

**MODE D'EMPLOI**  
**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**»»» FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ**  
**KOMBI-MIKROWELLE**

M0670Ti

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 26

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 26

### **Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four à micro-ondes combiné***

Introduction	4
Description	6

## ***Avant toute utilisation***

Avant de commencer	7
Réglage de l'horloge	7
Utilisation des micro-ondes	8
Installation des crochets et des supports de grille	10
Installation des supports de grille	11

## ***Fonctionnement***

Généralités	12
Fonctions Micro-ondes	14
Fonctions du four	15
Fonctions Micro-ondes combinées	16
Programmes de cuisson prédéfinis	16
Préchauffage	18
Minuterie	18
Sécurité enfant	19
Pause	19

## ***Conseils de cuisson***

20

## ***Entretien***

Préserver la propreté de votre appareil	23
Éclairage	23

## ***Problèmes***

Que faire si...	24
-----------------	----

## ***Consignes d'installation***

Spécifications du produit	25
---------------------------	----

## ***Votre four et l'environnement***

Élimination de l'appareil et de l'emballage	26
---	----

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

## *Introduction*

---

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous cuisinez en toute sécurité et sérénité. Vous pouvez avoir les plats les plus savoureux sur la table en un rien de temps. L'appareil est particulièrement facile à utiliser, notamment grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Ce manuel d'utilisation contient des informations relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.



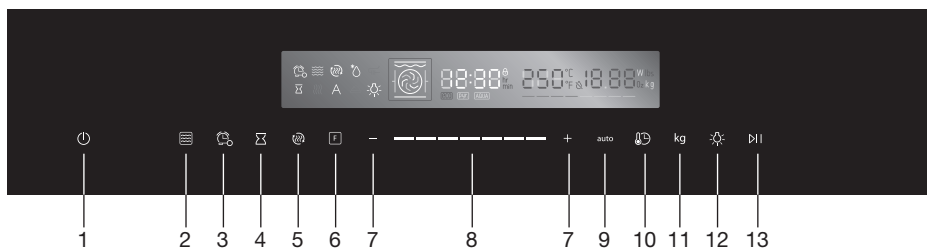
**Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !**














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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

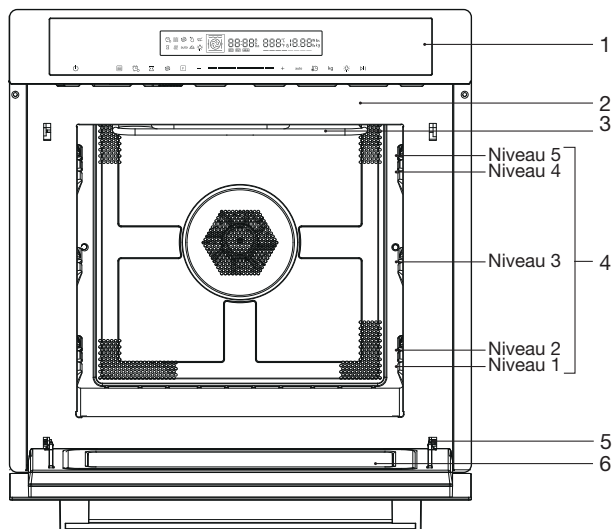
## Panneau de commande



1.		Touche Marche/arrêt	Pour allumer et éteindre le four.
2.		Touche micro-ondes	Pour programmer le micro-ondes.
3.		Touche Minuteur de cuisine / sécurité enfant	Pour utiliser la fonction minuteur / la sécurité enfant en appuyant 3 sec.
4.		Touche d'heure de fin de cuisson	Pour programmer la fin du temps de cuisson.
5.		Touche de préchauffage rapide	Pour préchauffer le four rapidement.
6.		Touche des fonctions de cuisson	Pour changer le mode de cuisson (changement rapide en appuyant 3 sec.)
7.		Ajuster les réglages	Pour changer les valeurs de réglage affichées à l'écran.
8.		Curseur de réglage	Pour changer les valeurs de réglage affichées à l'écran.
9.		Touche menu automatique	Pour programmer les menus automatiques.
10.		Touche de l'horloge/du réglage de la température	Pour régler la température/l'heure.
11.		Touche poids	Pour programmer le poids.
12.		Touche marche/arrêt de l'éclairage du four	Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
13.		Touche démarrage/pause	Pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

## Description



1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Élément de grill
4. Niveaux de la grille
5. Charnière
6. Vitre de la porte

### Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

- Grille de four  
Principalement utilisée pour griller. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four.  
N'utilisez pas la grille de four pour les fonctions Micro-ondes !
- Lèchefrite en émail  
Utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Peut également être employée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la cuisson.  
N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions Micro-ondes !



### Remarque

Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils chauffent. Ce phénomène n'affecte pas leur fonctionnement. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme originale.

# AVANT TOUTE UTILISATION

## Avant de commencer

- Ouvrez la porte et retirez le matériel d'emballage.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé, mais contactez le fabricant.
- Retirez le film de protection de l'extérieur du four à micro-ondes.
- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou sentant fort.

## Réglage de l'horloge



Lorsque le four est branché sur le réseau électrique, « 00:00 » apparaît à l'écran. Réglez l'horloge à l'heure actuelle.



1. Appuyez sur la touche « horloge/température ».  
‣ *L'affichage des « heures » se met à clignoter.*
2. Définissez l'heure exacte à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
3. Appuyez sur la « touche horloge/température ».  
‣ *L'affichage des minutes se met à clignoter.*
4. Définissez les minutes exactes à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
5. Appuyez sur la touche « horloge/température » pour confirmer le réglage.  
‣ *Une fois l'heure exacte réglée, l'affichage de l'heure arrête de clignoter.*  
‣ *L'horloge est à présent réglée.*



### **Remarque**

Si, ultérieurement, vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur la touche « horloge/température ». Réglez ensuite l'horloge comme décrit ci-dessus.

## Utilisation des micro-ondes

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

Les Micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées

### Principe de cuisson

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



### Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

### Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés.



## AVANT TOUTE UTILISATION

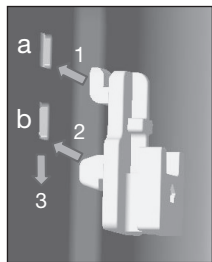
Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Un arc électrique peut se former si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓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

- ✓ : Recommandé  
 ✓X : À utiliser avec précaution  
 X : Dangereux

# AVANT TOUTE UTILISATION

## *Installation des crochets et des supports de grille*

### Installation des 4 crochets

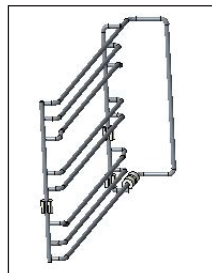


1. Insérez le crochet dans l'orifice (a).
2. Enfoncez le crochet dans l'orifice (b).
3. Poussez le crochet vers le bas dans la bonne position.



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

### Distinguer le support de grille gauche et droit



- Le support de grille gauche



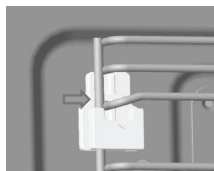
- Le support de grille droit

## AVANT TOUTE UTILISATION

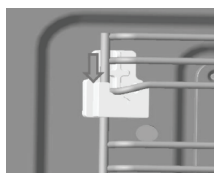
### *Installation des supports de grille*



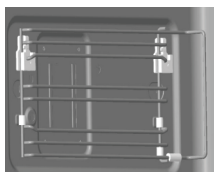
1. Placez le support contre la rainure du crochet.



