

gebruiksaanwijzing
magnetron

mode d'emploi
four solo micro-ondes

Bedienungsanleitung
Solo-Mikrowellenherd

instructions for use
microwave oven



MA3211C
MA3292C

uw magnetron inleiding

Geachte mevrouw,
Geachte heer,

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

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

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

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

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

uw combi magnetron en oven milieubescherming

MILIEUBESCHERMING



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

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

**Advies: Belangrijke veiligheidsinstructies.
Lees ze aandachtig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.**

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

presentatie van uw oven	
overzicht van het bedieningspaneel	5

gebruik van uw oven	
instellen van de tijd	6
kookwijzen	7
automatisch ontdooien	8
instellen van een vast persoonlijk kookvermogen	9
kookwijze in het geheugen opslaan	9-10
kinderbeveiliging	10
display in standby-stand	10

bakwijzen	
beschrijving van de bakfuncties	11

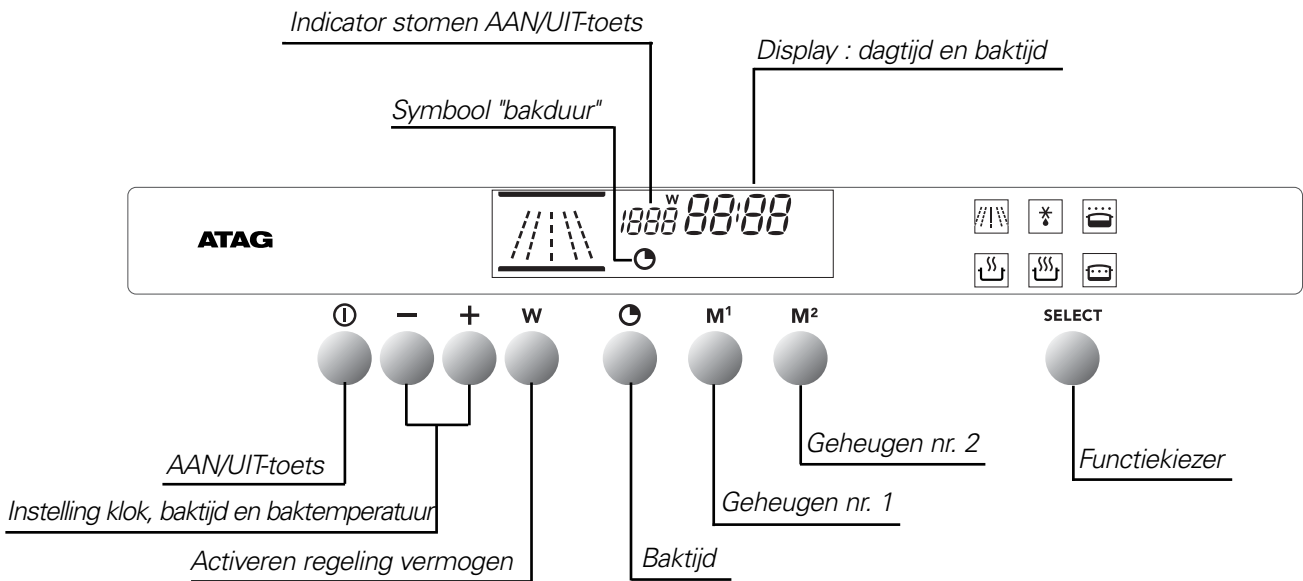
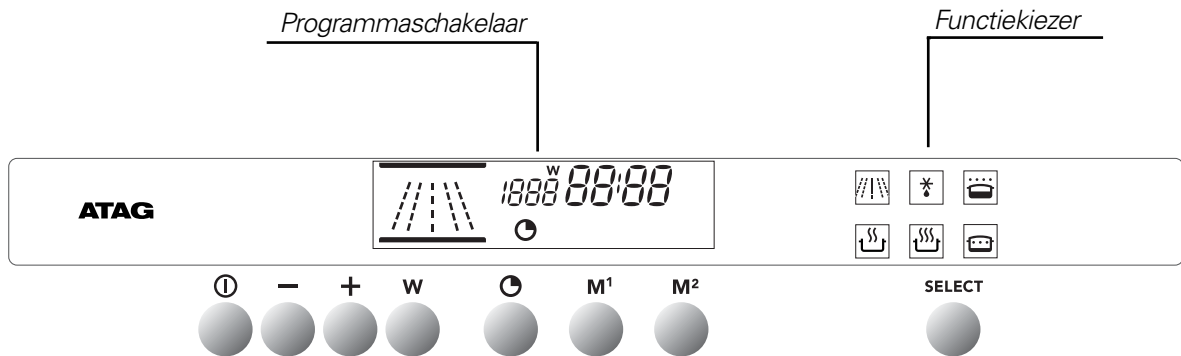
oventoebehoren	
overzicht van de oventoebehoren	12

voor de installateur	
aansluiting	13
technische gegevens	13
inbouw	14

algemeen onderhoud	15
---------------------------	----

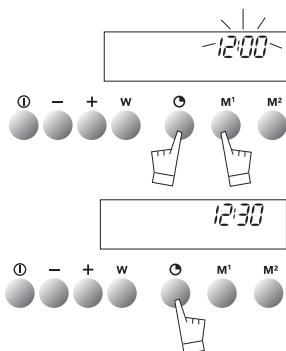
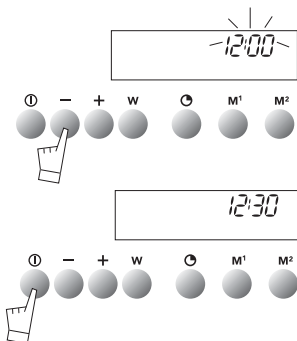
problemen en oplossingen	16
---------------------------------	----

presentatie van uw oven overzicht van het bedieningspaneel



gebruik van uw oven

instellen van het uur



Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert.

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

Voorbeeld : 12H30

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

OPMERKING : Indien u de tijdsinstelling niet met de toets **START/STOP**, bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf de ingestelde tijd bevestigen.

Wijzigen van de ingestelde tijd

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

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

Druk op toets **C** om de nieuwe tijd te bevestigen.

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

gebruik van uw oven kookwijzen

Uw oven beschikt over 6 functies voor magnetronkoken :



Opgelet : gebruik bij alle 6 functies nooit een lege microgolfoven!

- Kies functie **SELECT** , met toets

- Stel de kooktijd in

- Het symbool knippert

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

Voorbeeld : 30 seconden

- Stel het vermogen in :

- Druk op toets **W**. Het symbool *1000W* gaat knipperen.

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

Voorbeeld : 800W

- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.

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

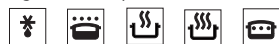
De oven start en u kunt het aftellen van de seconden op de display aflezen.

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

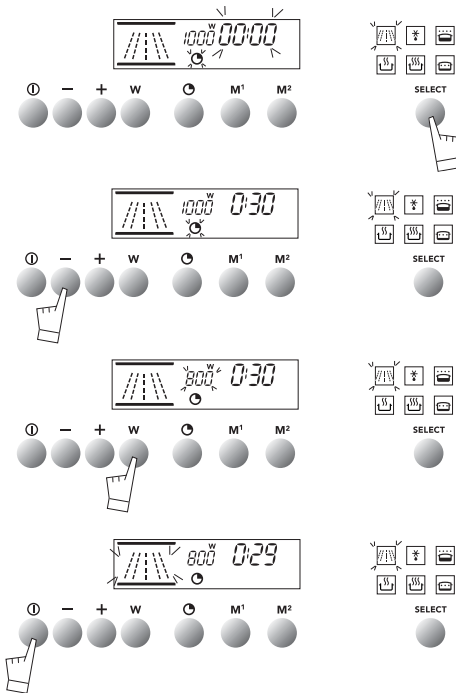
OPMERKING :

OPENEN VAN DE OVENDEUR TIJDENS EEN KOOKCYCLUS

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



dient u geen vermogen in te stellen.



gebruik van uw oven automatisch ontdooien met de magnetron

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

Praktische tips :

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

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

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

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

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

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

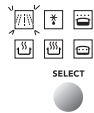
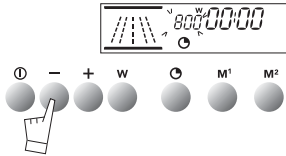
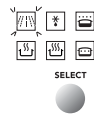
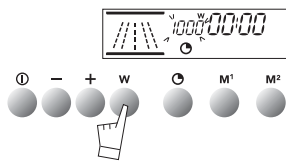
- Laat het ontdooide gerecht even rusten. Over het algemeen geldt de stelregel dat de rusttijd even lang moet zijn als de ontdooitijd.


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

gebruik van uw oven automatisch ontdooien met de magnetron

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

gebruik van uw oven instellen van een vast persoonlijk kookvermogen



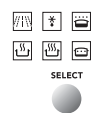
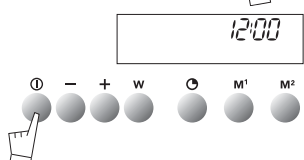
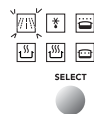
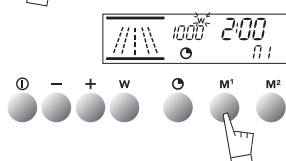
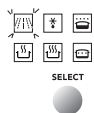
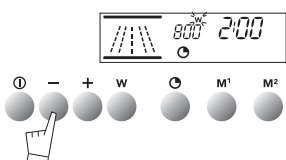
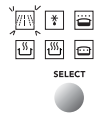
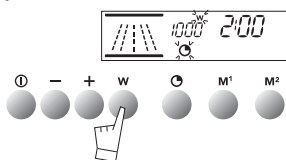
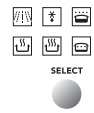
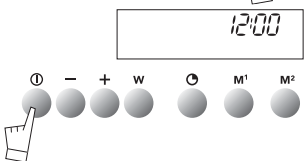
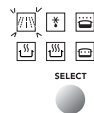
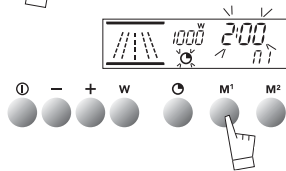
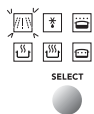
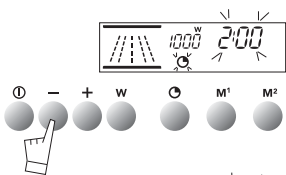
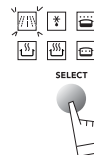
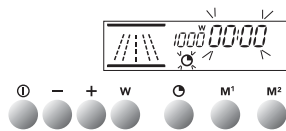
Bij de keuze van een kookstand of tijdens de kookcyclus zelf kunt u een vast persoonlijk vermogen voor de eerste kookfunctie instellen . Druk 2 seconden lang op toets **W**.

U hoort nu een biepton en de cijfers die het vermogen aangeven, knipperen. Stel het vermogen met de toetsen + en - in.

Druk op toets **START/STOP** om uw keuze te bevestigen. Indien u bij een volgend gebruik van uw magnetron opnieuw dezelfde kookstand kiest, zal het door u ingesteld persoonlijk vast vermogen worden weergegeven.

