaux de poulet 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Lèchefrite en céramique avec grille

Micro-ondes + air pulsé

Ce réglage combine l'air pulsé et les micro-ondes. Cela permet de réduire la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux rôtis de bœuf, aux génoises et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles.

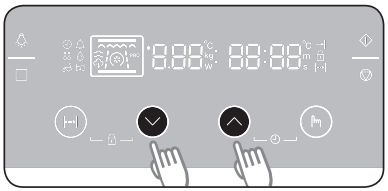
Sélection de la fonction micro-ondes + air pulsé



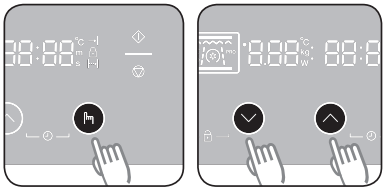
1 Appuyez sept fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner la fonction micro-ondes + air pulsé.



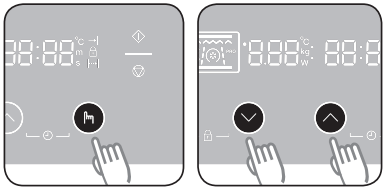
2 La fonction micro-ondes + air pulsé, la durée de cuisson et la puissance sont visibles sur l'affichage.



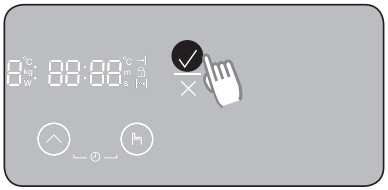
3 Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de cuisson souhaitée.



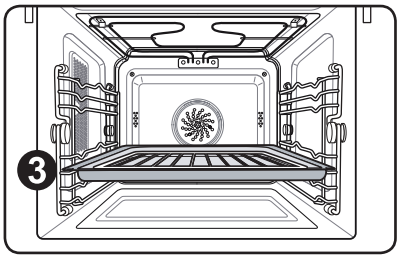
4 Appuyez sur la touche de sélection et réglez la puissance à l'aide des touches de réglage.



5 Appuyez sur la touche de sélection et réglez la température souhaitée à l'aide des touches de réglage. Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson.



6 Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.



En mode micro-ondes + air pulsé, la lèchefrite en céramique est normalement insérée avec la grille au niveau 3.
* Puissance du micro-ondes : 100 - 600 W
* Réglage de la température : 40 - 200 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

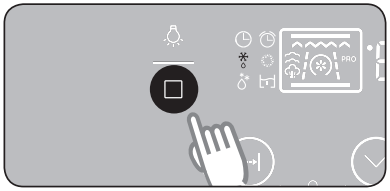
Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

Plat	**Niveau**	**Puissance** (W)	**Température** (°C)	**Durée** 1e (min.)	**Durée** 2e (min.)	**Accessoires**
Poulet entier, 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Lèchefrite en céramique avec grille
Rôti de bœuf/d'agneau (à point) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Lèchefrite en céramique avec grille
Lasagnes/ gratin de pâtes surgelé(es) 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Gratin dauphinois 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Lèchefrite en céramique avec grille
Flan aux fruits frais	3	100	170	40 - 45		Lèchefrite en céramique

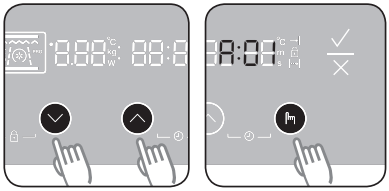
UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Les menus automatiques vous proposent 25 programmes (10 programmes de cuisson automatique, 10 programmes de menus légumes et 5 programmes de décongélation automatique) pour une préparation en toute commodité de vos plats préférés. La durée de cuisson et la puissance sont définis automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 25 programmes, de régler le poids et de lancer la cuisson.

Cuisson automatique

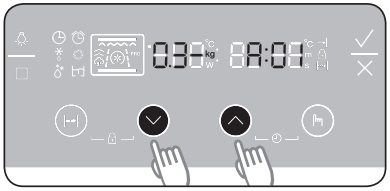


1 Appuyez huit fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le réglage « cuisson automatique ». « *A:01* » *s'allume à l'écran.*



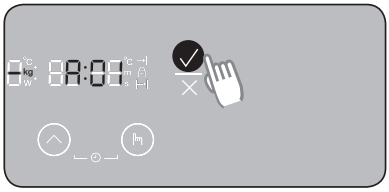
2 Appuyez sur les touches de réglage pour régler le menu désiré. Appuyez sur la touche de sélection.

- Consultez le tableau pour obtenir une description des 10 menus automatiques.



3 Appuyez sur les touches de réglage pour régler le poids désiré.

Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids sera réglé automatiquement après 5 secondes.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

Remarque

- Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émet un signal pour l'indiquer.
- La température du four et la durée de cuisson réglées sont affichées pendant l'opération du menu automatique.
- Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

Guide de cuisson automatique

Le tableau suivant présente 10 programmes automatiques de réchauffage, de cuisson et de rôtissage. Il contient les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes automatiques proposent des modes de cuisson développés pour vous faciliter la tâche.

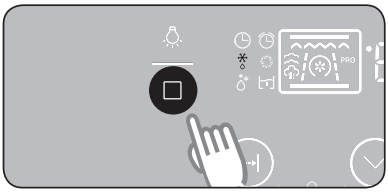
N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Instructions
A:01	Repas complet	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Lèchefrite encéramique	1	Mettez les aliments sur une assiette en lèchefrite en céramique et recouvrez avec du film alimentaire. Ce programme convient aux repas composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes avec des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:02	Pizza surgelée	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Grille + lèchefrite en céramique	2	Placez la pizza surgelée sur la grille avec la lèchefrite en céramique et enfournez-la.
A:03	Lasagnes surgelées	0,4 - 0,45 0,6 - 0,65	Grille + lèchefrite en céramique	2	Mettez les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou dans une lèchefrite en céramique avec grille. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A:04	Poulet entier	1,1 - 1,15 1,2 - 1,25	Grille + lèchefrite en céramique	2	Mélangez de l'huile d'olive ou du beurre avec du poivre et du sel. Badigeonnez l'intérieur et l'extérieur du poulet. Placez le poulet, poitrine vers le bas, sur la grille avec la lèchefrite en céramique et enfournez-le. Tournez le poulet dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:05	Morceaux de poulet	0,6 - 0,7 0,9 - 1,0	Grille + lèchefrite en céramique	4	Mélangez de l'huile d'olive ou du beurre avec du poivre et du sel. Badigeonnez les morceaux de poulet. Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, sur la grille avec la lèchefrite en céramique et enfournez-les. Tournez les morceaux de poulet dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.

N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Instructions
A:06	Rôti d'agneau	0,8 - 0,9 1,1 - 1,2	Gril + lèchefrite en céramique	3	Placez le rôti d'agneau mariné sur la grille avec la lèchefrite en céramique et enfournez-le. Tournez le rôti d'agneau dès que le four émet un signal et appuyez sur DÉMARRAGE.
A:07	Frites au four surgelées	0,3 - 0,4 0,45 - 0,5	Lèchefrite	3	Répartissez les frites surgelées sur une plaque de four métallique.
A:08	Pommes de terre grillées (moitiés)	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Gril + lèchefrite en céramique	4	Coupez les pommes de terre dans le sens de la longueur et salez le côté plat. Placez les pommes de terre, côté plat vers le haut, sur la grille avec la lèchefrite en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
A:09	Tarte aux pommes	1,2 - 1,4	Lèchefrite	2	Préparez la tarte aux pommes dans un moule démontable et placez celui-ci sur la plaque de four. Le poids comprend les pommes, etc.
A:10	Cake	0,7 - 0,8	Lèchefrite	3	Placez le moule (25 cm) avec la pâte sur la lèchefrite (longueur parallèle à la porte) dans le four.

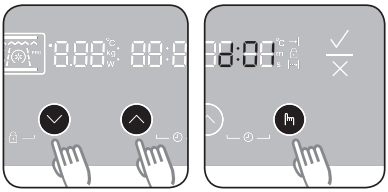
Mode décongélation

Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes. Retirez tous les emballages avant la décongélation. Mettez la viande, la volaille et le poisson sur la lèchefrite en céramique.

Réglage du mode décongélation

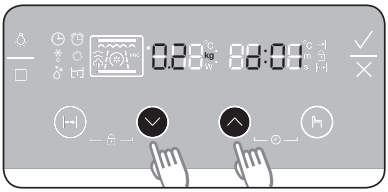


1 Appuyez neuf fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le mode décongélation.
« d:01 » s'allume à l'écran.



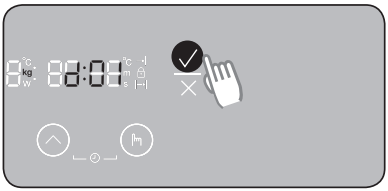
2 Appuyez sur les touches de réglage pour régler la durée de décongélation désirée. Appuyez sur la touche de sélection.

- Consultez les tableaux de la page suivante pour obtenir une description des 5 menus automatiques.



3 Appuyez sur les touches de réglage pour régler le poids désiré.

Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids sera réglé automatiquement après 5 secondes.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

Guide du mode de décongélation rapide

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés.

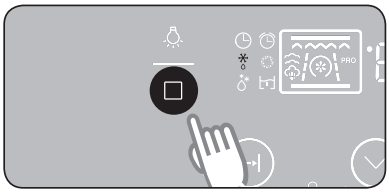
N°	Plat	Poids (kg)	Accessoires	Niveau	Temps de repos (min.)	Instructions
d:01	Viande	0,2 - 1,5	Lèchefrite en céramique	1	20 - 60	Recouvrez les bords avec du papier aluminium. Tournez la viande lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les biftecks, les côtelettes et la viande hachée.
d:02	Volaille	0,2 - 1,5	Lèchefrite en céramique	1	20 - 60	Recouvrez les extrémités des cuisses et des ailes avec du papier aluminium. Tournez la volaille lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour les poulets entiers ou en morceaux.
d:03	Poisson	0,2 - 1,5	Lèchefrite en céramique	1	20 - 60	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez le poisson lorsque le four émet un signal. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson.
d:04	Pain/ cake	0,1 - 0,8	Lèchefrite en céramique	1	10 - 30	Mettez le pain sur du papier absorbant et tournez-le dès que le four émet un signal. Placez le cake sur la lèchefrite en céramique et tournez-le si possible lorsque le four émet un signal. (Le fonctionnement du four est interrompu lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains (en tranches ou entiers), pâtisseries à base de levure, génoises, tartes au fromage blanc, pâtes feuilletées, mais aussi pour les petits pains et baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Il ne convient pas aux pâtes brisées, gâteaux aux fruits et à la crème ni aux gâteaux nappés de chocolat.
d:05	Fruits	0,1 - 0,6	Lèchefrite en céramique	1	5 - 15	Répartissez les fruits régulièrement sur la lèchefrite en céramique. Ce programme s'utilise pour des fruits comme les framboises et les mélanges de baies.

Important ! Le mode de décongélation rapide utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

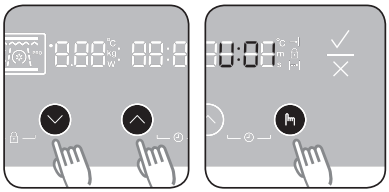
Menus légumes

Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire les légumes à couvert pendant la durée minimale (voir tableau). Poursuivez la cuisson jusqu'à obtention du résultat désiré. Remuez les légumes pendant et après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Recouvrez le plat d'un couvercle et laissez reposer 3 minutes. Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus ils sont petits, plus la cuisson sera rapide.

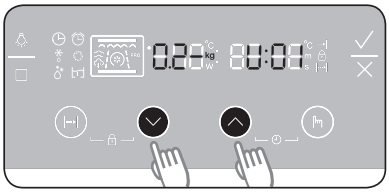
Sélection de la fonction menus légumes



1 Appuyez dix fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner le réglage « menus légumes ». *Le symbole du « réglage menus légumes » s'allume à l'écran.*

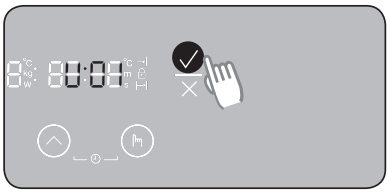


2 Appuyez sur les touches de réglage pour régler le menu légumes désiré. Appuyez sur la touche de sélection.



3 Appuyez sur les touches de réglage pour régler le poids désiré.

Si vous ne sélectionnez pas de poids, un poids sera réglé automatiquement après 5 secondes.



4 Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

Tableau des menus légumes

Utilisez ce tableau à titre de référence. Préchauffage inutile.

N°	Plat	Portion (g)	Accessoires	Niveau	Instructions
U:01	Fleurettes de brocoli	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Rincez le brocoli et nettoyez-le. Mettez-le dans un plat en verre allant au four avec un couvercle. Ajoutez 2 cuillerées à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,3 - 0,4 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:02	Fleurettes de chou-fleur	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Rincez le chou-fleur et nettoyez-le. Mettez le chou-fleur dans un plat en verre allant au four avec un couvercle. Ajoutez 2 cuillerées à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,3 - 0,4 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:03	Carottes émincées	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Panier vapeur	1	Rincez les carottes et nettoyez-les. Mettez les carottes dans un plat en verre allant au four avec un couvercle. Ajoutez 2 cuillerées à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,4 - 0,5 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:04	Pommes de terre en robe des champs	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Panier vapeur	1	Rincez les pommes de terre et nettoyez-les. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Mettez-les dans un bol avec un couvercle et laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
U:05	Pommes de terre épluchées	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Panier vapeur	1	Rincez les pommes de terre et nettoyez-les. Coupez-les en deux et mettez-les dans un bol avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau. Remuez bien après la cuisson. Lors de grandes quantités, remuez bien à mi-cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.