2. Poussez le support de grille vers l'arrière.



3. Poussez le support de grille vers le bas, dans le fond du crochet rainuré.



4. Terminé.

# FONCTIONNEMENT

## Généralités

### Niveaux de puissance des micro-ondes

Vous pouvez voir dans le tableau ci-dessous quels sont les cinq niveaux de puissance que vous pouvez choisir et pour quels aliments les niveaux de puissance conviennent. Pendant la cuisson, il est possible de changer la puissance en appuyant sur la touche micro-ondes.

Niveau de puissance	Aliment
800 W	- Bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
560 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats contenant des œufs et du fromage.
400 W	- Cuire du riz, de la soupe
240 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
80 W	- Décongeler des aliments sensibles/délicats - Décongeler des aliments de forme irrégulière - Attendrir de la crème glacée - Faire lever la pâte

### Modifier la température

Pendant la cuisson, il est possible de changer la température. L'état de la température peut être consulté dans la barre d'état LED. La température programmée est atteinte lorsque tous les voyants LED dans la barre d'état sont allumés.











### Modification du temps de cuisson

Pendant la cuisson, il est possible de changer le temps de cuisson. Les paliers pour l'ajustement du temps sont les suivants (le temps de cuisson maximal pouvant être programmé dépend du mode choisi) :






Ajustement	0 - 15 min.	15 min.+
Palier	10 sec.	30 sec.

# FONCTIONNEMENT

## Toutes les fonctions :

Fonctions du four	Température	Utilisation
 Traditionnel	30 à 250 °C	Les éléments du haut et du bas fonctionnent ensemble pour une cuisson traditionnelle. Le four doit être préchauffé à la température voulue : parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
 Convection	50 à 250 °C	Pour cuire sur plusieurs niveaux (p.ex. cuire des plateaux de cookies aux pépites de chocolat).
 Traditionnel + chaleur tournante	50 à 250 °C	Pratique et permet de gagner du temps. Jusqu'à 4 plats différents peuvent être cuits simultanément sur différents niveaux sans mélanger les goûts ou les odeurs.
 Gril radiant	150 à 250 °C	Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant le niveau supérieur pour des petits aliments et les niveaux inférieurs pour des aliments plus volumineux.
 Double gril + chaleur tournante	50 à 250 °C	Pour les plats gratinés et la finition des légumes rôtis.
 Double gril	150 à 250 °C	Les éléments radiants intérieurs et l'élément supérieur extérieur fonctionnent simultanément afin d'offrir une chaleur de gril rapide et uniforme et efficacement dorer la surface des aliments.
 Pizza	50 à 250 °C	On obtient une cuisson parfaite des pizzas avec de la chaleur supplémentaire du bas et des côtés du four, ce qui garantit des fonds de pizza croustillants.
 Élément de chauffe inférieur	50 à 220 °C	Il est parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
 Décongélation		Pour réchauffer et décongeler des plats lentement.
 Pâte	30 à 45 °C	Pour faire lever de la pâte avec de la levure et du levain.

## FUNCTIONNEMENT

Fonctions Micro-ondes Combinées	Température/Puissance	Utilisation
 Micro-ondes	80 à 800 W	Décongeler, réchauffer et cuire.
 Micro-ondes + convection	80 à 320 W 50 à 250 °C	Pour réduire le temps de cuisson des grandes portions, tout en ayant une finition dorée.
 Micro-ondes + double gril + chaleur tournante	80 à 320 W 50 à 250 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
 Micro-ondes + Pizza	80 à 320 W 50 à 250 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement le dessous d'un plat ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
 Programmes automatiques		Vous avez le choix parmi 10 programmes de cuisson (A 01 à A 10) et 3 programmes de décongélation (D01 à D03). Le mode de chauffe et le temps de cuisson sont réglés en fonction du poids.



### Remarque

Voir les « Conseils de cuisson » pour les informations concernant les aliments.

### Fonctions Micro-ondes



#### Attention !

Un retard à l'ébullition peut se produire dans les liquides (tels que l'eau) chauffés au four à micro-ondes. Cela signifie que le liquide commence à bouillir sans que vous voyez le moindre mouvement. Une fois sorti du four, le liquide peut se mettre à bouillir rapidement et éclabousser hors du récipient avec un risque de blessure. Pour supprimer ce retard à l'ébullition, placez une cuillère en plastique/verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.



#### Attention !

La prudence s'impose avec les aliments pour bébé et les petits pots :

- *Secouez ou remuez bien le contenu des biberons ou petits pots pour bébé après le passage aux micro-ondes.*
- *Avant de servir, vérifiez soigneusement la température du contenu afin d'éviter les brûlures.*



#### Attention !

Les ustensiles peuvent être chauds lorsqu'ils ont été utilisés dans le four à micro-ondes !

## FUNCTIONNEMENT



1. Placez le plat sur la grille du four.
2. Appuyez sur la touche micro-ondes pour activer la fonction micro-ondes.
  - ▷ « 01:00 », « 800 » et le pictogramme de la fonction micro-ondes s'affichent à l'écran.
  - ▷ Modifiez, si nécessaire, la durée de cuisson et/ou la puissance du four à micro-ondes.



3. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « horloge/température » et pour modifier la puissance, sur la touche « micro-ondes ».



4. Définissez la durée de cuisson ou la puissance à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».



5. Appuyez sur la touche « pause/arrêt » pour démarrer le processus de cuisson.
  - ▷ Un signal sonore retentit à la fin du processus de cuisson.
  - ▷ Le ventilateur continue à fonctionner quelque temps avant de se désactiver automatiquement.



Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

### Fonctions du four



1. Appuyez sur la touche de fonction du four pour activer une fonction de four.
  - ▷ La température et le pictogramme de la fonction de four s'affichent à l'écran.
2. Sélectionnez une position du four à l'aide de la touche « fonction du four ».
  - ▷ Les différents pictogrammes de la fonction du four s'affichent à l'écran.
  - ▷ Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la durée et/ou la température de chaque position.



3. À cet effet, appuyez sur la touche « horloge/température ».
  - ▷ Le (réglage de) la durée ou (de) la température se met à clignoter.
4. Définissez la durée/température souhaitée à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».



Les possibilités de réglage varient en fonction de la fonction de four sélectionnée.



5. Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
  - ▷ Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore est émis.
  - ▷ Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.



Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

## Fonctions Micro-ondes combinées



1. Appuyez sur la touche « micro-ondes ».
2. Réglez ensuite une fonction combinée en appuyant plusieurs fois sur la touche de fonction du four (voir le chapitre « Tableau des fonctions du four »).
  - *La durée standard, la température et la puissance du four à micro-ondes s'affichent à l'écran.*
  - *Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la puissance, la durée et/ou la température de chaque position.*
3. À cet effet, appuyez sur la touche « horloge/température » ou sur la touche « micro-ondes ».
  - *Le (réglage de)la puissance, la durée ou (de) la température se met à clignoter.*
4. Définissez la puissance et la durée et/ou température souhaitée à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».



Les possibilités de réglage varient en fonction de la fonction de four sélectionnée.



5. Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
  - *Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore est émis.*
  - *Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.*



Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

## Programmes de cuisson prédéfinis

Vous avez le choix parmi 10 programmes de cuisson prédéfinis et 3 programmes de décongélation prédéfinis. Tout ce que vous avez à faire est de sélectionner le programme et régler le poids correct. La puissance, le temps et la température sont déjà programmés dans le programme sélectionné.



### Attention !



- Pendant les programmes de cuisson prédéfinis, la fonction micro-ondes est activée. N'utilisez donc pas d'ustensiles en métal.
- Les programmes avec un \* nécessitent un préchauffage. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est interrompu et la touche préchauffage rapide est activée.
- Après le préchauffage, un signal sonore retentit et la touche préchauffage rapide clignote.
- Placez le plat sur la grille du four et insérez-le dans le four au niveau 1. Appuyez sur la touche Démarrage/pause.
- Les programmes avec \*\* utilisent uniquement la fonction micro-ondes.