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

gebruik van uw oven kookwijze in het geheugen opslaan



Uw magnetron beschikt over 2 geheugentoetsen : **M1** en **M2**. Met deze toetsen kunt u uw 2 meest gebruikte kookwijzen in het geheugen opslaan.

Deze geheugenfunctie kan in elke kookstand worden gebruikt.

 U kunt een vermogen en een kooktijd in het geheugen opslaan.

   U kunt de kooktijd in het geheugen opslaan.

Voorbeeld van geheugenopslag voor functie  :


- Kies de functie 

- Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.
Voorbeeld : 2 minuten.

- U kunt nu deze keuze in het geheugen opslaan door 2 seconden lang op toets **M1** of toets **M2** te drukken.

- U hoort nu 2 bieptonen die de opslag in het geheugen bevestigen. Nu verschijnt **M1** of **M2** op de display.

- U kunt de stand "opslag in het geheugen" verlaten met een druk op de toets **START/STOP**.

- Bij functie , kunt u na de keuze van de kooktijd eveneens het vermogen instellen.

- Druk na het instellen van de kooktijd op de toets **W**. De letter **W** knippert nu.

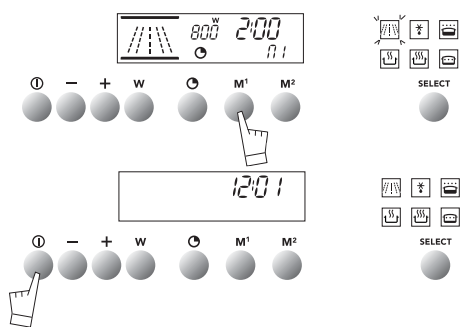
- Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.
Voorbeeld : 800W.

- U kunt nu deze keuze in het geheugen opslaan door 2 seconden lang op toets **M1** of toets **M2** te drukken.

U hoort nu 2 bieptonen die de opslag in het geheugen bevestigen. Nu verschijnt; **M2** op de display.

- U kunt de stand "opslag in het geheugen" verlaten met een druk op de toets **START/STOP**.

gebruik van uw oven kookwijze in het geheugen opslaan

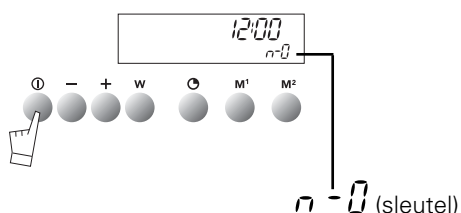


Hoe begint u een in het geheugen opgeslagen kookcyclus? :

- Druk op **M1** of **M2**.
- De kookcyclus start meteen.
- Om de kookcyclus vóór het normale einde te onderbreken, drukt u op **START/STOP**.

OPMERKING : U kunt uiteraard zo vaak u wenst de geheugenfunctie **M1** en **M2** wijzigen.

gebruik van uw oven kinderbeveiliging



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

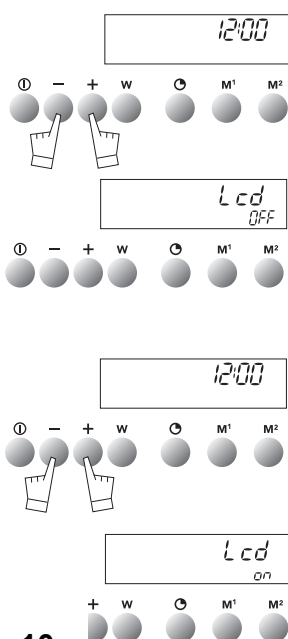
- Druk op de toets START/STOP tot u een korte biepton en vervolgens een lange biepton hoort.

Laat de toets pas los nadat de biepton is gestopt en de sleutel n-0 op de display verschijnt.

- Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, gaat u op dezelfde manier tewerk.
- Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange biepton hoort. Laat de toets pas los nadat de biepton is gestopt en de sleutel n-0 van de display is verdwenen.

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

gebruik van uw oven display in standby-stand



Om het energieverbruik van uw oven tijdens het niet-gebruik van de oven te beperken, kunt u de display in de stand STANDBY zetten.

Ga hiervoor als volgt te werk :

HOE ZET IK DE DISPLAY "STANDBY"?

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

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


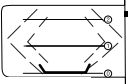
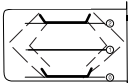

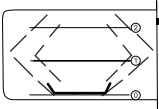

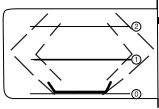

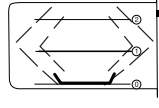

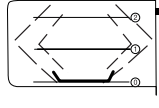

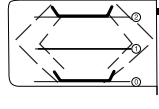
HOE VERLAAT IK DE STAND "STANDBY"?

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

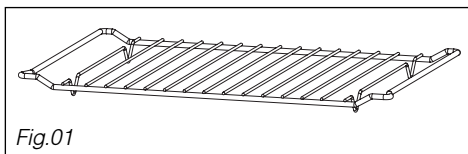
- De stand "standby" is nu uitgeschakeld en de display geeft weer alle gegevens weer.

bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties

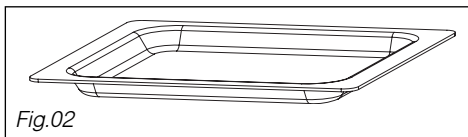
FUNCTIES	Ovenelement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES
<p>Vermogen Minimaal/Preselectie/Maximaal 100W/ 1000W / 1000W</p>  <p>MAGNETRON</p>	<p>Koken</p>  <p>Opwarmen</p> 	<p>De microgolven zijn de energiebron. De verspreiding van de microgolven gebeurt via :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 generator bovenaan en - 1 generator onderaan <p>Opwarming op 2 niveaus</p>
<p>Kooktijd</p>  <p>AUTOMATISCH ONTDOOIEN</p>		<p>In deze stand verloopt het ontdooien zeer gelijkmatig.</p>
<p>80W</p>  <p>WARMHOUDEN</p>		<p>U kunt deze stand gebruiken :</p> <ul style="list-style-type: none"> - voor het warmhouden van al uw gerechten. - het ontdooien van gevoelige gerechten (bv. boter, rood fruit, kazen...)
<p>750W</p>  <p>ZACHT KOKEN</p>		<p>U kunt deze stand gebruiken :</p> <ul style="list-style-type: none"> - voor het opwarmen of bereiden van al uw vloeibare of vaste gerechten en verse of diepgevroren kant-en-klare gerechten.
<p>1000W</p>  <p>HARD KOKEN</p>		<p>Deze stand is ideaal voor een snellere bereiding van :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vloeibare gerechten (bv. soepen...) - sterk waterhoudende voedingswaren (tomaten, courgetten...)
<p>500W</p>  <p>SUDDEREN EN ZEER ZACHT KOKEN</p>		<p>U kunt deze stand gebruiken :</p> <ul style="list-style-type: none"> - om de kookcyclus van bijna gekookte voedingswaren te beëindigen(witte bonen, linzen, melkprodukten). - voor het bereiden van vis. - om gelijktijdig twee borden te bereiden : 1 op niveau 0 en 1 op niveau 2 op het rooster.

oventoebehoren overzicht van de oventoebehoren

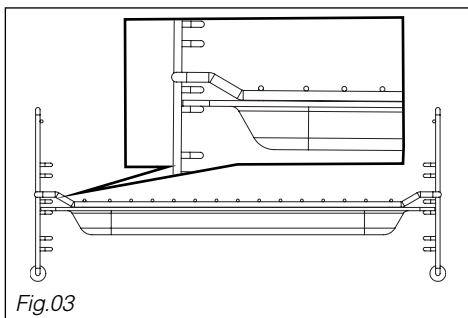


• **Het rooster** (Fig.01): hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven of grillen. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hete lucht + microgolven functie.

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



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



Opmerking:

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

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

voor de installateur aansluiting

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

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

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

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

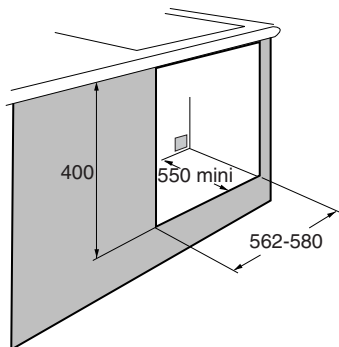
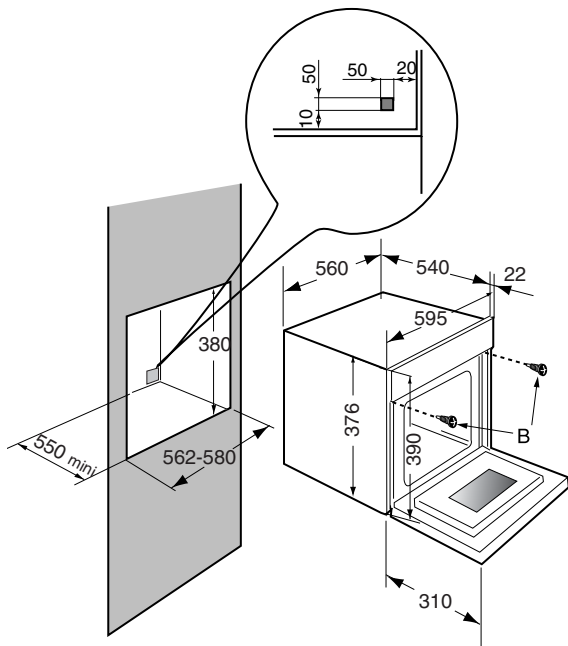
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

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

voor de installateur technische gegevens

Werkspanning.....	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal geabsorbeerd bakvermogen.....	2,06 kW
Kookvermogen microgolf.....	1000W
Microgolf 1uur 1000W.....	2,06 kWh
Nuttig volume.....	32 liter

voor de installateur inbouw



Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven

Uw oven dient te worden ingebouwd.

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

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

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

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

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

Laat voor het reinigende oven afkoelen

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

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

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

- Kantelen van de grill

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

- a) Trek de grill een beetje naar voren.
- b) Kantel de grill.
- c) De bovenzijde is nu zichtbaar.

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

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

Inschuif sleuven :

De inschuif sleuven kunnen worden verwijderd om ze te reinigen :

- a) Draai de sleuf zonder ze te forceren.
- b) Til de sleuf lichtjes op.
- c) Verwijder de sleuf.

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

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

problemen ... en oplossingen

U twijfelt over de goede werking van uw oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval eerst de volgende punten :

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	De oven is niet aangesloten De zekering in de meterkast is defect. Andere oorzaken.	- Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16A). - Neem contact op met de ATAG-servicedienst
De ovenverlichting werkt niet meer.	De lamp is defect. De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering
De afkoelingsventilator blijft draaien nadat de oven is uitgezet.	De ventilatie stopt normaal 3 minuten na het einde van de kookcyclus. Indien de ventilator na 1 uur blijft draaien.	- GEEN MAATREGELEN - Neem contact op met de ATAG-servicedienst
De ovenlamp blijft branden nadat de oven is uitgeschakeld.	1. De ovendeur is niet goed gesloten. 2. Een magnetrononderdeel is defect.	1. Controleer of de ovendeur goed gesloten is. 2. Neem contact op met de ATAG-servicedienst.
De oven maakt een geluid na het einde van een bakcyclus..	De ventilatie van het achterelement van de oven (onzichtbaar) werkt (zelfs indien de oven op 0 staat).	- Dit is normaal. De ventilatie van uw oven werkt tot 3 minuten na het einde van de kookcyclus.
Vonkvorming	Een metalen element staat te dicht bij de ovenwand of staat op het rooster.	- Verwijder alle metalen elementen van bij de ovenwanden. - Gebruik nooit een metalen element op het rooster.
Op magnetron stand wordt het gerecht niet verwarmd.	De microgolven bereiken het gerecht niet. De ovendeur is niet goed gesloten.	- Controleer of de gebruikte kookpan of schaal geschikt is voor magnetrons. - Controleer of de ovendeur goed gesloten is.