U:06	Courgettes	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau ou une noix de beurre. Mettez-les dans un bol avec un couvercle. Faites cuire avec le couvercle sur le bol jusqu'à ce que les légumes soient al dente.
U:07	Aubergine émincée	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Panier vapeur	1	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Mettez-les dans un bol avec un couvercle. Faites cuire avec le couvercle sur le bol. Remuez bien après la cuisson.
U:08	Oignon émincé	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Panier vapeur	1	Coupez les oignons en rondelles ou en demi-rondelles. Ajoutez seulement 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Mettez-les dans un bol avec un couvercle. Faites cuire avec le couvercle sur le bol. Remuez bien après la cuisson.
U:09	Macédoine de légumes	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Panier vapeur	1	Rincez les légumes et nettoyez-les. Mettez les légumes dans le bol avec un couvercle. Ajoutez 1 cuillerée à soupe (pour 0,2 - 0,3 kg) ou 3 à 4 cuillerées à soupe (pour 0,4 - 0,5 kg) d'eau. Placez le bol avec le couvercle au centre de la lèchefrite. Remuez bien après la cuisson.
U:10	Riz blanc	0,2 - 0,3	Panier vapeur	1	Utilisez le bol avec un couvercle (veuillez noter que le riz double de volume pendant l'eau la cuisson.) Faites cuire le riz avec le couvercle sur le bol. Après la cuisson, égouttez l'eau superflue. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre, remuez le riz et laissez reposer un instant.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Le panier à vapeur est basé sur le principe de la cuisson à la vapeur, et a été conçu pour une cuisson rapide et saine dans votre four à micro-ondes Etna. Pour la cuisson à la vapeur, la fonction micro-ondes est utilisée.

Cet accessoire est idéal pour cuire du riz, des pâtes, des légumes, etc. en un temps record, tout en conservant les valeurs nutritionnelles.

Le panier à vapeur se compose de trois éléments :



bol



panier



couvercle

Tous les éléments sont adaptés à une utilisation aux micro-ondes et supportent des températures comprises entre -20 °C et 130 °C.

Conservation au congélateur possible. Peuvent être utilisés séparément ou ensemble.

Utilisation

- Ne pas utiliser :
  Pour cuire des aliments à haute teneur en sucre ou en graisse.
  En mode gril ou sur une table de cuisson.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement le panier à l'eau savonneuse.
- Consultez les durées de cuisson sur le tableau de cuisson à la vapeur.

Entretien

- Le panier à vapeur peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Lors du lavage à la main, utilisez de l'eau chaude avec un détergent. N'utilisez pas de produits à récurer.
- Certains aliments (notamment à base de tomate) peuvent décolorer le plastique.

Décongélation :

- Placez les aliments surgelés dans le panier à vapeur sans utiliser le couvercle. Le liquide restera au fond du bol et n'affectera pas l'aliment.

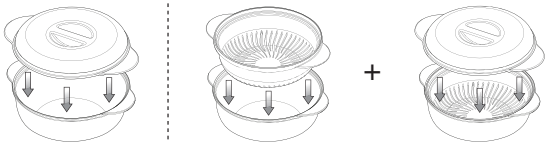
Tableau de cuisson à la vapeur

Le tableau suivant présente le guide de préparation de différents aliments en utilisant le panier à vapeur. Il contient les quantités, les puissances, les durées de cuisson ainsi que des conseils appropriés.

Plat	**Poids** (g)	**Puissance** (W)	**Durée de cuisson** (min.)	**Accessoires**	**Recommandation**
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	800	5 - 6	Panier vapeur	Rincez les artichauts et nettoyez-les. Placez le panier dans le bol et mettez les artichauts dans le panier. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes frais	300	800	4 - 5	Panier vapeur	Nettoyez les légumes, coupez-les en morceaux de taille égale. Pesez les légumes (brocoli, chou-fleur, carottes ou poivron, par exemple). Placez le panier dans le bol et mettez les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes surgelés	300	600	8 - 9	Panier vapeur	Placez le panier dans le bol et mettez les légumes dans le panier. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Riz	250	800	15 - 18	Bol avec couvercle	Mettez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz blanc 5 minutes et le riz complet 10 minutes.
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7 - 8	Bol avec couvercle	Rincez les pommes de terre, pesez-les et mettez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
Ragoût (réfrigéré)	400	600	5,5 - 6,5	Bol avec couvercle	Mettez le ragoût dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.
Soupe (réfrigérée)	400	800	3 - 4	Bol avec couvercle	Mettez la soupe dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 1 à 2 minutes.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Plat	**Poids** (g)	**Puissance** (W)	**Durée de cuisson** (min.)	**Accessoires**	**Recommandation**
Soupe (surgelée)	400	800	8 - 10	Bol avec couvercle	Mettez la soupe surgelée dans le bol. Placez le couvercle. Remuez bien après la cuisson et laissez reposer 2 à 3 minutes.
Levure surgelée/ Boulette de pâte garnie de confiture	400	400	8 - 10	Bol avec couvercle	Humidifiez la partie supérieure de la boulette de pâte. Placez 1 ou 2 boulettes surgelées l'une à côté de l'autre dans le bol. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
Compote de fruits	250	800	3 - 4	Bol avec couvercle	Après avoir épluché les fruits frais (par exemple des pommes, des poires, des abricots, des mangues ou des ananas), pesez-les. Nettoyez les fruits, coupez-les en morceaux de taille égale ou petits cubes. Mettez la compote dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau et 1 à 2 cuillerées de soupe de sucre. Placez le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.



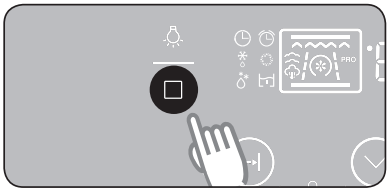
bol avec couvercle **panier vapeur**

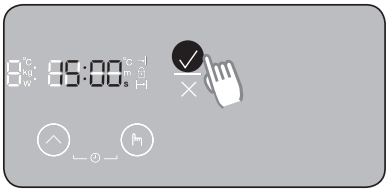
Remarque !

- Le couvercle peut devenir brûlant pendant l'utilisation !
- Utilisez des maniques pour manipuler le panier à vapeur après la cuisson de l'aliment.

UTILISATION DU MODE AQUA CLEAN

Le mode Aqua Clean vous permet de nettoyer votre four en seulement 15 minutes.



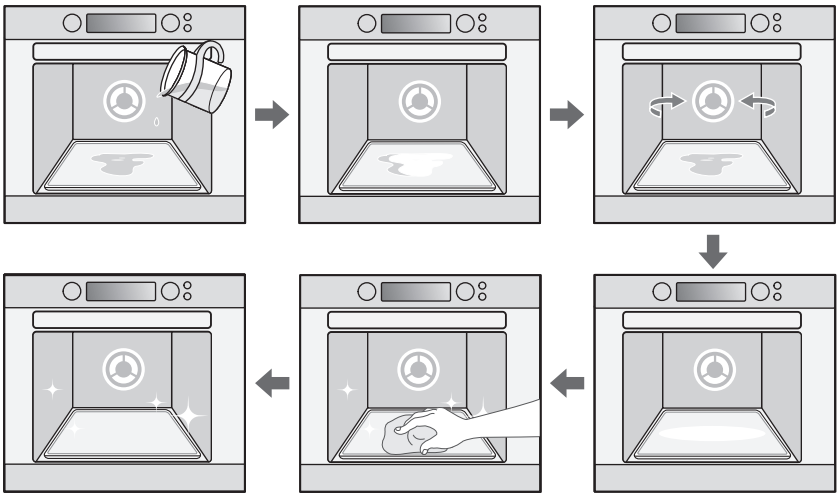


1 Appuyez onze fois sur le sélecteur de fonction pour sélectionner AQUA CLEAN.

- ► Versez environ 100 ml d'eau au fond du four vide.

2 Appuyez sur DÉMARRAGE. Le four s'enclenche automatiquement.

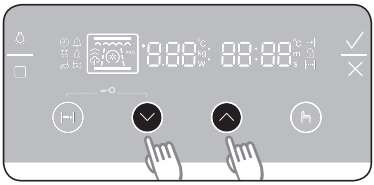
- ► Après 15 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez le four avec un chiffon sec.



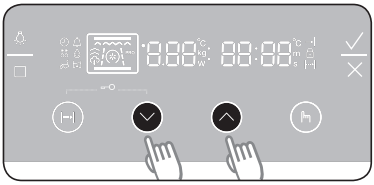
Important

- Utilisez uniquement cette fonction lorsque le four est complètement refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- N'UTILISEZ PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE



1 Si vous souhaitez désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux touches de réglage en maintenant la pression pendant 1 seconde.

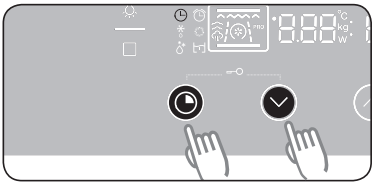


2 Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux touches de réglage en maintenant la pression pendant 1 seconde.

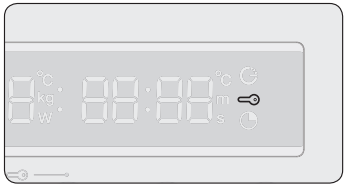
SÉCURITÉ ENFANT

La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

Verrouillage du four

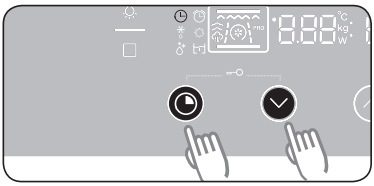


1 Appuyez simultanément sur la touche de réglage « diminution » et la touche de minuterie en maintenant la pression pendant 3 secondes.

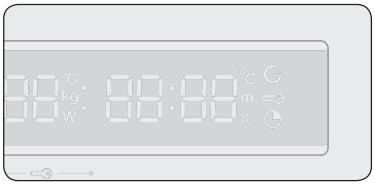


2 Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



1 Appuyez simultanément sur la touche de réglage « diminution » et la touche de minuterie en maintenant la pression pendant 3 secondes.



2 Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher la graisse et les résidus alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.
3. Pour détacher les résidus alimentaires durcis et éliminer les odeurs, placez une tasse remplie de jus de citron dilué sur la sole du four vide et chauffez pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide.

Important

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre PAS dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Vérifiez TOUJOURS que le joint de la porte est propre. Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle d'Etna.

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

- **Le numéro du modèle et le numéro de série (vous les trouverez à l'intérieur de la porte du four)**
- **Les informations relatives à la garantie**
- **Une description claire du problème**

Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler le service à la clientèle inutilement.

- Les aliments ne sont pas cuits.
  - Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la touche DÉMARRAGE.
  - Refermez correctement la porte.
  - Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Assurez-vous que la bonne durée de cuisson a été réglée.
  - Assurez-vous que la bonne capacité a été réglée.

- Des arcs électriques se produisent dans le four.
  - Assurez-vous d'utiliser des ustensiles appropriés (sans ornements métalliques).
  - Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
  - Si vous utilisez du papier aluminium, veillez à ce qu'il ne soit pas trop près des parois intérieures du four.

- Le four cause des interférences avec la radio ou la télévision.
  - Une légère interférence peut se produire sur les télévisions et les radios lorsque le four fonctionne. Pour limiter ces effets, essayez d'éloigner le four de la télévision, de la radio et de l'antenne.

- Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'AFFICHAGE.
  - Débranchez et rebranchez la prise. Réglez à nouveau l'heure.

- Il y a de la condensation à l'intérieur du four.
  - C'est normal. Nettoyez le four après utilisation.

- Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.
  - C'est normal. Le ventilateur continue de tourner pendant trois minutes au maximum après l'arrêt du four.

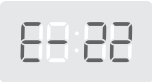
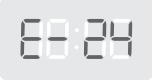
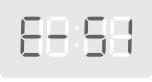
- Un flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.
  - C'est normal.

- La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.
  - C'est normal.

- De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.
  - C'est normal.

- Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.
  - C'est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT Cette erreur se produit en raison d'un capteur défectueux, d'un mauvais raccordement, d'un circuit imprimé défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 10.
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE COURT Cette erreur se produit en raison d'un capteur défectueux, d'un mauvais raccordement, d'un circuit imprimé défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 252.
	TEMPÉRATURE CIBLE CAPTEUR DE TEMPÉRATURE Cette erreur se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et que la température dans le four est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.
	ERREUR DÉTECTION TEMPÉRATURE ANORMALE Cette erreur se produit lorsque la température dans le four est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
	ERREUR DÉTECTION TEMPÉRATURE ANORMALE MICRO-ONDES Cette erreur se produit lorsque la température dans le four est supérieure à 210 °C en mode micro-ondes.
	ERREUR TOUCHE COURT Cette erreur se produit lorsqu'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le PAVÉ TACTILE.
	ERREUR SIGNAL NAK Le signal NAK est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.
	ERREUR COMMUNICATION Cette erreur se produit en cas d'absence de communication entre le circuit imprimé principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
	ERROR EEPROM OUVERT Cette erreur se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance.
	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE L'Eeprom n'est pas utilisé.

Si l'une de ces erreurs survient, veuillez contacter le service à la clientèle d'Etna.

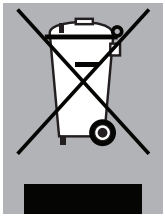
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CM751ZT / CM851RVS / CM851ZT
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation énergétique Puissance maximale Mode micro-ondes Mode gril Mode air pulsé	 3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Puissance de sortie	100 W/800 W (CEI - 705)
Fréquence nominale	2450 MHz
Micro-ondes	OM75P (21)
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions Dimensions de l'appareil : Dimensions encastré :	 595 x 454 x 569,4 mm (l x h x p) (CM751) 596,4 x 456 x 569,4 mm (l x h x p) (CM851) 555 x 445 x 548,8 mm (l x h x p)
Volume	50 l
Poids Net Transport	 38,3 kg 45,5 kg

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de l'appareil peut être recyclé et est probablement en :
- carton
- papier
- film de polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP).

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



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Au terme de son utilisation, le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.

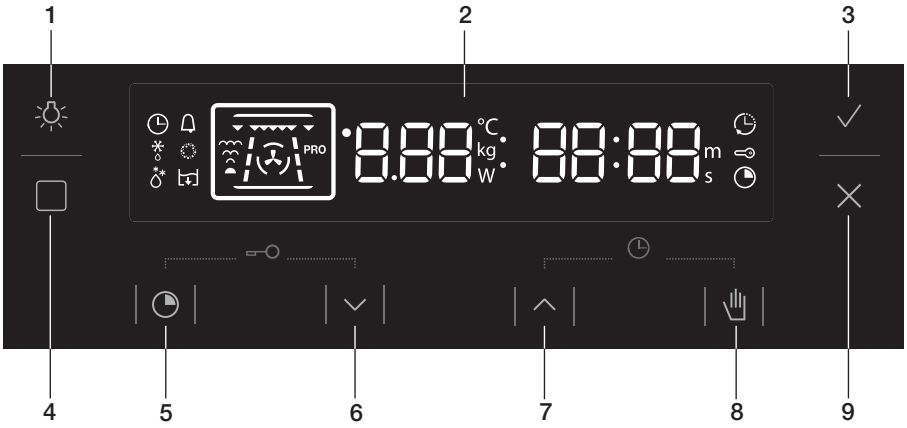
CE

Déclaration de conformité
Nous déclarons 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.