## FUNCTIONNEMENT

Recette	Préchauffage	Temps défaut	Poids défaut	Plage de poids
d01** Viande	Non	08:00 min.	200 g	100 - 1500 g
d02** Volaille	Non	04:48 min.	200 g	100 - 1500 g
d03** Poisson	Non	04:00 min.	200 g	100 - 1000 g
A01** Popcorn	Non	03:05 min.	100 g	-
A02** Pommes de terres au gratin	Non	00:35 hr	500 g	-
A03 Gâteau au fromage blanc	Non	01:16 hr	-	-
A04* Quiche Lorraine	10 min.	00:40 hr	-	-
A05 Pain de viande	Non	01:15hr(défaut) /00:30hr	1000 g	500g/1000g
A06 Gâteau marbré	Non	01:20 hr	-	-
A07* Galette	8 min.	00:35 hr	-	-
A08* Tarte aux pommes	7 min.	01:00 hr	-	-
A09* Pizza fraîche sur un plateau	8 min.	00:35 hr	-	-
A10 Gâteau croustillant aux pommes	Non	01:00 hr	-	-

- Appuyez sur la touche des menus automatiques pour sélectionner des programmes de cuisson (A) ou de décongélation (D) automatiques.

▸ *La température, le poids et A01 ou d01 s'affichent à l'écran en fonction du programme sélectionné.*



- Sélectionnez un programme de cuisson automatique en appuyant plusieurs fois sur la touche des menus automatiques.

- Appuyez sur la touche du poids pour régler le poids.

▸ *Le poids clignote à l'écran.*

- Définissez le poids souhaité à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».

▸ *Les possibilités de réglage du poids varient en fonction du programme sélectionné.*



- Appuyez sur la touche « démarrage/pause » pour lancer le programme de cuisson automatique sélectionné.

▸ *Un signal sonore retentit à la fin du programme de cuisson.*

▸ *Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelque temps, puis s'arrête automatiquement.*



Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

# FUNCTIONNEMENT

## Préchauffage



La fonction de préchauffage fonctionne uniquement si vous avez déjà choisi un des modes ci-dessus.

1. Appuyez sur la touche de préchauffage rapide.

- *Le four commence à préchauffer.*
- *Le pictogramme de « préchauffage » s'affiche à l'écran.*
- *Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit.*
- *Vous pouvez arrêter le préchauffage en appuyant sur la touche Arrêt.*



Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

## Minuterie

La minuterie peut uniquement être utilisée lorsque le four combiné est désactivé.

- *L'écran affiche l'heure (actuelle).*



**Pour activer la minuterie, procédez comme suit :**

1. Appuyez sur la touche « minuterie/sécurité enfants ».
  - *Un signal sonore retentit.*
  - *L'affichage des « heures » se met à clignoter.*
2. Définissez l'heure exacte à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
3. Appuyez sur la touche « horloge/température ».
  - *L'affichage des minutes se met à clignoter.*
4. Définissez les minutes exactes à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
5. Appuyez sur la touche « minuterie/sécurité enfants » pour confirmer la durée définie.



Une fois la durée définie écoulée, un signal sonore retentit.

## Sécurité enfant

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

### Attention :

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



### Activation de la sécurité enfant :

1. Appuyez sur la touche Minuteur/sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - *L'icône d'une clé s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez pas utiliser le four à micro-ondes combiné.*

### Désactivation de la sécurité enfant :

1. Appuyez sur la touche Minuteur/sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - *L'icône de clé disparaît de l'écran. Vous pouvez à présent réutiliser le four à micro-ondes combiné.*

## Pause



Pendant le fonctionnement du four combiné, vous pouvez mettre celui-ci sur pause.

1. Appuyez sur la touche Démarrage/pause.
  - *Les réglages à l'écran clignotent.*
2. Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour redémarrer le processus de cuisson.
  - *Le symbole du mode programmé arrête de clignoter.*

### Réchauffage et cuisson



- Le four à micro-ondes chauffe toujours à la même intensité. Plus vous placez d'aliments dans le four à micro-ondes, plus la durée de cuisson sera longue.
- Des plats larges et minces sont plus rapidement réchauffés que des plats hauts et étroits.
- Recouvrir les plats avec du film étirable ou avec un couvercle adapté permet d'éviter les projections, de réduire le temps de cuisson et aide à préserver l'humidité des aliments.



### Attention !

- Après la cuisson, retirez le film étirable ou le couvercle avec précaution. La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
- Si nécessaire, humidifiez les aliments qui se dessèchent rapidement. Trempez les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide pendant un moment avant de les enfourner au four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Remuez les aliments ou retournez-les une ou deux fois pour obtenir une cuisson uniforme.
- Lorsque vous réchauffez des aliments déjà cuits, sélectionnez toujours le niveau de puissance de micro-ondes le plus élevé.
- La cuisson dans un four à micro-ondes ne nécessite que de petites quantités d'eau, de sel et d'assaisonnement. Il est préférable de saler après la cuisson. Cela permet d'éviter le dessèchement des aliments.
- La cuisson des aliments continue pendant un certain temps une fois le four à micro-ondes arrêté. Pensez-y afin de ne pas sur-cuire vos plats.



### Attention !

- Quand vous réchauffez des petites quantités de produits poudreux (par exemple en séchant des fines herbes), placez toujours un verre d'eau dans le micro-ondes. Sinon, il y a un risque de combustion spontanée dû à la petite quantité.

### Décongélation



- Utilisez toujours le programme décongélation pour décongeler de gros morceaux compacts. Comme l'aliment est décongelé progressivement et uniformément, vous ne risquez pas que l'extérieur se dessèche tandis que le centre est encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est conseillé de diviser les aliments en morceaux plus petits après un certain temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les aliments compacts, prévoyez quelques pauses dans le processus de décongélation.
- Lorsque vous décongelez des aliments de forme irrégulière, vous pouvez couvrir ou emballer les pièces minces avec du papier aluminium à mi-parcours.

## Facteurs qui influencent le processus de cuisson



- La température des ingrédients influence le temps de cuisson. La cuisson d'un plat froid dure plus longtemps que la cuisson d'un plat à température ambiante.
- La cuisson d'aliments légers et délicats est plus rapide que la cuisson de plats plus lourds et compacts, comme des ragoûts ou des rôtis. Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments légers et délicats. Les bords peuvent sécher et durcir facilement.
- Les petits morceaux de nourriture sont chauffés de façon plus uniforme si vous les placez séparément dans le micro-ondes, de préférence en forme de cercle.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrir les cuisses et les ailes de poulet avec du papier aluminium permet d'éviter de brûler ces parties.
- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments sur une profondeur de 3 cm environ. Le cœur des aliments épais est réchauffé en raison de la chaleur de la partie réchauffée (l'extérieur) qui se diffuse vers l'intérieur.
- La viande et la volaille cuites au four à micro-ondes pendant plus de 15 minutes seront légèrement dorées. Les aliments qui nécessitent une cuisson plus courte peuvent être préalablement enduits d'une sauce « à dorer », telle que de la sauce Worcestershire, soja ou barbecue.
- Le papier sulfurisé empêche les éclaboussures. Il permet également de mieux retenir la chaleur.