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

votre four solo à micro-ondes introduction

Madame, Monsieur,

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

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

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

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

votre four combi micro-ondes protection de l'environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

votre four solo à micro-ondes

Conseils: Instructions de sécurité importantes Lire avec attention et garder pour de futures utilisations

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

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

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

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

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

votre four solo à micro-ondes

tables des matières

comment se présente votre four ?

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

comment utiliser votre four

mettre à l'heure	6
faire une cuisson	7
décongeler automatiquement au micro-ondes	8
personnaliser la puissance de cuisson	9
mémoriser une cuisson	9-10
utiliser la sécurité enfant	10
mettre l'afficheur en mode veille	10

modes de cuisson du four

description des fonctions	11
---------------------------	----

casserolerie

accessoires	12
-------------	----

pour l'installateur

raccordement	13
caractéristiques techniques	13
encastrement	14

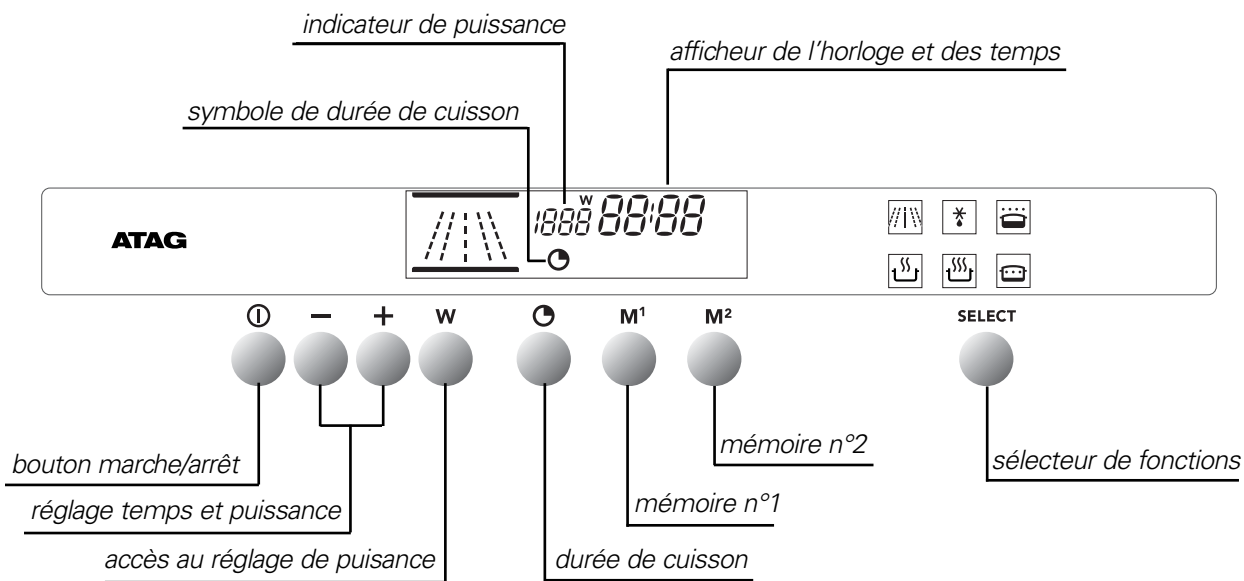
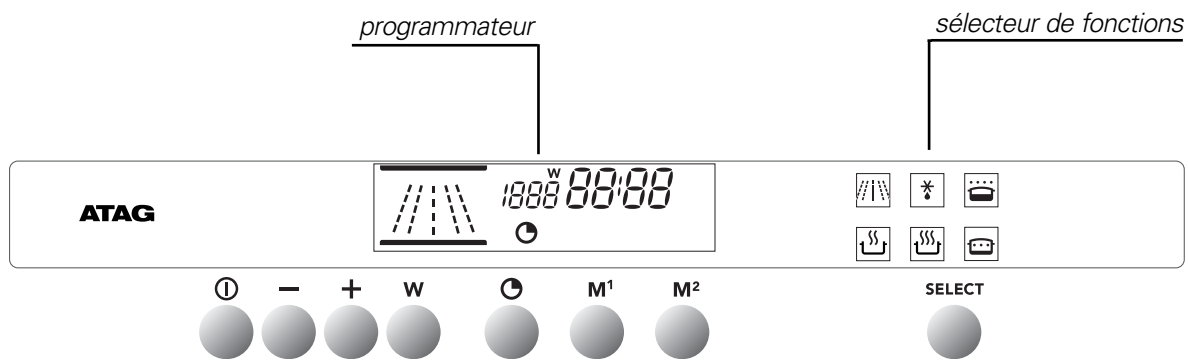
entretien général

	15
--	----

pannes

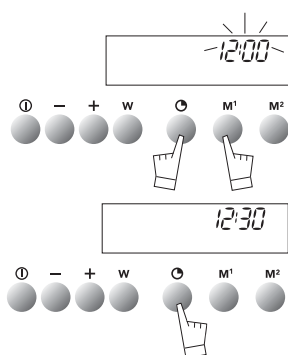
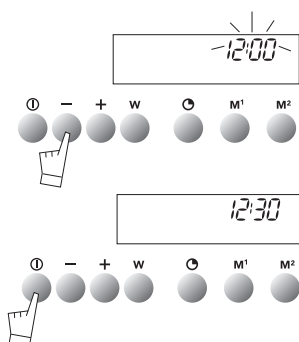
	16
--	----

comment se présente votre four ? présentation du bandeau



comment utiliser votre four ?

mettre à l'heure



Lors du branchement

L'affichage clignote.

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

Exemple : 12H30

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

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

Remise à l'heure de l'horloge

Appuyez simultanément sur les touches **C** et **M1** pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

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

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

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

comment utiliser votre four ? faire une cuisson

Votre four possède 6 fonctions de cuisson micro-ondes:



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

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

- Réglez le temps de cuisson

- Le symbole clignote

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

Exemple : 30 secondes

- Réglez la puissance :

- Appuyez sur la touche **W**, **1000W** clignote.

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

Exemple : 800W

- Assurez vous que la porte est bien fermée.

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

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

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

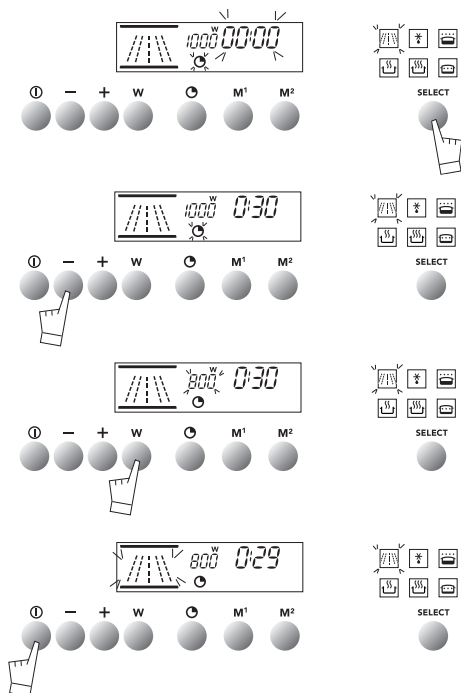
NOTA :

OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

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

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

Les fonctions n'ont pas besoin de réglage de puissance.



comment utiliser votre four ? décongeler automatiquement au micro-ondes

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

Conseils :

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

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

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

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

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

- Retourner ou remuer les aliments à mi-décongélation.

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

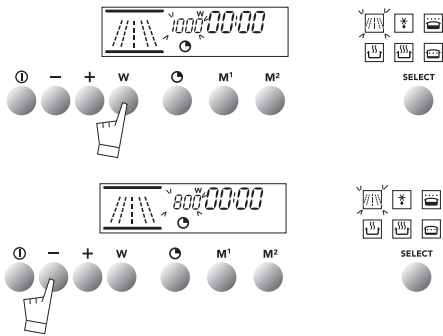
- Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

comment utiliser votre four ? décongeler automatiquement au micro-ondes

Décongélation pains et pâtes	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	pain baguette	100g	45 s à 55 s	
		200g	1 à 1 min 30 s	
	pain boule	400g	2 min à 2 min 30 s	
	pâte feuilletée ou brisée	300g	1 min	
Décongélation crustacés	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	coquilles St Jacques (noix)	500g	5 min	
	crevettes décortiquées	100g	1 min 30 s à 2 min	
	crevettes roses entières	200g	5 à 7 min	
	gambas (10)	500g	11 à 13 min	
	langoustines	1000g	10 à 11 min	
Décongélation poissons	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	filets de cabillaud ou d'églefin	400g	3 à 4 min	
	merlans, colinots	500g	3 à 4 min	
	soles, carrelets (2)	300g	2 min à 2 min 30 s	
	tranches de colin	1 unité	1 min 30 s à 2 min	
	lieu, saumon	4 unités	4 à 5 min	
	truites (3)	540g	4 à 5 min	
Décongélation viandes	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	coquelets, pigeon	500g à 600g	5 à 7 min	
	escalope de poulet (2)	200g	3 à 4 min	
	cuisse de poulet (4)	1000g	7 à 9 min.....	
	poulet entier	1000g	11 à 13 min	
	côtes de veau	600g	5 min	
	rôti de boeuf	1000g	10 min	
	steaks hachés (4)	360g	3 à 4 min	
	viandes en morceaux	600g	6 à 7 min	
Décongélation fruits	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	fraises	250g	2 à 3 min	
	framboises, griottes	250g	2 à 3 min	
	groseilles, myrtilles, cassis	250g	2 min 3 s à 4 min	

.....retournez à mi_temps

comment utiliser votre four ? personnaliser la puissance de cuisson



Lors de la sélection du mode de cuisson ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser la puissance de la première fonction de cuisson . Appuyez sur la touche **W**, pendant 2 secondes.