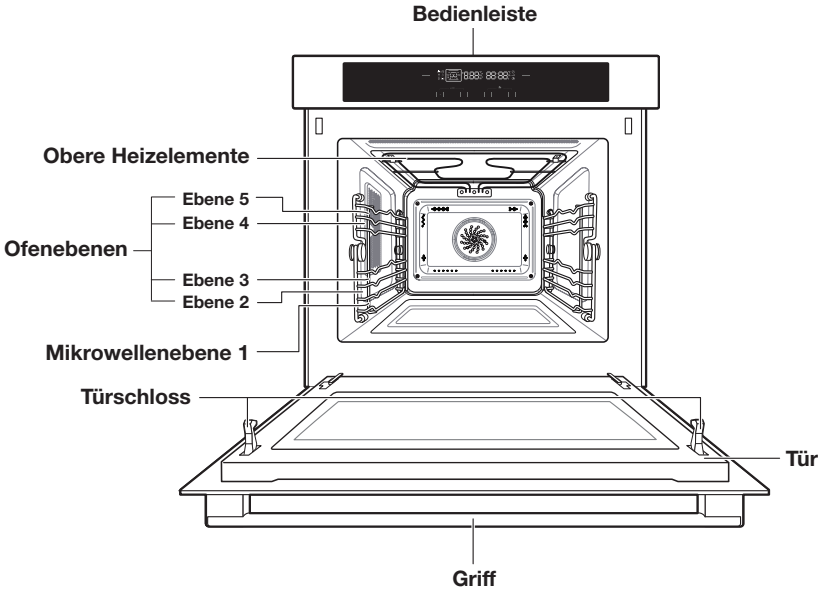
INHALTSVERZEICHNIS

Bedienleiste 4
Ofenfunktionen 5
Zubehör. 6
Verwendung dieser Bedienungsanleitung 7
Einstellen der Uhr 8
Einstellen des Energiesparmodus. 9
Erhitzungsmöglichkeiten. 10
Funktionsweise eines Mikrowellenofens. 12
Verwendung der Mikrowelleneinstellung 13
Verwenden der Ofenfunktionen 23
Einstellen der Garzeit 29
Einstellen der Endzeit 30
Verschieben der Garzeit 31
Verwenden der Kombi-Funktionen 32
Verwendung der automatischen Menüeinstellungen 36
Verwendung des Dampfgarkorbs 42
Verwendung der Aqua-Clean-Einstellung. 47
Deaktivieren des akustischen Alarms. 48
Kindersicherung 49
Reinigung des Mikrowellenofens 50
Lagerung und Reparatur des Mikrowellenofens. 50
Problemlösungen 51
Fehlercodes 52
Technische Daten 53
Entsorgung von Verpackung und Gerät 54

BEDIENLEISTE



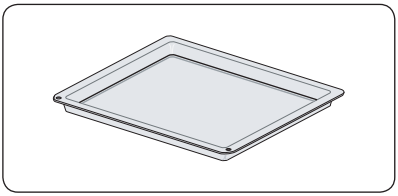
1. TASTE BELEUCHTUNG EIN/AUS
2. DISPLAY
3. START-TASTE
4. FUNKTIONSAUSWAHLTASTE
5. TIMER-TASTE
6. EINSTELLUNGSTASTE „VERRINGERN“
7. EINSTELLUNGSTASTE „ERHÖHEN“
8. AUSWAHLTASTE
9. STOPP-/ABBRECHEN-TASTE



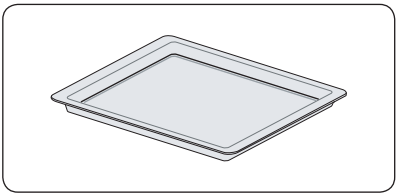
Hinweis

- Die Ebene 1 befindet sich unten im Ofen und die höheren Ebenen befinden sich über dieser.
- Die Ebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Ebene 1 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet, in Kombination mit dem Keramikbackblech.
- Informationen zur richtigen Ebene für Ihre Speisen finden Sie in der Garanleitung in dieser Bedienungsanleitung.

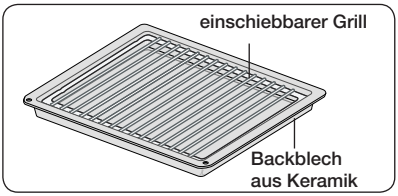
Die folgenden Zubehörteile sind im Lieferumfang Ihrer Mikrowelle enthalten:



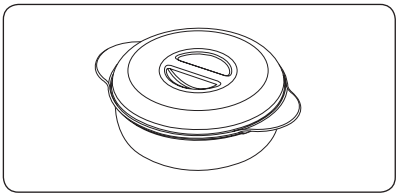
1 Backblech aus Keramik
(zur Verwendung mit der Mikrowelleneinstellung)



2 Backblech
(NICHT zur Verwendung mit der Mikrowelleneinstellung)



3 Grillrost für Backblech aus Keramik
(zur Verwendung mit der Schnellmenü- und Grilleinstellung)



4 Dampfgarkorb
Der Dampfgarkorb aus Kunststoff ist zum Garen von Speisen mit Dampf vorgesehen.

Hinweis

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

VERWENDUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Etna-Ofens. Dieses Produkt wurde mit dem Gedanken an eine einfache Handhabung und optimalen Komfort entworfen. Der Ofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen ermöglichen, jedes Mal die passende Garmethode zu wählen.

Diese Bedienungsanleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Zusätzlich zu den Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.



Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

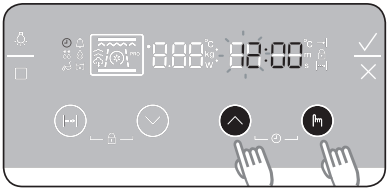
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

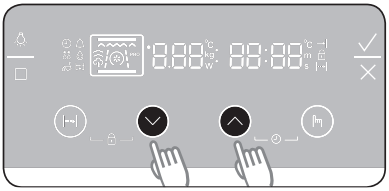
EINSTELLEN DER UHR

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das DISPLAY auf. Nach drei Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem DISPLAY.

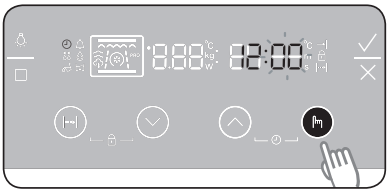
Einstellen der Uhr



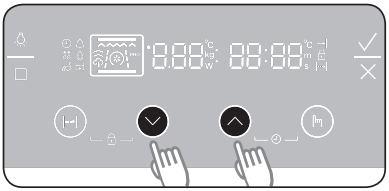
1 Betätigen Sie gleichzeitig die Einstellungstaste zum Erhöhen und die Auswahltaste. „12“ beginnt zu blinken.



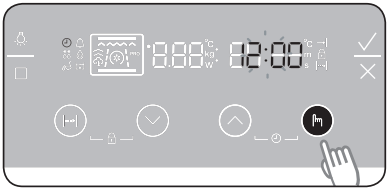
2 Stellen Sie mit den Einstellungstasten die Stunde ein.



3 Drücken Sie nochmals auf die Einstellungstaste. „00“ beginnt zu blinken.



4 Stellen Sie mit den Einstellungstasten die Minuten ein.



5 Drücken Sie nochmals auf die Einstellungstaste.

Hinweis

Wenn Sie auf eine Taste drücken, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können dann die Einstellung ändern. Sie können eine Einstellung nur ändern, wenn sie blinkt. Wenn sie zu blinken aufhört, müssen Sie auf die Taste drücken, sodass die Einstellung erneut zu blinken beginnt.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

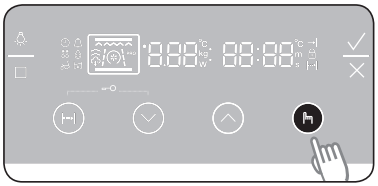
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

Standby-Einstellung

Wenn der Ofen zwei Minuten lang nicht verwendet wird, wird die Standby-Einstellung aktiviert (Standard).

Spar-Einstellung

In der Spar-Einstellung wird die aktuelle Uhrzeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.



1 Drücken Sie für drei Sekunden auf die Auswahltaste. Der Ofen wechselt zur Spar-Einstellung, und das Display zeigt nichts an.

Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an, und der Ofen ist gebrauchsbereit.

ERHITZUNGSMÖGLICHKEITEN

Die folgende Liste zeigt die verschiedenen verfügbaren Heizmöglichkeiten und Ofeneinstellungen. Verwenden Sie die Kochanleitungen auf den folgenden Seiten, um den richtigen Modus und die korrekten Einstellungen für Ihre Speisen zu bestimmen.

MIKROWELLENEINSTELLUNG

	Mikrowellen werden zum Garen und Auftauen von Speisen verwendet. Speisen werden schnell und effizient gegart, ohne dass Farbe oder Form der Lebensmittel beeinträchtigt werden. Sie stellen die Leistung und die Garzeit für die verschiedenen Speisen manuell ein.

OFEN-EINSTELLUNG

	**Konvektion** Bei dieser Einstellung sind das untere und das obere Heizelement sowie der Lüfter aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	**Grilleinstellung** Die Grilleinstellung ist besonders gut zum Grillen kleinerer Mengen geeignet, wie Baguettes, Fischfilets oder Gratins. Stellen Sie die Speise in die Mitte von Grillrost und Backblech aus Keramik, da sich das Grillelement in der Mitte des Ofens befindet. Empfohlene Temperatur: 180 °C
	**Maxi-Grilleinstellung** Beide oben angebrachten Heizelemente erhitzen die Speise. Die Maxi-Grilleinstellung ist zum Grillen von Steaks und Würstchen geeignet sowie für Toast mit Käse. Empfohlene Temperatur: 220 °C
	**Grill + Lüfter** Der Lüfter verteilt die vom oberen Heizelement generierte Hitze. Sie können diese Einstellung zum Grillen von Fleisch und Fisch verwenden. Empfohlene Temperatur: 220 °C

AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

	**AUFTAU-EINSTELLUNG** Sie können unter fünf voreingestellten Auftau-Einstellungen wählen. Der Lüfter wird während des Auftauens mit einer niedrigen Temperatur eingeschaltet. Wenden Sie das Gericht während des Auftauens. Sie müssen nur Programm und Gewicht auswählen, um den Auftauvorgang zu starten.
	AQUA CLEAN Durch den heißen Dampf wird das Innere des Ofens feucht, sodass Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm benötigt 15 Minuten.

U:01	**MENÜEINSTELLUNG FÜR GEMÜSE** Sie können unter zehn voreingestellten „Gemüse-Menü-Einstellungen“ wählen. Garzeit und Leistung werden automatisch ausgewählt. Sie müssen nur Programm und Gewicht auswählen, um den Garvorgang zu starten.
A:01	**AUTOMATISCHE MENÜ-EINSTELLUNG** Sie können unter zehn voreingestellten automatischen Gareinstellungen wählen. Zeit und Temperatur werden automatisch eingestellt. Sie müssen nur Programm und Gewicht auswählen, um den Garvorgang zu starten.

KOMBI-FUNKTIONEN

	**Mikrowelle + Umluft** Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet. Darüber hinaus eignet sie sich für Kasserollen, Kasserollen „au gratin“, Roastbeef, Biskuitteig und leichte Obstkuchen, Törtchen und Streuseldesserts.
	**Mikrowelle + Grill** Diese Funktion ist für alle Arten von Lebensmitteln geeignet, die aufgewärmt und angeröstet werden sollen (z. B. gebackene Pasta) sowie für Speisen, die nur kurz gegart werden sollen, damit sie eine braune Kruste erhalten. Diese Einstellung kann auch für dicke Stücke verwendet werden, denen eine braune, knusprige Kruste Geschmack verleiht (z. B. Hähnchenschenkel).

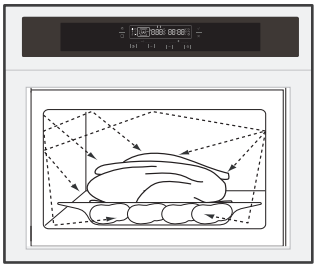
FUNKTIONSWEISE EINES MIKROWELLENOFENS

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne Form oder Farbe zu verändern.

Sie können Ihre Mikrowelle zu den folgenden Zwecken verwenden:

- **Mikrowelleneinstellung**
- **Kombi-Funktionen**

Garprinzip



1. Die vom Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig verbreitet. Dadurch wird die Speise gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 cm von der Speise absorbiert. Der Garvorgang wird anschließend fortgesetzt, da sich die Hitze in der Speise ausbreitet.
3. Die Garzeiten sind vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel abhängig:
   - Menge und Dichte
   - Feuchtigkeitsgehalt
   - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Die Speise wird durch die Hitzeverteilung von innen heraus gegart. Der Garvorgang wird auch dann fortgesetzt, wenn Sie die Speise aus dem Ofen nehmen.

Daher müssen die in Rezepten und in dieser Anleitung angegebenen Standzeiten beachtet werden, damit:

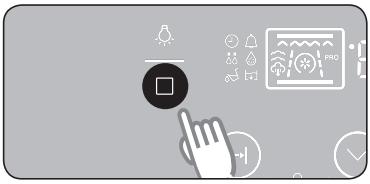
- Die Speise bis zur Mitte gleichmäßig erhitzt wird;
- In allen Teilen der Speise dieselben Temperaturen herrschen.

VERWENDUNG DER MIKROWELLENEINSTELLUNG

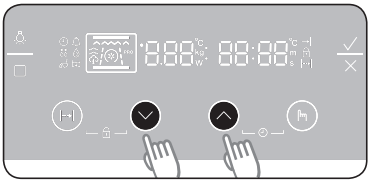
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Wenn die Mikrowelle verwendet wird, durchdringen Mikrowellen die Speisen. Diese Wellen werden von Wasser, Fett und Zucker in den Speisen angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen beschleunigen die Bewegung der Moleküle in den Speisen. Die schnelle Bewegung dieser Moleküle führt zu Reibung und die Speisen werden durch die Hitze erwärmt, die durch die Reibung freigesetzt wird.

WICHTIG: Verwenden Sie auf Ebene 1 das Backblech aus Keramik.