## Techniques de base



- **Remuer**
  - ▷ *Remuer régulièrement le contenu des plats permet de répartir la chaleur emmagasinée. Remuez toujours de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur du plat est réchauffé en premier.*
- **Retourner**
  - ▷ *Retournez fréquemment les grands aliments épais. Ainsi, leur cuisson est plus rapide et plus uniforme*
- **Piquer**
  - ▷ *Les aliments avec une peau ou une coquille éclatent au micro-ondes ; c'est le cas des jaunes d'œufs, des fruits de mer et des fruits. Pour éviter ce phénomène, piquez plusieurs fois ces aliments avec une fourchette ou un pique à brochette avant la cuisson.*
- **Vérifier**
  - ▷ *Les aliments cuisent rapidement. Il est donc conseillé de les vérifier fréquemment. Sortez les aliments du micro-ondes juste avant qu'ils ne soient prêts.*
- **Temps de repos**
  - ▷ *Une fois sortis du micro-ondes, laissez les aliments reposer à couvert, généralement pendant 3 à 10 minutes. Les aliments continuent à cuire. Ne recouvrez pas les mets qui ont une croûte sèche, comme les cakes.*

### Cuisson des légumes



- Utilisez, si possible, des légumes frais. Si les légumes sont un peu défraîchis parce qu'ils ont été conservés trop longtemps, vous pouvez les rafraîchir en les trempant un instant dans de l'eau froide.
- Utilisez un plat large pour cuire les légumes afin que la couche de légumes couvrant la base du plat ne soit pas trop épaisse.
- Il est conseillé de cuire les légumes dans leur propre jus.
- Recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film étirable spécial micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels naturellement présents dans les légumes donnent généralement assez de goût. Toutefois, si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Cuisez les légumes le plus rapidement possible. Laissez-les continuer à cuire une fois le four à micro-ondes arrêté.
- Vérifiez avec un pique ou une fourchette si les légumes sont prêts.

### Cuire du poisson

- Le poisson doit être cuit progressivement. Sélectionnez un niveau de puissance bas pour les poissons fins, gras ou en petites portions (environ 30 %). Dans les autres cas, vous pouvez en toute sécurité augmenter un peu le niveau de puissance. Laissez toutefois les aliments continuer à cuire une fois le four à micro-ondes arrêté. Le poisson est cuit lorsque la chair est opaque.

### Préserver la propreté de votre appareil



- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien inadéquat peut provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Reportez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage dans le manuel d'utilisation.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille pourrait se développer à certains endroits.
- Les sauces acides, telles que le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés, tels que des rôtis, contiennent du chlorure et des acides. Ceux-ci attaquent la surface en acier inoxydable. Le compartiment de cuisson doit donc toujours être nettoyé après chaque utilisation.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui provoquerait l'éclatement du verre (le cas échéant).
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents risquent alors d'être endommagées. Nettoyez le joint régulièrement.



- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse et séchez l'appareil soigneusement avec un chiffon sec. Assurez-vous que le capot du distributeur de micro-ondes (à l'intérieur du four à droite) est propre. Un capot sale peut provoquer des étincelles.
- Nettoyez l'intérieur du four immédiatement après utilisation. Essuyez la condensation, le liquide qui a débordé et les restes de nourriture avec un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent l'énergie des micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez les accessoires régulièrement ; utilisez une brosse et de l'eau savonneuse et séchez les accessoires soigneusement avec un chiffon sec. Les accessoires sont également lavables au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous placez un verre de vinaigre ou d'eau citronnée dans la cavité du four. Enclenchez le micro-ondes à pleine puissance pendant deux minutes. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide.

### Éclairage

- Cet appareil est équipé d'un éclairage LED.
- Les LED vous garantissent un éclairage optimal, une durée de vie jusqu'à 10 fois plus longue que les lampes classiques et des économies d'énergie pouvant atteindre 90 %.



**Contactez le service après-vente si l'éclairage LED a besoin d'être remplacé.**

## PROBLÈMES

---

### *Que faire si...*

---

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

#### **Vérifiez les points suivants :**

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



# CONSIGNES D'INSTALLATION

## Spécifications du produit

La puissance totale, le voltage nécessaire et la fréquence sont indiqués sur l'étiquette située à l'intérieur de cet appareil.

Dimensions extérieures (l x p x h)	595 mm x 546* mm x 596 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 590 mm
Capacité du four	72 litres
Tension nominale	230 V~ / 50 Hz
Puissance d'entrée nominale	2880 W
Puissance de sortie nominale	800 W

\* La profondeur indiquée n'inclut pas les 20 mm de profondeur du tableau de bord.

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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



#### **Déclaration de conformité**

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





# INHALT

---

## ***Ihr Kombi-Mikrowellenofen***

Einführung	4
Beschreibung	6

## ***Vor der Benutzung***

Bevor Sie beginnen	7
Uhrzeit einstellen	7
Verwendung der Mikrowelle	8
Einsetzen der Schienenhalter und Schienen	10
Einsetzen der Schienenrahmen	11

## ***Bedienung***

Allgemeine Hinweise	12
Mikrowellenfunktionen	14
Ofenfunktionen	15
Kombi-Mikrowellenfunktionen	16
Automatische Garprogramme	16
Vorheizen	18
Küchenwecker	18
Kindersicherung	19
Pause	19

## ***Kochtipps***

20

## ***Pflege***

Reinigung des Geräts	23
Beleuchtung	23

## ***Störungen***

Was ist zu tun, wenn ...	24
--------------------------	----

## ***Installationsanleitung***

Technische Daten	25
------------------	----

## ***Ihr Backofen und die Umwelt***

Entsorgung von Verpackung und Gerät	26
-------------------------------------	----

## *Einführung*

---

Das Kochen mit Ihrem neuen Mikrowellenofen ist sicher und komfortabel. Bringen Sie im Handumdrehen die leckersten Gerichte auf den Tisch! Das Gerät ist äußerst einfach in der Bedienung, nicht zuletzt aufgrund der automatischen Gar- und Auftauprogramme.

Dieses Handbuch enthält Informationen über die Installation, die Wartung und den sicheren Betrieb des Geräts.



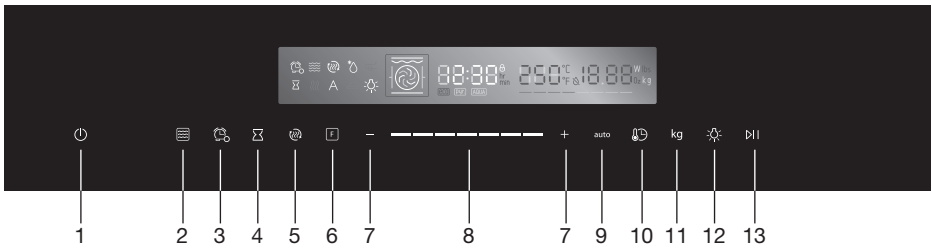
**Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts auch die separaten Sicherheitshinweise!**