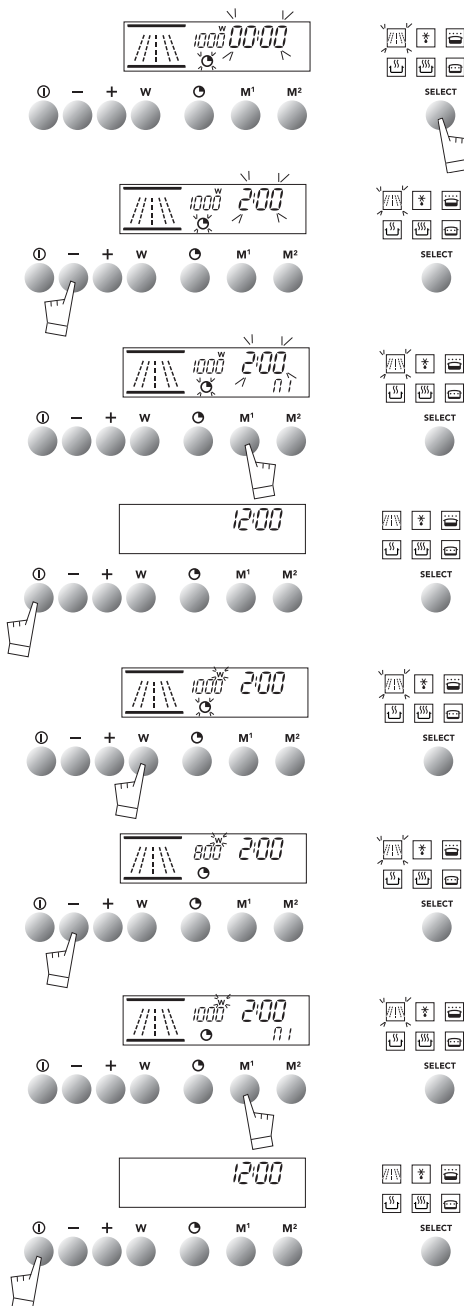
Un bip sonore retentit, les chiffres indiquant la puissance clignotent. Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche **START/STOP**.

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

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

comment utiliser votre four ? mémoriser une cuisson



Votre four possède 2 touches de mémorisation **M1** et **M2** qui vous permettent de sauvegarder les caractéristiques de vos 2 modes de cuisson les plus fréquemment utilisés.

Cette mémorisation est possible pour toutes les fonctions.

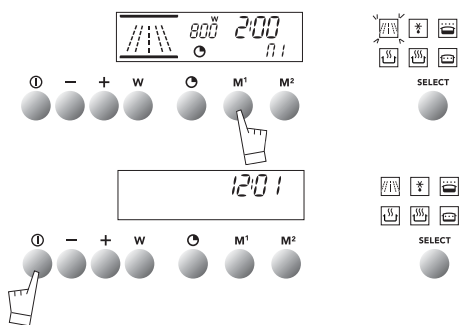
Vous pouvez mémoriser une puissance et un temps de cuisson

Vous pouvez mémoriser le temps de cuisson.

Exemple d'utilisation en fonction :

- Sélectionnez la cuisson
- Réglez par les touches + ou -, votre temps de cuisson, *Exemple : 2 minutes*
- Vous pouvez d'ores et déjà mémoriser votre choix en appuyant pendant 2 secondes sur **M1** ou **M2**
- 2 bips retentissent, et confirment votre sélection **M1** ou **M2** s'affiche.
- Sortir du mode Mémorisation, par un appui sur **START/STOP**.
- Pour la fonction , vous pouvez également après le choix de la durée, mémoriser une puissance.
- Appuyez après le réglage de la durée sur la touche **W**. **W** clignote.
- Ajustez la puissance voulue, par les touches + ou -.
Exemple : 800W
- Mémorisez votre choix en appuyant quelques secondes sur **M1** ou **M2**.
- 2 bips retentissent et confirme votre choix; **M2** s'affiche.
- Sortez du mode Mémorisation, par un appui prolongé sur **START/STOP**.

comment utiliser votre four ? mémoriser une cuisson

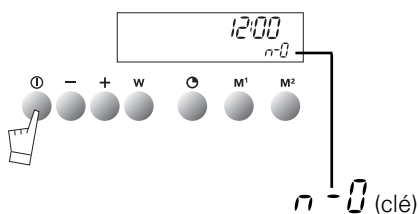


Pour démarrer une cuisson Mémorisée :

- Appuyez sur **M1** ou **M2**.
- La cuisson démarre instantanément.
- Pour interrompre votre cuisson avant la fin du décompte, appuyez sur **START/STOP**.

NOTA : Cette opération de mémorisation est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

comment utiliser votre four ? utiliser la sécurité enfant



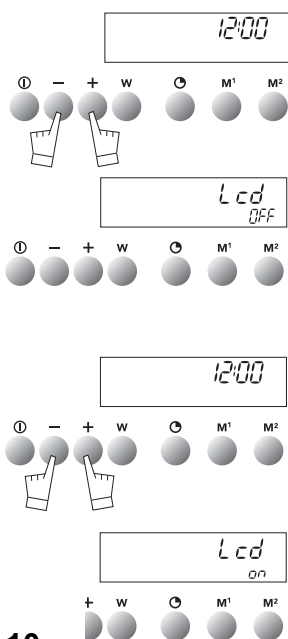
Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore court puis un bip sonore long.
- Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et à l'apparition de la clé $n-0$ dans l'afficheur.**

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

- pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération.
- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long. Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la disparition de la clé $n-0$ dans l'afficheur

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



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

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

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

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


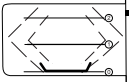
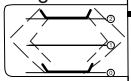

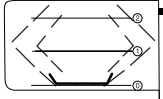

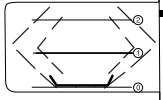

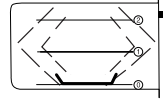

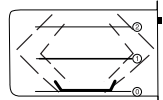

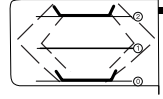
DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

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

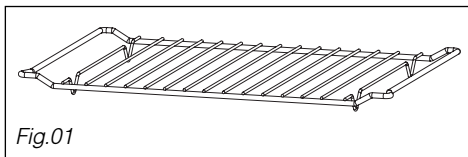
- Vous êtes sorti du mode veille, votre afficheur reste allumé en permanence.

modes de cuisson du four

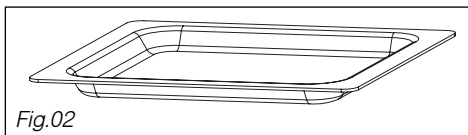
description des fonctions

FONCTIONS	Éléments en fonctionnement	DESCRIPTIONS FONCTIONS
<p>Puissance mini / présélectionnée / maxi 100W / 1000W / 1000W</p>  Micro-ondes	<p>Cuisson</p>  <p>Réchauffage</p> 	<p>La source d'énergie est fournie par les micro-ondes. La repartition est faite par une combinaison d'</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 générateur en haut + - 1 générateur en bas <p>Réchauffage 2 niveaux.</p>
<p>Temps</p>  Décongélation Auto		<p>Cette fonction permet une bonne optimisation de la décongélation.</p>
<p>80W</p>  Maintien au chaud		<p>Cette fonction est utilisée pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintenir au chaud toutes vos préparations - décongélation des aliments fragiles : (ex : beurre fruits rouges, fromages...)
<p>750W</p>  Cuisson douce		<p>Cette fonction est utilisée pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réchauffer ou cuire tous les aliments liquides ou solides ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
<p>1000W</p>  Cuisson forte		<p>Cette fonction permet d'accélérer la cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des liquides (ex : potages...) - des aliments à forte teneur en eau (Tomate, courgette...)
<p>500W</p>  Mijotage et cuisson très douce		<p>Cette fonction est utilisée pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - terminer des cuissons commencées en cuisson : (haricots blancs, lentilles, laitages) - la cuisson des poissons. - Réchauffer deux assiettes simultanément niveau 0 et l'autre sur le niveau 2 posée sur la grille.

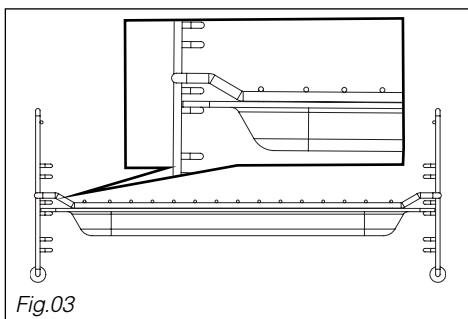
casserolerie accessoires



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



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



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

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

pour l'installateur raccordement


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

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

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

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

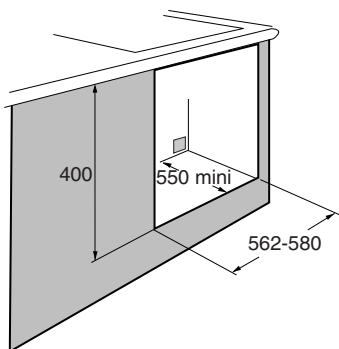
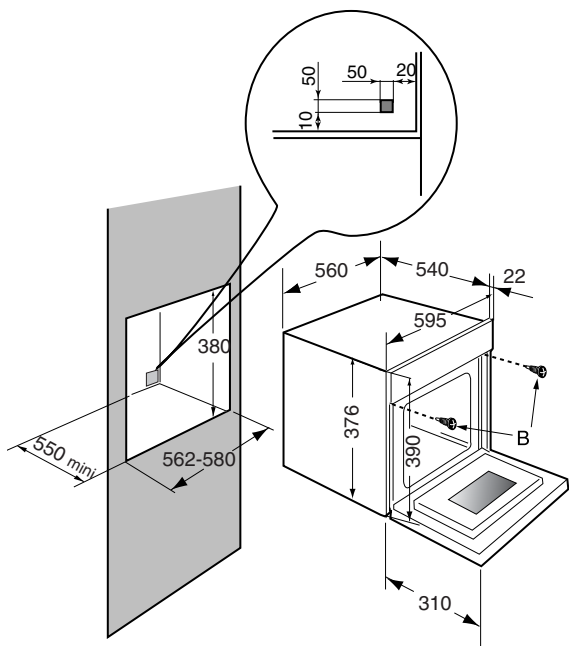
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou son service après vente pour éviter tout danger.

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

pour l'installateur caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement.....	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale absorbée en cuisson.....	2,06 kW
Puissance restituée en micro-ondes.....	1000W
Micro ondes 1 h à 1000w.....	2,06 kWh
Dimensions utiles du four	
Largeur.....	42 cm
Hauteur.....	21 cm
Profondeur.....	37 cm
Volume utile.....	32 litres

pour l'installateur encastrement



- Votre four est destiné à être encastré.

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

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-contre).

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm mini avec le meuble voisin.

- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière)

- Le four à encastrer ne doit être placé dans la niche que si son alimentation en courant électrique est coupée.

- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer 2 avant-trous de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois..

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

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

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

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

Dépose des gradins :

les gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage

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

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

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

pannes que faire si...

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

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

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

Ihr Solo-Mikrowellenherd Einführung

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

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

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

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

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

Ihr Kombi-Mikrowellenherd Umweltschutz

UMWELTSCHUTZ



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

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

Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

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

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

- Bitte achten Sie bei der Zubereitung von Kindernahrung auf folgende Punkte:
 - Vor dem Aufwärmen von Schoppen den Sauger abnehmen und danach den Inhalt schütteln und mit dem Handrücken auf geeignete Temperatur prüfen.
 - Nach dem Aufwärmen von Speisen diese durchmischen und auf geeignete Temperatur prüfen, um innere Verbrennungen beim Essen zu verhindern.