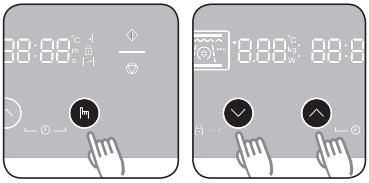
Mikrowelleneinstellung



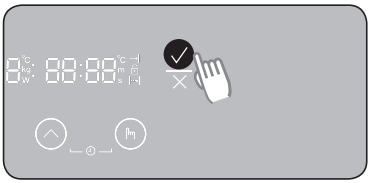
1 Drücken Sie einmal auf die Taste für die Funktionsauswahl. Das DISPLAY zeigt Zeit und Leistung an.



2 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 90 Minuten.



3 Wenn Sie die Leistung ändern möchten, drücken Sie die Auswahltaste und stellen die gewünschte Leistung mithilfe der Einstellungstasten ein.



4 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

Anleitungen für die Mikrowellenleistung

LEISTUNG	**PROZENTSATZ** (%)	**AUSGABELEISTUNG** (W)	**HINWEIS**
MAXIMUM	100	800	Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten.
HOCH	83	700	Zum Aufwärmen und Garen von Speisen.
MITTEL HOCH	67	600	Zum Aufwärmen und Garen von Speisen.
MITTEL	50	450	Zum Garen von Fleisch und zum Erhitzen empfindlicher Lebensmittel.
MITTEL NIEDRIG	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Zum Auftauen und kontinuierlichen Garen.
NIEDRIG	11	100	Zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel.

Richtlinien für Mikrowellengeschirr

Das von Ihnen in der Mikrowelleneinstellung verwendete Geschirr darf die Mikrowellen nicht blockieren. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Richtlinien. Verwenden Sie auf Ebene 1 stets das Backblech aus Keramik, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.

GESCHIRR	MIKROWELLENGE-EIGNET	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlspeisen sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen		
• Polystyrol-Becher • Papierbeutel oder Zeitungspapier	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen.
• Recyclingpapier oder Metallränder	✗	Kann Feuer fangen.
	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Ofenschüsseln	✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden.
• Empfindliches Glasgeschirr	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splittern.
• Dickwandige Glasgefäße	✓	Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

GESCHIRR	MIKROWELLENGE-EIGNET	BEMERKUNGEN
Metall		
• Schüsseln	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Flammen führen.
• Metallclips für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten oder Küchenpapier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Tabletts	✓	Besonders hitzebeständiges thermoplastisches Material. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff.
• Frischhaltefolie	✓	Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit verwendet werden. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig – es könnte heißer Dampf austreten.
• Tiefkühlbeutel	✓✗	Nur wenn es koch- oder ofenbeständig ist. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Backpapier	✓	Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit und zum Verhindern von Spritzern verwendet werden.

Hinweis

Funken im Mikrowellenofen werden auch als Lichtbögen bezeichnet.

✓: Empfohlen
✓✗: Vorsicht
✗: Nicht sicher

Allgemeine Garanleitungen für die Mikrowelleneinstellung

Für das Garen in der Mikrowelle geeignete Speisen
In Mikrowellen können zahlreiche Speisen zubereitet werden, darunter frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Pasta, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Sie können auch Soßen, Cremes, Suppen, Puddings, Obstkonserven und Chutneys in Mikrowellen zubereiten.

Während des Garvorgangs abdecken
Speisen sollten während des Garvorgangs abgedeckt werden, da das Wasser in Form von Dampf aufsteigt und zum Garvorgang beiträgt. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Speisen abzudecken, beispielsweise mit einem Teller aus Keramik, einem Deckel aus Kunststoff oder mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie.

Standzeiten
Es ist wichtig, Speisen nach dem Ende des Garvorgangs für die empfohlene Dauer stehen zu lassen, sodass sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilen kann.

Allgemeine Garanleitungen für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas mit Deckel. Halten Sie das Gemüse während der Mindestzeit abgedeckt (siehe Tabelle).
Setzen Sie den Garvorgang fort, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Rühren Sie das Gemüse während des Garvorgangs zweimal und nach dem Ende des Garvorgangs einmal um. Fügen Sie nach dem Ende des Garvorgangs Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Decken Sie das Gericht während der Standzeit ab.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5 bis 6	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Brokkoli	300	600	8 bis 9	2 bis 3	30 ml (zwei Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Erbsen	300	600	7 bis 8	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Grüne Bohnen	300	600	7½ bis 8½	2 bis 3	30 ml (zwei Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300	600	7 bis 8	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Gemüse (chinesische Gemüsemischung)	300	600	7½ bis 8½	2 bis 3	15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.

Zubereitungsanleitungen für frisches Gemüse

Verwenden Sie geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas mit Deckel. 30 bis 45 ml (zwei bis drei Esslöffel) kaltes Wasser pro 250 g hinzufügen, wenn nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Halten Sie das Gemüse während der Mindestzeit abgedeckt (siehe Tabelle). Setzen Sie den Garvorgang fort, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garvorgangs und ein weiteres Mal nach dem Ende des Garvorgangs um. Fügen Sie nach dem Ende des Garvorgangs Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Decken Sie das Gericht ab, während es drei Minuten steht.

Tipp: Schneiden Sie frisches Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Je kleiner die Stücke, desto kürzer wird die Garzeit.

Hinweis: Frisches Gemüse sollte bei höchster Leistung (800 W) gegart werden.

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4 bis 5 5 bis 6	3	Achten Sie darauf, dass die Röschen gleichmäßig groß sind. Richten Sie die Strünke zur Mitte aus.
Rosenkohl	250	5 bis 6	3	60 bis 75 ml (fünf bis sechs Esslöffel) Wasser hinzufügen.
Möhren	250	5 bis 6	3	Schneiden Sie die Möhren in gleichmäßig große Stücke.
Blumenkohl	250 500	5 bis 6 7 bis 8	3	Achten Sie darauf, dass die Röschen gleichmäßig groß sind. Schneiden Sie große Röschen halb. Richten Sie die Strünke zur Mitte aus.
Zucchini	250	3 bis 4	3	Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. 30 ml (zwei Esslöffel) Wasser oder ein Stückchen Butter hinzufügen. Setzen Sie den Garvorgang fort, bis die Speise „al dente“ ist.
Aubergine	250	3 bis 4	3	Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben, und besprenkeln Sie diese mit einem Esslöffel Zitronensaft.
Lauch	250	3 bis 4	3	Schneiden Sie den Lauch in dicke Ringe.
Pilze	125 250	1 bis 2 2 bis 3	3	Garen Sie kleine Pilze ungeteilt und schneiden Sie größere Pilze in Teile. Kein Wasser hinzufügen. Besprenkeln Sie sie mit Zitronensaft. Würzen Sie sie mit Pfeffer und Salz. Lassen Sie vor dem Servieren das Wasser ablaufen.
Zwiebeln	250	4 bis 5	3	Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder Halbringe. Nur 15 ml (einen Esslöffel) kaltes Wasser hinzufügen.
Paprika	250	4 bis 5	3	Schneiden Sie die Paprika in schmale Streifen.
Kartoffeln	250 500	4 bis 5 7 bis 8	3	Wiegen Sie die geschälten Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Hälften (oder in vier Stücke), um Stücke von gleichmäßiger Größe zu erhalten.
Rüben	250	5 bis 6	3	Schneiden Sie die Rüben in Würfel.

Zubereitungsanleitungen für Reis und Pasta

Reis — Verwenden Sie eine große Schüssel aus Jenaer Glas mit Deckel. (Denken Sie daran, dass sich das Volumen von Reis beim Kochen verdoppelt.) Halten Sie den Reis während der Garzeit bedeckt. Rühren Sie ihn nach dem Ende des Garvorgangs um, bevor Sie ihn für eine Weile stehen lassen. Fügen Sie Salz oder Kräuter und Butter hinzu. Denken Sie daran, dass der Reis nach dem Ende des Garvorgangs möglicherweise nicht das ganze Wasser aufgenommen hat.

Pasta — Verwenden Sie eine große Schüssel aus Jenaer Glas. Fügen Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzu und rühren Sie alles gründlich um. Decken Sie die Pasta während des Garvorgangs nicht ab. Rühren Sie die Pasta während des Garvorgangs und nach Abschluss des Garvorgangs mehrmals um. Decken Sie die Pasta während der Standzeit ab und lassen Sie dann das Wasser gut ablaufen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 375	800	17 bis 18 18 bis 20	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (parboiled)	250 375	800	20 bis 22 22 bis 24	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen. 750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischter Reis (Reis und wilder Reis)	250	800	17 bis 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18 bis 20	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Pasta	250	800	10 bis 11	5	1000 ml warmes Wasser hinzufügen.

ERWÄRMEN

Mikrowellenöfen benötigen für das Aufwärmen von Speisen nur ein Bruchteil der Zeit, die herkömmliche Öfen benötigen.

Verteilen und Abdecken

Vermeiden Sie das Aufwärmen großer Stücke. Sie werden möglicherweise zerkocht und trocknen aus, bevor sie innen warm genug sind. Das Aufwärmen kleinerer Stücke funktioniert besser. Wenn Sie Speisen während des Aufwärmens abdecken, verhindern Sie ein Austrocknen.

Leistungseinstellungen

Zum Aufwärmen von Speisen können verschiedene Leistungseinstellungen verwendet werden. Im Allgemeinen sollte für empfindliche Speisen oder Speisen, die schnell erhitzt werden (wie Obstkuchen) eine niedrigere Leistung verwendet werden.

Umrühren

Rühren Sie Speisen während des Auftauens gründlich um oder wenden Sie sie, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Wenn möglich, rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um. Das Umrühren ist besonders wichtig, wenn Sie Flüssigkeiten aufwärmen.

Erhitzungs- und Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, sollten Sie sich die Zeit notieren, die dieser Vorgang benötigte, um später auf diese Notizen zurückgreifen zu können. Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie sich hinsichtlich der Garzeit nicht sicher sind, sollten Sie eine kurze Garzeit wählen. Sie können dann stets Zeit hinzufügen, wenn dies nötig ist. Stellen Sie stets sicher, dass aufgewärmte Speisen gründlich erhitzt werden.
Lassen Sie Speisen nach dem Aufwärmen für kurze Zeit stehen, um sicherzustellen, dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Die empfohlene Standzeit nach dem Aufwärmen liegt zwischen zwei und vier Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten aufwärmen. Sie verhindern Spritzer und mögliche Verbrennungen, indem Sie einen Löffel oder ein Glasstäbchen in die Flüssigkeit stellen. Rühren Sie die Flüssigkeit während und auf jeden Fall nach dem Ende des Aufwärmvorgangs um. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmen mindestens 20 Sekunden stehen, um sicherzustellen, dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Lassen Sie die Babynahrung zwei bis drei Minuten stehen, bevor Sie Ihr Baby füttern. Rühren Sie die Babynahrung erneut um und überprüfen Sie die Temperatur.
Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 30 ° bis 40 °C.

Babymilch

Gießen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Wärmen Sie die Flasche auf, ohne sie abzudecken. Wärmen Sie eine Babyflasche niemals mit Nippel auf. Die Flasche kann bei Überhitzung explodieren. Schütteln Sie die Flasche gut, bevor Sie sie eine Weile stehen lassen. Schütteln Sie sie erneut, bevor Sie Ihr Baby füttern. Prüfen Sie stets die Temperatur von Babynahrung oder Babymilch, bevor Sie Ihr Baby füttern.
Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 37 °C.

Aufwärmen von Babynahrung und Babymilch

Verwenden Sie die Garstufen und Zeiten in dieser Tabelle als Anleitung zum Aufwärmen.

Speise	Portion	Leistung (W)	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 bis 40 Sek.	2 bis 3	Geben Sie den Inhalt löffelweise in einen tiefen Keramikteller. Halten Sie den Reis während der Garzeit bedeckt. Rühren Sie die Babynahrung nach dem Ende des Garvorgangs gründlich um. Lassen Sie sie zwei bis drei Minuten stehen. Rühren Sie die Babynahrung um, und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig, bevor Sie Ihr Baby füttern.
Babymüsli (Getreide, Milch, Obst)	190 g	600 W	20 bis 30 Sek.	2 bis 3	Geben Sie den Inhalt löffelweise in einen tiefen Keramikteller. Halten Sie den Reis während der Garzeit bedeckt. Rühren Sie die Babynahrung nach dem Ende des Garvorgangs gründlich um. Lassen Sie sie zwei bis drei Minuten stehen. Rühren Sie die Babynahrung um, und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig, bevor Sie Ihr Baby füttern.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 bis 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2 bis 3	Rühren Sie den Inhalt gründlich um oder schütteln Sie ihn gründlich und füllen ihn dann in eine sterilisierte Glasflasche. Stellen Sie die Flasche in die Mitte des Backblechs aus Keramik. Decken Sie die Pasta während des Garvorgangs nicht ab. Schütteln Sie die Flasche gründlich und lassen Sie sie mindestens drei Minuten stehen. Schütteln Sie den Inhalt gründlich und überprüfen Sie die Temperatur sorgfältig, bevor Sie Ihr Baby füttern.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die Leistung und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitung zum Aufwärmen.

Speise	Portion	Leistung (W)	Zeit	Standzeit (Min.)	Anleitung
Getränke	250 ml (1 Tasse) 500 ml (2 Tassen)	800 W	1½ bis 2 2 bis 3	1 bis 2	Gießen Sie das Getränk in eine Tasse aus Keramik und wärmen Sie das Getränk auf, ohne die Tasse abzudecken. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Backblechs aus Keramik. Rühren Sie den Inhalt vor und nach der Standzeit vorsichtig um.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3 bis 4	2 bis 3	Gießen Sie die Suppe in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um.
Kasserolle (gekühlt)	350 g	600 W	5 bis 6	2 bis 3	Gießen Sie die Suppe in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um.
Pasta mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5 bis 6	2 bis 3	Gießen Sie die Suppe in einen tiefen Teller aus Keramik. Decken Sie sie mit einem Deckel aus Kunststoff ab. Rühren Sie sie nach dem Aufwärmen gründlich um. Rühren Sie sie vor dem Servieren erneut um.
Vollständige Mahlzeit (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	5 bis 6 6 bis 7	3	Platzieren Sie zwei bis drei gekühlte Speisen auf einem Teller aus Keramik. Decken Sie den ganzen Teller mit Klarsichtfolie ab.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Speisen. Mikrowellen stellen sicher, dass tiefgefrorene Speisen über einen kurzen Zeitraum allmählich aufgetaut werden. Dies kann ein großer Vorteil sein, wenn unerwartet Gäste kommen. Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut sein. Entfernen Sie sämtliche Metallclips und nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Legen Sie die tiefgefrorene Speise auf einen Teller und decken Sie diesen nicht ab. Wenden Sie die Speise, nachdem die Hälfte der Auftauzeit verstrichen ist, und entfernen Sie Flüssigkeiten, wenn vorhanden. Entfernen Sie so bald wie möglich die inneren Organe. Überprüfen Sie die Speise ab und zu, um sicherzustellen, dass sie nicht zu heiß wird. Wenn kleinere, dünnere Teile der Speise zu heiß werden, können Sie diese schützen, indem Sie sie in kleine Stücke Aluminiumfolie wickeln. Wenn das Geflügel außen zu heiß wird, drücken Sie STOPP/ABBRECHEN und lassen das Geflügel 20 Minuten stehen, bevor Sie den Auftauvorgang fortsetzen. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel stehen, um weiter aufgetaut zu werden. Die Standzeit bis zum vollständigen Auftauen ist von der Menge an Speisen abhängig, die Sie auftauen möchten. Informationen hierzu finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Tipp: Flache Speisen werden schneller aufgetaut als dicke Speisen, und kleine Mengen werden schneller aufgetaut als größere Mengen. Beachten Sie dies, wenn Sie die Speise einfrieren und auftauen.