**Lesen Sie auch die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

# IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

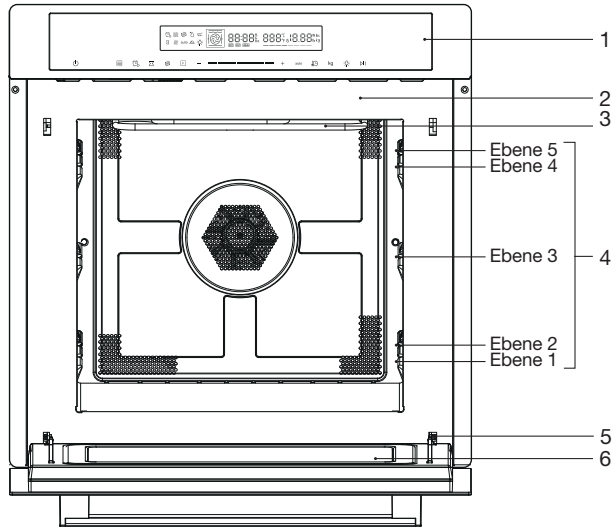
## Bedienfeld



1.		Ein/Aus-Taste	Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein und aus.
2.		Mikrowellentaste	Betätigen Sie diese Taste, um die Mikrowelle einzustellen.
3.		Kurzzeituhr/Kindersicherung	Bedienung der Kurzzeituhr/der Kindersicherung (dazu 3 s gedrückt halten).
4.		Taste „Garzeitende“	Mit dieser Taste können Sie das Ende der Garzeit einstellen.
5.		Schnelles Vorheizen	Mit dieser Taste aktivieren Sie die Schnellvorheizfunktion.
6.		Garfunktionen-Taste	Mit dieser Taste ändern Sie die Garfunktion (3 s gedrückt halten, um die Funktion schnell zu ändern).
7.		Einstellung von Werten	Drehknopf zum Ändern des angezeigten Wertes.
8.		Schieberegler	Mit dem Schieberegler ändern Sie den auf dem Display angezeigten Wert.
9.		Auto-Menü-Taste	Betätigen Sie diese Taste, um das Auto-Menü zu verwenden.
10.		Uhr-/ Temperatureinstellungstaste	Betätigen Sie diese Taste, um die Temperatur/Uhrzeit einzustellen.
11.		Gewichtseinstellungstaste	Betätigen Sie diese Taste, um das Gewicht einzustellen.
12.		Ofenbeleuchtung an/aus	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
13.		Start-/Pause-Taste	Garvorgang starten oder unterbrechen.

# IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

## Beschreibung



1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Heizspirale
4. Ofenrostschienen
5. Scharnier
6. Sichtscheibe

### Zu Ihrem Ofen gehören die folgenden Zubehörteile:

- Rost  
Der Rost wird hauptsächlich zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Dampfschale oder einen Topf mit Gargut stellen.  
Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
- Emaille-Backblech  
Zum Braten von Fleisch und zum Backen saftiger Backwaren. Kann auch als Tropfschale verwendet werden. Schieben Sie das Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettaufschale in die erste Ebene.  
Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!



### Hinweis

Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Es erlangt seine ursprüngliche Form beim Abkühlen zurück.



# VOR DER BENUTZUNG

## Bevor Sie beginnen

- Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig.
- Wenn der Mikrowellenofen beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Hersteller.
- Entfernen Sie die außen am Mikrowellenofen angebrachte Schutzfolie.
- Reinigen Sie den Innenraum des Ofens und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechenden Reinigungsmittel.

## Uhrzeit einstellen



Wird der Ofen an die Netzspannung angeschlossen, erscheint „00:00“ auf der Anzeige. Stellen Sie die Uhr auf die richtige Zeit ein.

1. Drücken Sie die Taste Uhr/Temperatur.
  - *Die Anzeige „Stunden“ beginnt zu blinken.*
2. Stellen Sie die richtige Uhrzeit mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ ein.
3. Drücken Sie die Taste Uhr/Temperatur.
  - *Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.*
4. Stellen Sie die richtige Minutenzahl mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ ein.
5. Drücken Sie die Taste Uhr/Temperatur, um die Einstellung zu bestätigen.
  - *Die Zeit hört auf zu blinken, nachdem Sie die richtige Zeit eingestellt haben.*
  - *Die Uhr ist nun eingestellt.*



### **Hinweis**

Drücken Sie die Taste Uhr/Temperatur, wenn Sie die Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt anpassen möchten. Stellen Sie die Uhr wie hierüber beschrieben ein.

## Verwendung der Mikrowelle

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die von ihnen freigesetzte Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Mikrowellen kommen in den folgenden Modi zum Einsatz:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

### **Garprinzip**

1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig im Garraum verbreitet. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den folgenden Eigenschaften der Lebensmittel:
  - *Menge und Dichte*
  - *Wassergehalt*
  - *Anfangstemperatur (gefroren, Kühlschrank- oder Zimmertemperatur)*



### **Wichtig**

Da das Innere der Lebensmittel durch Wärmeleitung erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort. Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Ruhezeiten beachten, um

- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Gericht sicherzustellen.

### **Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus**

Das Geschirr für den Mikrowellenmodus muss die Mikrowellen durchlassen, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren jedoch Mikrowellen. Aus diesem Grund darf Kochgeschirr aus Metall nicht verwendet werden. Als mikrowellengeeignet bezeichnetes Geschirr kann immer problemlos verwendet werden. Weitere Informationen über geeignetes Kochgeschirr finden Sie weiter unten.

# VOR DER BENUTZUNG

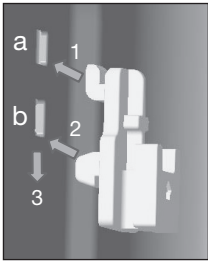
Geschirr	Eignung	Bemerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Keramik, Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einweggeschirr aus Polyester Papp	✓	Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.
Fast-Food-Verpackungen	✓	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrols führen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyrol-Behälter</li> <li>• Papierbeutel oder Zeitungspapier</li> <li>• Recyclingpapier oder Metallränder</li> </ul>	X	Kann Feuer fangen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recyclingpapier oder Metallränder</li> </ul>	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> <li>• feuerfestes Geschirr</li> <li>• feines Glasgeschirr</li> <li>• dickwandige Glasgefäße</li> </ul>	✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	X	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teller, Tassen, Küchenpapier</li> <li>• Recyclingpapier</li> </ul>	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiger Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Zurückhalten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel anstechen.

- ✓ : empfohlen  
 ✓X : mit Vorsicht verwenden  
 X : ungeeignet

# VOR DER BENUTZUNG

## Einsetzen der Schienenhalter und Schienen

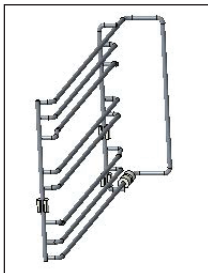
### Einsetzen der 4 Schienenhalter



1. Führen Sie den Schienenhalter in Loch (a) ein.
2. Schieben Sie den Schienenhalter in Loch (b).
3. Drücken Sie den Schienenhalter ganz nach unten.

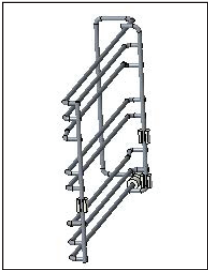


Die mit „R“ gekennzeichneten Schienenhalter kommen nach hinten, die mit „F“ gekennzeichneten nach vorn.



### Orientierung der Schienenrahmen

- Schienenrahmen links

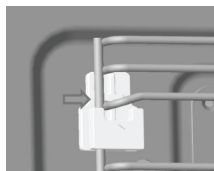


- Schienenrahmen rechts

### Einsetzen der Schienenrahmen



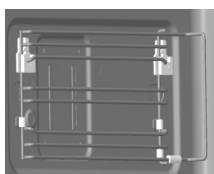
1. Rahmen an die Nut im Schienenhalter anlegen.



2. Rahmen nach hinten drücken.



3. Rahmen nach unten in die Nut drücken.



4. Fertig.

## Allgemeine Hinweise

### **Leistungsstufen der Mikrowelle**

Die folgende Tabelle zeigt die fünf zur Verfügung stehenden Leistungsstufen und ihre Anwendungsbereiche. Während des laufenden Betriebs kann die Leistungsstufe durch Betätigen der Mikrowellentaste geändert werden.

<b>Leistungsstufe</b>	<b>Gargut</b>
800 W	- Wasser kochen, Aufwärmen - Garen von Geflügel, Fisch und Gemüse
560 W	- Aufwärmen - Garen von Pilzen oder Schalentieren - Garen von Gerichten mit Ei oder Käse
400 W	- Kochen von Reis und Suppen
240 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade oder Butter
80 W	- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln - Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken - Aufweichen von Eiscreme - Teig gehen lassen

### **Ändern der Temperatur**

Die Temperatur kann während des laufenden Betriebs geändert werden. Die LED-Leiste zeigt den Verlauf des Heizvorgangs an: Wenn alle LEDs der Leiste leuchten, ist die eingestellte Temperatur erreicht.











### **Ändern der eingestellten Gardauer**

Die Gardauer kann während des laufenden Betriebs geändert werden. Die Schrittweite für die Einstellung der Gardauer ist wie folgt (die maximal wählbare Gardauer hängt vom gewählten Modus ab):






Einstellung	0 - 15 min.	15 min.,+
Schrittweite	10 sec.	30 sec.

# BEDIENUNG

## Übersicht aller möglichen Funktionen:

Ofenfunktionen	Temperatur	Verwendung
 Ober- und Unterhitze	30 – 250 °C	Die oben und unten angebrachten Heizelemente sind eingeschaltet. Der Ofen muss auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Gleichzeitige Ober- und Unterhitze eignet sich ideal für das langsame Garen von Speisen wie Aufläufen und Schmorgerichten.
 Umluft	50 – 250 °C	Zum gleichzeitigen Backen auf mehreren Ebenen (z. B. mehrere Backbleche mit Keksen).
 Ober- und Unterhitze + Umluft	50 – 250 °C	Mit dieser Funktion lassen sich zeitsparend bis zu vier Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen garen, ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen.
 Grill	150 – 250 °C	Optimale Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn kleine Stücke auf der obersten Ebene angeordnet werden und größere auf den unteren Ebenen.
 Doppelgrill + Umluft	50 – 250 °C	Zum Gratinieren und zum Rösten von Gemüse.
 Doppelgrill	150 – 250 °C	Die inneren Strahlungselemente und das äußere, oben angebrachte Element arbeiten gleichzeitig und erzeugen eine starke und gleichmäßige Hitze, mit der die Oberfläche der Speise effektiv gebräunt wird.
 Pizza	50 – 250 °C	Mit zusätzlicher Hitze von unten und von den Seiten wird der Pizzaboden extra knusprig.
 Unterhitze	30 – 220 °C	Ideal zum langsamen Garen von Aufläufen oder Schmorgerichten usw.
 Auftauen		Zum langsamen Auftauen von Speisen.
 Teig	30 – 45 °C	Zum Gehenlassen von Hefeteig und Sauerteig.

# BEDIENUNG

Kombi-Mikrowellenfunktionen	Temperatur/Leistung	Verwendung
 Mikrowelle	80 – 800 W	Zum Auftauen, Aufwärmen und Garen.
 Mikrowelle + Umluft	80 – 320 W 50 – 250 °C	Zum schnelleren Garen und Bräunen großer Portionen.
 Mikrowelle+ Doppelgrill + Umluft	80 – 320 W 50 – 250 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
 Mikrowelle + Pizza	80 – 320 W 50 – 250 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen des Bodens gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
 Automatikprogramme		Es können 10 Garprogramme (A01-A10) und 3 Auftauprogramme (D01-D03) ausgewählt werden. Garfunktion und -dauer werden über das Gewicht festgelegt.



## Hinweis

Informationen zu einzelnen Lebensmitteln: siehe „Kochtipps“.

## Mikrowellenfunktionen



### Warnung!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (zum Beispiel Wasser) in der Mikrowelle besteht die Gefahr des Siedeverzugs. Dabei kocht die Flüssigkeit ohne sichtbare äußere Zeichen. Beim Entnehmen der Flüssigkeit aus dem Ofen kann sie jedoch schlagartig zu sieden beginnen, dabei aus dem Gefäß spritzen und Verletzungen verursachen. Die Gefahr eines Siedeverzugs kann vermieden werden, indem vor dem Hineinstellen in den Mikrowellenofen ein Kunststoff- oder Glaslöffel mit in das Behältnis mit der Flüssigkeit gegeben wird.



### Warnung!

Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung:

- *Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss nach dem Erwärmen umgerührt oder geschüttelt werden.*
- *Überprüfen Sie sorgfältig die Temperatur der Babynahrung, um Verbrennungen vorzubeugen.*



### Warnung!

Zubehör kann nach der Verwendung im Mikrowellenofen heiß sein!





1. Stellen Sie das Gericht auf den Backofenrost.
2. Drücken Sie die Mikrowellentaste, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
  - Auf der Anzeige wird „01:00“, „800“ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion angezeigt.
  - Passen Sie gegebenenfalls die Zubereitungszeit und/oder die Mikrowellenleistung an.



3. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit auf die Taste Uhr/Temperatur und zum Anpassen der Leistung auf die Mikrowellentaste.



4. Stellen Sie die Zubereitungszeit oder die Leistung mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ ein.



5. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um die Zubereitung zu starten.
  - Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönt ein Signal. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter, bevor er sich selbstständig ausschaltet.



Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus, wenn Sie die Taste Start/Pause nicht drücken.

## Ofenfunktionen



1. Drücken Sie die Taste Ofenfunktion, um eine Ofenfunktion zu aktivieren.
  - Auf der Anzeige werden die Temperatur und das Symbol für die Ofenfunktion angezeigt.
2. Wählen Sie mit der Taste Ofenfunktion einen Ofenmodus aus.
  - Die verschiedenen Symbole für die Ofenfunktion erscheinen auf der Anzeige.
  - Auf Wunsch können Sie die Zeit und/oder Temperatur der einzelnen Modi anpassen.



3. Drücken Sie dazu die Taste Uhr/Temperatur.
  - Die Zeit oder Temperatur (Einstellung) beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie die gewünschte Zeit/Temperatur mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ ein.



Die Einstellmöglichkeiten sind von der gewählten Ofenfunktion abhängig.



5. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
  - Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert. Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.



Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus, wenn Sie die Taste Start/Pause nicht drücken.

## Kombi-Mikrowellenfunktionen



1. Drücken Sie die Mikrowellentaste.
2. Stellen Sie anschließend eine Kombi-Mikrowellenfunktion ein, indem Sie die Taste Ofenfunktion wiederholt drücken (siehe Kapitel „Tabelle mit Ofenfunktionen“).
  - Auf der Anzeige werden die Standardzeit, die Temperatur und die Leistung der Mikrowelle angezeigt.
  - Auf Wunsch können Sie die Leistung, die Zeit und/oder die Temperatur der einzelnen Modi anpassen.



3. Drücken Sie dazu die Taste Uhr/Temperatur oder die Mikrowellentaste.
  - Die Leistung, Zeit oder Temperatur (-Einstellung) beginnt zu blinken.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ die gewünschte Leistung, Zeit und/oder Temperatur ein.



Die Einstellmöglichkeiten sind von der gewählten Ofenfunktion abhängig.

5. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
  - Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert.
  - Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.



Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus, wenn Sie die Taste Start/Pause nicht drücken.

## Automatische Garprogramme

Es stehen 10 automatische Garprogramme und 3 automatische Auftauprogramme zur Auswahl. Wählen Sie einfach das gewünschte Programm aus und stellen Sie das korrekte Gewicht ein. Leistung, Gardauer und Temperatur werden dann automatisch entsprechend eingestellt.



### Achtung!

- Alle automatischen Garprogramme verwenden die Mikrowellenfunktion. Achten Sie deshalb darauf, keine metallischen Gegenstände zu verwenden.
- Mit einem Sternchen (\*) gekennzeichnete Programme nutzen die Vorheizfunktion. Während des Vorheizvorgangs läuft die Garzeit noch nicht, die Vorheiztaste leuchtet.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signal und die Vorheiztaste blinkt.
- Stellen Sie das Gargut auf den Rost und schieben Sie ihn auf Ebene 1 in den Ofen. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste.
- Die mit zwei Sternchen (\*\*) gekennzeichneten Programme verwenden ausschließlich die Mikrowellenfunktion.



# BEDIENUNG

Rezept		Vorheizen	Standard Zeit	Standard Gewicht	Gewichtsbereich
d01**	Fleisch	Nein	08:00 Min.	200 g	100 - 1500 g
d02**	Geflügel	Nein	04:48 Min.	200 g	100 - 1500 g
d03**	Fisch	Nein	04:00 Min.	200 g	100 - 1000 g
A01**	Popcorn	Nein	03:05 Min.	100 g	-
A02**	Gratinierte Kartoffeln	Nein	00:35 St.	500 g	-
A03	Cheese cake	Nein	01:16 St.	-	-
A04*	Quiche Lorraine	10 Min.	00:40 St.	-	-
A05	Hackbraten	Nein	01:15 St.(standard) /00:30 St.	1000 g	500g/1000g
A06	Marmorkuchen	Nein	01:20 St.	-	-
A07*	Fladenbrot	8 Min.	00:35 St.	-	-
A08*	Apfelkuchen	7 Min.	01:00 St.	-	-
A09*	Frische Pizza auf einem Backblech	8 Min.	00:35 St.	-	-
A10	Apfelstreuselkuchen	Nein	01:00 St.	-	-



- Drücken Sie die Taste für das automatische Menü, um automatische Garprogramme (A) oder Auftauprogramme (D) auszuwählen.
  - Auf der Anzeige werden, je nach gewähltem Programm, Temperatur, Gewicht und A01 oder d01 angezeigt.
- Wählen Sie ein automatisches Garprogramm aus, indem Sie mehrmals auf die Taste für das automatische Menü drücken.
- Drücken Sie die Taste Gewicht, um das Gewicht einzustellen.
  - Das Gewicht blinkt auf der Anzeige.
- Stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ das gewünschte Gewicht ein.
  - Das einstellbare Gewicht hängt vom ausgewählten Programm ab.
- Drücken Sie auf die Taste Start/Pause, um das automatische Garprogramm zu starten.
  - Es ertönt ein Signal, wenn das Garprogramm fertig ist.
  - Das Gebläse läuft noch kurze Zeit weiter und stoppt dann automatisch.



Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus, wenn Sie die Taste Start/Pause nicht drücken.

## Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann nur ausgewählt werden, wenn zuvor einer der oben genannten Modi aktiviert wurde.



1. Betätigen Sie die Vorheiztaste.
  - *Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen.*
  - *Auf der Anzeige wird das Vorheizsymbol angezeigt.*
  - *Es ertönt ein Signal und das Vorheizsymbol erlischt, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.*
  - *Der Vorheizvorgang kann durch Öffnen der Ofentür oder durch Betätigen der Aus-Taste beendet werden.*



Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus, wenn Sie die Taste Start/Pause nicht drücken.

## Küchenwecker

Sie können den Küchenwecker nur nutzen, wenn die Kombi-Mikrowelle ausgeschaltet ist.

- *Auf der Anzeige wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.*



### Den Küchenwecker aktivieren Sie folgendermaßen:

1. Drücken Sie die Taste Küchenwecker/Kindersicherung.
  - *Sie hören einen Signalton.*
  - *Die Anzeige „Stunden“ beginnt zu blinken.*
2. Stellen Sie die richtige Uhrzeit mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ ein.
3. Drücken Sie die Taste Uhr/Temperatur.
  - *Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.*
4. Stellen Sie die richtige Minutenzahl mit dem Schieberegler oder den Tasten „- / +“ ein.
5. Drücken Sie die Taste Küchenwecker/Kindersicherung, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

## Kindersicherung

Sie können Ihren Kombi-Mikrowellenofen gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern (Kindersicherung).

### **Achtung:**

- Die Kindersicherung kann nur bei abgeschaltetem Gerät aktiviert werden.
  - *Auf der Anzeige wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.*



### **Einschalten der Kindersicherung:**

1. Betätigen Sie die Kurzzeituhr-/Kindersicherungstaste und halten Sie sie gedrückt, bis ein Signal ertönt.
  - *Auf dem Display erscheint ein Schlüsselsymbol. Der Kombi-Mikrowellenofen kann nun nicht mehr bedient werden.*

### **Deaktivieren der Kindersicherung:**

1. Betätigen Sie die Kurzzeituhr-/Kindersicherungstaste und halten Sie sie gedrückt, bis ein Signal ertönt.
  - *Das Schlüsselsymbol auf dem Display erlischt. Der Kombi-Mikrowellenofen kann nun wieder bedient werden.*

## Pause



Wenn Ihre Kombi-Mikrowelle läuft, können Sie eine Pause machen.

1. Betätigen Sie Start-/Pause-Taste.  
*Die Displayanzeige blinkt.*
2. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.  
*Das Symbol des eingestellten Modus hört auf zu blinken.*

## Erwärmen und Garen



- Die Mikrowellen heizen die Speisen stets mit der gleichen Intensität auf. Je größer das Gewicht des Garguts, desto länger die Gardauer.
- Flaches, breites Gargut wird schneller erhitzt als schmales, hohes.
- Durch Abdecken der Speisen mit einer mikrowelleneigneten Klarsichtfolie oder einem passenden Deckel wird die Gardauer verkürzt, die Spritzgefahr verringert und das Gargut saftig gehalten.



### Vorsicht!

- Gehen Sie beim Entfernen der Klarsichtfolie oder des Deckels nach dem Erwärmen vorsichtig vor! Der freiwerdende Wasserdampf kann sehr heiß sein!
- Befeuchten Sie schnell austrocknende Speisen falls nötig. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen legen. Dadurch wird verhindert, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte das Gargut ein- oder zweimal umgerührt bzw. gewendet werden.
- Zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen sollte immer die höchste Mikrowellenleistung eingestellt werden.
- Zum Garen in der Mikrowelle werden nur geringe Mengen an Wasser, Salz und Gewürzen benötigt. Salz sollte vorzugsweise erst nach dem Garen hinzugefügt werden, Dies verhindert, dass den Speisen Feuchtigkeit entzogen wird.
- Das Gargut gart nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit lang weiter. Bitte beachten Sie dies, um die Speisen nicht zu lang zu garen.



### Vorsicht!

- Stellen Sie beim Erhitzen kleiner Mengen pulveriger Produkte (beispielsweise beim Trocknen von Kräutern) immer ein Glas Wasser mit in den Mikrowellenofen. Ansonsten besteht aufgrund der geringen Produktmenge die Gefahr einer spontanen Entzündung.

## Auftauen



- Tauen Sie große, dicht gepackte Stücke immer mit dem Auftauprogramm auf. So wird das Gefriergut allmählich und gleichmäßig aufgetaut, ohne das Risiko, dass es außen austrocknet, während es im Inneren noch gefroren ist.
- Um den Auftauvorgang zu beschleunigen, wird empfohlen, das Gefriergut nach einiger Zeit in kleinere Stücke zu unterteilen.
- Bei großen Fleischstücken und Gefriergut mit großer Dichte sollte der Auftauvorgang mehrmals kurz unterbrochen werden.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken können Sie nach der Hälfte der Zeit dünne Bereiche mit Aluminiumfolie umwickeln oder abdecken.

## Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen



- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Gardauer aus. Kaltes Gargut benötigt eine längere Garzeit als ein Gericht mit Raumtemperatur.
- Leichte, empfindliche Speisen garen schneller als schwere (wie etwa Eintöpfe oder Braten). Garen Sie leichte, empfindliche Speisen entsprechend vorsichtig. Die Ränder werden sonst schnell trocken und hart.
- Kleine Stücke werden gleichmäßiger erwärmt, wenn Sie sie getrennt voneinander in die Mikrowelle anordnen, am besten in Form eines Kreises.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Hühnerbeine und -flügel können mit Aluminiumfolie vor dem Verbrennen geschützt werden.
- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von ca. 3 cm in das Gargut ein. Das Innere von größeren Teilen wird dann dadurch erhitzt, dass sich die Wärme vom Rand zur Mitte hin ausbreitet.
- Nach ca. 15 min in der Mikrowelle erhalten Fleisch und Geflügel eine leichte Bräune. Wenn Sie trotz kürzerer Gardauer eine Bräunung erzielen möchten, können Sie das Gargut mit einer geeigneten Soße einreiben (zum Beispiel Worcestershire-, Soja- oder Grillsoße).
- Fettspritzer lassen sich durch Pergamentpapier verhindern. Dieses speichert auch die Wärme besser.

## Grundlegende Techniken



- **Umrühren**
  - *Durch regelmäßiges Umrühren des Garguts wird die darin gespeicherte Wärme gleichmäßig verteilt. Rühren Sie stets von außen nach innen, da die Außenseite des Garguts immer zuerst heiß wird.*
- **Wenden**
  - *Große und dicke Stücke häufig wenden. Sie werden dann gleichmäßiger und schneller gegart.*
- **Anstechen**
  - *Lebensmittel mit einer Haut oder einer Schale (beispielsweise Eier, Meeresfrüchte oder Obst) platzen im Mikrowellenofen auf. Sie können dies verhindern, indem Sie sie vor dem Erhitzen einige Male mit einer Gabel oder einem Spieß anstechen.*
- **Prüfen**
  - *Das Garen in der Mikrowelle geht sehr schnell. Überprüfen Sie das Gargut deshalb häufig. Nehmen Sie das Gargut kurz bevor es fertig ist aus dem Mikrowellenofen.*
- **Ruhen lassen**
  - *Im Allgemeinen sollten Sie das Gargut 3 bis 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, nachdem Sie es aus dem Mikrowellenofen genommen haben. Dabei gart das Gargut weiter. Speisen mit einer trockenen Kruste (zum Beispiel Kuchen) sollten dabei nicht abgedeckt werden.*

## Gemüse garen



- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisches Gemüse. Wenn Gemüse doch einmal zu lange aufbewahrt wurde und nicht mehr ganz frisch ist, können Sie es kurz in kaltes Wasser tauchen, um es wieder knackig werden zu lassen.
- Garen Sie Gemüse auf einem großen Teller, damit der Boden des Tellers nicht von einer zu dicken Schicht Gemüse bedeckt ist.
- Am besten sollte Gemüse mit dem wenigen Wasser gegart werden, das schon daran haftet.
- Bedecken Sie das Gargut immer mit einem Deckel oder mit Mikrowellenfolie.
- Geben Sie kein Salz hinzu. Das in Gemüse von Natur aus enthaltene Salz reicht meistens für einen guten Geschmack aus. Wenn Sie trotzdem Salz hinzufügen möchten, sollten Sie das erst nach dem Garen tun.
- Garen Sie Gemüse stets so kurz wie möglich. Lassen Sie es nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit nachgaren.
- Überprüfen Sie durch Anstechen mit einer Gabel oder einem Spieß, ob das Gemüse gar ist.

## Fisch garen

- Fisch muss sanft gegart werden. Verwenden Sie für dünnen oder fetten Fisch oder für kleine Portionen deshalb eine Leistung von ca. 30 %. In anderen Fällen können Sie problemlos eine etwas höhere Leistungsstufe wählen. Lassen Sie das Gargut jedoch nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fischfleisch nicht mehr durchsichtig ist.



## Reinigung des Geräts



- Der Garraum des Geräts besteht aus Emaille. Unsachgemäße Reinigung kann zu Korrosion führen. Bitte lesen Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich im Garraum Salz abgelagert, kann dies zu Roststellen führen.
- Saure Soßen wie etwa Ketchup oder Senf sowie salzige Speisen (etwa mariniertes Fleisch) enthalten Chlorid und Säuren. Diese beeinträchtigen die Edelstahloberflächen. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens (falls vorhanden), da hierdurch die Oberfläche verkratzt werden kann, was zu einem Zerbrechen des Glases führen kann.
- Dampfreiniger dürfen zum Reinigen des Mikrowellenofens ebenfalls NICHT verwendet werden.
- Wenn die Dichtung an der Außenseite des Garraums stark verschmutzt ist, schließt sich die Tür unter Umständen nicht mehr richtig. Dadurch können die Fronten benachbarter Geräte oder Möbelstücke beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.



- Reinigen Sie den Mikrowellenofen innen und außen regelmäßig mit Seifenlauge. Danach gründlich mit einem trockenen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung der Mikrowellenantenne (innen rechts im Ofen) stets sauber ist. Eine verunreinigte Abdeckung kann zur Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie den Innenraum stets sofort nach Gebrauch. Entfernen Sie Kondenswasser, übergekochte Flüssigkeit und Nahrungsmittelreste mit einem feuchten Tuch. Zurückbleibende Krümel und Flüssigkeiten absorbieren einen Teil der Energie der Mikrowellen und verlängern so die Gardauer.
- Zubehör regelmäßig mit Spülmittel, Wasser und Bürste reinigen. Anschließend gründlich mit einem trockenen Tuch trocknen. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas mit Essig oder Zitronenwasser in den Innenraum stellen. Schalten Sie dann den Mikrowellenofen zwei Minuten lang bei voller Leistung ein. Danach mit einem feuchten Tuch auswischen.

## Beleuchtung

- Das Gerät ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet.
- LED-Leuchtmittel sorgen für optimale Beleuchtung, halten bis zu 10 mal länger als konventionelle Lampen und sparen bis zu 90 % Energie.



**Wenn die LED-Beleuchtung ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an den Kundendienst.**

## ***Was ist zu tun, wenn ...***

Wenn Ihre Mikrowelle die Speisen nicht wie gewünscht gart, wenn sich Funken bilden oder das Gerät sich nicht in Betrieb nehmen lässt etc., versuchen Sie bitte zunächst, den Grund für das Problem selbst zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

### **Prüfen Sie Folgendes:**

- Ist der Stecker mit der Steckdose verbunden?
- Ist die Gerätetür korrekt geschlossen?
- Wurden Leistung und Gardauer korrekt eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände im Mikrowellenofen, die dort nicht sein sollten?
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr?
- Sind die Lüftungsöffnungen frei?
- Wurden die Speisen ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie die Speisen während des Garvorgangs gewendet bzw. umgerührt?
- Ist die Kindersicherung ausgeschaltet?

# INSTALLATIONSANLEITUNG

## Technische Daten

Auf dem Typenschild im Innenraum des Geräts finden Sie die Leistungsaufnahme sowie die erforderliche Netzspannung und -frequenz.

Außenmaße (B × T × H)	595 mm × 546* mm × 596 mm
(Einbau-)Maße	560 mm × 550 mm × 590 mm
Rauminhalt des Garraums	72 Liter
Anschlussspannung	230 V~/50 Hz
Nennleistungsaufnahme	2880 W
Nennausgangsleistung	800 W

\* Tiefe ohne Bedienfeld (20 mm).

## Entsorgung von Verpackung und Gerät

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



### **Konformitätserklärung**

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









La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la  
carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



809392

809392 / VER 1 / 20-09-2019