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

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

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

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

Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit	6
Durchführen eines Garvorgangs	7
Automatisch in der Mikrowelle auftauen	8
Persönliche Wahl der Garleistung	9
Einen Garvorgang speichern	9-10
Verwendung der Kindersicherung	10
Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige	10

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung	11
-----------------------	----

Backofenzubehör

Zubehör	12
---------	----

Für den Installateur

Anschluss	13
Technische Daten	13
Einbau	14

Allgemeine Wartung

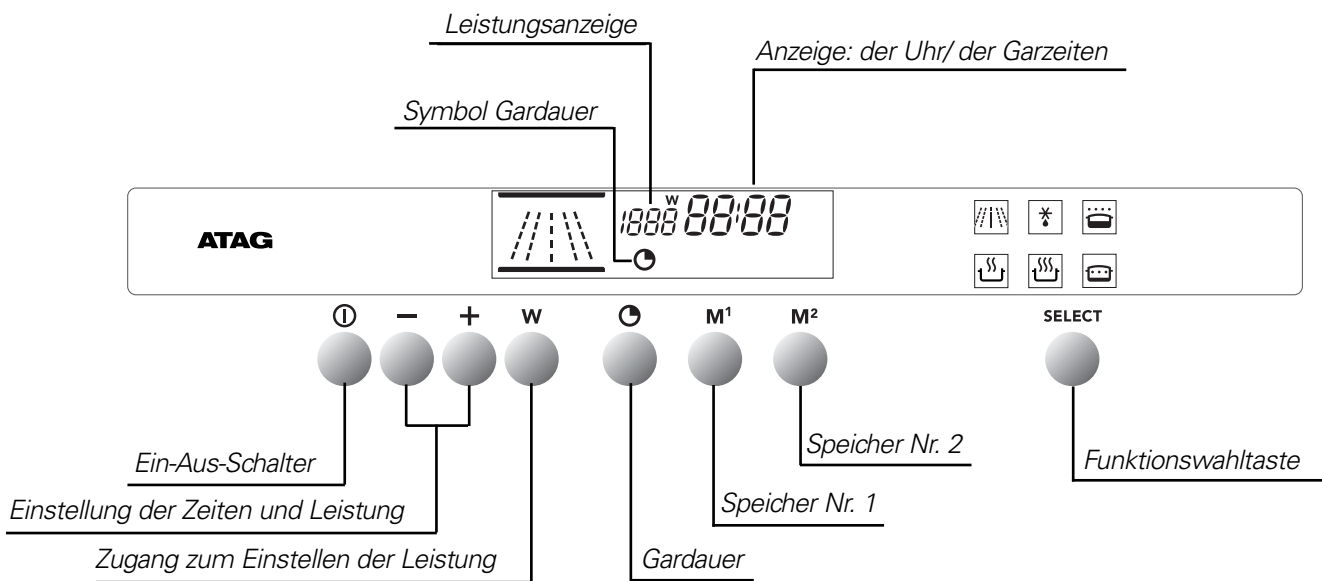
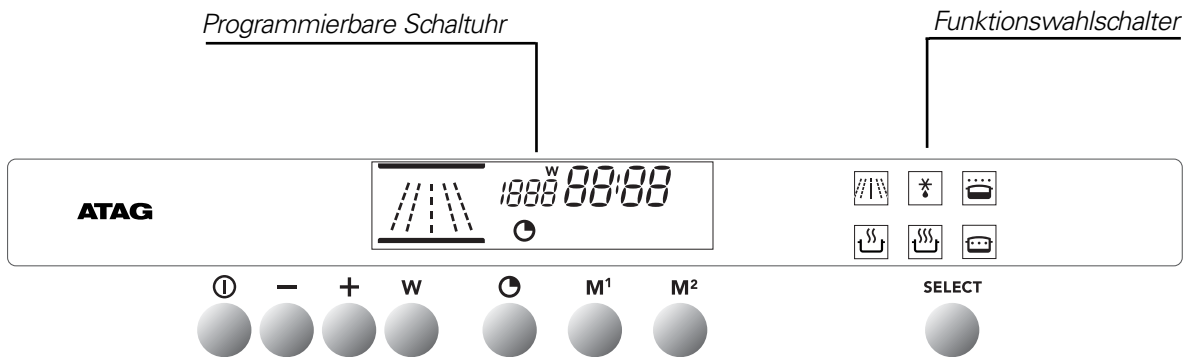
	15
--	----

Funktionsstörungen

	16
--	----

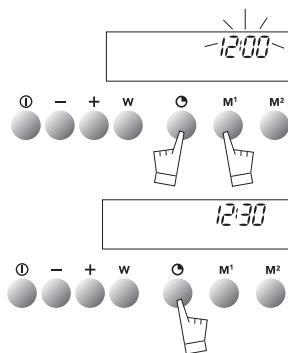
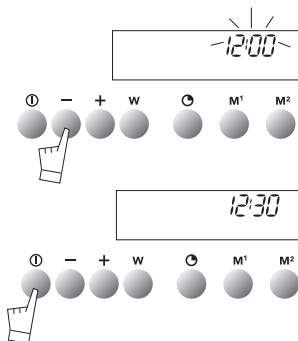
Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende



Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit



Bei der Inbetriebnahme

Die Anzeige blinkt.


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

Beispiel: 12.30 Uhr

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

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

Korrektur der Uhrzeit

Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten  und  bis die Anzeige blinkt.

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

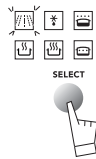
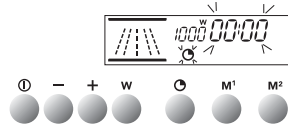
Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .

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

Betrieb des Backofens

Durchführen eines Garvorgangs

Ihr Mikrowellenherd besitzt 6 Funktionen für die Zubereitung von Speisen:



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

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

- Stellen Sie die Heizdauer ein

- Das Symbol blinkt

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

Beispiel: 30 Sekunden

- Stellen Sie die Heizleistung ein:

- Drücken Sie auf die Taste **W**, die Anzeige 1000W blinkt.

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

Beispiel: 800W

- Prüfen Sie, ob die Tür einwandfrei geschlossen ist.

Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der

START/STOP-Taste.

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

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

HINWEIS:

ÖFFNEN DER TÜR BEI LAUFENDEM HEIZBETRIEB

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

Bei den Funktionen ist keine Einstellung der Heizleistung erforderlich

Betrieb des Backofens

Automatisch in der Mikrowelle auftauen

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

Empfehlungen:

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

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

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

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

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

- Bei halb aufgetauten Gerichten diese umrühren.

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

- Einmal aufgetaute Lebensmittel in keinem Fall wieder einfrieren!

Betrieb des Backofens

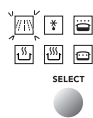
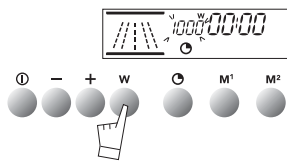
Automatisch in der Mikrowelle auftauen

Auftauen von Brot und Teigwaren	Lebensmittel	Menge	Zeit	in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen
	pain baguette	100g	45 s - 55 s	
		200g	1 - 1 min 30 s	
	Rundes Brot	400g	2 min - 2 min 30 s	
	Blätter- und Mürbeteig	300g	1 min	
Auftauen von Weich- und Krustentieren	Lebensmittel	Menge	Zeit	in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen
	Jakobsmuscheln (ohne Schale)	500g	5 min	
	Krabben, geschält	100g	1 min 30 s - 2 min	
	rosa Krabben, ungeschält	200g	5 - 7 min	
	Gambas (10 Stück)	500g	11 - 13 min	
Langustinen	1000g	10 - 11 min		
Auftauen von Fisch	Lebensmittel	Menge	Zeit	in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen
	Kabeljau- und Schellfischfilet	400g	3 - 4 min	
	Wittling, Kohlfisch	500g	3 - 4 min	
	Scholle, Heilbutt (2 Stück)	300g	2 min - 2 min 30 s	
	Kohlfisch in Scheiben,	1 Stück	1 min 30 s - 2 min	
	Lachs, Dorsch	4 Stücke	4 - 5 min	
Forelle (3 Stück)	540g	4 - 5 min		
Auftauen von Fleisch	Lebensmittel	Menge	Zeit	in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen
	Hähnchen, Tauben,	500g - 600g	5 - 7 min	
	Putenschnitzel (2 Stück)	200g	3 - 4 min	
	Hähnchenkeulen (4 Stück)	1000g	7 - 9 min.....	
	ganzes Hähnchen;	1000g	11 - 13 min	
	Kalbskotelett	600g	5 min	
	Rinderbraten	1000g	10 min	
	Hackfleisch (4 Stück)	360g	3 - 4 min	
Fleisch in Stücken	600g	6 - 7 min		
Auftauen von Früchten	Lebensmittel	Menge	Zeit	in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen
	Erdbeeren	250g	2 - 3 min	
	Himbeeren, Kirschen	250g	2 - 3 min	
	Johannisbeeren,	250g	2 min 3 s - 4 min	
	Heidelbeeren			

.....bei Halbzeit umdrehen

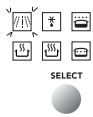
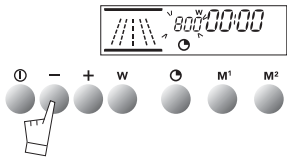
Betrieb des Backofens

Persönliche Wahl der Garleistung



Beim Einstellen der Funktionen oder bei laufendem Heizbetrieb können Sie

die Heizleistung bei der ersten Funktion einstellen:
Drücken Sie ca. 2 Sekunden lang auf die Taste **W**.

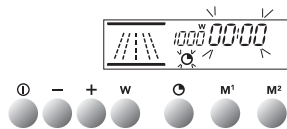


Es ertönt ein Piepton und die Anzeige für Heizleistung blinkt.
Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit den Tasten + und - ein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **START/STOP**-Taste.
Die so eingestellte Heiztemperatur bleibt auch bei den nachfolgenden Anwendungen programmiert. Sie können diese individuelle Einstellung beliebig oft wiederholen.

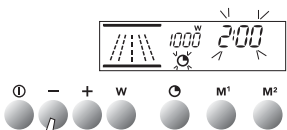
Betrieb des Backofens

Einen Garvorgang speichern

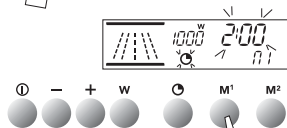


Ihr Mikrowellenherd besitzt zwei Programmspeicher **M1** und **M2** mit denen Sie die Daten der häufigsten Arbeitsprogramme abspeichern können.

Diese zwei Programmspeicher sind bei den Funktionen verfügbar.



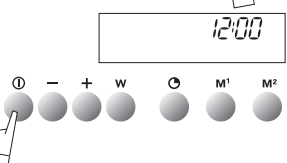
Abbei können sie die Einstellwerte für Heizleistung bzw. Heizdauer speichern.



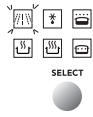
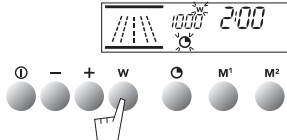
Hier können Sie die Heizdauer speichern.

Anwendungsbeispiel bei der Funktion :

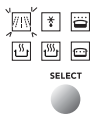
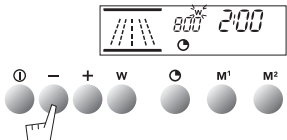
- Wählen Sie die Betriebsart
- Stellen Sie die gewünschte Heizdauer mit den Tasten + und -, ein.
Beispiel: 2 Minuten
- Um diesen Einstellwert zu speichern, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die tasten **M1** und **M2**
- Ihre Wahl wird mit 2 Pieptönen bestätigt. Es wird **M1** oder **M2** angezeigt.
- Zum Verlassen des Speichermodus drücken Sie längere Zeit auf die **START/STOP**-Taste.



- In der Betriebsart , können Sie nach der Heizdauer auch die Heizleistung speichern:

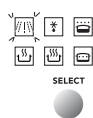
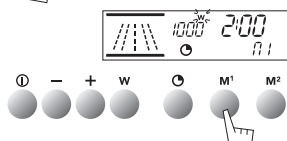


- Drücken Sie nach der Einstellung der Heizdauer auf die Taste **W**, bis das Symbol **W** blinkt.



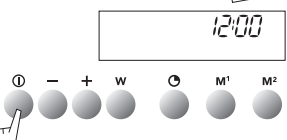
- Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit den Tasten + und - ein.

Beispiel: 800W



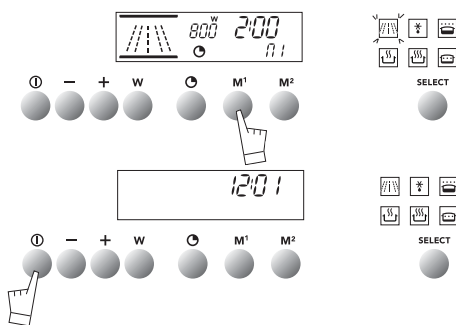
- Um diesen Einstellwert zu speichern, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die tasten **M1** und **M2**.

Ihre Wahl wird mit 2 Pieptönen bestätigt. Es wird **M2** angezeigt.



- Zum Verlassen des Speichermodus drücken Sie längere Zeit auf die **START/STOP**-Taste.

Betrieb des Backofens Einen Garvorgang speichern

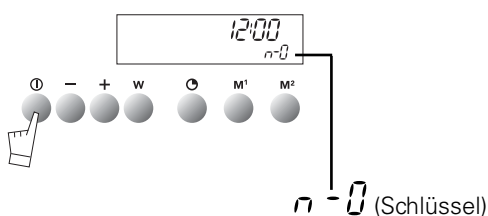


Zum Einschalten eines abgespeicherten Arbeitsprogramms:

- Drücken Sie auf **M1** oder **M2**.
- Damit wird das jeweils gespeicherte Heizprogramm sofort ausgelöst.
- Zum Abbrechen des laufenden Programms drücken Sie auf die **START/STOP**-Taste.

HINWEIS: Die Speicherung von Heizdauer und Heizleistung kann beliebig oft geändert werden.

Betrieb des Backofens Verwendung der Kindersicherung



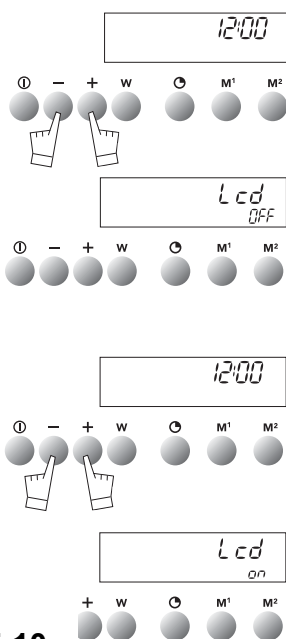
Um das ungewollte Einschalten Ihres Backofens zu verhindern können Sie die Bedienelemente verriegeln. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, bis Sie einen kurzen und einen langen Piepton hören.
- Lassen Sie die Taste erst am Ende des Pieptons und beim Erscheinen des Schlüsselsymbols n-0 in der Anzeige los.

ANMERKUNG: Nur die Funktion unabhängige Schaltuhr bleibt funktionsfähig.

- Zum Entriegeln der Bedienelemente müssen Sie dieselbe Operation wiederholen.
- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, bis Sie einen langen Piepton hören. Lassen Sie die Taste erst am Ende des Pieptons und beim Verschwinden des Schlüsselsymbols n-0 in der Anzeige los.

Betrieb des Backofens Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige



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

STAND-BY AUSLÖSEN:

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


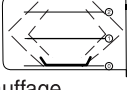
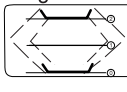

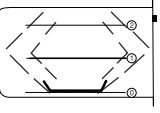

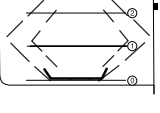

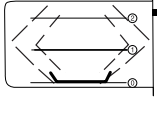

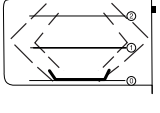

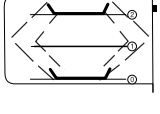
Der Mikrowellenherd befindet sich nun im Stand-by-Betrieb und die Anzeige verschwindet in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" automatisch nach 30 Sekunden.

STAND-BY BEENDEN:

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

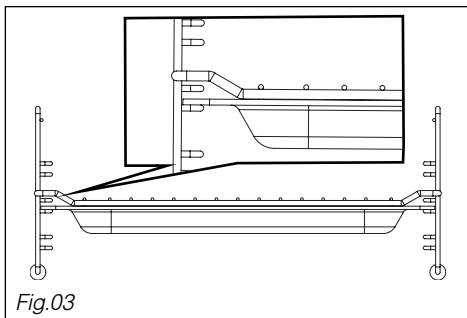
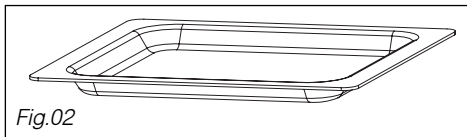
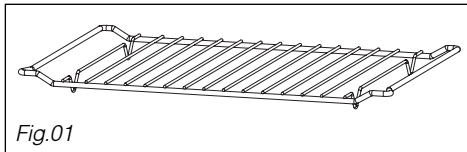
Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung

FUNKTIONEN	Aktive Elemente	FUNKTIONSBESCHREIBUNG
<p>Leistung min. / Voreinstellung / max. 100W / 1000W / 1000W</p>  <p>Mikrowellen</p>	<p>Cuisson </p> <p>Réchauffage </p>	<p>Bei dieser Funktion wird die Heizenergie ausschließlich durch Mikrowellen erzeugt. Die Verteilung der Wärme erfolgt durch</p> <ul style="list-style-type: none"> - eine obere Heizquelle - eine untere Heizquelle
 <p>Zeit automatisches Aufthauen</p>		<p>Mit dieser Funktion werden tiefgekühlte Lebensmittel optimal aufgetaut</p>
<p>80 W</p>  <p>Warmhalten</p>		<p>Diese Funktion dient zum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warmhalten von Gerichten usw - Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie z. B. Butter, Beerenobst, Käse usw.
<p>750 W</p>  <p>Sanftes Braten und Backen</p>		<p>Diese Funktion dient zum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufwärmen oder Garen von flüssigen und festen Speisen, sowie von frischen oder tiefgekühlten Fertiggerichten.
<p>1000 W</p>  <p>Starkes Braten und Backen</p>		<p>Diese Funktion dient zum schnellen Garen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - flüssigen Speisen wie z. B. Suppen usw. - Gerichten mit hohem Wassergehalt wie z. B. Tomaten, Zucchini usw.-
<p>500 W</p>  <p>Schmoren und sehr sanftes Kochen</p>		<p>Diese Funktion dient zum</p> <ul style="list-style-type: none"> - abschließenden Garen nach vorherigem starkem bzw. sanftem Braten und Backen, z. B. weiße Bohnen, Linsen, Milchspeisen usw - gleichzeitigen Aufwärmen von zwei Gerichten - eines auf dem Boden (0) und eines auf dem Grill (2)

Backofenzubehör

Zubehör



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

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

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

Hinweis:

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

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

Für den Installateur **Anschluss**


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

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

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

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

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

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

Zusätzlich für Österreich

Durch elektronischen Bauteil kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden.

Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstromschutzschalter zu verwenden.

Für den Installateur **Technische Daten**

Betriebsspannung.....220-240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistungsaufnahme bei Heizbetrieb.....2,06 kW
Abgegebene Leistung im Mikrowellenbetrieb.....1000W

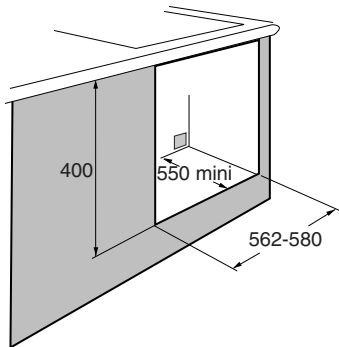
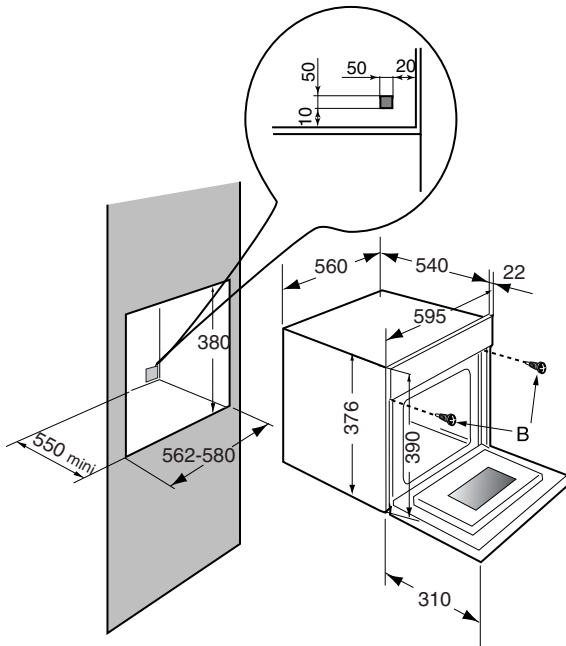
Mikrowelle 1 Std. 1000 W.....2,06 kWh

Nutzbare Abmessungen des Backofens

Breite.....42 cm
Höhe.....21 cm
Tiefe.....37 cm

Nutzbarer Rauminhalt.....32 liter

Für den Installateur Einbau



Ihre Mikrowelle ist für den Einbau gedacht.

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

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

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

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

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

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, könnte sich seine Oberfläche abnutzen, was seine Lebensdauer einschränken und Gefahren mit sich bringen könnte.

Ausbau der Schienen:

Die Schienen können zum Reinigen ausgebaut werden:

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

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

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

Funktionsstörungen

Was tun, wenn...

Abgegebene Leistung im Mikrowellenbetrieb Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Backofens haben, bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMAßNAHME
Der Backofen wird nicht heiß.	Der Backofen ist nicht angeschlossen. Die Sicherung Ihrer Anlage ist defekt. Sonstige Ursachen.	- Den Backofen anschließen. - Die Sicherung Ihrer Anlage auswechseln und die Stärke prüfen (16A). - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Herdlampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt. Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist defekt.	- Die Lampe auswechseln. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung auswechseln.
Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens weiter.	Das Gebläse muss sich spätestens 3 Minuten nach dem Abschalten des Mikrowellenherds abschalten. Falls kein Stopp nach 1 Stunde.	- Keine Maßnahmen notwendig. - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Lampe im Herd bleibt eingeschaltet, obwohl der Herd abgeschaltet ist.	1. Die Tür des Herds ist schlecht verschlossen. 2. Eine Mikrowellenbauteil ist defekt.	1. Tür auf einwandfreies Schließen prüfen. 2. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Während oder nach dem Betrieb macht der Mikrowellenherd Geräusche.	Der Lüfter im oberen Teil des Mikrowellenherds (unsichtbar) läuft. Dies kann auch bei abgeschaltetem Gerät der Fall sein.	- Dies ist normal. Der Lüfter des Mikrowellenherds läuft nach dem Abschalten noch ca. 3 Minuten lang weiter.
Der Mikrowellenherd schlägt Funken	Ein Metallgegenstand befindet sich zu nahe am Grill oder an einer Wand.	- Alle Metallgegenstände von den Wänden fernhalten. - Auf keinen Fall Metallgegenstände auf den Grill bringen.
Die Speise wird nicht aufgewärmt.	Die Mikrowellen gelangen nicht an die Speise. Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	- Prüfen, ob die Behälter und sonstigen Teile für Mikrowellenherde geeignet sind. - Tür auf geschlossene Stellung prüfen

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

microwave oven introduction

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

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

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

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

combination microwave oven environmental protection



ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

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

We thank you doing your part to protect the environment.

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

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

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

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

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

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

microwave oven

contents

your oven, how it works

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

how to use your oven

setting the time	6
cooking in the oven	7
automatic thawing	8
customising the power level	9
using the memory feature	9-10
using the child safety feature	10
setting the display to stand-by mode	10

different cooking methods

description of features	11
-------------------------	----

oven accessories

accessories	12
-------------	----

installer's information

connecting up	13
technical details	13
housing	14

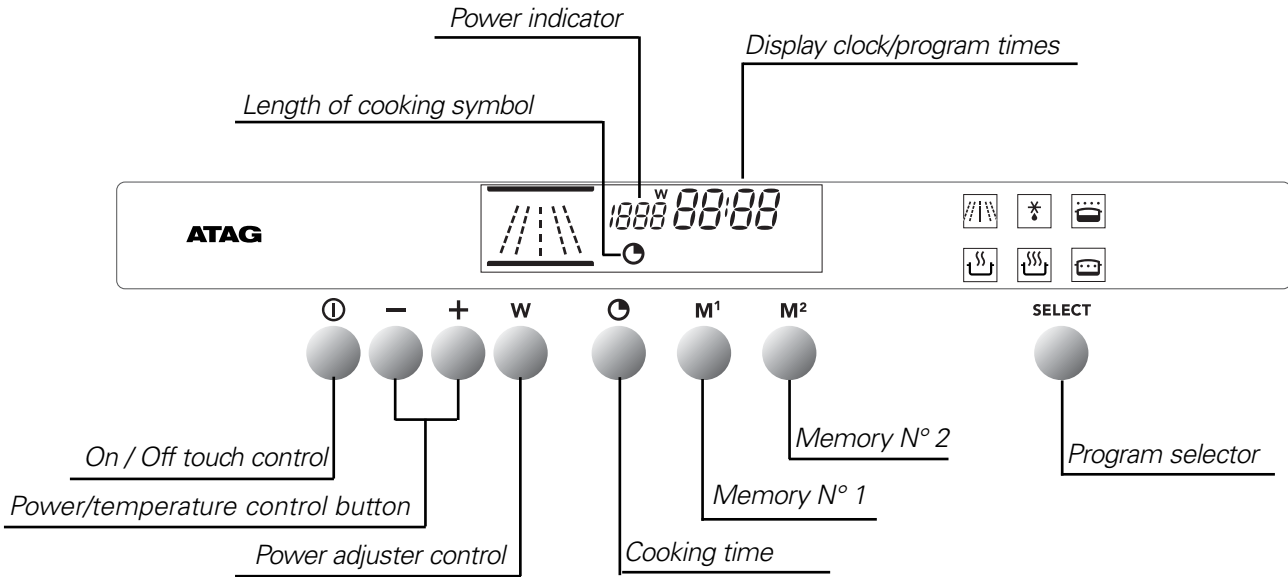
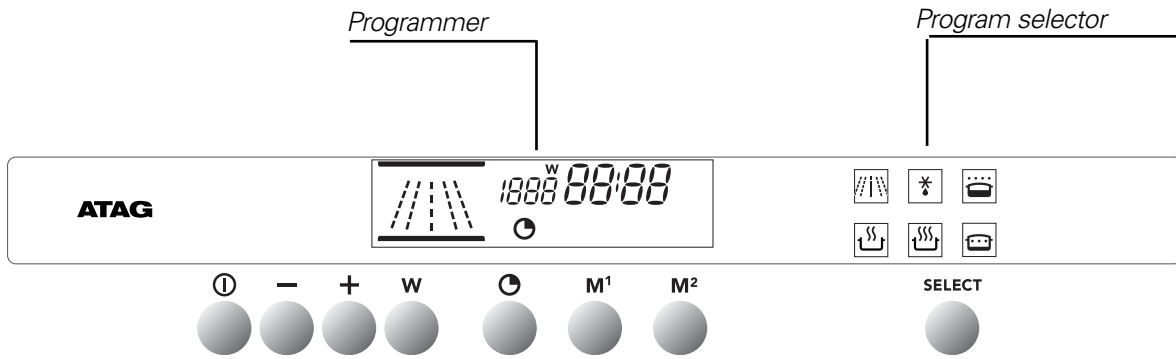
general maintenance

	15
--	----

troubleshooting

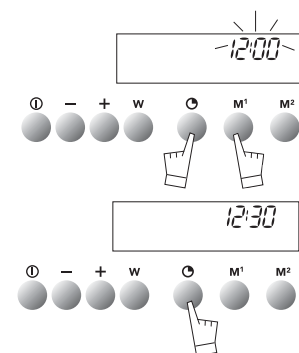
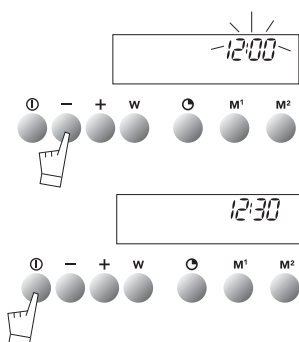
	16
--	----

your oven, how it works
explanation of controls



how to use your oven

setting the time



When the oven is installed

The time display flashes.

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

Example: 12:30.

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

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

Resetting the time on the clock

Press touch controls **⌚** and **M¹** at the same time for a few seconds until the time display flashes.

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

Press the **⌚** touch control to memorize.

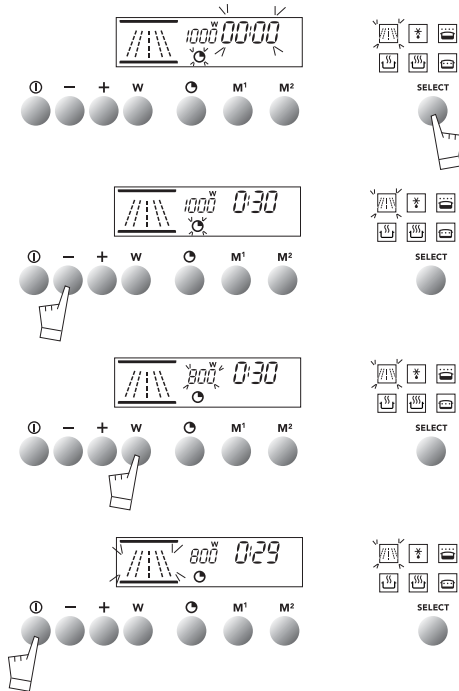
NOTE: If the time is not confirmed using the **⌚** touch control within a few seconds, it is automatically memorized.

how to use your oven cooking in the oven

Your oven has 2 microwave cooking modes:



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



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

- Setting the cooking time:

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

- Setting the power:

- Press control 1000W which will start flashing.
- Set the power by pressing the + or - controls.
Example : 800W

- Make sure the door is shut correctly.

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

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

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

NOTE :

OPENING THE DOOR DURING COOKING

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

The mode does not require its power to be reset.

how to use your oven using the Microwave for automatic defrosting

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

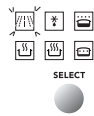
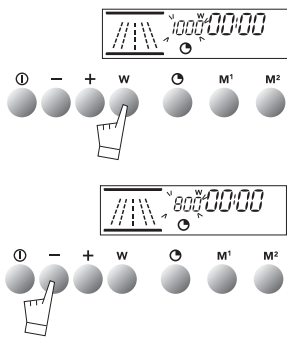
Recommendations:


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

how to use your oven using the Microwave for automatic defrosting

Defrosting-bread and pastry	Food	Quantity	Time	place in a glass dish on the bottom
	pain baguette	100g	45 s to 55 s	
	round loaves	200g	1 to 1 min 30 s	
	crusty and puff pastry	400g	2 min to 2 min 30 s	
		300g	1 min	
Defrosting sea food	Food	Quantity	Time	place in a glass dish on the bottom
	scallops	500g	5 min	
	peeled shrimps	100g	1 min 30 s to 2 min	
	whole shrimps	200g	5 to 7 min	
	gambas (10)	500g	11 to 13 min	
	prawns	1000g	10 to 11 min	
Defrosting fish	Food	Quantity	Time	place in a glass dish on the bottom
	cod or haddock fillets	400g	3 to 4 min	
	whiting, codling	500g	3 to 4 min	
	sole, plaice (2)	300g	2 min to 2 min 30 s	
	fish steaks	1 at a time	1 min 30 s to 2 min	
	hake salmon	4 at a time	4 to 5 min	
	trout (3)	540g	4 to 5 min	
Defrosting meat	Food	Quantity	Time	place in a glass dish on the bottom turn, halfway through
	small cockerel, pigeon	500g to 600g	5 to 7 min	
	chicken escalope (2)	200g	3 to 4 min	
	legs of chicken (4)	1000g	7 to 9 min.....	
	whole chicken,	1000g	11 to 13 min	
	veal chops	600g	5 min	
	roast beef	1000g	10 min	
	minced steaks (4)	360g	3 to 4 min	
	meat in pieces	600g	6 to 7 min	
Defrosting fruit	Food	Quantity	Time	place in a glass dish on the bottom
	strawberries	250g	2 to 3 min	
	raspberries, cherries	250g	2 to 3 min	
	red currants, myrtle berries, black currants	250g	2 min 3 s to 4 min	

how to use your oven customising the power level



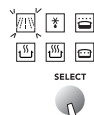
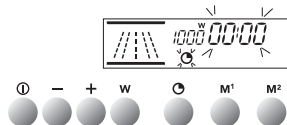
You can select the power you want to use in the first cooking mode. when you select your cooking mode or during cooking 

Press touch control **W**, for 2 seconds.

The oven will beep, and the power read-out figures flash. Programme the oven for the power you require using the + or - controls. Confirm with the **START/STOP** button.


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


how to use your oven using the memory feature






Your oven is equipped with two memorization touch controls, **M1** and **M2** for keeping your two most often used cooking programmes in memory.

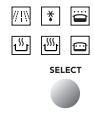
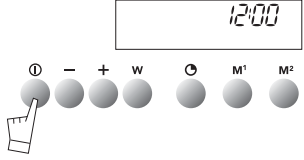
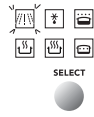
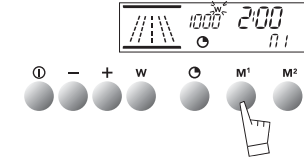
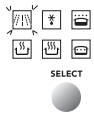
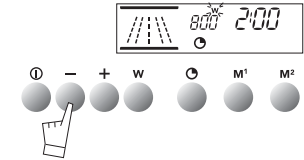
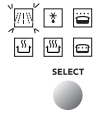
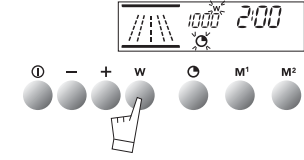
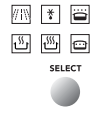
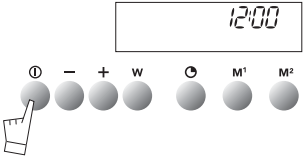
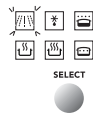
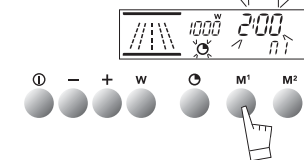
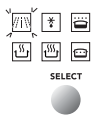
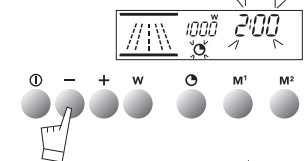
Memorization can be used in the modes

 In the mode you can memorize both the power and the cooking time.

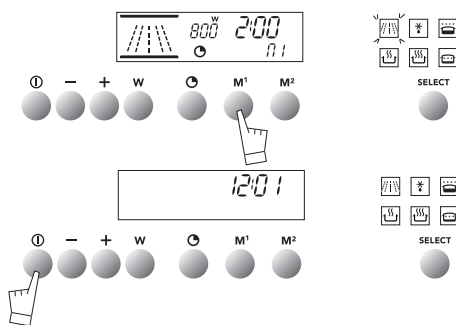
   allow you to memorize the cooking time only.

Example of use in mode :

- Select mode 
 - Set your cooking time with the + and -controls, *E.g. 2 minutes*
 - You can record your setting by pressing **M1** and **M2** for 2 seconds.
 - The oven will beep twice to confirm your choice **M1** or **M2** will light up.
 - You can leave the memorization mode by pressing **START/STOP** for a few seconds.
 - After selecting your cooking time, if you are in mode , you can also memorize the cooking power.
 - After selecting the cooking time, press the **W**. control **W** will flash.
 - Set the power you require with the + and - controls. *E.g. 800w*
 - Register your setting by pressing **M1** and **M2** for a few seconds.
- The oven will beep twice to confirm your choice; **M2** will light up.
- Leave the memorization mode by pressing **START/STOP** for a few seconds.



how to use your oven using the memory feature

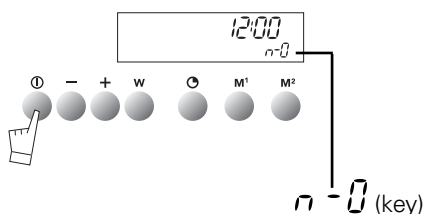


For starting off a memorized cooking program:

- Press on **M1** or **M2**.
- Cooking starts immediately.
- To stop cooking during the program, press on the **START/STOP** control.

NOTE : Putting your favourite cooking programs into memory can be repeated as often as you want.

how to use your oven using the child safety feature



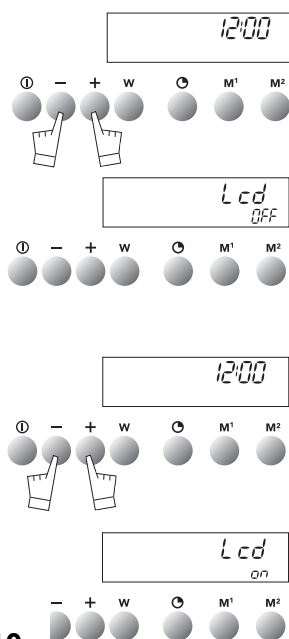
In order to prevent your oven being turned on unintentionally, you may lock the controls.
To do this:

- Press on the **START/STOP** touch control until it beeps.
Keep pressing on the touch control until the beep stops and a key appears n-0 on the indicator panel.

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

- To unlock the controls, repeat the operation.
- Press the **START/STOP** touch control until you hear a long beep. Keep your finger on the touch control until the beep stops and the n-0 key disappears from the display panel.

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



To reduce your oven's power consumption to a minimum when it is not in use, you can put your readout system in STANDBY MODE.
To carry out this operation, proceed as follows:

GOING INTO STANDBY MODE:


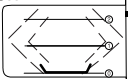


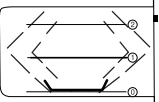

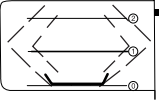

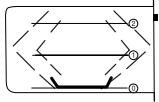

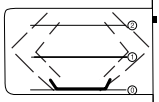

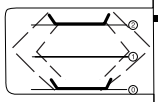
- Your oven must be in normal time readout mode.
 - Press both the + and - controls for five seconds at the same time.
 - The display reads "Lcd off".
 - Take your fingers off the two controls.
 - 30 seconds later your readout will switch off.
- Your oven is now in standby mode; whenever you are in the normal time readout mode, it will turn off automatically after 30 seconds.

COMING OUT OF STANDBY MODE:

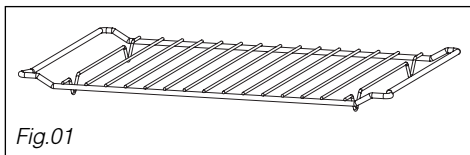
- Your oven must be in the normal time readout mode.
- Press the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display will then read "Lcd on".
- Take your fingers off the two controls.

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

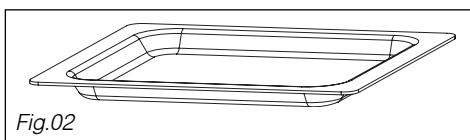
different cooking methods
description of features

PROGRAMS	Parts of the oven in operation	DESCRIPTION OF FEATURES
<p>Power Min./ Preset / max 100w / 1000w / 1000w</p>  <p>Microwave</p>	<p>Cuisson  Réchauffage </p>	<p>Energy is supplied by the microwave system and is distributed by the upper and lower generators. Heating on two levels</p>
<p>Time</p>  <p>Automatic defrost</p>		<p>This position optimises defrosting</p>
<p>80W</p>  <p>Keeping warm</p>		<p>This position is used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keeping all your dishes warm - Defrosting delicate products (e.g. butter fruit, cheese)
<p>750w</p>  <p>Slow cooking</p>		<p>This position is used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Heating or cooking all liquid or solid food together with ready-to-eat fresh or deep-frozen dishes
<p>1000w</p>  <p>High-speed cooking</p>		<p>This position is for speeding up cooking:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liquids (e.g. soups) - Food with a large water content (tomatoes, courgettes, etc.)
<p>500w</p>  <p>Simmering and very slow cooking</p>		<p>This position is used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finishing off cooking food that has been started at normal speed (haricot beans, lentils, dairy products) - Cooking fish - Heating two dishes at the same time, one in position 0 and the other on the grill in position 2.

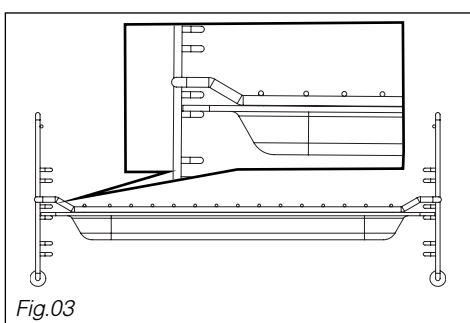
oven accessories accessories




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



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



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

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

installer's information connecting up


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

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

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

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

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

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

installer's information technical details

Operating voltage.....	220-240 V ~ 50 Hz
Total power used in cooking.....	2,06 kW
Power output in microwaves.....	1000W

1000W microwaves for 1 hour.....	2,06 kWh
----------------------------------	----------

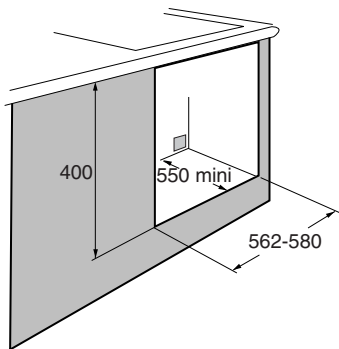
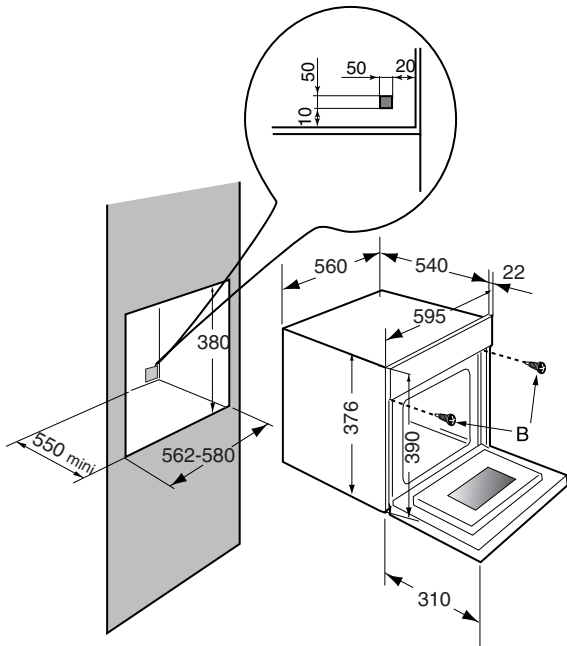
Inside dimensions of oven

Width.....	42 cm
Height.....	21 cm
Depth.....	37 cm

Effective volume	32 litres
-------------------------------	-----------

installer's information

housing



- Your oven is for built in.

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

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

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

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

The oven should be cleaned regularly with a damp, soapy sponge and any food deposits removed.

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

Removing the racks:

The racks may be removed for cleaning:

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

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

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

troubleshooting what if.....

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. In all cases, check the following points:

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven isn't heating	<p>The oven isn't connected to the power supply.</p> <p>The fuse has blown.</p> <p>Other causes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	<p>The lamp is unusable.</p> <p>The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	<p>The fan will stop three minutes after the end of cooking.</p> <p>If it has not stopped after 1 hour</p>	<ul style="list-style-type: none"> - NOTHING. - Contact the After-Sales Service.
The oven light stays on even when the oven is switched off	<ol style="list-style-type: none"> 1. The oven door is not closed correctly. 2. There is a faulty component in the microwave circuit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the door is completely closed. 2. Call the After-Sales Service.
The oven makes noises after cooking is finished.	<p>The fan in the top of the oven (invisible) works even when the oven has stopped.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - This is normal as your oven is fitted with a fan that runs for 3 minutes after the end of cooking.
The oven gives off sparks.	<p>There is a metallic element too near a wall or the rack.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Remove all metal elements from close to the walls. - Never use a metal element with the rack.
The food does not get hot when in microwave mode.	<p>Microwaves are not reaching the food.</p> <p>The door is not shut correctly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check that your utensils are compatible with microwave ovens. - Check that door shuts correctly.

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