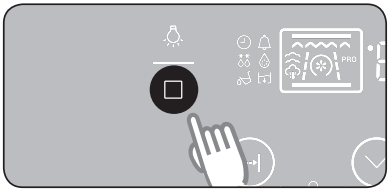
Verwenden Sie die folgende Tabelle als Anleitung für das Auftauen tiefgefrorener Speisen mit einer Temperatur von ungefähr -18 °C bis -20 °C.

Tiefgefrorene Speisen sollten mit der Auftauleistung aufgetaut werden (180 W). Platzieren Sie die Speise auf das Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in Ebene 1 der Mikrowelle.

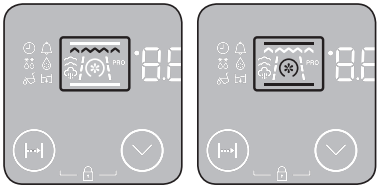
Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 500	6 bis 7 8 bis 12	15 bis 30	Legen Sie das Fleisch auf einen Keramikteller. Wickeln Sie dünnere Teile in Aluminiumfolie.
Schweinekoteletts	250	7 bis 8		Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Geflügel				
Hühnchenstücke	500 (2 Stück)	12 bis 14	15 bis 60	Legen Sie Hühnchenstücke mit der Haut nach unten und ganze Hühnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller.
Ganzes Hühnchen	1200	28 bis 32		Wickeln Sie schmalere Stücke wie beispielsweise die Flügel und Enden in Aluminiumfolie. Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Fisch				
Fischfilets	200	6 bis 7	10 bis 25	Legen Sie den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers. Legen Sie dünnere Stücke unter die dickeren Stücke. Wickeln Sie die schmalen Enden der Filets und die Schwanzflosse ganzer Fische mit Aluminiumfolie ein. Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Ganzer Fisch	400	11 bis 13		
Obst				
Beeren	300	6 bis 7	5 bis 10	Verteilen Sie das Obst auf einem großen, flachen, runden Glasteller.
Brot				
Brötchen (je ungefähr 50 g)	2 Stück 4 Stück	1 bis 1½ 2½ bis 3	5 bis 20	Brötchen kreisförmig/Brot horizontal auf Küchenpapier auf einem Keramikteller anordnen. Wenden Sie die Speise, nachdem die halbe Auftauzeit verstrichen ist.
Getoastetes Brot/ getoasteter Sandwich	250 500	4 bis 4½ 7 bis 9		

Dieser Modus bietet vier Einstellungen. Informationen zu den richtigen Einstellungen finden Sie in den Garanleitungen.

Ofeneinstellungen

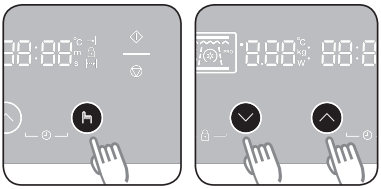


1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste, um die Ofeneinstellung auszuwählen.

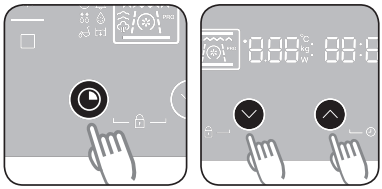


Drücken Sie die Funktionsauswahltaste mehrmals, bis die gewünschte Ofeneinstellung im Display angezeigt wird.

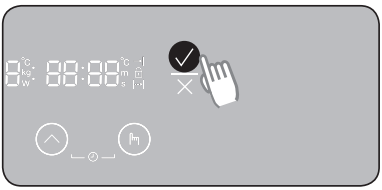
	Umluft	Drücken Sie die Funktionsauswahltaste zweimal.	180°C
	Grill + Lüfter	Drücken Sie die Funktionsauswahltaste dreimal.	220°C
	Maxi-Grill	Drücken Sie die Funktionsauswahltaste viermal.	220°C
	Grill	Drücken Sie die Funktionsauswahltaste fünfmal.	180°C



2 Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Auswahltaste und stellen die gewünschte Temperatur mithilfe der Einstellungstasten ein. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



3 Drücken Sie die Timer-Taste und die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit festzulegen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt zehn Stunden. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



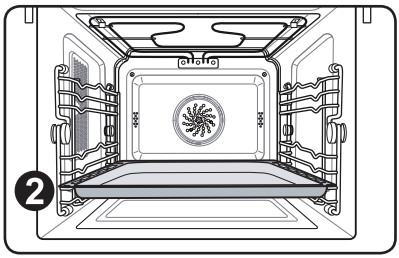
4 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

1) Sie können Garzeit und Temperatur während des Garvorgangs ändern.
2) Wenn Sie die Ofeneinstellung verwenden, wird der Betrieb der Heizelemente regelmäßig unterbrochen, um die Temperatur zu regeln.

Umluft

Bei dieser Einstellung sind das untere und das obere Heizelement sowie der Lüfter aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.



Das Backblech oder der Grillrost mit Backblech aus Keramik werden in der Regel in Ebene 2 geschoben.
* Temperatureinstellung: 40 bis 230 °C.

* Verwenden Sie Ofengeschirr, das Temperaturen bis 250 °C standhalten kann.

Garzeittabelle

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Wir empfehlen, den Ofen vorzuheizen, wenn Sie die Intensivfunktion verwenden.

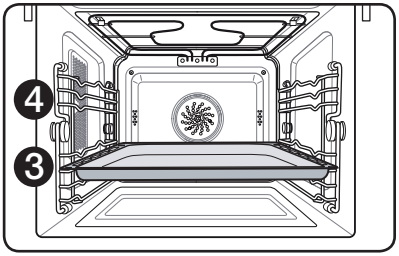
Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Lasagne 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	0:20 - 0:25
Gemüsegratin 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	0:40 - 0:50
Kartoffelgratin 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	0:50 - 1:00
Roastbeef 2 kg, medium	2	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	160	1:30 - 1:40
Ganze Ente 2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik + Backblech	180	1:30 - 1:40
2 ganze Hähnchen/ jedes 1,2 kg	2	Grillrost + Backblech aus Keramik + Backblech	180	1:30 - 1:40

Bitte beachten

Sie müssen die Speise nicht wenden. Wenn Sie dies jedoch tun, nachdem die Hälfte der Garzeit verstrichen ist, erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

Grill

Diese Funktion ist für das Grillen kleinerer Mengen flacher Speisen wie Steaks, Schnitzeln, Fisch und Toast vorgesehen. Platzieren Sie die Speisen in die Mitte des Rosts. Nur das oben angebrachte Heizelement wird eingeschaltet.



Verwenden Sie zum Grillen den Grillrost und das Backblech aus Keramik auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3.
* Temperatureinstellung: 180 °C

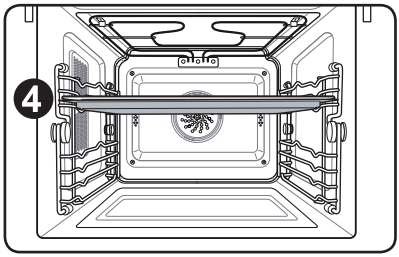
Grilltabelle

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Schmelzen von Camembert (2 bis 4, je 75 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	9 - 11
Tiefgefrorenes Baguette mit Füllung (Mozzarella und Tomate oder Schinken und Käse)	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	14 - 16
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 bis 450 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	15 - 20
Tiefgefrorener Fischburger (300 bis 450 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	3	Backblech	180	23 - 27
Tiefgefrorene Pizza (300 bis 400 g) Heizen Sie den Ofen nicht vor.	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	170	15 - 18

Maxi-Grill

Der Maxi-Grill ist für das Grillen größerer Mengen flacher Speisen wie Steaks, Schnitzeln und Fisch vorgesehen. Der Maxi-Grill ist auch gut geeignet, um Toast zu machen. Beide oben angebrachten Heizelemente und das Grillelement werden eingeschaltet, wenn Sie diese Ofenfunktion auswählen. Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen, wenn Sie den Maxi-Grill verwenden.



Verwenden Sie zum Grillen den Grillrost und das Backblech aus Keramik auf Ebene 4.
* Temperatur-Einstellung: 150 bis 230 °C.

* Verwenden Sie Ofengeschirr, das Temperaturen bis 230 °C standhalten kann.

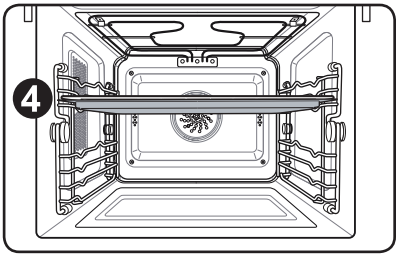
Grilltabelle

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle stellen Anleitungen dar.

Speise	Ebene	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Würstchen (dick) 5 bis 8 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	5 bis 7 Wenden 5 bis 7
Würstchen (dünn) 8 bis 10 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	180	4 bis 5 Wenden 4 bis 5
Toast, 5 bis 10 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	230	1 bis 2 Wenden 1 bis 2
Getoastete Sandwiches 4 bis 6 Stück	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	200	4 bis 8
Gefüllter Pfannkuchen (350 bis 450 g)	4	Backblech	200	20 bis 25
Steak (400 bis 800 g)	4	Grillrost + Backblech aus Keramik	230	7 bis 8 Wenden 6 bis 7

Grill + Lüfter

Das Grillelement und der Lüfter an der Rückseite des Ofens sind eingeschaltet. Der Lüfter rotiert in der heißen Luft. Der Ofen sollte vorgeheizt werden, bevor im Ofen Speisen platziert werden.



Zum Grillen werden der Grillrost und das Backblech aus Keramik oder das Backblech in der Regel in Ebene 4 geschoben.
* Temperatureinstellung: 150 bis 230 °C
* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitungen

Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Grillen. Legen Sie eine Grilltemperatur von 170-220 °C fest und heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.

Speise	Ofenrost-ebene	Zeit (Minuten)	Zubehör	Temperatur (°C)
Würstchen 250-350 g	4	7 - 9	Grillrost + Backblech aus Keramik	200
Kartoffelecken 4 Stück	4	20 - 23	Grillrost + Backblech aus Keramik	210
Tiefgefrorene Ofenfritten 400-500 g	4	11 - 15	Backblech	220
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten 6-8 je	4	18 - 22	Backblech	210
Gefrorene Nuggets 400-500 g	4	9 - 13	Backblech	220
Lachssteak 400-500 g	4	12 - 15	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	220
Fischfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180
Ganzer Fisch 300-400 g	4	10 - 13	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180
Hühnchenstücke 400-500 g	4	27 - 32	Grillrost + Backblech aus Keramik / Backblech	180

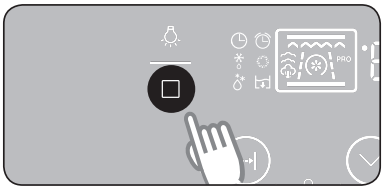
Hinweis

Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.
Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie **Start**, um den Ofen erneut zu starten.

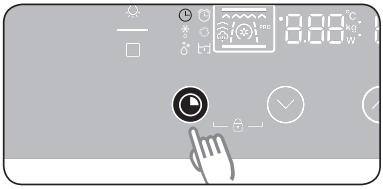
EINSTELLEN DER GARZEIT

Sie können eine Garzeit von bis zu zehn Stunden einstellen. Der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

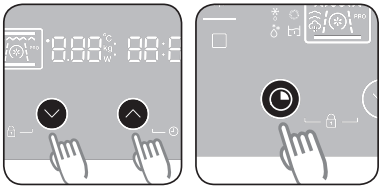
Beispiel: Einstellen der Garzeit



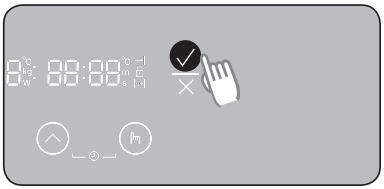
1 Wählen Sie die gewünschte Einstellung und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



2 Drücken Sie die Timer-Taste. *Das Garzeitsymbol wird im Display angezeigt.*



3 Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Einstellungstasten ein. Drücken Sie die Timer-Taste.



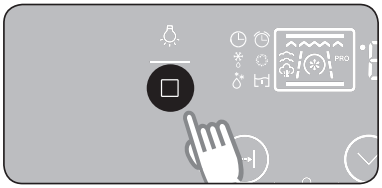
4 Drücken Sie START. Der Garvorgang wird gestartet.

Hinweis

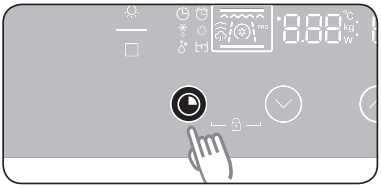
1) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen vier akustische Signale. Im Display blinkt „0:00“ und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Im Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.
2) Sie können die programmierte Garzeit erneut wie oben gezeigt einstellen.
3) Wenn Sie die programmierte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Timer-Taste und verwenden die Einstellungstaste, um die Zeit auf Null einzustellen.

EINSTELLEN DER ENDZEIT

Sie können eine Endzeit einstellen, zu der sich der Ofen ausschalten soll. Beispiel: Ausschalten des Ofens um 14:00 Uhr.

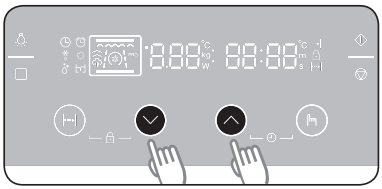


1 Wählen Sie die gewünschte Einstellung und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

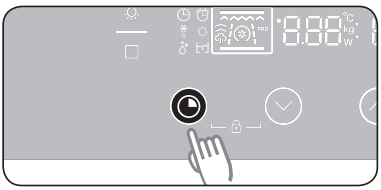


2 Drücken Sie für drei Sekunden auf die Timer-Taste.
Die aktuelle Zeit blinkt.
Das Symbol für „Endzeit" leuchtet auf.

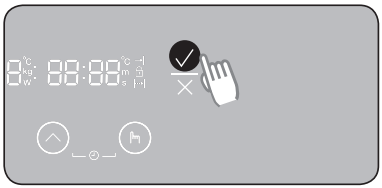
Beispiel: Es ist 13:00 Uhr.
Im Display blinkt „13:00".



3 Stellen Sie mittels der Einstellungstasten die gewünschte Endzeit (14:00) ein.
Beispiel: Die gewünschte Zeit ist 14:00 Uhr.



4 Drücken Sie erneut die Timer-Taste.
Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00 Uhr.
Die gewünschte Endzeit ist 14:00 Uhr.



5 Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Die Garzeit „1:00" wird angezeigt. Der Garvorgang wird gestartet.

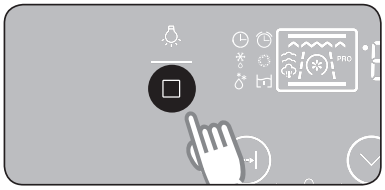
Hinweis

1) Das Zeit-Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen vier akustische Signale. Im Display blinkt „0:00" und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Im Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.
2) Sie können die eingestellte Garzeit und Temperatur während des Garvorgangs ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Drücken Sie die Timer-Taste und ändern Sie mittels der Einstellungstasten die Zeit.
3) Wenn Sie die programmierte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Timer-Taste und verwenden die Einstellungstaste, um die Zeit auf Null einzustellen. Drücken Sie erneut die Timer-Taste.
3) Sie können die programmierte Garzeit erneut wie oben gezeigt einstellen. Wenn Sie die programmierte Garzeit löschen möchten, drücken Sie die Taste für ENDZEIT und stellen die Zeit auf die aktuelle Zeit ein.

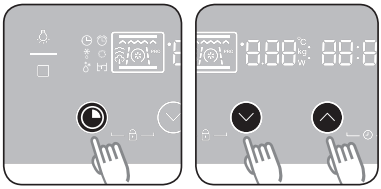
VERSCHIEBEN DER GARZEIT

Sie können die Endzeit (die Zeit, zu der sich der Ofen ausschalten soll) und eine Garzeit einstellen. Beispiel: Einstellen von Garzeit (zwei Stunden) und Endzeit (18:00 Uhr)

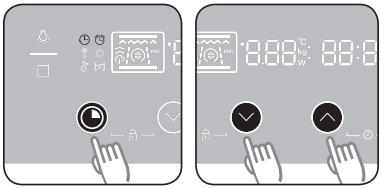
Beispiel mit Umlufteinstellung: Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr
Garzeit: 2 Stunden
Endzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 Uhr beendet werden.



1 Wählen Sie die gewünschte Einstellung und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



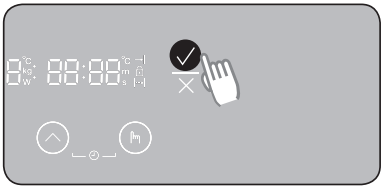
2 Drücken Sie die Timer-Taste. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Einstellungstasten ein (zwei Stunden). *Das Garzeitsymbol wird im Display angezeigt.*



3 Drücken Sie für drei Sekunden auf die Timer-Taste.

- ▶ Die Garzeit wird der aktuellen Zeit hinzugerechnet und „14:00“ wird angezeigt. *Das Symbol für „Endzeit“ wird angezeigt.*

Stellen Sie mittels der Einstellungstasten die gewünschte Endzeit (18:00) ein. Warten Sie fünf Sekunden, bis die Endzeit eingestellt wurde.



4 Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

- ▶ Im Display wird eine Abbildung angezeigt, die angibt, dass die Verschiebungsfunktion aktiviert ist.
- ▶ Der Garvorgang wird automatisch zur eingestellten Zeit (16:00 Uhr) gestartet und die Garzeit wird angezeigt.

Hinweis

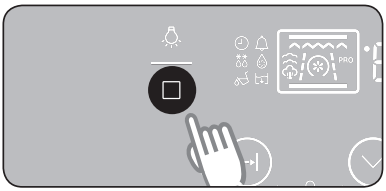
- Die Garzeit und die Endzeit können geändert werden, bevor die eingestellten Zeiten ablaufen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen vier akustische Signale. Im Display blinkt „0:00“ und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

ACHTUNG
Lassen Sie die Speise nicht zu lange im Ofen, da sie sonst verderben könnte.

Mikrowelle + Grill

Mit dieser Einstellung wird die Hitze des Grills und das schnelle Garen durch die Mikrowelle kombiniert.
Die Garzeit wird verkürzt und Sie erhalten eine gebräunte, knusprige Kruste.
Diese Funktion ist für alle Arten von Lebensmitteln geeignet, die aufgewärmt und angeröstet werden sollen (z. B. gebackene Pasta) sowie für Speisen, die nur kurz gegart werden sollen, damit sie eine braune Kruste erhalten. Diese Einstellung kann auch für dicke Stücke verwendet werden, denen eine braune, knusprige Kruste Geschmack verleiht (z. B. Hähnchenschenkel).
Wenn Sie beide Seiten der Speise bräunen möchten, wenden Sie die Speise nach halber Garzeit.

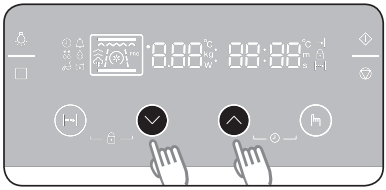
Auswahl der Mikrowellen- + Grill-Funktion



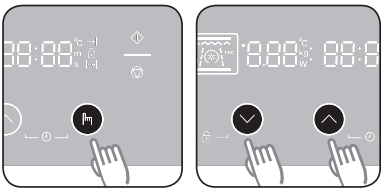
1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste sechsmal, um die Mikrowellen- + Grill-Funktion auszuwählen.



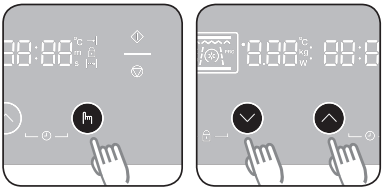
2 Die Mikrowellen + Grill-Funktion, die Garzeit und die Leistung werden im Display angezeigt.



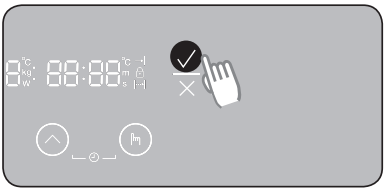
3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



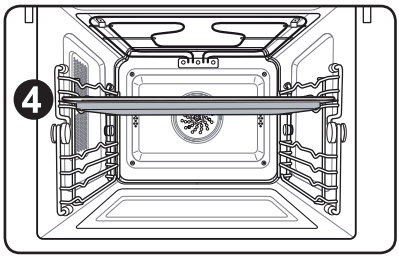
4 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Leistung mittels der Einstellungstasten ein.



5 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels der Einstellungstasten ein.
Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



6 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Grill-Funktion wird in der Regel das Backblech aus Keramik mit dem Grillrost in Ebene 4 geschoben.
* Mikrowellenleistung: 100 bis 600 W
* Temperatureinstellung: 40 bis 200 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitungen

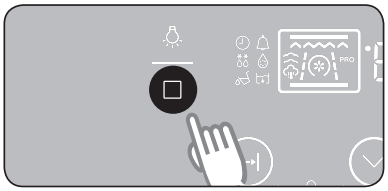
Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Speise	**Ebene**	**Leistung** (W)	**Temperatur** (°C)	**Zeit 1** (Min.)	**Zeit 2** (Min.)	**Zubehör**
Bratkartoffeln 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Backblech aus Keramik
Gegrillte Tomaten 3 je	4	180	170	7 - 9	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Gemüsegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Gegrillter Fisch 1 Stück	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Hühnchenstücke 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Backblech aus Keramik mit Grillrost

Mikrowelle + Umluft

In dieser Einstellung wird die Mikrowellenfunktion mit Umluft kombiniert. Dies reduziert die Garzeit und die Speisen erhalten eine braune, knusprige Kruste. Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet. Darüber hinaus eignet sie sich für Kasserollen, Kasserollen „au gratin“, Roastbeef, Biskuitteig und leichte Obstkuchen, Törtchen und Streuseldesserts.

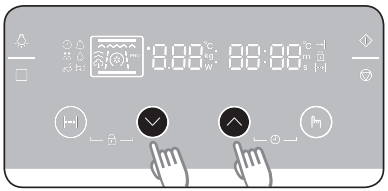
Auswahl der Mikrowellen- + Umluft-Funktion



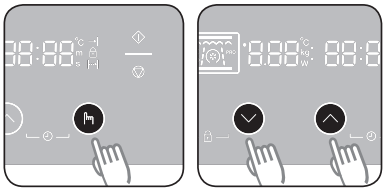
1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste sechsmal, um die Mikrowellen- + Umluft-Funktion auszuwählen.



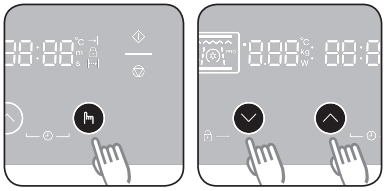
2 Die Mikrowellen + Umluft-Funktion, die Garzeit und die Leistung werden im Display angezeigt.



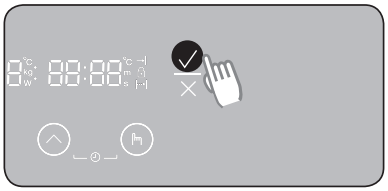
3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



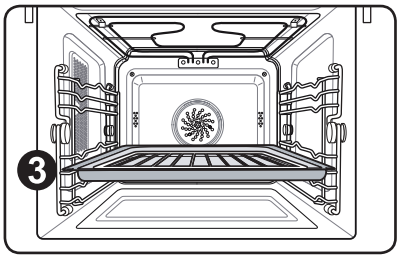
4 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Leistung mittels der Einstellungstasten ein.



5 Drücken Sie die Auswahltaste und stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels der Einstellungstasten ein. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern.



6 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.



Bei Verwendung der Mikrowellen- + Umluft-Funktion wird in der Regel das Backblech aus Keramik mit dem Grillrost in Ebene 3 geschoben.
* Mikrowellenleistung: 100 bis 600 W
* Temperatureinstellung: 40 bis 200 °C

* Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Glasbräter Temperaturen zwischen 40 °C und 250 °C standhalten.

Garanleitungen

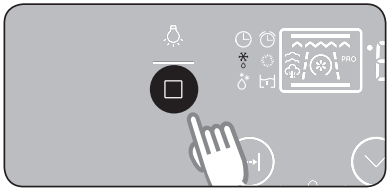
Verwenden Sie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle als Anleitungen für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Speise	**Ebene**	**Leistung** (W)	**Temperatur** (°C)	**Zeit** 1. (Min.)	**Zeit** 2. (Min.)	**Zubehör**
Ganzes Huhn 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Roastbeef/ Lamm, medium 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Tiefgefrorene Lasagne/ Nudelgratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Kartoffelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Backblech aus Keramik mit Grillrost
Obstkuchen	3	100	170	40 - 45		Backblech aus Keramik

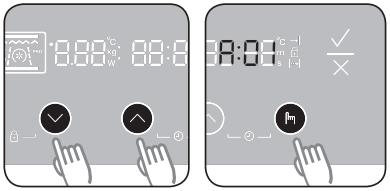
VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN MENÜEINSTELLUNGEN

Die automatischen Menüeinstellungen bieten Ihnen 25 vorprogrammierte Einstellungen (zehn für automatisches Garen, zehn für die Gemüseeinstellung und fünf für das automatische Auftauen), damit Sie Ihre Lieblingsspeisen bequem zubereiten können. Garzeit und Leistung werden automatisch eingestellt. Wählen Sie eine der 25 Einstellungen aus, geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang.

Automatisches Garen

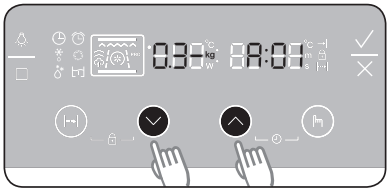


1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste achtmal, um die Einstellung für das automatische Garen auszuwählen. *Im Display wird „A:01“ angezeigt.*



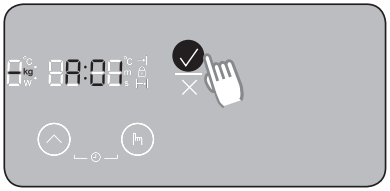
2 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Menüeinstellung einzustellen. Drücken Sie die Auswahltaste.

- Eine Beschreibung der 10 automatischen Menüeinstellungen finden Sie in den Tabellen.



3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um das gewünschte Gewicht einzustellen.

Wenn Sie kein Gewicht auswählen, wird nach fünf Sekunden automatisch ein Gewicht eingestellt.



4 Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

- Einige automatische Menüs erfordern keine weiteren Aktionen. Andere erfordern jedoch das Wenden der Speisen. Der Ofen gibt ein Signal aus, um dies anzuzeigen.
- Die eingestellte Ofentemperatur und Garzeit werden angezeigt, wenn das automatische Menü aktiv ist.
- Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

Anleitungen für automatisches Garen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen zehn automatische Programme zum Aufwärmen, Garen, Braten und Backen. Sie finden hier Informationen zu Mengen und Standzeiten sowie entsprechende Empfehlungen. Diese automatischen Programme enthalten spezielle, nützliche Gareinstellungen.

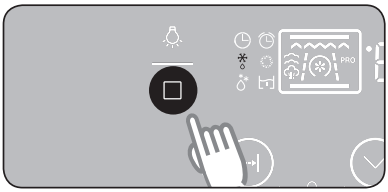
Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Ebene	Anleitung
A:01	Vollständige Mahlzeit	0,3 bis 0,35 0,4 bis 0,45	Backblech aus Keramik	1	Auf einen Backblech aus Keramik geben und mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. Dieses Programm ist für Mahlzeiten geeignet, die aus drei verschiedenen Speisen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und Kartoffeln, Reis oder Pasta). Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:02	Tiefkühlpizza	0,3 bis 0,35 0,4 bis 0,45	Grillrost + Backblech aus Keramik	2	Platzieren Sie die Tiefkühlpizza auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in den Ofen.
A:03	Tiefgefrorene Lasagne	0,4 bis 0,45 0,6 bis 0,65	Grillrost + Backblech aus Keramik	2	Platzieren Sie die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes Geschirr aus Jenaer Glas oder auf der Backblech aus Keramik mit Grillrost. Lassen Sie die Lasagne nach dem Aufwärmen zwei bis drei Minuten stehen.
A:04	Ganzes Hühnchen	1,1 bis 1,15 1,2 bis 1,25	Grillrost + Backblech aus Keramik	2	Mischen Sie Olivenöl oder Butter mit Pfeffer und Salz. Reiben Sie die Mischung gründlich innen und außen auf das Hühnchen. Platzieren Sie das Hühnchen mit der Brust nach unten auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in den Ofen. Wenden Sie das Hühnchen, wenn der Ofen ein Signal ausgibt, und drücken Sie START. Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:05	Hühnchenstücke	0,6 bis 0,7 0,9 bis 1,0	Grillrost + Backblech aus Keramik	4	Mischen Sie Olivenöl oder Butter mit Pfeffer und Salz. Reiben Sie die Mischung gründlich auf die Hühnchenstücke. Platzieren Sie die Hühnchenstücke mit der Haut nach unten auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik und schieben Sie dieses in den Ofen. Wenden Sie die Hühnchenstücke, wenn der Ofen ein Signal ausgibt, und drücken Sie START. Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.

Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Ebene	Anleitung
A:06	Lammbraten	0,8 bis 0,9 1,1 bis 1,2	Grill + Backblech aus Keramik	3	Schieben Sie den marinierten Lammbraten auf dem Grillrost mit dem Backblech aus Keramik in den Ofen. Wenden Sie den Lammbraten, wenn der Ofen ein Signal ausgibt, und drücken Sie START.
A:07	Tiefgekühlte Ofenfritten	0,3 bis 0,4 0,45 bis 0,5	Backblech	3	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Ofenfritten auf einem Backblech aus Metall.
A:08	Gegrillte Kartoffelhälften	0,4 bis 0,5 0,6 bis 0,7	Grill + Backblech aus Keramik	4	Schneiden Sie Kartoffeln der Länge nach und streuen Sie Salz auf die flache Seite. Legen Sie die mit der flachen Seite nach oben auf den Grillrost mit dem Backblech aus Keramik. Lassen Sie die Mahlzeit nach dem Garen drei Minuten stehen.
A:09	Apfelkuchen	1,2 bis 1,4	Backblech	2	Bereiten Sie den Apfelkuchen in einer Springform vor und platzieren Sie ihn auf dem Backblech. Das Gewicht schließt Äpfel usw. ein.
A:10	Kuchen	0,7 bis 0,8	Backblech	3	Platzieren Sie die Kuchenform (25 cm) mit der Backmischung längs (in Bezug auf die Tür) auf dem Backblech und schieben Sie dieses in den Ofen.

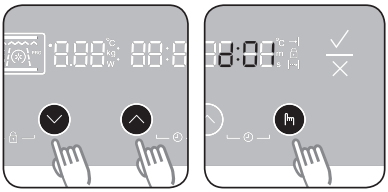
Einstellung zum Auftauen

Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellen. Entfernen Sie vor dem Auftauen die gesamte Verpackung. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf das Backblech aus Keramik.

Auswählen der Einstellung zum Auftauen

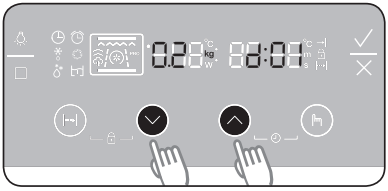


1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste neunmal, um die Einstellung zum Auftauen auszuwählen.
Im Display wird „d:01“ angezeigt.



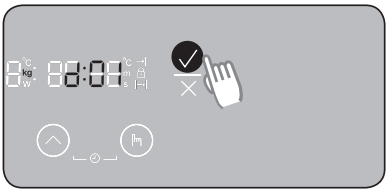
2 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Auftauzeit einzustellen. Drücken Sie die Auswahltaste.

- Eine Beschreibung der 5 automatischen Menüeinstellungen finden Sie in den Tabellen auf der folgenden Seite.



3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um das gewünschte Gewicht einzustellen.

Wenn Sie kein Gewicht auswählen, wird nach fünf Sekunden automatisch ein Gewicht eingestellt.



4 Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

Anleitungen für die Einstellung zum automatischen Schnellauftauen

Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen Programme für automatisches Auftauen, Mengen, Standzeiten und entsprechende Empfehlungen an.

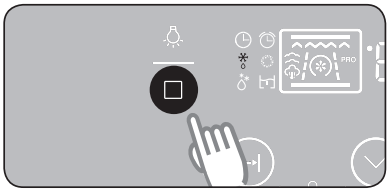
Nr.	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Ebene	Standzeit (Min.)	Anleitung
d:01	Fleisch	0,2 bis 1,5	Backblech aus Keramik	1	20 bis 60	Wickeln Sie die Ränder in Aluminiumfolie. Wenden Sie das Fleisch, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet.
d:02	Geflügel	0,2 bis 1,5	Backblech aus Keramik	1	20 bis 60	Wickeln Sie die Ende der Schenkel und Flügel in Aluminiumfolie. Wenden Sie das Geflügel, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Hühnchen und Hühnchenstücke geeignet.
d:03	Fisch	0,2 bis 1,5	Backblech aus Keramik	1	20 bis 60	Wickeln Sie den Schwanz eines ganzen Fischs in Aluminiumfolie. Wenden Sie den Fisch, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Fische und Fischfilets geeignet.
d:04	Brot/ Kuchen	0,1 bis 0,8	Backblech aus Keramik	1	10 bis 30	Legen Sie das Brot auf Küchenpapier und wenden Sie es, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Legen Sie den Kuchen auf das Backblech aus Keramik und wenden Sie ihn, wenn möglich, wenn der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. (Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen.) Dieses Programm ist für alle Arten von Brot (geschnitten oder am Stück), Backwaren aus Hefeteig, Biskuitteig und Blätterteig, Käsekuchen und darüber hinaus für Brötchen und Baguettes geeignet. Ordnen Sie Brötchen kreisförmig an. Dieses Programm ist nicht für Streuselteilchen, Obst-/ Cremekuchen und Kuchen mit Schokoladeschicht geeignet.
d:05	Obst	0,1 bis 0,6	Backblech aus Keramik	1	5 bis 15	Verteilen Sie das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Backblech aus Keramik. Dieses Programm ist für Obst wie Himbeeren und gemischte Beeren geeignet.

Wichtig! Mittels der Funktion für schnelles Auftauen können Mikrowellen zum Aufwärmen on Mahlzeiten verwendet werden. Wenn Sie diese Einstellung verwenden, müssen Sie die Anleitungen für das verwendete Geschirr und andere Vorsichtsmaßnahmen befolgen, um die Mikrowelle sicher zu verwenden.

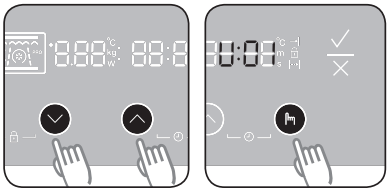
Menüeinstellung für Gemüse

30 bis 45 ml kaltes Wasser pro 250 g hinzufügen, wenn nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab (siehe Tabelle). Setzen Sie den Garvorgang fort, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben. Rühren Sie das Gemüse während des Garvorgangs und nach Abschluss des Garvorgangs um. Geben Sie nach dem Ende des Garvorgangs Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Decken Sie die Speise ab und lassen Sie sie anschließend drei Minuten stehen. Schneiden Sie frisches Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Je kleiner die Stücke, desto schneller werden sie gar.

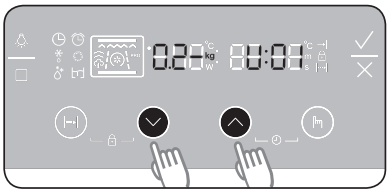
Auswählen der Menüeinstellung für Gemüse



1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste zehnmal, um die Menüeinstellung für Gemüse auszuwählen. *Die Menüeinstellung für Gemüse wird im Display angezeigt.*

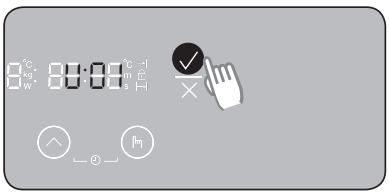


2 Drücken Sie die Einstellungstasten, um die gewünschte Gemüsemenüfunktion einzustellen. Drücken Sie die Auswahltaste.



3 Drücken Sie die Einstellungstasten, um das gewünschte Gewicht einzustellen.

Wenn Sie kein Gewicht auswählen, wird nach fünf Sekunden automatisch ein Gewicht eingestellt.



4 Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

Tabelle für die Menüeinstellungen für Gemüse

Verwenden Sie diese Tabelle als Anleitung für das Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Nr.	Speise	Portion (kg)	Zubehör	Ebene	Anleitung
U:01	Brokkoliröschen	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie den Brokkoli und säubern Sie ihn. Legen Sie den Brokkoli in ein Ofengeschirr aus Glas mit Deckel. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,3 bis 0,4 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:02	Blumenkohlröschen	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie den Blumenkohl und säubern Sie ihn. Legen Sie den Blumenkohl in ein Ofengeschirr aus Glas mit Deckel. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,3 bis 0,4 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:03	Möhren in Scheiben	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie die Möhren und reinigen Sie sie. Legen Sie die Möhren in ein Ofengeschirr aus Glas mit Deckel. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,4 bis 0,5 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:04	Kartoffeln mit Haut	0,3 bis 0,4 0,7 bis 0,8	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie die Kartoffeln und säubern Sie sie. Reiben Sie die Kartoffeln mit Olivenöl ein und stechen Sie die Haut mit einer Gabel ein. Legen Sie die Kartoffeln in die Schüssel mit Deckel und lassen Sie die Speise nach dem Garen drei bis fünf Minuten stehen.
U:05	Geschälte Kartoffeln	0,4 bis 0,5 0,7 bis 0,8	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie die Kartoffeln und säubern Sie sie. Schneiden Sie sie halb, legen Sie sie in die Schüssel und setzen Sie den Deckel auf. Fügen Sie einen bis zwei Esslöffel Wasser hinzu. Nach dem Garen gut umrühren. Bei großen Mengen rühren Sie die Kartoffeln auch gründlich um, nachdem die halbe Garzeit verstrichen ist. Lassen Sie die Speise nach dem Garen weitere drei bis fünf Minuten stehen.

U:06	Zucchini	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser oder ein Stückchen Butter hinzu. Legen Sie die Zucchini in die Schüssel mit Deckel. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und garen Sie sie, bis sie „al dente“ sind.
U:07	Auberginen in Scheiben	0,1 bis 0,2 0,3 bis 0,4	Dampfgarkorb	1	Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben, und besprenkeln Sie diese mit einem Esslöffel Zitronensaft. Legen Sie die Zucchini in die Schüssel mit Deckel. Setzen Sie beim Garen den Deckel auf die Schüssel. Nach dem Garen gut umrühren.
U:08	Zwiebeln in Scheiben	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Dampfgarkorb	1	Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder Halbringe. Nur einen Esslöffel kaltes Wasser hinzufügen. Legen Sie die Zucchini in die Schüssel mit Deckel. Setzen Sie beim Garen den Deckel auf die Schüssel. Nach dem Garen gut umrühren.
U:09	Gemischtes Gemüse	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Dampfgarkorb	1	Waschen Sie das gemischte Gemüse und säubern Sie es. Legen Sie das Gemüse in die Schüssel mit Deckel. Fügen Sie einen Esslöffel Wasser (für 0,2 bis 0,3 kg) oder drei bis vier Esslöffel Wasser (für 0,4 bis 0,5 kg) hinzu. Stellen Sie das Geschirr mit Deckel in die Mitte des Backblechs. Nach dem Garen gut umrühren.
U:10	Weißer Reis	0,2 bis 0,3	Dampfgarkorb	1	Verwenden Sie die Schüssel mit Deckel (bitte beachten Sie, dass sich das Wasser Reisvolumen während des Garens verdoppelt). Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, wenn Sie Reis garen. Nach dem Ende des Garvorgangs überschüssiges Wasser ablaufen lassen. Salz, Kräuter und Butter hinzufügen, den Reis umrühren und für einen Moment stehen lassen.

VERWENDEN DES DAMPFGARKORBS

Der Dampfgarkorb beruht auf dem Dampfgarprinzip und wurde entwickelt, um Ihnen ein schnelles und gesundes Garen in Ihrer Etna-Mikrowelle zu ermöglichen. Beim Garen mit Dampf wird die Mikrowellenfunktion verwendet.

Dieses Zubehör ist ideal für die Zubereitung von Reis, Pasta, Gemüse usw. in sehr kurzer Zeit geeignet, während gleichzeitig die Nährwerte erhalten bleiben.

Der Dampfgarkorb besteht aus drei Komponenten:



Schüssel



Korb



Deckel

Alle Komponenten sind für die Verwendung in Mikrowellen geeignet und können Temperaturen zwischen -20 °C und 130 °C standhalten.

Sie sind für Tiefkühlfächer oder -truhen geeignet. Sie können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Verwendung

- Folgendes dürfen Sie nicht:
  Sie dürfen keine Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt garen.
  Sie dürfen den Dampfgarkorb nicht mit der Grilleinstellung oder auf einer Stütze verwenden.
- Waschen Sie den Korb vor der ersten Verwendung gründlich in Seifenwasser.
- Informationen zu den Garzeiten finden Sie in der Tabelle zum Dampfgaren.

Pflege

- Der Dampfgarkorb kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Wenn Sie ihn von Hand reinigen, verwenden Sie warmes Wasser mit einem Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Einige Speisen (beispielsweise Speisen, die Tomaten enthalten) können den Kunststoff verfärben.

Auftauen:

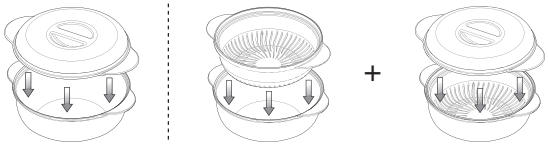
- Legen Sie tiefgefrorene Speisen in den Dampfgarkorb, ohne den Deckel zu verwenden. Die Feuchtigkeit bleibt am Boden der Schüssel und wirkt sich nicht auf die Speise aus.

Tabelle zum Dampfgaren

Die folgende Tabelle enthält Anleitungen für das Garen verschiedener Speisen mit dem Dampfgarkorb. Sie finden hier Informationen zu Mengen, Leistung und Garzeiten sowie entsprechende Empfehlungen.

Artischocken	300 (1 bis 2 Stück)	800	5 bis 6	Dampfgarkorb	Waschen Sie die Artischocken und säubern Sie sie. Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein und legen Sie die Artischocken in den Korb. Fügen Sie einen Esslöffel Zitronensaft hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Artischocken nach dem Garen ein bis zwei Minuten stehen.
Frisches Gemüse	300	800	4 bis 5	Dampfgarkorb	Säubern Sie das Gemüse und schneiden Sie es dann in gleich große Stücke. Wiegen Sie das Gemüse (beispielsweise Brokkoli, Blumenkohl, Möhren oder Paprika). Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein und geben Sie das Gemüse in den Korb. Fügen Sie zwei Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie das Gemüse nach dem Garen gut um, und lassen Sie es ein bis zwei Minuten stehen.
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600	8 bis 9	Dampfgarkorb	Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein und geben Sie das Gemüse in den Korb. Fügen Sie einen Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Artischocken nach dem Garen ein bis zwei Minuten stehen.
Reis	250	800	15 bis 18	Schüssel mit Deckel	Geben Sie den Reis in die Schüssel. 500 ml kaltes Wasser hinzufügen. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie nach dem Ende des Garvorgangs weißen Reis fünf Minuten und ungeschälten Reis zehn Minuten stehen.
Kartoffeln mit Haut	500	800	7 bis 8	Schüssel mit Deckel	Waschen Sie die Kartoffeln, wiegen Sie sie und geben Sie sie in die Schüssel. Fügen Sie drei Esslöffel Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Garen zwei bis drei Minuten stehen.
Eintopf (gekühlt)	400	600	5,5 bis 6,5	Schüssel mit Deckel	Geben Sie den Eintopf in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie das Gemüse nach dem Garen gut um, und lassen Sie es ein bis zwei Minuten stehen.
Suppe (gekühlt)	400	800	3 bis 4	Schüssel mit Deckel	Geben Sie die Suppe in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie das Gemüse nach dem Garen gut um, und lassen Sie es ein bis zwei Minuten stehen.
Suppe (tiefgefroren)	400	800	8 bis 10	Schüssel mit Deckel	Geben Sie die tiefgefrorene Suppe in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Rühren Sie die Suppe nach dem Garen gut um, und lassen Sie sie zwei bis drei Minuten stehen.

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Zubehör	Empfehlung
Tiefgefrorene Hefeteilchen/ Backwaren mit Marmeladenfüllung	400	400	8 bis 10	Schüssel mit Deckel	Befeuchten Sie die Backwaren oben. Legen Sie ein bis zwei tiefgefrorene Backwaren nebeneinander in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Garen zwei bis drei Minuten stehen.
Obstkompott	250	800	3 bis 4	Schüssel mit Deckel	Wiegen Sie das Obst nach dem Schälen (beispielsweise Äpfel, Birnen, Aprikosen, Mangofrüchte oder Ananasfrüchte). Säubern Sie die Frucht und schneiden Sie sie in gleich große Stücke oder Würfel. Geben Sie das Obstkompott in die Schüssel. Fügen Sie einen bis zwei Esslöffel Wasser und einen bis zwei Esslöffel Zucker hinzu. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Garen zwei bis drei Minuten stehen.

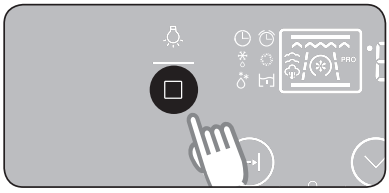


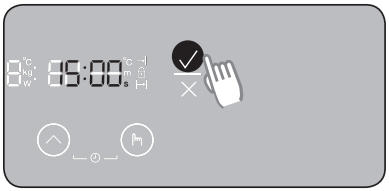
Schüssel mit Deckel Dampfgarkorb

Bitte beachten!

- Der Deckel kann während des Garens sehr heiß werden!
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Dampfgarkorb nach dem Garen der Speise in die Hand nehmen.

Die Aqua-Clean-Einstellung ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 15 Minuten.



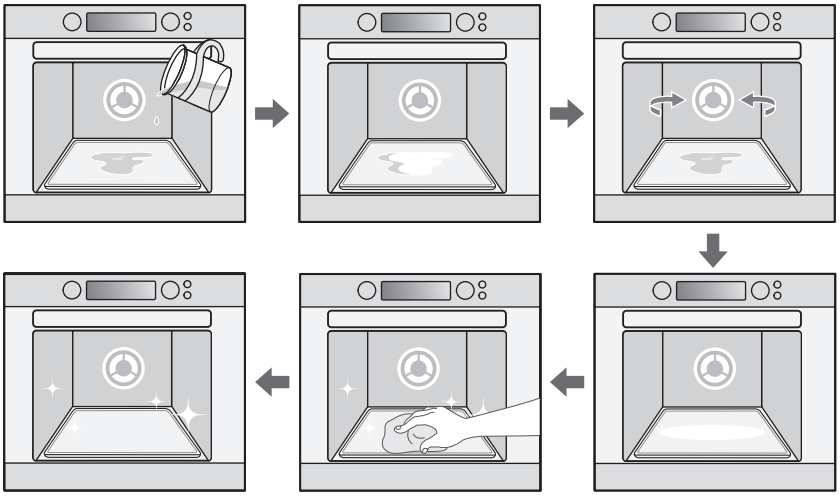


1 Drücken Sie die Funktionsauswahltaste elfmal, um AQUA CLEAN auszuwählen.

- ▶ Geben Sie ca. 100 l Wasser unten in den leeren Ofen.

2 Drücken Sie START. Der Ofen startet automatisch.

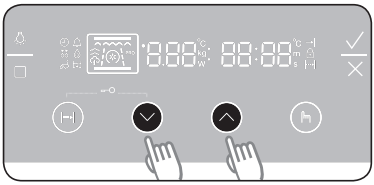
- ▶ Nach 15 Minuten wird der Ofen automatisch ausgeschaltet. Wischen Sie den Ofen mit einem trockenen Tuch aus.



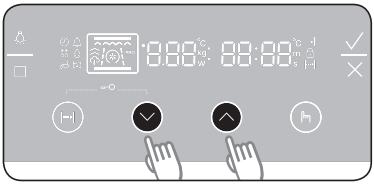
Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- VERWENDEN SIE KEINE Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger zum Reinigen des Mikrowellenofens.

DEAKTIVIEREN DES AKUSTISCHEN ALARMS



1 Wenn Sie den akustischen Signalton deaktivieren möchten, drücken Sie gleichzeitig beide Tasten und halten sie eine Sekunde lang gedrückt.

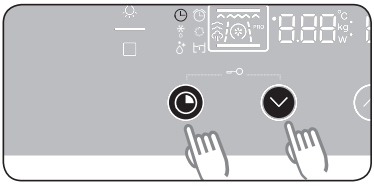


2 Wenn Sie den akustischen Signalton erneut aktivieren möchten, drücken Sie gleichzeitig beide Tasten und halten sie eine Sekunde lang gedrückt.

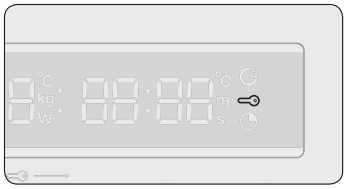
KINDERSICHERUNG

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sperren, sodass der Ofen nicht versehentlich betätigt werden kann.

Sperren des Ofens

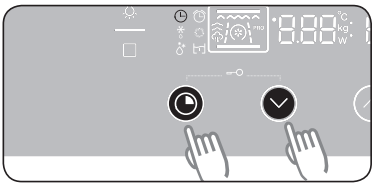


1 Drücken Sie die Einstellungstaste „Reduzieren“ und die Taste für die Garzeit gleichzeitig drei Sekunden lang.

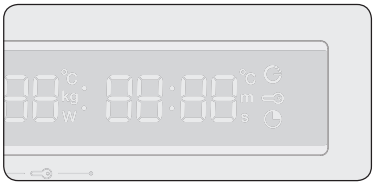


2 Im Display wird ein Schlosssymbol angezeigt. Das bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens



1 Drücken Sie die Einstellungstaste „Reduzieren“ und die Taste für die Garzeit gleichzeitig drei Sekunden lang.



2 Das Schlosssymbol wird nicht mehr im Display angezeigt. Das bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt wurden.

REINIGUNG DES MIKROWELLENOFENS

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu verhindern, dass sich Fett und Speisereste ansammeln, besonders auf den Oberflächen innen und außen, an der Tür und an der Dichtung.

1. Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen im Innern mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
3. Um hartnäckige Speisereste und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in den leeren Ofen. Erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch aus.

Wichtig

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Entlüftungsöffnungen dringt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Stellen Sie STETS sicher, dass die Türdichtung sauber ist. So verhindern Sie, dass sich dort Verschmutzungen ansammeln, und Sie können die Tür korrekt schließen.

LAGERN UND REPARIEREN DES MIKROWELLENOFENS

Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundenservicetechniker durchgeführt werden.
Wenn Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Etna-Kundenservice.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- **Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)**
- **Garantieinformationen**
- **Klare Beschreibung des Problems**

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie das Gerät vorübergehend lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

BEHEBEN VON PROBLEMEN

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Sie ersparen sich möglicherweise Zeit und Aufwand, indem Sie einen unnötigen Anruf beim Kundenservice vermeiden.

- Die Speise wird nicht gar.
  - Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt wurde und Sie START gedrückt haben.
  - Schließen Sie die Tür korrekt.
  - Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist und ein Schutzschalter aktiviert wurde.

- Die Speise wird zu stark oder zu wenig gegart.
  - Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.
  - Überprüfen Sie, ob die korrekte Leistung eingestellt wurde.

- Im Ofen treten Lichtbögen auf.
  - Prüfen Sie, ob Sie korrektes Geschirr (ohne Metallränder) verwenden.
  - Überprüfen Sie, ob sich Gabeln oder andere Metallgegenstände im Ofen befinden.
  - Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Wänden befindet.

- Der Ofen verursacht Störungen für Radio- oder Fernsehgeräte.
  - Wenn der Ofen in Betrieb ist, kann er geringe Störungen für Radio- oder Fernsehgeräte verursachen. Um diese Auswirkungen zu begrenzen, sollten Sie dien Ofen nicht in der Nähe von Fernsehgeräten, Radios und Antennen aufstellen.

- Bei Unterbrechungen elektronischer Art wird das DISPLAY zurückgesetzt.
  - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

- Im Ofeninneren hat sich Kondenswasser gebildet.
  - Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

- Der Lüfter läuft einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.
  - Dies ist normal. Der Lüfter kann bis zu drei Minuten weiterlaufen, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

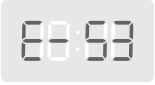
- An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.
  - Dies ist normal.

- An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.
  - Dies ist normal.

- Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.
  - Dies ist normal.

- Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.
  - Dies ist normal.

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
	FEHLER TEMPERATURSENSOR OFFEN Tritt auf, wenn der Sensor defekt ist, die Verbindungen nicht korrekt sind, der PCB defekt ist und wenn der A/D-Wert, der von MICOM erkannt wird, unter 10 sinkt.
	FEHLER – TEMPERATURSENSOR KURZ Tritt auf, wenn der Sensor defekt ist, die Verbindungen nicht korrekt sind, der PCB defekt ist und wenn der A/D-Wert, der von MICOM erkannt wird, über 252 steigt.
	ZIELTEMPERATUR – TEMPERATURSENSOR Tritt auf, wenn das Vorheizen nicht abgeschlossen ist und die Temperatur des Innenraums 30 Minuten unter 120 °C liegt.
	FEHLER – ANORMALE TEMPERATUR ERKANNT Tritt auf, wenn die Temperatur im Ofen zehn Minuten über 250 °C liegt.
	FEHLER – ANORMALE TEMPERATUR FÜR MIKROWELLE ERKANNT Tritt auf, wenn die Temperatur im Ofen in der Mikrowelleneinstellung über 210 °C liegt.
	FEHLER – TASTE KURZ Tritt auf, wenn Sie eine Taste länger als 60 Sekunden gedrückt halten. Kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eintritt oder sich Staubpartikel auf dem TOUCHPAD ablagern.
	FEHLER – NAK-SIGNAL Das NAK-Signal wird ausgegeben, wenn für das Einschalten des Geräts mehr als zehn Sekunden benötigt werden.
	KOMMUNIKATIONSFEHLER Tritt auf, wenn es mehr als zehn Sekunden keine Kommunikation zwischen dem Haupt-PCB und dem Sub-PCB gibt.
	FEHLER – EEPROM OFFEN Tritt auf, wenn etwas mit der EEPROM-Kommunikation nicht funktioniert, wenn Sie die Leistung einstellen.
	EEPROM-LESE- UND SCHREIBFEHLER Eeprom wird nicht verwendet.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich an den Etna-Kundenservice.

TECHNISCHE DATEN

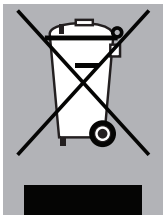
Modell	CM751ZT/CM851RVS/CM851ZT
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch Max. Leistung Mikrowelleneinstellung Grilleinstellung Umlufteinstellung	 3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Ausgabeleistung	100 W/800 W (IEC – 705)
Nominelle Frequenz	2450 MHz
Mikrowelle	OM75P (21)
Kühlverfahren	Lüfter
Abmessungen Geräteabmessungen: Einbaumaße:	 595 x 454 x 569,4 mm (B x H x T) (CM751) 596,4 x 456 x 569,4 mm (B x H x T) (CM851) 555 x 445 x 548,8 mm (B x H x T)
Volumen	50 l
Gewicht Netto Versand	 38,3 kg 45,5 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden und besteht möglicherweise aus:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortliche Weise und entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen.



Zur Erinnerung an die getrennte Entsorgung ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies verhindert negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende der Nutzungsdauer bei einer speziellen Stelle für die getrennte Entsorgung oder über den Lieferanten entsorgt werden muss.

Die getrennte Verarbeitung stellt sicher, dass die Materialien, aus denen dieses Gerät besteht, wiederverwendet werden können. Das führt zu erheblichen Einsparungen hinsichtlich Energieverbrauch und Rohstoffen.

CE

Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den relevanten europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.



682306

682306 / VER 3 / 18-04-2023

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR