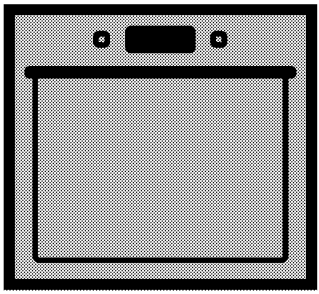
Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BCW 18400 X
BCW19400DX

DE | FR

285.4474.63/R.AA/29.03.2019/2-2

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Vielen Dank für den Kauf dieses Beko-Produktes. Wir wünschen uns, dass Sie an diesem hochwertigen Gerät, das unter Einsatz modernster Technologie gefertigt wurde, von Anfang an viel Freude haben werden. Lesen Sie daher die gesamte Bedienungsanleitung und sämtliche Begleitdokumentation aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben. Beachten Sie sämtliche Informationen und Warnungen der Bedienungsanleitung.
Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Sicherheit allgemein 4
Elektrische Sicherheit 5
Gerätesicherheit....6
Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen.7
Bestimmungsgemäße Verwendung 12
Sicherheit von Kindern....13
Altgeräte entsorgen 13
Hinweise zur Verpackung....14

2 Allgemeine Informationen 15

Überblick 15
Lieferumfang 16
Technische Daten 17

3 Installation 18

Vor der Installation 18
Installation und Anschluss....21
Weitertransport 22

4 Vorbereitungen 23

Tipps zum Energiesparen....23
Erste Benutzung....23
Uhrzeit einstellen....23
Erstreinigung des Gerätes....24
Erstes Aufheizen 24

5 Bedienung Mikrowelle 25

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren ..25
Mikrowellenofen bedienen 30
Betriebsarten beim Mikrowellengaren....34
Garzeitentabelle 35

6 So bedienen Sie den Ofen 36

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.... 36
So bedienen Sie den Backofen.... 36
Betriebsarten 37
So bedienen Sie den Ofen.... 38
Garzeitentabelle 42
So bedienen Sie den Grill.... 43
Garzeitentabelle zum Grillen.... 43

7 Pflege und Wartung 44

Allgemeine Informationen 44
Mikrowellenofen reinigen 44
Bedienfeld reinigen.... 45
Backofen reinigen 45
Ofenbeleuchtung auswechseln.... 45

8 Problemlösung 46

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt die Garantie.

Sicherheit allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
  Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

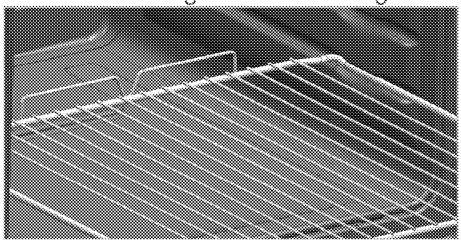
Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien durch einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses ein Brand entstehen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung im Haus ab.

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Gerätesicherheit

- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Erwärmen Sie im Ofen keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Andernfalls kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf dem Boden des Blechs aus.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.
- Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
  Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- WARNUNG: Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

Verhinderung möglicher Brandgefahr!

- Stellen Sie zur Vermeidung von Lichtbögen sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher und fest sind.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischer Verbindungspunkt eindringen kann.

Sicherheitsanweisungen zum Mikrowellenofen

- Das Gerät dient nur dem Einsatz in privaten Haushalten. Das Gerät ist nicht für den Einsatz in kommerziellen Bereichen vorgesehen, wie
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Halbpensionen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren die Benutzung des Gerätes nur

dann ohne Aufsicht, wenn sie angemessen in der sicheren Benutzung des Mikrowellenofens unterwiesen wurden und die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung verstehen.

- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder ab 8 Jahren den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden, wie z. B. eine falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen, defekte oder lockere Türscharniere und Riegel sowie Beulen im Inneren des Garraums. Falls Sie Schäden feststellen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb; wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht verwendet werden, bis er durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert wurde.
- Stellen Sie vor Benutzung Ihres Ofens sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist. Ein Sicherheitsmechanismus in der Tür verhindert, dass Ihr Gerät bei geöffneter Tür arbeitet, und hält das Garen an, falls Sie die Tür öffnen. Sie sollten das Türverriegelungssystem nicht blockieren und nicht versuchen, dieses System zu umgehen. Falls das Türverriegelungssystem umgangen wird, besteht die Gefahr einer Aussetzung von Mikrowellenstrahlen, falls das Gerät bei geöffneter Tür benutzt wird.
- Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür. Sie sollten Ihr Gerät nicht benutzen, falls Objekte, wie Papiertücher oder Servietten, verhindern, dass die Tür richtig geschlossen wird.
- Funkstörungen

Stellen Sie das Gerät mindestens 2 Meter von Fernsehern, Radios, WLAN-Modems, Zugangspunkten und Antennen entfernt auf. Andernfalls können Störungen auftreten.

- Garen Sie Lebensmittel nicht bei übermäßig hoher Garzeit und Mikrowellenleistung. Bei übermäßigem Garen können Speisen teilweise verbrennen.
- **Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie oder**

Aluminiumutensilien zum Garen per Mikrowelle. Funken verursachen Geräteschäden.

- Verwenden Sie während des Garens per Mikrowelle keine Metallobjekte in einer Entfernung von weniger als 3 cm zur Gerätetür.
- Platzieren Sie keine korrosiven Chemikalien oder Materialien mit korrosiven Dämpfen im Ofen.

Störungen können durch folgende Maßnahmen reduziert oder beseitigt werden:

1. Tür und Dichtungsfläche des Gerätes reinigen.
2. Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
3. Mikrowellenofen im Hinblick auf den Empfänger an einem anderen Ort umstellen.
4. Mikrowellenofen vom Empfänger entfernen.
5. Mikrowellenofen an eine andere Steckdose anschließen, damit Mikrowellenofen und Empfänger verschiedene Stromkreise verwenden.

- Ofen von anderen Heizgeräten entfernen; feuchte oder dampfige Umgebungen meiden.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die Schutz vor Aussetzung von Mikrowellenenergie bietet, dürfen zur Vermeidung von Gefahren nur von autorisierten Kundendienstmitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden.
- Dies ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-Geräte (industrielle, wissenschaftliche oder medizinische Geräte), in denen absichtlich Funkfrequenzenergie erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Materialbehandlung genutzt wird, sowie Funkenerosionsgeräte. Geräte der Klasse B sind Geräte, die zur Benutzung in Haushaltsumgebungen oder Umgebungen, die direkt mit einem Niederspanungsstromnetz, das Wohngebäude versorgt, verbunden sind, geeignet sind.
- Der Mikrowellenofen dient dem Erwärmen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen oder Erwärmen von Polstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen birgt Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr.
- Das Gerät wurde nicht zum Trocknen von Lebewesen entwickelt.

- **Verwenden Sie** Ihren Ofen **nicht**, wenn er **leer** ist. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden. Falls Sie Ihren Ofen testen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und das Gerät erleidet keinen Schaden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.

Verwenden Sie keine Behälter aus Ton zum Mikrowellengaren. Feuchtigkeit in den Tonwaren kann sich ausdehnen und den Behälter beschädigen.

So reduzieren Sie die Brandgefahr im Garraum:

- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, dürfen Sie das Gerät aufgrund potenzieller Entzündung nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker; halten Sie die Tür zum Ersticken jeglicher Flammen geschlossen.
- Entfernen Sie Verschlüsse aus Draht von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen geben.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen. Lassen Sie bei Nichtbenutzung keine Papierprodukte, Garutensilien oder Lebensmittel im Garraum zurück.
- Falls Sie Materialien, wie Papier, Holz oder Kunststoff, zum Garen in Ihrem Mikrowellenofen verwenden, dürfen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Papier, Holz und ähnliche Materialien können sich entzünden, Kunststoffmaterialien können schmelzen. Verwenden Sie bei den Betriebsarten Umluft, Grill und Kombigaren keine Behälter aus derartigen Materialien.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen sollte gut verrührt oder geschüttelt werden; prüfen Sie die Temperatur zur Vermeidung von Verbrennungen vor dem Füttern.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
- Das Erhitzen von Getränken per Mikrowelle kann zu verzögertem Aufkochen führen; seien Sie daher entsprechend vorsichtig.
- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren könnten (selbst nach Abschluss der Erhitzung per Mikrowelle).

- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Erhitzen von kohlensäurehaltigen Getränken oder Lebensmitteln in luftdichten Behältern, wie Dosen. Andernfalls kann Druck im Inneren des Gerätes entstehen, der beim Öffnen der Tür Schäden oder sogar eine Explosion verursachen kann.
- Verwenden Sie Ihren Mikrowellenofen nicht zum Garen oder Wiederaufwärmen nicht verquirlter Eier (ganz gleich, ob mit oder ohne Schale). Achten Sie darauf, die Haut von Kartoffeln, Äpfeln, Kastanien oder ähnlichen Obst- und Gemüsesorten vor dem Garen anzustechen.
- Verwenden Sie kein metallhaltiges (Silber, Gold etc.) Porzellan. Denken Sie daran, alle metallischen Verschlüsse von Lebensmittelverpackungen zu entfernen. Metallteile im Inneren des Gerätes können Lichtbögen verursachen, die ernsthafte Beschädigungen zur Folge haben können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Braten/Frittieren mit Öl, da Sie die Temperatur des Öls nicht regulieren können.

Verwenden Sie den Mikrowellenofen nicht zum reinen Erhitzen von Öl oder Getränken mit hohem Alkoholgehalt.

- Stellen Sie den Ofen nicht an Orten auf, an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchte erzeugt wird; platzieren Sie ihn nicht in der Nähe brennbarer Materialien.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- Lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Gerätetür; verbieten Sie Kindern, sich an die Tür zu hängen. Andernfalls kann sich die Gerätetür verformen, wodurch sie sich nicht mehr richtig schließen lässt.
- Geben Sie einen metallischen Teelöffel oder einen Glasstab in den Behälter, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen. Dies verhindert ein verzögertes Aufkochen der Flüssigkeit und damit ein plötzliches Überkochen beim Herausnehmen des Behälters.
- Gerät unter folgenden Umständen nicht verwenden:

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen;
- Die Türscharniere sind beschädigt;
- Die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront sind beschädigt;
- Das Türfenster ist beschädigt;

- Es entsteht ein Lichtbogen im Gerät, obwohl sich keine Metallteile im Garraum befinden.
- Vermeiden Sie unbedingt lange Garzeiten und extreme Leistungsstufen, wenn Sie geringen Mengen Lebensmittel garen; andernfalls können sich Lebensmittel zu stark erhitzen und verbrennen. Beispielsweise kann eine Scheibe Brot nach 3 Minuten verbrennen, falls die Leistungsstufe sehr hoch eingestellt ist.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren oder Braten, da die Temperatur des erhitzten Öls in der Mikrowelle nicht kontrolliert werden kann.
- Kontaktflächen der Tür (Frontseite des Innenbereichs und Innenseite der Türen) müssen zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs sauber gehalten werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Kommerzieller Einsatz lässt die Garantie erlöschen.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes).
- Das Gerät ist nicht zum Einsatz in Wohnwagen, beim Camping und für ähnliche Zwecke vorgesehen.
- Nutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen. Verwenden Sie es nicht im Garten oder auf dem Balkon – generell nicht im Freien.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen an die Griffe. Dieses Gerät darf auch nicht als Raumheizung missbraucht werden.
- Sämtliche Öffnungen in der Wand hinter dem Gerät und im Boden darunter müssen versiegelt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät stets ausreichend belüftet wird, blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät ist zum Mikrowellengaren, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektrogeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Produkt fern, lassen Sie sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder ab 8 Jahren den Ofen aufgrund der erzeugten Temperatur nur unter elterliche Aufsicht benutzen.
- Die freiliegenden Teile des Produktes werden während und nach Einsatz des Produktes heiß.
- Stellen Sie keine Gegenstände über das Gerät, nach denen Kinder greifen können.
- Wenn die Ofentür offen ist, dürfen Sie **keine** schweren Gegenstände darauf abstellen; Kinder dürfen sich **nicht** darauf setzen. Andernfalls können das Gerät umkippen bzw. die Türgelenke beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Konformität mit der WEEE-Direktive, Altgeräteentsorgung:

Dieses Produkt stimmt mit der WEEE-Direktive der europäischen Union überein (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE). Das Gerät wurde aus besonders hochwertigen Materialien hergestellt, die recycelt und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie das Gerät zum Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Informationen zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

Konformität mit RoHS-Direktive:

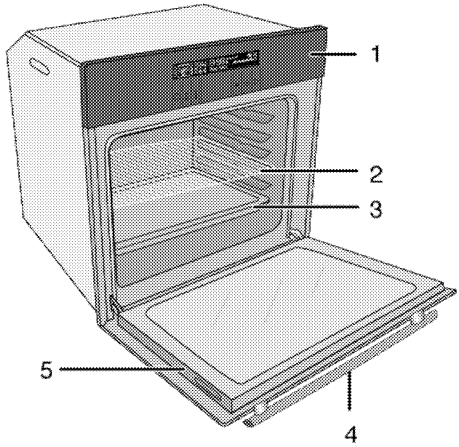
Das von Ihnen erworbene Produkt stimmt mit der RoHS-Direktive der europäischen Union überein (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Direktive angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

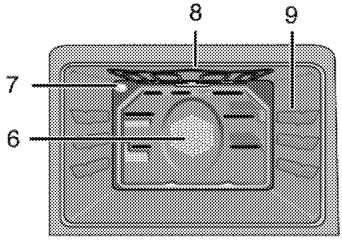
Hinweise zur Verpackung

- Die Verpackung des Gerätes besteht entsprechend unseren nationalen Umweltrichtlinien aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht gemeinsam mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu Sammelstellen für Verpackungsmaterialien, die von den örtlichen Behörden ausgewiesen werden.

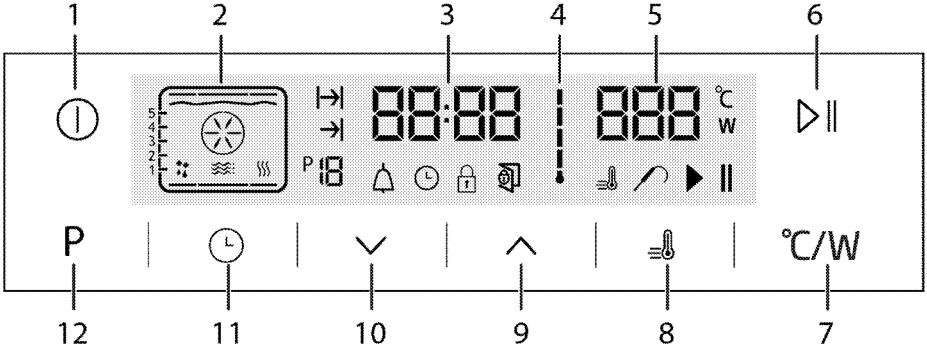
2 Allgemeine Informationen

Überblick





1 Bedienfeld
2 Rost
3 Blech
4 Griff
5 Ofentür
6 Lüftermotor (hinter der Stahlplatte)
7 Beleuchtung
8 Oberes Heizelement
9 Einschubpositionen



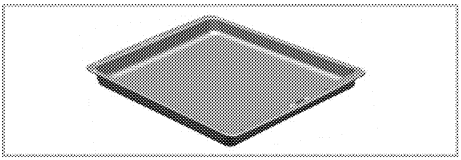
1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Ofentemperatursymbol
5 Temperaturanzeigefeld
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatur-/Leistungseinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Taste zur Rückkehr zur Funktionsanzeige

Lieferumfang

Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

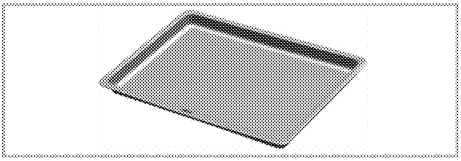
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



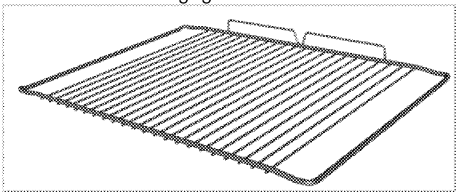
3. Gebäckblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



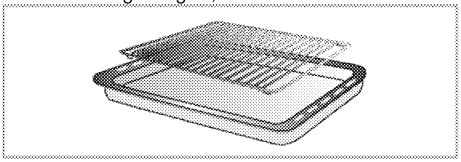
4. **Rost**

Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. **Kleiner Rost**

Der Rost wird in das Blech (falls mitgeliefert) gesetzt; so wird das beim Grillen anfallende Fett aufgefangen, der Ofen bleibt sauber.



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Spannung/Frequenz	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,6 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2 oder gleichwertig
Kabellänge	Maximal 2 m
BACKOFEN/GRILL	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	**450 oder 460 mm/560 mm/minimal 550 mm
Hauptofen	**Multifunktionsofen**
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,0 kW
MIKROWELLE	
Nettovolumen	40 l
Mikrowellenleistung	Max. 900 W
Mikrowellenfrequenz	2465 MHz

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Backöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Prioritäten ermittelt; je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation, .*

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen.

Die Vorbereitung des Installationsortes und des Elektroanschlusses ist Sache des Kunden.

GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

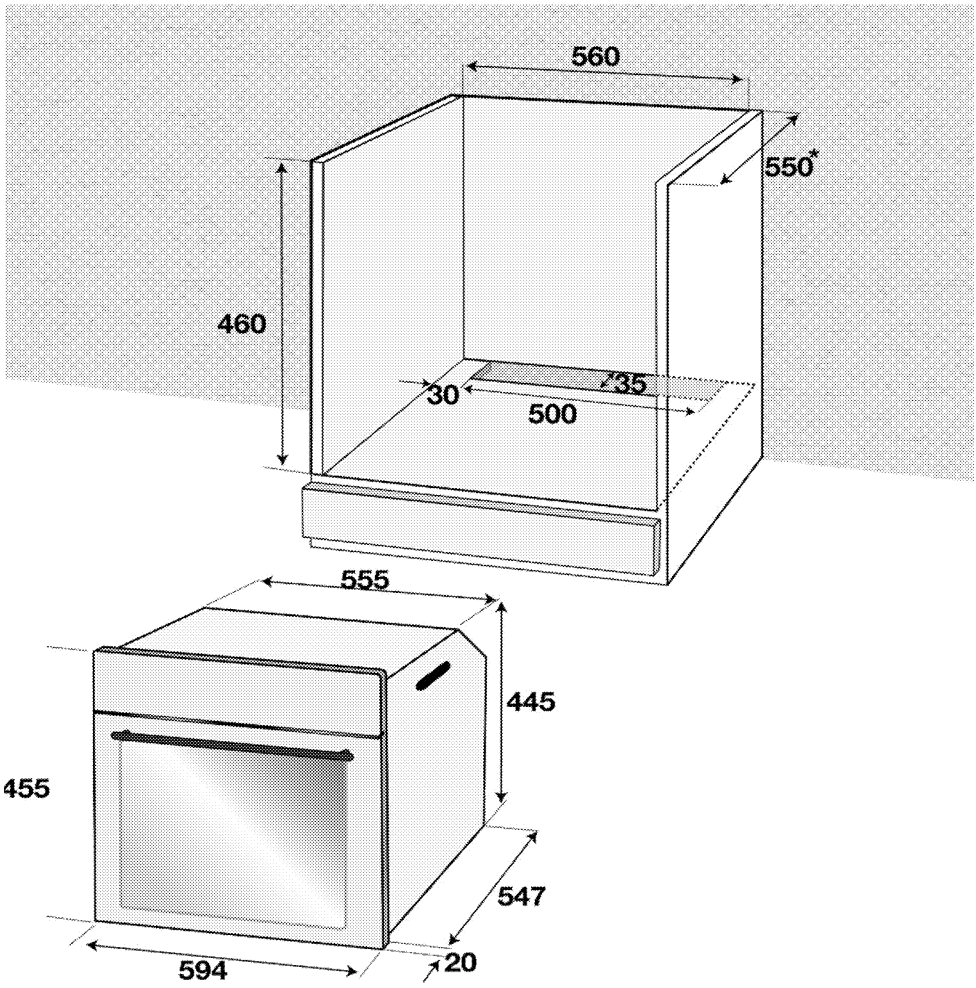
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.

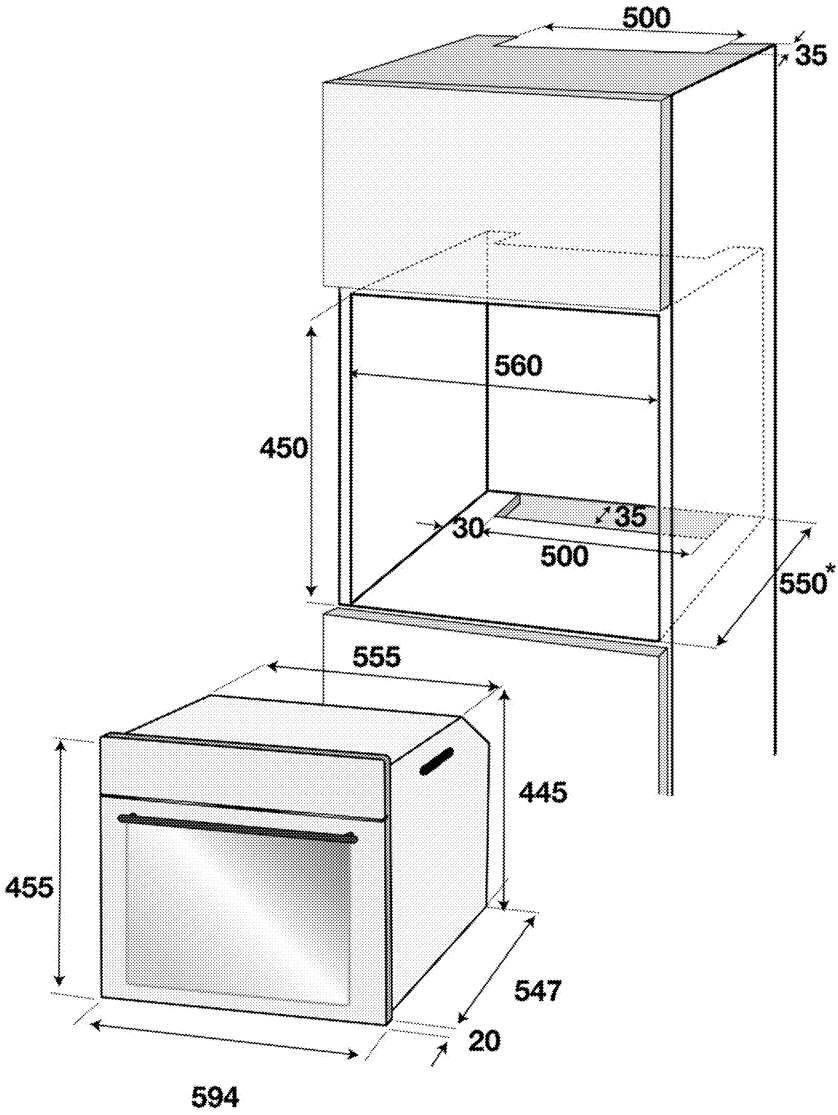
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.

Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* min.



* min.

Installation und Anschluss

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

Elektroanschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten“-Tabelle entsprechend gewählt werden.

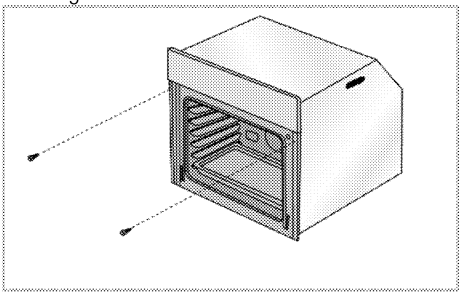
GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

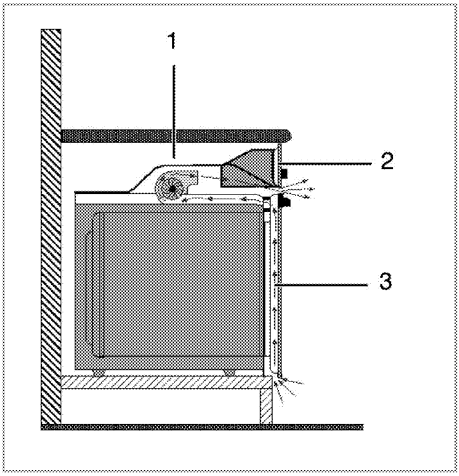
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Ofen in das Möbel ein, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter



1 Lüfter
2 Bedienfeld
3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktionen.

Weitertransport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Benutzen Sie Klebeband, um die Ofentür an den Seiten zu fixieren.
- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

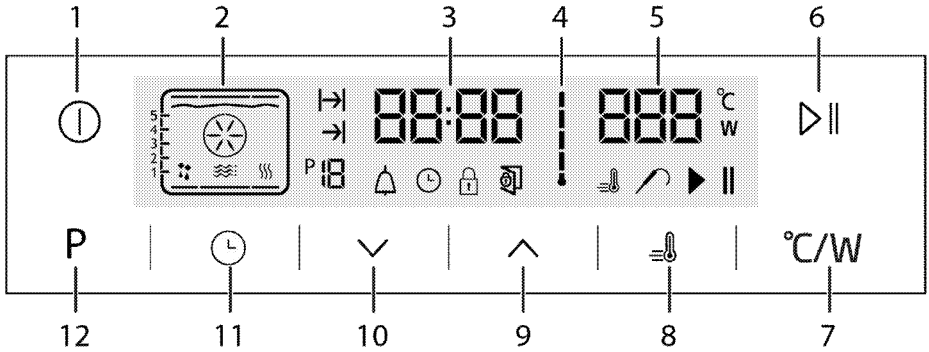
Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Ofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Ofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Benutzung
Uhrzeit einstellen



1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Ofentemperatursymbol
5 Temperaturanzeigefeld
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatur-/Leistungseinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Taste zur Rückkehr zur Funktionsanzeige

1. Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Symbol 🕒 auf; stellen Sie die Stunde durch Berühren der Tasten ∧∨ ein.
2. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol 🕒 berühren und 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei **12:00**. Das Symbol 🕒 erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.
Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und mit einem Tuch trocknen.

Erstes Aufheizen

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

Backofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grillleistung; siehe .
4. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Ofen ab; siehe

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grillstufe; siehe*So bedienen Sie den Grill* auf .
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf .

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

Allgemeine Hinweise zum Mikrowellengaren

So verhindern Sie, dass Wasser und andere Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellenofen überkochen:

3. Verwenden Sie keine geschlossenen Behälter, vermeiden Sie Behälter mit schmalen Öffnungen.
4. Nicht überhitzen.
5. Verrühren Sie den Inhalt mit einem Teelöffel, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle geben; öffnen Sie die Tür und verrühren Sie die Flüssigkeit noch einmal, wenn die Hälfte der Zeit abgelaufen ist. Lassen Sie den Teelöffel im Betrieb nicht im Gerät.
6. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie Suppen oder Soßen, können diese noch vor dem Kochen Bläschen bilden und überlaufen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie derartige Flüssigkeiten erhitzen.

- Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Getränken in einer Babyflasche sollten Sie diese vor dem Füttern Ihres Babys schütteln/verrühren und die Temperatur prüfen. Entfernen Sie vor dem Erhitzen Kappe und Mundstück von der Flasche.
- Nehmen Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen aus jeglichen Plastikverpackungen. In einigen wenigen Fällen müssen Sie Lebensmittel mit einer speziellen Nylon-Folie abdecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Herstellung von Popcorn, solange Sie nicht über spezielle Beutel zur Benutzung in Mikrowellenöfen verfügen.
- Süßigkeiten aus Schokolade mit geringem Feuchtigkeitsanteil und mehlbasierte Speisen sollten vorsichtig erhitzt werden.
- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren könnten (selbst nach Abschluss der Erhitzung per Mikrowelle).

Die Vorteile des Mikrowellengarens

- In herkömmlichen Öfen dringt die von elektrischen Heizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Hitze von außen in die Lebensmittel Daher wird zum Erhitzen der Luft im Garraum, der Ofenkomponenten und der Kochutensilien viel Energie verbraucht.

In einem Mikrowellenofen wird die Hitze von den Lebensmitteln selbst erzeugt und der Wärmestrom erfolgt von innen nach außen. Daher gibt es keinen Wärmeverlust im Medium, an den Innenwänden oder Utensilien (sofern sie mikrowellenkompatibel sind). In anderen Worten: nur die Lebensmittel werden erhitzt.

- Mikrowellenöfen verkürzen Garzeiten erheblich. Die zum Mikrowellengaren benötigte Zeit ist etwa um die Hälfte oder ein Drittel kürzer als bei herkömmlichen Öfen. Vieles ist von der Dichte, Wärme und Menge der zu garenden Lebensmittel abhängig.
- Sie können den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln wahren, indem Sie sie in ihrem eigenen Saft garen; ungewürzt oder schwach gewürzt.
- Mikrowellenöfen sparen Energie. Energie wird nur beim Garen verwendet. Bei einem Mikrowellenofen gibt es keine verschwendete Energie.
- Es stellt auch kein Problem dar, falls Sie vergessen haben, Fleisch aufzutauen. Mikrowellenöfen tauen gefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit auf, sodass Sie sofort mit der Zubereitung beginnen können. Daher wird die Gefahr des Bakterienwachstums reduziert.
- Lebensmittel behalten ihren Nährwert dank kurzer Garzeiten.
- Auch die Reinigung gestaltet sich einfacher als bei herkömmlichen Öfen.

Mikrowellengaren in der Theorie

- Mikrowellen sind eine Form von Energie, ähnlich Funk- und Fernsehwellen. Die Magnetfeldröhre im Inneren Ihres Mikrowellenofens produziert Mikrowellenenergie. Mikrowellenenergie zerstreut im Ofen in alle Richtungen, wird von den Seitenwänden reflektiert und penetriert dadurch gleichmäßig in die Lebensmittel. Die Mikrowellen verursachen schnelle Vibrationen in den Molekülen der Lebensmittel. Diese Vibrationen erzeugen die Hitze, die Lebensmittel gart.
- Die Mikrowellen passieren nicht die Metallwände Ihres Ofens. Mikrowellen können Materialien, wie Keramik, Glas oder Papier durchdringen.

Warum sich Lebensmittel erhitzen

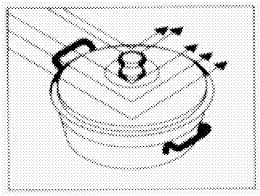
Die meisten Lebensmittel enthalten Wasser und Wassermoleküle vibrieren, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Reibung zwischen Molekülen erzeugt Hitze, wodurch die Temperatur der Lebensmittel steigt, sie aufgetaut, gegart oder warmgehalten werden. Durch die in den Lebensmitteln erzeugte Hitze

- können Lebensmittel mit wenig oder sogar ohne Öl gegart werden;
- Speisen in einem Mikrowellenofen deutlich schneller als in einem herkömmlichen Ofen aufgetaut oder gegart werden;
- bleiben Vitamine, Mineralien und Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten;
- ändern sich natürliche Farbe und Aroma der Lebensmittel nicht.

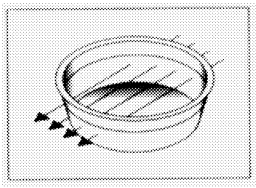
Zum Mikrowellengaren geeignete Behälter

Mikrowellen dringen durch Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, nicht aber durch Metalle. Daher können Metallutensilien oder Utensilien mit Metallteilen nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

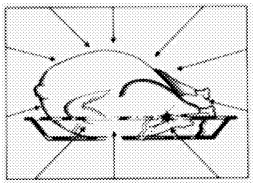
Mikrowellen werden durch Metall reflektiert,...



... dringen jedoch durch Glas oder Porzellan...



... und werden durch Lebensmittel absorbiert.



ACHTUNG
Brandgefahr!
Stellen Sie jedoch niemals metallische oder mit Metall abgedeckte Behälter in Ihren Mikrowellenofen.

ACHTUNG
Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist, oder ohne Backblech. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Sie werden von jeglichen metallischen Gegenständen im Ofen reflektiert, was gefährliche Lichtbögen verursachen kann. Die meisten hitzebeständigen, nicht metallischen Behälter sind zur Benutzung in einem Mikrowellenofen geeignet. Bestimmte Behälter können jedoch Materialien enthalten, die nicht mikrowellengeeignet sind. Anhand des folgenden Tests können Sie prüfen, ob ein Behälter mikrowellengeeignet ist:
- Geben Sie den gewünschten Behälter im Leerzustand mit einem anderen mit Wasser gefüllten Behälter in den Ofen.

- Lassen Sie den Ofen eine Minute lang bei hoher Leistung arbeiten. Falls sich das Wasser erhitzt hat und der getestete Behälter kalt ist, ist er mikrowellengeeignet.
- Ist das Wasser hingegen immer noch kalt und der benachbarte Behälter erhitzt, bedeutet dies, dass die Mikrowellen vom Behälter absorbiert wurden; der Behälter ist also nicht mikrowellengeeignet.

Glasbehälter

- Verwenden Sie keine Behälter aus sehr dünnem Glas oder Bleiglas. Hitzebeständige Glasbehälter eignen sich zur Benutzung in Mikrowellenöfen. Verwenden Sie jedoch keine brüchigen Glasbehälter, wie Wasser- und Weingläser, im Mikrowellenofen, da diese beim Erhitzen des Inhaltes springen können.

Kunststoffbehälter

- Verwenden Sie beim langfristigen Mikrowellengaren keine Töpfe und Schüsseln aus Kunststoff oder Melamin; dies gilt auch für Beutel zur Aufbewahrung gefrorener Lebensmittel Das liegt daran, dass sehr heiße Lebensmittel früher oder später dazu führen, dass die Kunststoffbehälter schmelzen oder sich verformen. Verwenden Sie solche Behälter nur zum kurzfristigen Mikrowellengaren.

Kochbeutel

- Kochbeutel eignen sich zur Benutzung in Mikrowellenöfen, sofern sie zum Garen vorgesehen sind. Vergessen Sie nicht, sie zu durchstechen, damit Dampf im Inneren entweichen kann. Verwenden Sie niemals normale Plastikbeutel zum Garen, da diese schmelzen.

Papier

- Verwenden Sie zum langfristigen Garen keinerlei Papierbehälter. Das Papier kann Feuer fangen. Papiergeschirr eignet sich für ölige und trockene Speisen, die sich schnell garen lassen.

Verwenden Sie kein recyceltes Papier. Solches Papier kann Fragmente enthalten, die Lichtbögen verursachen können.

Holzbehälter und Korbwaren

- Da Mikrowellen Holzstrukturen trocknen und spröde werden lassen, sollten keine großen Holzbehälter verwendet werden.

Porzellanbehälter

- Generell eignen sich Behälter aus solchen Materialien zur Verwendung in einem Mikrowellenofen; Sie sollten sie jedoch vorsichtshalber zunächst testen.

Metallbehälter

- Metallbehälter reflektieren die Mikrowellen von den Lebensmitteln weg. Daher sollten Sie solche Behälter nicht verwenden.

GEFAHR:
Bestimmtes Geschirr mit hohem Eisen- oder Bleianteil eignet sich nicht als Garbehälter.
Denken Sie daran, Ihr Geschirr hinsichtlich seiner Eignung für das Mikrowellengaren zu testen.

Geschirr	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombinationsmodi
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignete Kunststoffteller	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallblech	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallrost	Nein	Ja	Ja	Nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein
* Verwenden Sie nur das mit dem Ofen gelieferte Metallblech.				

Lebensmittel positionieren

- Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter anordnen. Diese Methode kann für zufriedenstellende Ergebnisse auf viele Weisen angewandt werden.
- Sie können eine große Zahl identischer Stücke garen (z. B. Kartoffeln). Wenn Sie sie versetzt in einem gleichmäßigen Kreis im Ofen verteilen, erzielen Sie bessere Ergebnisse. Platzieren Sie sie nicht direkt aneinander.
- Da die Mikrowellen stärker auf die äußeren Schichten der Lebensmittel wirken, sollten Sie beim Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Formen und Dicken dickere Teile in der Mitte des Blechs platzieren. Dadurch werden diese Teile zuerst gegart.
- Platzieren Sie Fisch und andere nicht flache Lebensmittel mit den Schwänzen Richtung Kante des Blechs.
- Sehr fein geschnittenes Fleisch können Sie übereinander positionieren. Dickere Stücke, wie Würstchen und Fleischscheiben, sollten nah beieinander platziert werden.
- Erhitzen Sie Braten- und andere Soßen in einem separaten Geschirr. Schmales, tiefes Geschirr eignet sich für diesen Zweck besser als breites, flaches Geschirr. Die Behälter zum Erhitzen von Braten- und anderen Soßen oder Suppen sollten nicht zu mehr als zwei Dritteln gefüllt werden.
- Wenn Sie Fisch als Ganzes zubereiten, müssen Sie die Haut durchstechen, damit sie nicht aufplatzt.
- Bei der Verwendung von Frischhaltefolie, Beuteln oder Backpapier müssen Sie die Oberfläche durchstechen oder diese ein Stück offen lassen, damit Dampf entweichen kann.
- Kleine Lebensmittelstücke garen schneller als große; gleichmäßig geformte Stücke garen schneller als Lebensmittel mit ungleichmäßiger Form. Für beste Ergebnisse sollten Sie Lebensmittel in gleich große Stücke schneiden.

Höhe von Lebensmitteln

- Bei eher dicken Lebensmitteln (wie Braten) gart der untere Teil schneller. Das bedeutet, dass Sie solche Lebensmittel manchmal mehrmals wenden müssen.
- Dicke oder dichte Lebensmittel können in einer höheren Position platziert werden, wodurch die Mikrowellen stärker im unteren und mittleren Bereich agieren.

Empfehlungen zum Garen

Faktoren, die sich auf die Dauer des Mikrowellengarens auswirken:

- Die Dauer des Mikrowellengarens hängt von einer Reihe Faktoren ab. Die Temperatur der im Rezept verwendeten Zutaten kann sich erheblich auf die benötigte Garzeit auswirken. Daher dauert das Garen eines Kuchens aus eiskalter Butter, Milch und Eiern erheblich länger als das Garen eines Kuchens aus Zutaten bei Zimmertemperatur.
- Insbesondere bei Broten, Kuchen und Sahnesoßen sollten Sie das Gericht bei bestimmten Rezepten aus dem Ofen nehmen, bevor es vollständig gegart ist. Solche Gerichte werden außerhalb des Ofens weiter gegart, wenn Sie sie abdecken, da Wärme von den äußeren zu den inneren Schichten der Lebensmittel dringt.

Wenn Sie solche Lebensmittel bis zum Garzeitende im Ofen belassen, könnte die äußere Schicht anbrennen. Mit der Zeit können Sie die erforderliche Gar- und Standzeit immer besser einschätzen.

- Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt garen. Ihr Mikrowellenofen wird im Betrieb automatisch beleuchtet, wodurch Sie den Zustand der Lebensmittel besser prüfen können.

Auftauen:

- Die Auftauzeit kann von der Form des Pakets abhängen. Flache, rechteckige Pakete tauen schneller als tiefe Behälter.

- Trennen Sie die Teile, sobald sie aufzutauen beginnen. Dadurch tauen die Lebensmittel schneller auf.
- Je mehr Lebensmittel Sie garen, desto länger dauert es. Die doppelte Menge Lebensmittel erfordert etwa die doppelte Garzeit. Wenn das Garen einer Kartoffel vier Minuten dauert, werden für zwei Kartoffeln etwa sieben Minuten benötigt.

Die Menge Mikrowellen, die Ihr Ofen produziert, bleibt konstant, egal wie viele Lebensmittel Sie darin platzieren. Das bedeutet: Je mehr Lebensmittel Sie in den Ofen geben, desto länger dauert das Garen..

Feuchtigkeitsgehalt

- Der Feuchtigkeitsgehalt wirkt sich auf die Garzeit aus, da Mikrowellen empfindlich auf Feuchtigkeit reagieren. Lebensmittel mit natürlichem Feuchtigkeitsgehalt (wie Gemüse, Fisch und Geflügel) garen schneller und einfacher. Beim Garen trockener Lebensmittel, wie Reis und Hülsenfrüchten, sollten Sie Wasser hinzugeben.
- Denken Sie daran, dass Feuchtigkeit in einem Mikrowellenofen beseitigt wird; wenn Sie also trockenere Lebensmittel, wie bestimmte Gemüsesorten, garen, sollten Sie diese zunächst mit etwas Wasser anfeuchten oder abdecken, damit sie ihre Feuchtigkeit behalten.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit sehr geringem Wasseranteil (beim Auftauen von Brot, Herstellen von Popcorn etc.) tritt die Verdunstung sofort ein. In solchen Fällen arbeitet der Ofen wie im Leerzustand und Lebensmittel können anbrennen. Ofen und Utensilien können beschädigt werden. Achten Sie daher darauf, die erforderliche Garzeit einzustellen und lassen Sie den Ofen während des Garens keinesfalls unbeaufsichtigt.

Dampf

- Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln kann manchmal dazu führen, dass der Ofen im Betrieb beschlägt. Dies ist normal.

Zucker

- Halten Sie sich bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Zuckergehalt, wie Puddings und Torten, an die Empfehlungen in Ihren Mikrowellenrezeptbüchern.

Wenn Sie die empfohlene Garzeit überschreiten, kann die Speise verbrennen oder Ihr Ofen beschädigt werden.

Dichte von Lebensmitteln

- Leichte, durchlässige Lebensmittel, wie Brot und Kuchen, erfordern eine kürzere Garzeit als schwere, dichte Lebensmittel, wie Braten und Eintöpfe. Seien Sie beim Mikrowellengaren von durchlässigen Lebensmitteln vorsichtig, damit deren Oberfläche nicht hart und trocken wird.

Knochen und Fettgehalt

- Knochen leiten Wärme und Fett gart schneller als Fleisch. Achten Sie beim Garen von Fleischstücken mit Knochen oder Fett darauf, diese gleichmäßig und nicht zu lange zu garen.

Farbe von Lebensmitteln

- Fleisch oder Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wird, wird seinem eigenen Fett nur leicht gebräunt. Sie können schnell zubereiteten Lebensmitteln ein appetitlicheres und stärker gebräuntes Aussehen verleihen, indem Sie sie mit Barbecue- oder Sojasoße bestreichen. Wenn Sie nur geringe Mengen solcher Soßen verwenden, wird der ursprüngliche Geschmack nicht beeinträchtigt.

Druck in Lebensmitteln verringern

- Viele Lebensmittel besitzen eine Haut. Dampf, der sich beim Garen im Inneren bildet, kann sie aufplatzen lassen. Sie können dies verhindern, indem Sie die Haut mit einer Kabel oder einem Messer durchstechen. Befolgen Sie dieses Verfahren bei Kartoffeln, Geflügelleber, Muscheln, Eigelb, Würstchen und bestimmten Obst- und Gemüsesorten.

Lebensmittel beim Garen umdrehen und verrühren

- Es ist wichtig, Lebensmittel beim Mikrowellengaren zu verrühren. Beim

herkömmlichen Garen werden Lebensmittel zum Vermengen verrührt. Beim Mikrowellengaren hingegen werden Lebensmittel zur Erzielung einer gleichmäßigen Wärmeverteilung verrührt. Rühren Sie immer von außen nach innen, da sich die Außenseite schneller als die Mitte erhitzt.

- Massige und längliche Lebensmittel, wie Braten und Geflügel (am Stück), sollten Sie wenden, damit Ober- und Unterseite gleichmäßig gegart werden. Möglicherweise sollten Sie auch in Scheiben geschnittenes Fleisch und Geflügel wenden.
- Es ist wichtig, dass Lebensmittel während des Garens gewendet oder verrührt werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.

Verschiedene Garzeiten

- Versuchen Sie es zu Beginn immer erst mit der minimalen Garzeit und prüfen Sie, ob die Speise fertig gegart ist. Die in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten sind Näherungswerte. Garzeiten variieren je nach Abmessungen und Art der Lebensmittel und Behälter.

Standzeit

- Lassen Sie Lebensmittel eine Weile stehen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben. Wenn Sie Lebensmittel nach dem Auftauen, Garen und Wiederaufwärmen eine Weile ruhen lassen, erzielen Sie unweigerlich bessere Ergebnisse. Das liegt daran, dass sich die Hitze gleichmäßig in den Lebensmittel verteilt.

Im Mikrowellenofen werden Lebensmittel auch nach Abschalten des Ofens weiter gegart. Die Standzeit erhöht die Temperatur der Lebensmittel um 3 °C bis 8 °C. Dies geschieht nicht durch den Mikrowellenofen, sondern durch die Hitze innerhalb der Lebensmittel. Die Standzeit kann je nach Art des Lebensmittels variieren. Manchmal ist die Zeit so kurz, dass Sie das Gericht direkt nach Herausnehmen aus dem Ofen servieren können. Bei großen Lebensmitteln kann sich die Dauer auf bis zu zehn Minuten erhöhen.

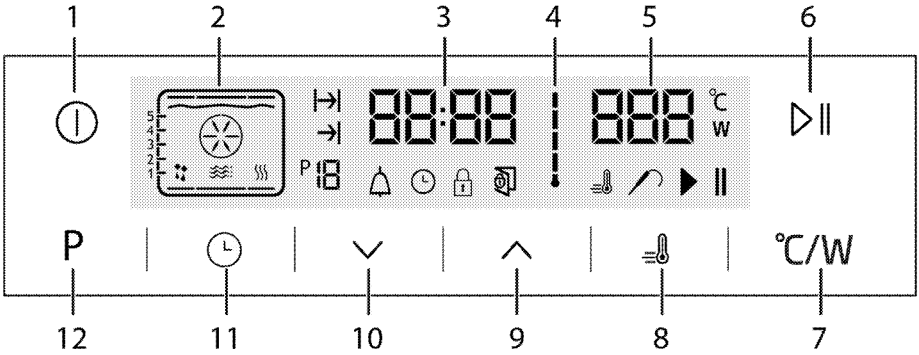
- Nehmen Sie Lebensmittel vor dem Garen oder Auftauen aus der Plastikverpackung. In einigen wenigen Fällen müssen Sie Lebensmittel mit einer speziellen Nylon-Folie abdecken.
- Insbesondere Lebensmittel, wie Fleisch, Geflügel, Brot, Kuchen und Sahnesoße, sollten aus dem Ofen genommen werden, bevor Sie vollständig gegart sind; lassen Sie sie eine Weile ruhen.

Mikrowellenofen bedienen

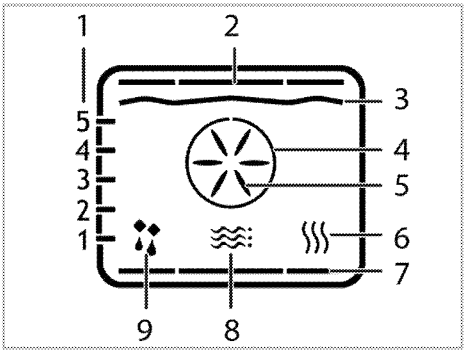
Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Herd arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Ihr Mikrowellenofen arbeitet in 3 verschiedenen Betriebsarten und zwar nur Mikrowelle, nur Ofen und Kombinationsmodus.

Betriebsart	Beschreibung
Mikrowelle	Wenn der Ofen im reinen Mikrowellenmodus arbeitet, erzeugt er direkt Hitze im Inneren der Speisen. Sie können den Mikrowellenmodus zum Aufwärmen von Speisen und Getränken, zum Auftauen und zum Garen verwenden. Im Mikrowellenmodus werden Speisen gegart, aber nicht gebraten.
Ofenfunktion	Speisen werden allein durch die Ofenheizelemente gegart. Sie können den Ofen für alle Gararten und zum Auftauen verwenden. Speisen werden mit der Ofenfunktion sowohl gegart als auch gebraten.
Kombinationsmodus	Im Kombinationsmodus arbeiten Ofenheizelemente sowie Mikrowelle gleichzeitig. Speisen werden im Kombinationsmodus schneller gegart und gebraten.



1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Ofentemperatursymbol
5 Temperaturanzeigefeld
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatur-/Leistungseinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Taste zur Rückkehr zur Funktionsanzeige



1 Einschubpositionen
2 Oberes Heizelement
3 Grillheizelement
4 Turbo-Heizelement
5 Schnellheizlüfter
6 Warmhalten
7 Unterhitze
8 Mikrowellensymbol
9 Umluftbetrieb

: Garzeitsymbol
: Garzeitende-Symbol
: Funktionsnummer
: Alarmsymbol
: Uhrsymbol
: Tastensperre-Symbol
: Tür-offen-Warnsymbol
: Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
: Temperaturfühlersymbol
: Garpositionssymbol
: Garen-im-Verlauf-Symbol

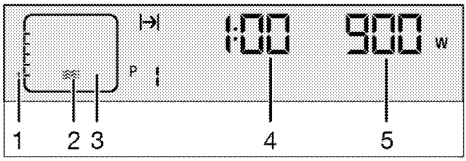
Liste der Funktionen:
In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Nachdem der Ofen eingeschaltet und die aktuelle Zeit eingestellt wurde, kehrt der Ofen zur Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

Mikrowellenmodus bedienen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.



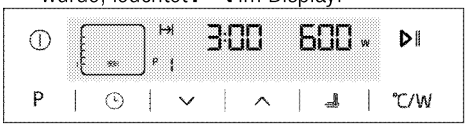
1 Einschubpositionen
2 Mikrowellensymbol
3 Funktionsanzeige
4 Garzeit-Feld: Zeigt die eingestellte Garzeit.
5 Mikrowellenleistung-/Temperatur-Anzeigefeld

Dieser Bildschirm enthält den Mikrowellenmodus mit Mikrowellenleistungsstufe, empfohlener Einschubposition und Garzeit.

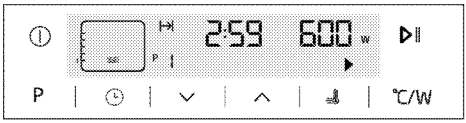
3. Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie einmal ℃/W – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint.

Das Symbol **W** blinkt.

4. Berühren Sie ∧∨, bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie ℃/W zum Festlegen der gewünschten Stufe.
5. Berühren Sie für die Gardauer einmal 🕒. Das Symbol I→I blinkt ebenfalls.
6. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit ∧∨ und bestätigen Sie die Einstellung mit 🕒. Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet I→I im Display.



7. Wenn Sie mit Garzeit und Leistungsstufe zufrieden sind, berühren Sie ▷II und starten damit das Garen. Das Gerät beginnt zu arbeiten.



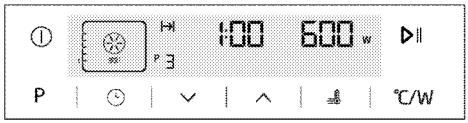
Falls die Ofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint II in der Anzeige und das Mikrowellengaren wird abgebrochen. Zum Fortsetzen des Garens müssen Sie nach Schließen der Tür erneut ▷II berühren.

» Der Ofen arbeitet bis zum eingestellten Garzeitende mit der eingestellten Stufe. Im laufenden Betrieb leuchtet die Garraumbeleuchtung.

8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „**Ende**“ und das Symbol II auf, Sie hören einen Signalton.
9. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste.

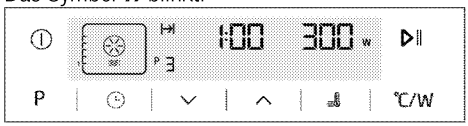
Betrieb im Kombinationsmodus (Ofen und Mikrowelle gemeinsam)

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Wählen Sie den gewünschten Kombinationsmodus mit ∧∨.



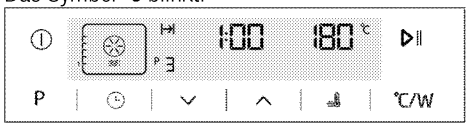
3. Falls Sie die Mikrowellenleistung ändern möchten, berühren Sie einmal ℃/W – die Leistungseinstellungsanzeige erscheint.

Das Symbol **W** blinkt.

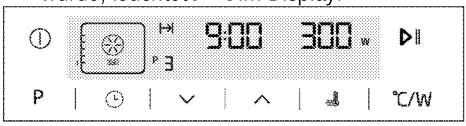


4. Berühren Sie ∧∨, bis die gewünschte Leistungsstufe im Leistungsstufe-Feld erscheint. Berühren Sie ℃/W zum Festlegen der gewünschten Stufe.
5. Falls Sie die Temperatur im Kombinationsmodus ändern möchten, berühren Sie zweimal ℃/W – die Temperaturanzeige erscheint.

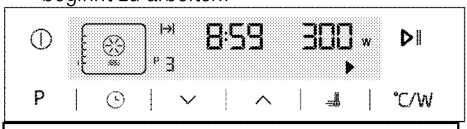
Das Symbol ℃ blinkt.



6. Berühren Sie ∧/∨, bis die gewünschte Temperatur im Temperaturanzeigefeld erscheint. Berühren Sie °C/W zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
7. Berühren Sie für die Gardauer einmal ⏲. Das Symbol |→| blinkt ebenfalls.
8. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit ∧/∨ und bestätigen Sie die Einstellung mit ⏲. Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet |→| im Display.



9. Wenn Sie mit Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie ▷‖ und starten damit das Garen. Das Gerät beginnt zu arbeiten.



Falls die Ofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint ‖ in der Anzeige und das Mikrowellengaren wird abgebrochen. Zum Fortsetzen des Garens müssen Sie nach Schließen der Tür erneut ▷‖ berühren.

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Gleichzeitig setzt der Ofen den Betrieb mit der eingestellten Mikrowellenleistung fort. Im laufenden Betrieb leuchtet die Garraumbeleuchtung.

10. Nach Abschluss des Garens leuchtet „**Ende**“ und das Symbol ‖ auf, Sie hören einen Signalton.
11. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste.

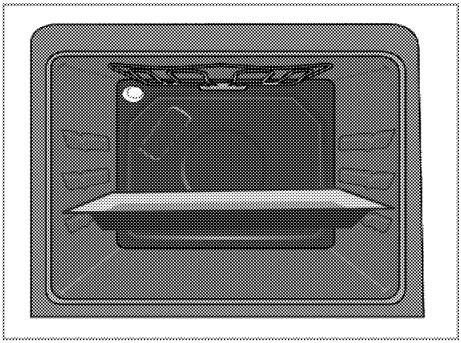
Während des Garens können Mikrowellenleistung und Garzeit geändert werden.

Bei Mikrowellenfunktionen zeigt die Geräteuhr die Garzeit in Minuten und Sekunden.

Im reinen Mikrowellenmodus oder im Kombinationsmodus bei geringen Temperaturen können nach Herausnehmen der Speise Gerüche zurückbleiben, da der Ofen beim Garen kalt bleibt. Lassen Sie in Ihren Ofen in solch einem Fall bei 230 °C 20 Minuten lang im Umluftbetrieb arbeiten.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.



Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Verwenden Sie zum Mikrowellengaren nur den ersten Einschub.

Aus Sicherheitsgründen beträgt die maximale Garzeit bei der höchsten Leistungsstufe 12 Minuten. Bei anderen Leistungsstufen ist die Zeit auf bis zu 90 Minuten einstellbar.

Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Bei einem Stromausfall wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen erneut programmieren.

Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Betriebsarten beim Mikrowellengaren

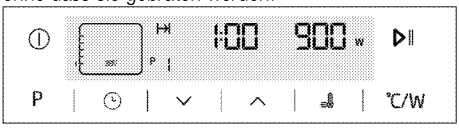
Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Das Garen mit verschiedenen Einschüben in Mikrowellen- und Kombinationsmodi ist nicht möglich. Arbeiten Sie in diesen Modi nur mit einem Einschub.

Im reinen Mikrowellenmodus wird der Ofen nicht erhitzt. Nur die Lebensmittel werden erhitzt.

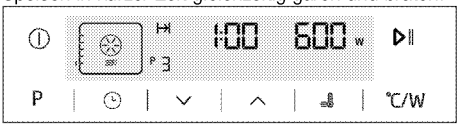
Mikrowelle

Nur die Mikrowelle arbeitet. Dieser Modus kann zum Erwärmen von Speisen und Getränken sowie zum Garen verwendet werden. Speisen werden gegart, ohne dass sie gebraten werden.



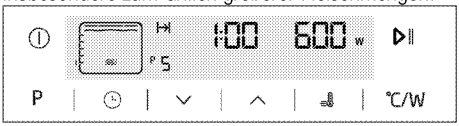
Mikrowelle + Umluft

Das hintere Heizelement des Ofens arbeitet gemeinsam mit der Mikrowelle. Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Sie können Ihre Speisen in kurzer Zeit gleichzeitig garen und braten.



Mikrowelle + großer Grill

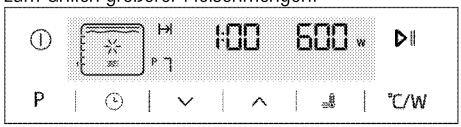
Mikrowelle und der große Grill an der Decke des Ofens arbeiten. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Mikrowelle + großer Grill + Lüfter

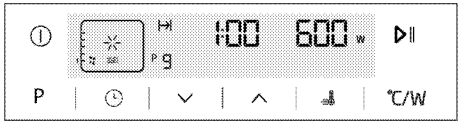
Durch den Lüfter werden Mikrowellen und heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Mikrowelle + Auftauen

Mikrowelle und Lüfter (an der Rückwand) arbeiten. Dieser Modus eignet sich zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel bei Zimmertemperatur und zum Abkühlen heißer Lebensmittel.



Funktionstabelle

Die Funktionstabelle zeigt die Funktionen, die in Mikrowellen- und Kombinationsmodi verwendet werden können, sowie ihre entsprechenden maximalen und minimalen Temperaturen.

Leistungswerte in Watt für die Mikrowelle sind 100, 200, 300, 600 und 900.

Funktion	Leistungsbereich (W)	Temperaturbereich (°C)
Mikrowelle	100 – 900	-
Mikrowelle + Umluft	100 – 600	40 – 280
Mikrowelle + großer Grill	100 – 600	50 – 280
Mikrowelle + großer Grill + Lüfter	100 – 600	50 – 280
Mikrowelle + Auftauen	100 – 600	-

Garzeitentabelle

Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Der erste Einschub ist der untere Einschub. Verwenden Sie beim Mikrowellengaren nur den ersten Einschub.

Gericht	Garmodus	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Mikrowellenleistung (W)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Hähnchenbaguette	Mikrowelle + Gebläse	1000	210	600	25
Ganzes Huhn	Mikrowelle + Gebläse	1500	15 Min. bei 230, dann 200	600	35
TK-Pizza	Mikrowelle + Gebläse	450	230	200	8
Putenkeule (mit Knochen)	Mikrowelle + Grill + Gebläse	1000	230	300	30
Frische große Kartoffeln	Mikrowelle + Gebläse	1000	180	600	25
Kartoffelgratin *	Mikrowelle + Gebläse	1250	180	600	25
Frikadellen	Mikrowelle + Gebläse	1800	5 Min. bei 230, dann 170	300	20
Ganzer Fisch	Mikrowelle + Grill + Gebläse	1000	250	600	10
Fischstäbchen	Mikrowelle + Gebläse	600	230	300	12
Klöße mit Tomaten und Kartoffeln	Mikrowelle + Gebläse	1500	210	200	35
Fertiggericht (Kichererbsen mit Fleisch)	Mikrowelle	400		600	3,5
Pilaw	Mikrowelle	400		600	4

Gerät vor dem Garen im Kombinationsmodus bitte vorheizen. Nutzen Sie dazu die Ofenbetriebsarten.
* Während der letzten 5 Garminuten sollten Sie gehobelten Kaşar-Käse über das Gericht streuen.

Auftauen

Gericht	Gewicht (g)	Mikrowellenleistung (W)	Auflösungszeit (min) (etwa)	Wartezeit (min)	Empfehlungen
Rotes Fleisch	250	200	6	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	500	200	12	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hackfleisch	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Ganzes Huhn	1500	200	25	10	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hühnerkeulen	750	300	7	10	
Hähnchenbaguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Ganzer Fisch	250	200	7	5	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	500	200	10	5	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Würstchen	300	200	5	5	

6 So bedienen Sie den Ofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

Warnung
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

GEFAHR:
Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihaftbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Rost gut aus.
- Geben Sie die Backform in die Mitte des Rosts.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Ofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Ofen heiß ist.
- Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigen Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen wie geschaffen.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass es nicht über die Kanten des Rostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in das Blech – so erleichtern Sie sich die Reinigung.

Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme der Warmhaltefunktion) auf 6 Stunden begrenzt.

Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Umluft	180	40 – 250
Grill, groß	280	40 – 280
Grill, klein	280	40 – 280
Eco-Umluft	180	160 – 220
Warmhalten	60	40 – 100

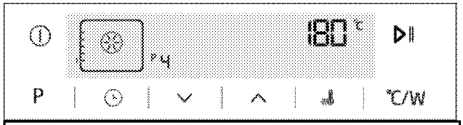
* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Umluft

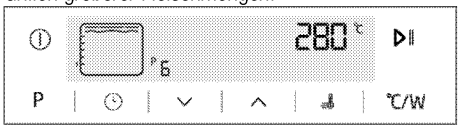
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



Bei geöffneter Ofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

Grill

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

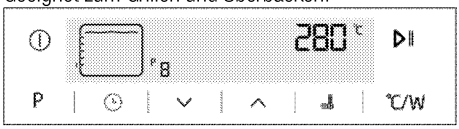


Grill

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

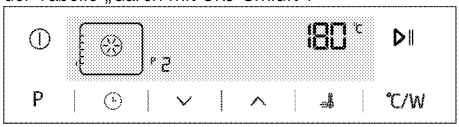
Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Öko-Umluft

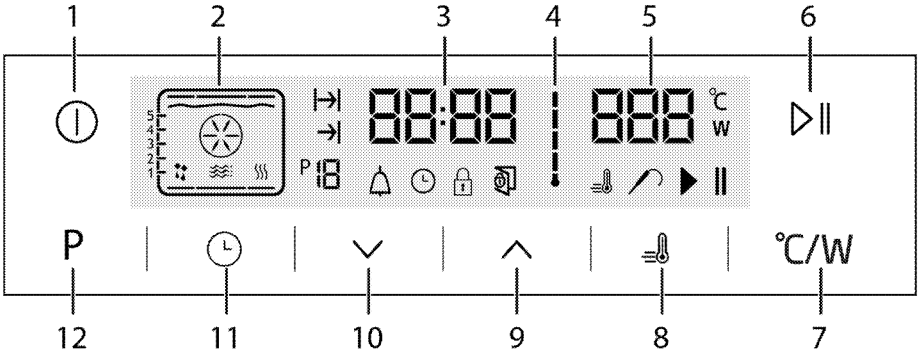
Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Garen mit Öko-Umluft“.



Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

So bedienen Sie den Ofen



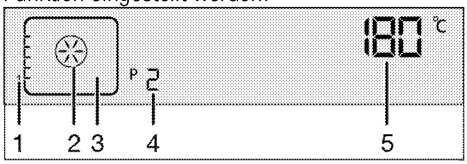
1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Ofentemperatursymbol
5 Temperaturanzeigefeld
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatur-/Leistungseinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Taste zur Rückkehr zur Funktionsanzeige

: Garzeitsymbol
: Garzeitende-Symbol
: Funktionsnummer
: Alarmsymbol
: Uhrsymbol
: Tastensperre-Symbol
: Tür-offen-Warnsymbol
: Schnellheizensymbol (schnelles Vorheizen)
: Temperaturfühlersymbol
: Garpositionssymbol
: Garen-im-Verlauf-Symbol

So bedienen Sie den Ofen

1. Halten Sie die Taste ⏻ zum Öffnen des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.



1 Einschubpositionen
2 Funktionsanzeige
3 Funktionssymbol
4 Funktionsnummer
5 Temperatur-/Gewichtsanzeige

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Funktion

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Betriebsweise selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit von Hand kontrollieren.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Öffnen des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von ℃/W.

» Das Symbol ℃ blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.

5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von °C/W.
6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste ▶ ‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion, heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

8. Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste ▶ ‖ anschließen.

» Der Ofen schließt das Garen ab und das Symbol ‖ erscheint in der Anzeige.

9. Halten Sie die Taste ⏻ zum Schließen des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

Garen mit Einstellung der Garzeit

Sie können einstellen, dass Ihr Ofen nach Ende der Garzeit automatisch abschaltet, indem Sie die gewünschte Zeit, Temperatur und Funktion für Ihr Gericht einstellen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Öffnen des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von °C/W.

» Das Symbol °C blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von °C/W.
6. Berühren Sie I→I, bis das Symbol 🕒 für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ∧∨ ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol I→I kontinuierlich in der Anzeige.

8. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
9. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste ▶ ‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.

» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion, heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird bis zum voreingestellten Garzeitende gehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

10. Nach Abschluss des Garens erscheint **„Ende“** in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
11. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

Garzeitende einstellen

Sie können sicherstellen, dass der Ofen automatisch arbeitet und sich abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht, Garzeit und Garzeitende auf einem späteren Zeitpunkt einstellen, das Gerät jedoch manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Öffnen des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von °C/W.

» Das Symbol ℃ blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von ℃/W.
6. Berühren Sie I→I, bis das Symbol 🕒 für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ∧∨ ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol I→I kontinuierlich in der Anzeige.

8. Berühren Sie →I, bis das Symbol 🕒 für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.
9. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ∧∨ ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

» Sobald Sie das Ende der Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol →I kontinuierlich in der Anzeige.

10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
11. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste ▶‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Der Ofentimer berechnet die passende Anfangszeit, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum voreingestellten Garzeitende gehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

12. Nach Abschluss des Garens erscheint **„Ende“** in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
13. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

Falls Sie nur Garzeit oder Garzeit plus Garzeitende wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

Schnellheizen verwenden (schnelles Vorheizen)

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.

Bei den Betriebsarten Auftauen, Warmhalten und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einer Spannungsunterbrechung wird die Schnellheizen-Funktion abgebrochen.

1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende die Taste 🔥.

» Das Symbol 🔥 erscheint kontinuierlich und die Schnellheizen-Einstellung ist aktiviert.

» Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt war.

2. Berühren Sie die Taste 🔥 zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion noch einmal.

» Das Symbol 🔥 verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.

Ofen abschalten

Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre verhindern Sie, dass der Ofen ungewollt oder unerwünscht bedient wird.

1. Berühren Sie 🔒, bis das Symbol 🕒 in der Anzeige erscheint.

» **„Aus“** wird angezeigt.

2. Drücken Sie ∧ zum Aktivieren der Tastensperre.

» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint **„Ein“** in der Anzeige und das 🔒-Symbol leuchtet weiter. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten inaktiv. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin aktiv.

Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie 🔒, bis das Symbol 🕒 in der Anzeige erscheint.

» „**Ein**“ erscheint in der Anzeige.

2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste ∨ drücken.

» „**Aus**“ erscheint, sobald die Tastensperre deaktiviert ist. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Alarmfunktion einstellen

Sie können den Timer des Gerätes auch als Wecker oder für Erinnerungen einsetzen. Die Alarmfunktion wirkt sich nicht auf die Funktion des Ofens aus. Sie wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

1. Berühren Sie 🔔, bis das Symbol 🕒 in der Anzeige erscheint.

Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit ∧∨ ein.

» Das 🔔-Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das 🔔-Symbol zu blinken und wird der Signalton ausgegeben.

Alarm stumm schalten

1. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.

» Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie 🔔, bis das Symbol 🕒 in der Anzeige verschwindet.

2. Halten Sie die Taste ∨ gedrückt, bis „**00:00**“ angezeigt wird.

Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.

Uhrzeit ändern

1. Berühren Sie in kurzen Intervallen 🕒, bis das Symbol 🕒 in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Stunde durch Berühren der Tasten ∧∨ ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol 🕒 berühren und 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

Bei einer Spannungsunterbrechung geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist dann erforderlich. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Lautstärke anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen 🕒, bis das „**VOL**“ in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ / ∨ einen der Töne L0, L1 oder L2.
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste 🕒 oder warten Sie 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

Sparsame Lampeneinstellung anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen 🕒, bis „**LP**“ in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Option Ein oder Energiesparen die Tasten ∧ /∨.
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste 🕒 oder warten Sie 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.
4. Bei Einstellung auf Ein: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe kontinuierlich.
5. Bei Einstellung auf Energiesparen: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden ab.

Wenn während der Bedienung eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten ⏻ und 🌡)

gedrückt wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden wieder ab.

Garzeitentabelle

Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Blech*	1 Einschub		1	175	30 ... 40
Kuchen, Form*	1 Einschub		1	175	50 ... 60
Fairy Cakes*	1 Einschub		1	175	25 ... 35
Biskuitkuchen*	1 Einschub		1	200	8 ... 15
Walnusskekse*	1 Einschub		1	175	25 ... 30
	2 Einschübe		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Teiggebäck*	1 Einschub		1	200	35 ... 45
	2 Einschübe		1 - 3	200	45 ... 55
Teilchen*	1 Einschub		1	190	25 ... 35
	2 Einschübe		1 - 3	190	35 ... 45
Sauerteig*	1 Einschub		1	200	35 ... 45
Lasagne*	1 Einschub		1	200	30 ... 40
Rindersteak (ganz)/Braten	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1 Einschub		1	25 Min. bei 220 und dann 180 ... 190	70 ... 90
Brathähnchen	1 Einschub		1	15 Min. bei 250 max., dann 190	55 ... 65
Pute (in Scheiben)	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 190	150 ... 210
Fisch	1 Einschub		1	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.
* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Backen und Braten

Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Öko-Umluft

Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Umluft nutzen.

Halten Sie die Backofentür im Öko-Umluft-Betrieb geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	1 Einschub		1	200	35 ... 40
Walnusskekse	1 Einschub		1	200	30 ... 35
Teiggebäck	1 Einschub		1	200	40 ... 45
Teilchen	1 Einschub		1	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken werden, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas (um die 10 °C) und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verlorengeht.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

So bedienen Sie den Grill

Warnung
Ofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Öffnen des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von °C/W.

» Das Symbol °C blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von °C/W.
6. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste ▶‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion, heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

7. Sie können das Grillen durch erneute Berührung der Taste ▶‖ abschließen.

» Der Ofen schließt das Grillen ab und das Symbol ‖ erscheint in der Anzeige.

Grill ausschalten

1. Halten Sie die Taste ⏻ zum Schließen des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grillzeit (ca.)
Fisch	2...3	20 ... 25 Min. #
Hühnerklein	2...3	25 ... 35 Min.
Lammkoteletts	2...3	20 ... 25 Min.
Roastbeef	2...3	25 ... 30 Min. #
Kalbskoteletts	2...3	25 ... 30 Min. #
Toastbrot	3	1 ... 2 Min.

je nach Dicke

7 Pflege und Wartung

Allgemeine Informationen

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.
Es besteht Stromschlaggefahr!

GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie beim Reinigen von Edelstahl und Griffen auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.
Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Mikrowellenofen reinigen

- Dampf im Inneren und rund um die Außenseite der Gerätetür können Sie mit einem weichen Tuch abwischen. Dies tritt auf, wenn der Mikrowellenofen bei hoher Luftfeuchtigkeit verwendet wird. Das ist völlig normal.
- Sie können Gerüche im Ofen beseitigen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft oder der Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowellengeeignete Schüssel geben und die Mikrowelle 5 Minuten lang in Betrieb nehmen. Anschließend wischen Sie den Innenraum gründlich ab und trocknen ihn mit einem weichen Tuch.
- Falls die Ofenleuchte ersetzt werden muss, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden; beseitigen Sie jegliche Lebensmittelreste. Bei unzureichender Pflege kann die Oberfläche leiden, was sich auf die Einsatzzeit des Produktes auswirken und gefährliche Situationen verursachen kann.
- Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht gemeinsam mit dem Hausmüll. Bringen Sie es zu einer speziellen städtischen Entsorgungsstelle,

Achten Sie darauf, die Türdichtung bei der Reinigung der Ofentür nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

Ofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Ofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Ofenbeleuchtung auswechseln

GEFAHR:
Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Einzelheiten finden Sie unter *Technische Daten,*.Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

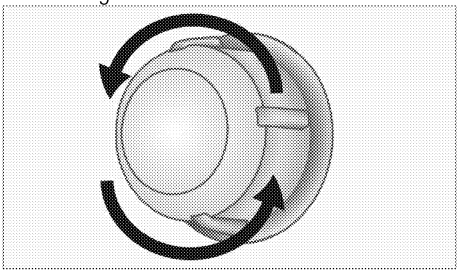
Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.

Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

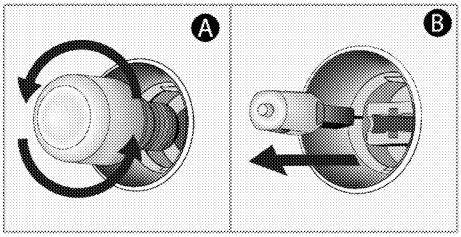
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösung

Aus dem Ofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist völlig normal.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder wurde ausgelöst. >>> *Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder rücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Prüfen Sie die Steckverbindung/den Anschluss.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Möglicherweise ist die Tastensperre aktiv. Bitte deaktivieren.* (Siehe)

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf bzw. setzen sie zurück.*

Der Ofen heizt sich nicht auf.

- Funktion und/oder Temperatur sind nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Ersetzen Sie die Sicherungen bei Bedarf bzw. setzen sie zurück.*

Das Gerät reagiert nicht, wenn ich Tasten lange Zeit gedrückt halte

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Schalten Sie den Schutzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Der Mikrowellenofen funktioniert nicht.

- Das Gerät ist nicht richtig an die Steckdose angeschlossen. >>> *Schließen Sie den Stecker an.*
- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. >>> *Die Tür sollte hörbar einrasten.*
- Es befindet sich ein Hindernis zwischen Tür und Gerätefront. >>> *Entfernen Sie das Hindernis und schließen Sie die Tür richtig.*

Es entstehen komische Geräusche, wenn sich der Mikrowellenofen im Betrieb befindet

- Durch einen metallischen Fremdkörper entsteht ein Lichtbogen im Gerät. >>> *Entfernen Sie das metallische Objekt aus dem Garraum.*
- Ofenzubehör berührt die Wände. >>> *Vermeiden Sie Kontakt mit der Gerätetür.*
- Es befinden sich loses Besteck oder lose Kochutensilien im Ofen. >>> *Nehmen Sie das Besteck bzw. Kochutensil aus dem Garraum.*

Lebensmittel werden nicht oder zu langsam erhitzt.

- Betriebszeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig ausgewählt. >>> Stellen Sie Leistung und Zeit entsprechend Ihrer Lebensmittel richtig ein.
- Es werden mehr Lebensmittel als normal verwendet oder sie sind kälter als gewöhnlich. >>> *Erhöhen Sie die Garzeit. Prüfen Sie das Gericht regelmäßig, damit es nicht anbrennt.*
- Es befinden sich loses Besteck oder lose Kochutensilien im Ofen. >>> *Nehmen Sie das Besteck bzw. Kochutensil aus dem Garraum.*

Lebensmittel sind zu heiß, trocken oder verbrannt.

- Betriebszeit und/oder Leistungsstufe wurden nicht richtig ausgewählt. >>> *Prüfen Sie, ob Sie Leistung und Zeit entsprechend Ihrer Lebensmittel richtig eingestellt haben. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienstmitarbeiter, falls Ihr Gerät beschädigt ist.*

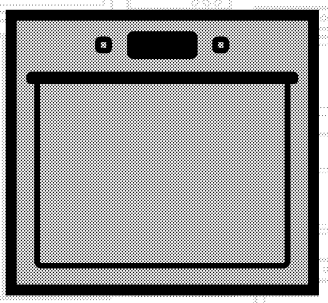
Nach Ablauf der Garzeit sind Geräusche zu hören.

- Möglicherweise arbeitet der Kühlungslüfter. >>> *Dies ist kein Fehler. Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens nach. Der Lüfter stoppt automatisch, sobald die Temperatur auf einen bestimmten Wert sinkt.*

Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement 4

Sécurité générale 4
Sécurité électrique 4
Sécurité du produit....5
Consignes de sécurité pour le four à micro-ondes 7
Utilisation prévue....11
Sécurité des enfants....12
Mise au rebut de l'ancien appareil....12
Informations sur l'emballage....13

2 Généralités 14

Aperçu 14
Contenu de l'emballage....15
Contenu de l'emballage....15
Caractéristiques techniques....16

3 Installation 17

Avant l'installation 17
Installation et branchement....20
Déplacement ultérieur 20

4 Préparation 22

Conseils pour faire des économies d'énergie .22
Premièreutilisation....22
Réglage de l'heure 22
Premier nettoyage de l'appareil....22
Première mise en marche....23

5 Fonctionnement du four à micro-ondes 24

Généralités sur la cuisson au four à micro-ondes 24
Utilisation du four à micro-ondes.... 29
Modes de fonctionnement du four à micro-ondes 33
Tableau des temps de cuisson 34

6 Utilisation du four 35

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade35
Utilisation du four électrique.... 35
Modes de fonctionnement.... 36
Fonctionnement de l'unité de commande du four 37
Tableau des temps de cuisson 41
Fonctionnement du grill 42
Tableau des temps de cuisson pour le grill.... 43

7 Entretien et conservation 44

Informations générales 44
Nettoyage des pièces du four à micro-ondes. 44
Nettoyage du panneau de commande.... 44
Nettoyage du four.... 44
Remplacement de l'ampoule du four 45

8 Dépannage 46

1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.
  Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

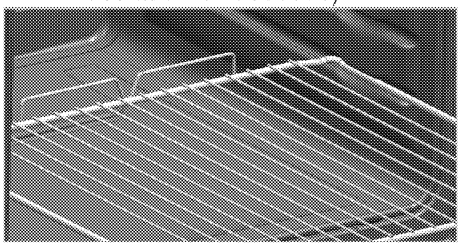
- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement de l'alimentation électrique. La séparation doit être effectuée par un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Ne posez pas de papier aluminium à la base des plaques.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques
- (Varient en fonction du modèle de four.)
  Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
  Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la

fonction gril est utilisée avec la porte ouverte.

- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Consignes de sécurité pour le four à micro-ondes

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les commerces tels que ;
  - dans les coins cuisine du personnel dans les magasins, bureaux, et autres environnements de travail ;
  - les fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux de résidence ;
  - et dans les chambres d'hôte.
- Seuls les enfants d'au moins 8 ans sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans surveillance lorsqu'ils connaissent les instructions adéquates leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné et du fait de la température générée, les enfants âgés d'au moins 8 ans doivent se servir du four sous la surveillance d'un adulte.
- Les parties exposées de l'appareil chauffent pendant et après son utilisation.
- Il convient de vérifier que l'appareil ne comporte pas de dommages tels qu'une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et une surface d'étanchéité endommagés, des charnières et les loquets brisés ou desserrés et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages, ne mettez pas le four en marche et contactez le technicien agréé.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit

pas être utilisé à moins d'être réparé par une personne compétente ou un technicien agréé.

- Avant d'utiliser votre four assurez-vous que la porte est correctement fermée. Un mécanisme de sécurité dans la serrure de la porte empêche votre appareil de fonctionner lorsque la porte est ouverte, il arrête l'opération de cuisson si vous ouvrez la porte. Vous ne devez pas déstabiliser le système de verrouillage de la porte ou le surcharger. En cas de surcharge du système de verrouillage de porte, il existe un risque d'exposition aux micro-ondes si l'appareil est utilisé avec une porte ouverte.
- Ne placez pas des objets entre l'avant du four et la porte. Il ne faut pas utiliser le four si des objets tels que des serviettes en papier ou des nappes l'empêchent d'être correctement fermé.
- Interférence radio

Il convient de placer le four à au moins 2 mètres des téléviseurs, radios, modems sans fil, points accès et antennes. Dans e cas contraire, il pourrait y avoir des interférences.

- Il ne faut pas cuisiner ses repas avec des temps de cuisson et une puissance du four à micro-ondes trop élevés. Une cuisson avec une température excessive peut brûler certaines parties du repas.
- Il est interdit d'utiliser du papier aluminium ou des ustensiles en aluminium pour la cuisson au four à micro-ondes. Les étincelles vont endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets métalliques à environ 3 cm de la porte du four pendant la cuisson avec le four à micro-ondes.
- Ne placez pas de produits chimiques corrosifs ou de substances contenant de la vapeur corrosive dans le four.

En cas d'interférences, il est possible de les réduire ou supprimer en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
2. Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
3. Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
4. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
5. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four et le récepteur soient sur différents circuits.

- Placez le four à distance des appareils de chauffage et évitez de l'utiliser dans des environnements humides.
- Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente ou le technicien agréé d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation

nécessitant le retrait du cache protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

- Cet appareil appartient au Groupe 2 et à la Classe B ISM. Le groupe 2 est celui qui contient tous les équipements ISM (Industriel, Scientifique et Médical) dans lequel l'énergie radiofréquence est intentionnellement produite et/ou utilisée sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux et des équipements d'électro-érosion. Les équipements de classe B sont ceux adaptés pour une utilisation dans les établissements nationaux et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente les bâtiments servant à des fins domestiques.
- Le four à micro-ondes sert à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le réchauffement des coussins, pantoufles, éponges, chiffons humides et des articles similaires peut entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou un incendie.
- Votre four n'a pas été conçu pour le séchage des êtres vivants.
- **Il est interdit de faire fonctionner** le four **à vide**. Il pourrait s'endommager. Si vous souhaitez tester le four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau va absorber l'énergie des micro-ondes et le four ne subira aucun dommage.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.

N'utilisez pas les récipients en faïence pour les préparations au four à micro-ondes. L'humidité dans la faïence peut s'étendre et provoquer des fissures de votre récipient.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. Si de la fumée est émise, il faut éteindre ou débrancher l'appareil et garder la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Enlevez les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas des articles en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si vous utilisez des matériaux comme du papier, du bois ou du plastique pour la cuisson au four à

micro-ondes, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Le papier, le bois et les matériaux similaires peuvent s'enflammer, tandis que les matières plastiques peuvent fondre. N'utilisez pas de récipients en de tels matériaux pour la cuisson au four à ventilateur, les grillades et les opérations de cuisson mixtes.

- Il convient de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et de vérifier la température avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les liquides et certains aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Le réchauffement des boissons au four à micro-ondes peut se terminer par une ébullition éruptive retardée, donc il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être mis dans des fours à micro-ondes car ils peuvent explosés, même après la cuisson.
- N'utilisez pas votre four pour chauffer des boissons gazeuses ou des aliments conservés dans des récipients hermétiques comme des boîtes de conserve. Cela entraînera une accumulation de pression à l'intérieur du four pouvant causer des dommages ou une explosion lorsque la porte est ouverte.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs cassés, ayant leurs coques ou pas. Assurez-vous que vous piquez les peaux des pommes de terre, des pommes, des marrons ou des fruits et légumes similaires avant la cuisson.
- N'utilisez pas de la porcelaine contenant des métaux (argent, or, etc.). Veillez à enlever toutes les attaches de fil métallique des emballages pour aliment. Des pièces de métal dans le four peuvent provoquer un arc électrique pouvant entraîner des dommages graves.
- N'utilisez pas votre four pour des fritures avec de l'huile car vous serez incapable de réguler la température de l'huile.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour réchauffer l'huile ou des boissons ayant un volume d'alcool élevé.

- Ne placez pas le four à des endroits où la chaleur, l'humidité ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux combustibles.
- N'utilisez pas l'intérieur du four à des fins de stockage.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du four quand il est ouvert, et ne laissez pas les enfants se balancer

dessus. Cela va déformer la porte du four et l'empêcher de se fermer correctement.

- Mettez une cuillère à café en métal ou une tige de verre dans le récipient lors du chauffage des liquides. Cela permettra d'éviter de retarder l'ébullition du liquide, et donc d'empêcher le débordement soudain lorsque le récipient est déplacé.
- N'utilisez pas la porte du four, si :

- La porte n'est pas fermée correctement ;
- Les charnières de porte sont endommagées ;
- Les surfaces de contact entre la porte et la partie avant du four sont endommagées ;
- La vitre de la porte est endommagée ;
- Un arc électrique s'est produit à l'intérieur du four bien qu'il y ait aucun objet métallique dans la zone de cuisson.

- Il est très important de ne pas sélectionner de longues durées ou des niveaux de puissance extrêmement élevés pendant la cuisson d'une petite quantité d'aliment afin d'éviter la surchauffe ou de brûler le repas. Par exemple, une tranche de pain peut brûler après 3 minutes si un niveau de puissance très élevé est sélectionné.
- N'utilisez pas le four pour des fritures car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile chauffée dans le four.
- Les surfaces de contact de la porte (partie avant de la zone intérieure et partie intérieure des portes), doivent être maintenues propres pour assurer le bon fonctionnement du four.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Une utilisation commerciale annulera la garantie.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, le chauffage des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation en mobile home, camping-car et lieux similaires.
- Utilisez le four en intérieur. Ne l'utilisez pas dans votre jardin, sur votre balcon ou tout autre environnement extérieur.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, sécher des serviettes et des torchons, etc. en les suspendant sur les poignées de la porte du four. Cet appareil ne doit également pas être utilisé pour le chauffage des pièces.
- Tous les orifices dans le mur derrière l'appareil et au sol sous l'appareil doivent être obstrués.
- N'encombrez pas le flux de l'air de ventilation.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.
- Le four peut être utilisé comme un micro-ondes pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec celui-ci.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné et du fait de la température générée, les enfants âgés d'au moins 8 ans doivent se servir du four sous la surveillance d'un adulte.
- Les parties exposées de l'appareil chauffent pendant et après son utilisation.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient atteindre au-dessus de l'appareil.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité à la Directive DEEE et mise au rebut de l'ancien appareil :

Cet appareil est conforme à la Directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). Ce produit porte le symbole de classification correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. À la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être mis au rebut aux côtés de déchets domestiques et autres déchets ordinaires. Au contraire, il doit être éliminé dans un point de collecte réservé au recyclage d'appareils électriques et électroniques. Veuillez contactez les autorités de votre localité pour vous renseigner sur les points de collecte.

Conformité à la Directive RoHs :

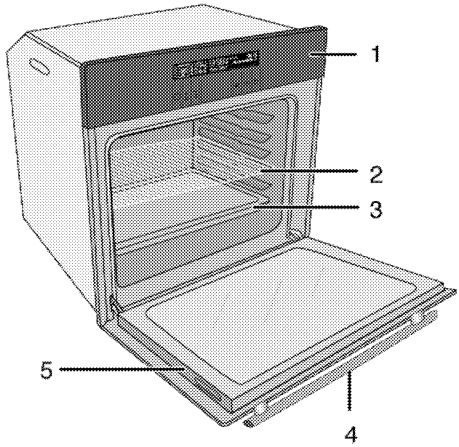
Cet appareil est conforme à la Directive RoHS de l'UE (2011/65/EU). Il ne contient pas de substances nocives et interdites spécifiées dans la Directive.

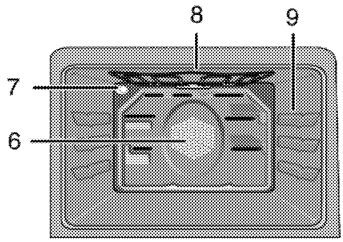
Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément aux règlements nationaux en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Emmenez-les aux points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

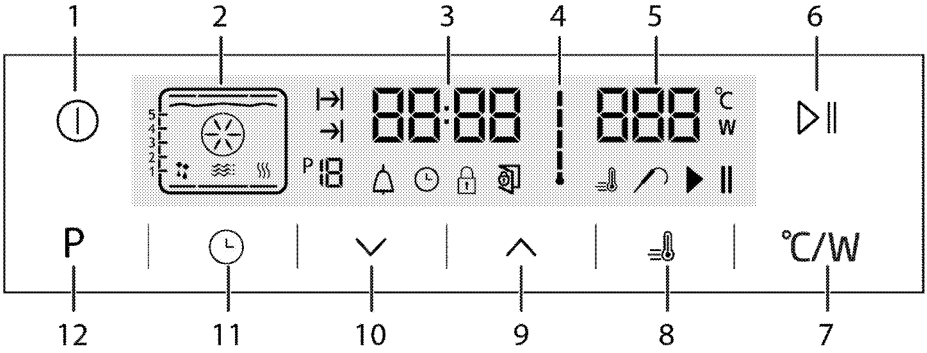
2 Généralités

Aperçu





1 Bandeau de commande
2 Grille
3 Plaque
4 Poignée
5 Porte frontale
6 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
7 Lampe
8 Elément chauffant supérieur
9 Positions de la grille



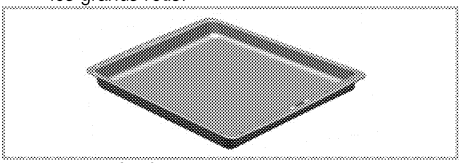
1 Touche Marche/Arrêt
2 Affichage des fonctions
3 Indicateur de l'horloge
4 Symbole de température interne du four
5 Champ d'indication de la température
6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
7 Touche de réglage de la température/puissance
8 Symbole de booster (préchauffage rapide)
9 Touche Plus
10 Touche Moins
11 Touche de paramétrages
12 Touche de retour à l'écran d'affichage

Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

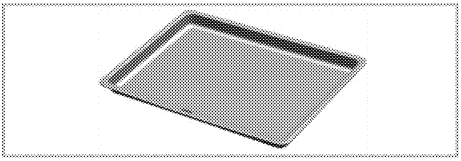
1. **Manuel d'utilisation**
2. **Plaque à four**

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



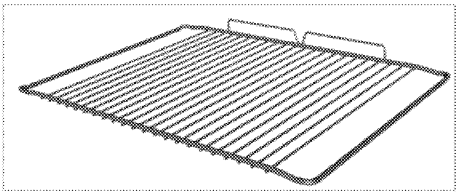
3. **Plaque à pâtisserie**

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits..



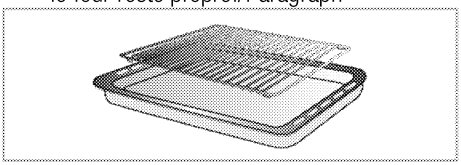
4. **Étagère métallique**

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



5. **Petit châssis grillagé**

Il est placé dans la plaque (si fourni) afin de recueillir la graisse en fonction grill pour que le four reste propre./Paragraph



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,6kW
Type de câble / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2 ou l'équivalent
Longueur de câble	max. 2 m
FOUR/GRILL	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	**Four multifonction**
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2,0 kW
FOUR À MICRO-ONDES	
Poids net	40 l
Puissance du four à micro-ondes	Max. 900 W
Fréquence du four à micro-ondes	2465 MHz

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1/CEI 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à Page d'installation.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie.

La préparation de l'emplacement et l'installation électrique de l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER :
Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière d'électricité en vigueur.

DANGER :
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

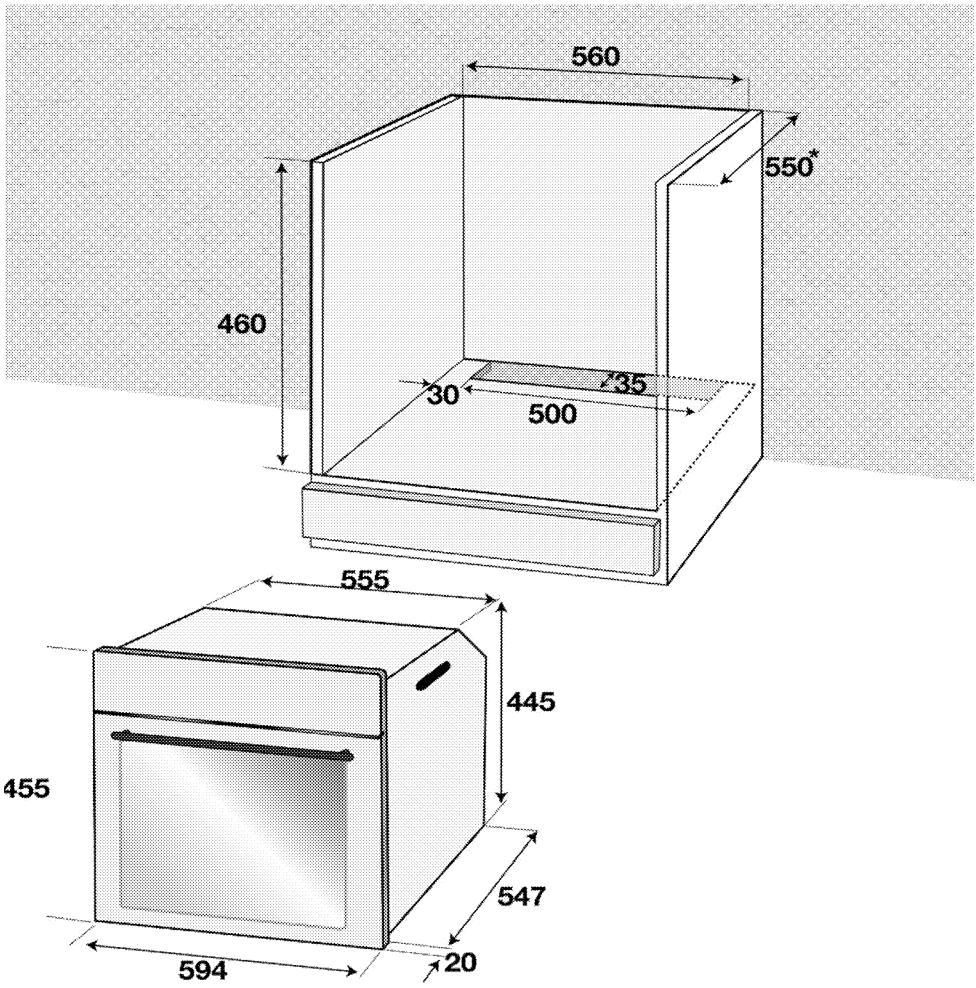
L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100°C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

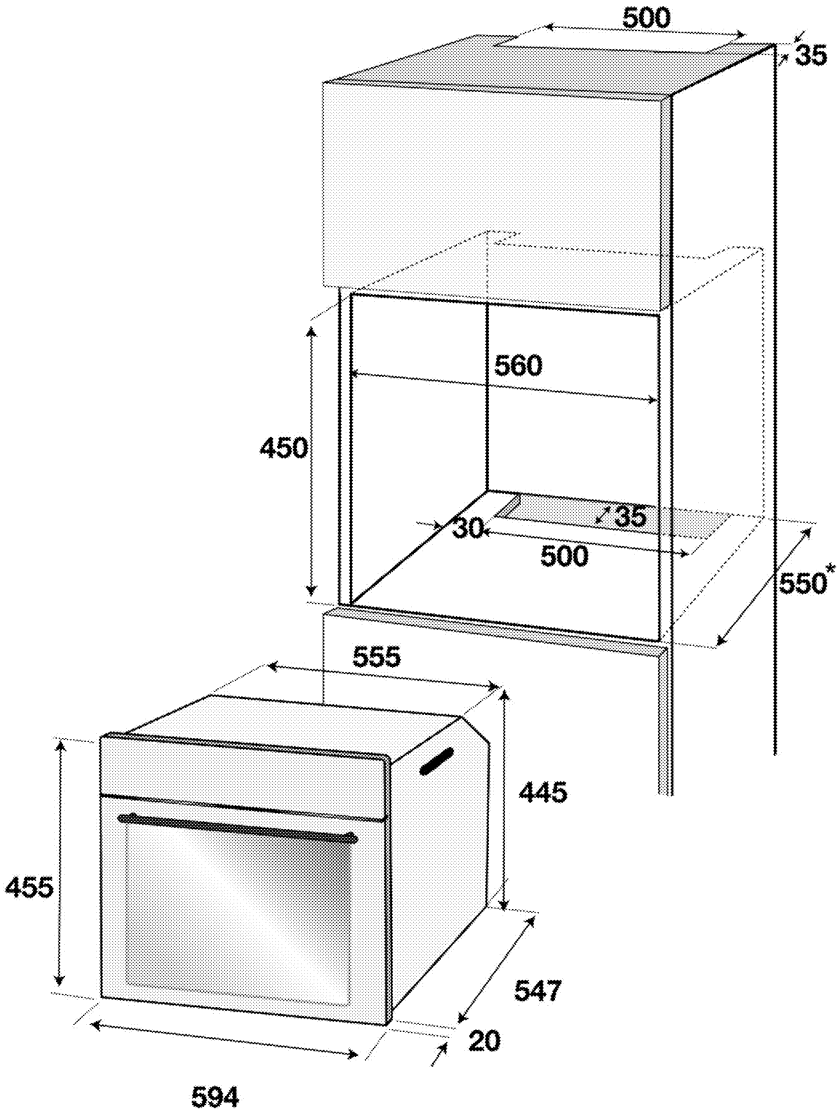
N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.

La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.

Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER :
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER :
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

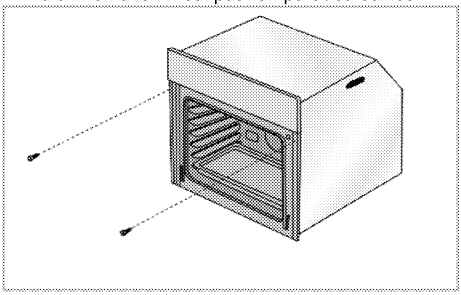
DANGER :
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

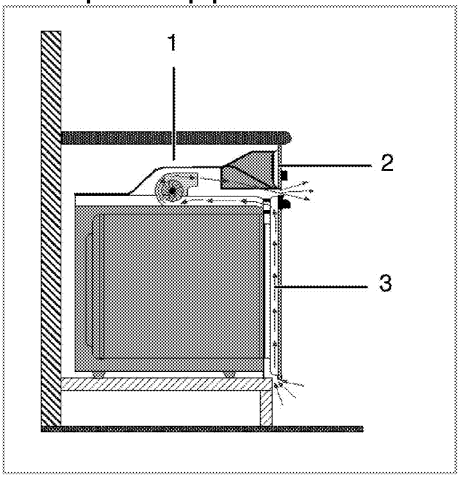
Installation du produit

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans

un film à bulles ou un carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

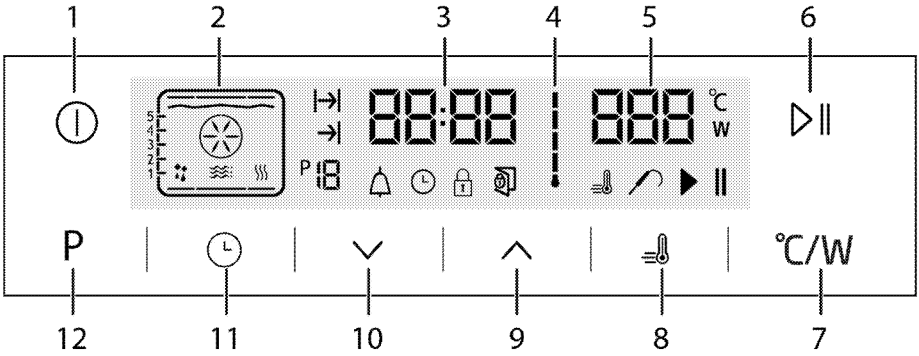
Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur l'étagère métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Premièreutilisation

Réglage de l'heure



1 Touche Marche/Arrêt
2 Affichage des fonctions
3 Indicateur de l'horloge
4 Symbole de température interne du four
5 Champ d'indication de la température
6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
7 Touche de réglage de la température/puissance
8 Symbole de booster (préchauffage rapide)
9 Touche Plus
10 Touche Moins
11 Touche de paramétrages
12 Touche de retour à l'écran d'affichage

1. Au début du fonctionnement du four le symbole ⏲ s'allume, appuyez sur les touches ∧ / ∨ pour régler l'heure.
2. Confirmez le réglage en touchant le symbole ⏲ et patientez 4 secondes sans toucher à aucun bouton.

Si l'heure actuelle n'a pas été réglée, l'indicateur de temps commencera à avancer/se déplacer à partir de **12 heures**. Le symbole ⏲ s'activera pour signaler que l'heure actuelle n'a pas été réglée. Cette icône disparaît dès que l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première mise en marche

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus élevée pour le grill ; voir .
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre four ; voir

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus élevée du grill ; voir Fonctionnement du grill, .
4. Faites fonctionner le grill environ 30 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir Fonctionnement du grill.**Error! Bookmark not defined.**

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

Généralités sur la cuisson au four à micro-ondes

Pour éviter débordement lors du chauffage de l'eau et d'autres liquides dans votre four à micro-ondes :

4. N'utilisez pas des récipients fermés, ou avec des ouvertures étroites.
5. Ne faites pas surchauffer.
6. Avant de placer le récipient dans le four micro-ondes, remuez le contenu à l'aide d'une cuillère à café, puis ouvrez la porte et remuez à nouveau quand il est à moitié prêt. Ne laissez pas la cuillère à café à l'intérieur pendant que le four fonctionne.
7. Lorsque vous chauffez des liquides tels que les soupes et les sauces, ils peuvent bouillonner de façon inattendue et déborder avant de bouillir réellement. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous chauffez ce type de liquides.

- Après avoir réchauffé les aliments pour bébé ou une boisson à l'intérieur d'un biberon, agitez et testez la température avant de nourrir votre bébé. Avant le chauffage, enlevez le bouchon et la tétine du biberon.
- Sortez les aliments des emballages plastiques avant de les cuire ou décongeler. Dans certaines circonstances exceptionnelles, vous pouvez couvrir les aliments avec un film collant en nylon spécial.
- N'utilisez pas votre appareil pour faire du pop-corn, sauf si vous avez des sacs conçus spécialement pour une utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Les bonbons en chocolat à faible teneur en liquide et les aliments à base de farine doivent être chauffés avec prudence.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être mis dans des fours à micro-ondes car ils peuvent explosés, même après la cuisson.

Les avantages de la cuisson au four à micro-ondes

- Dans les fours conventionnels, la chaleur émise par les éléments chauffants électriques ou les brûleurs à gaz pénètre dans l'aliment à partir de l'extérieur. Par conséquent, une grande quantité d'énergie est utilisée pour chauffer l'air à l'intérieur ainsi que les composants et les ustensiles du four.

Dans un four à micro-ondes, la chaleur est générée par l'aliment lui-même et le flux de chaleur se dirige de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans le milieu, sur les parois ou les ustensiles internes du four (s'ils sont compatibles avec le micro-ondes). En d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.

- Les fours à micro-ondes réduisent considérablement les durées de cuisson. Le temps nécessaire pour une cuisson au four à micro-ondes est inférieur à celui requis pour les cuissons dans les fours ordinaires, de moitié ou d'un tiers environ. Tout dépend essentiellement de la densité, de la chaleur et de la quantité des ingrédients à cuire.
- Vous pouvez conserver le goût naturel des aliments en les faisant cuire avec leur jus sans y ajouter beaucoup d'épices, ou sans y ajouter d'épices du tout.
- Les fours à micro-ondes permettent d'économiser de l'énergie. L'énergie est utilisée uniquement lorsque vous cuisinez. Aucune énergie n'est gaspillée lors de l'utilisation du four à micro-ondes.
- Vous ne devez pas vous inquiéter lorsque vous oubliez de laisser décongeler de la viande. Les fours à micro-ondes dégèlent les aliments congelés en un laps de temps de sorte à vous permettre de commencer la cuisson immédiatement. Ainsi, il estpossible de réduire le risque de croissancedesbactéries.
- Les aliments conservent ainsi leur valeur nutritionnelle, grâce à des durées de cuisson plus courtes.
- Ces fours sont également faciles à nettoyer comparé aux fours ordinaires.

Cuisson au four à micro-ondes en théorie

- Les fours à micro-ondes constituent une forme d'énergie semblable aux ondes radio et de télévision. Le tube magnétron à l'intérieur de votre four à micro-ondes produit de l'énergie à micro-ondes. L'énergie par micro-ondes est diffusée dans toutes les directions à l'intérieur du four, réfléchie par les parois latérales et pénètre ainsi uniformément dans les aliments. Les fous à micro-ondes provoquent des vibrations rapides dans les molécules des aliments. Ces vibrations créent la chaleur qui cuit les aliments.
- Les micro-ondes ne passent pas à travers les parois métalliques de votre four. Elles peuvent

plutôt passer par des matériaux tels que de la céramique, du verre ou du papier.

Pourquoi les aliments chauffent

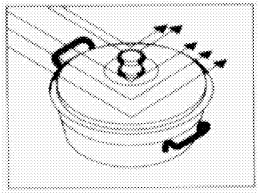
La plupart des aliments contiennent de l'eau et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont soumises aux micro-ondes. Tout frottement entre ces molécules produit de la chaleur qui augmente la température des aliments, les dégèle lorsqu'ils sont congelés, les fait cuire ou les maintient au chaud. Grâce à l'accumulation de chaleur à l'intérieur des aliments :

- vous pouvez cuire les aliments avec une très petite quantité d'huile ou sans huile du tout ;
- la décongélation ou la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four ordinaire ;
- les vitamines, minéraux et éléments de nutrition contenus dans les aliments sont préservés ;
- par ailleurs, la couleur et l'arôme naturels des aliments ne changent pas.

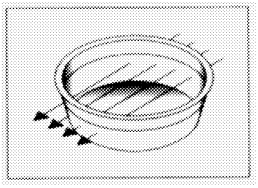
Récipients appropriés pour la cuisson à micro-ondes

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais pas par les métaux. Par conséquent, les ustensiles en métal ou les ustensiles dotés de pièces métalliques ne peuvent pas être utilisés au four à micro-ondes.

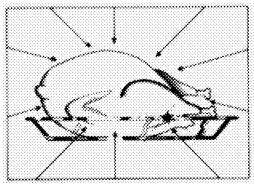
Les micro-ondes sont renvoyées par les objets métalliques...



... mais elles passent à travers le verre ou la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



ATTENTION

Risque d'incendie !

Ne placez jamais des récipients métalliques ou disposant de couvercle métallique dans votre four à micro-ondes.

ATTENTION

Évitez d'utiliser votre four à vide et sans plateau. Si vous le faites, cela pourrait endommager l'appareil.

- Toute pénétration de micro-ondes à travers des objets métalliques est impossible. Les micro-ondes sont renvoyées au contact d'objets métalliques dans le four provoquant ainsi un arc électrique dangereux. La plupart des récipients non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes. Cependant, certains peuvent contenir des matériaux qui ne sont pas appropriés pour une cuisson aux micro-ondes. Vous pouvez réaliser le test suivant pour déterminer si un récipient est adapté pour micro-ondes ou non :
- Placez le récipient que vous souhaitez tester à vide dans le four avec un autre récipient rempli d'eau.
- Faites fonctionner le four à la température maximale pendant une minute. D'une part, si l'eau a chauffé et le récipient que vous avez soumis au test est froid, alors ce dernier est adapté à la cuisson à micro-ondes.
- D'autre part, si l'eau est restée froide et le récipient voisin chauffe, cela signifie que les micro-ondes ont été absorbées par ce récipient et le récipient soumis au test est donc inapproprié pour une cuisson à micro-ondes.

Récipients en verre

- Évitez d'utiliser des récipients en verre très mince ou fabriqués à base de cristal au plomb. Les récipients en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes. En outre, évitez d'utiliser des récipients en verre fragile dans le four à micro-ondes, tels que les verres à eau et à vin qui sont

susceptibles de se briser lorsque leur contenu chauffe.

Récipients en plastique

- Ne laissez pas des casseroles et des plats en plastique ou en mélamine pendant longtemps au four à micro-ondes ; cette consigne s'applique également aux sacs utilisés pour conserver les aliments congelés. Les aliments très chauds causeront tôt ou tard la fonte ou la déformation des récipients en plastique. Utilisez de tels récipients uniquement pour une cuisson à micro-ondes très brève.

Sachets cuisson

- Les sachets cuisson sont appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes, à condition que ceux-ci soient conçus à cet effet. Assurez-vous de les perforer afin de permettre à la vapeur à l'intérieur de s'évaporer. N'utilisez jamais de sacs en plastique normaux à des fins de cuisson car ils risquent fondre et se déchirer.

Papier

- Vous ne devriez pas utiliser n'importe quel type de papier lorsque vous souhaitez effectuer une cuisson de longue durée. Si vous le faites, le papier pourrait s'enflammer. Les plats en papier sont adaptés pour les aliments gras et secs qui nécessitent une cuisson de courte durée.

Évitez d'utiliser du papier recyclé. Un tel papier pourrait contenir des fragments susceptibles de provoquer un arc électrique.

Récipients en bois et en osier

- Les micro-ondes provoquent un dessèchement de la structure en bois et la fragilisent, il est donc recommandé d'éviter d'utiliser de grands récipients en bois.

Récipients en porcelaine

- D'une manière générale, les récipients faits à base de tels matériaux sont adaptés pour une utilisation dans un four à micro-ondes, mais il est recommandé de les tester au préalable pour en être sûr.

Récipients métalliques

- Les récipients métalliques renvoient les micro-ondes loin des aliments. Il est par conséquent interdit de les utiliser.

DANGER :
Certaines batteries de cuisine contenant des niveaux élevés de fer ou de plomb ne sont pas appropriées pour être utilisées comme récipients de cuisson.
Assurez-vous de tester votre batterie de cuisine en termes d'aptitude à la cuisson à micro-ondes.

Batterie de cuisine	Four à micro-ondes	Gril	Convection	Modes combinés
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Plaque en plastique au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Oui*	Oui	Oui	Oui*
Plaque métallique	Non	Oui	Oui	Non
Papier aluminium et récipient en aluminium	Non	Oui	Oui	Non
* Utilisez uniquement le plateau métallique fourni avec le four.				

Position des aliments

- Placez les aliments de manière uniforme dans le récipient afin d'obtenir des résultats optimaux. Cette méthode peut être appliquée à bien des égards pour des résultats satisfaisants.
- Vous pouvez faire cuire plusieurs aliments identiques (par exemple les pommes de terre). Si vous placez ces aliments dans un cercle à espaces également répartis autour du four, ils seront mieux cuisinés. Évitez de placer les aliments les uns sur les autres.
- Étant donné que les micro-ondes agissent plus puissamment sur les couches externes des aliments, lors de la cuisson d'aliments en morceaux, de formes et d'épaisseurs différentes, placez les parties épaisses au centre du plateau. Cela permettrait de s'assurer que les parties épaisses soient cuites en premier.

- Placez le poisson ainsi que les autres aliments qui ne sont pas plats en posant leur queue sur le bord du plateau.
- Vous pouvez superposer les morceaux de viande très fins. Placez les aliments plus épais tels que les saucisses et morceaux de viande les uns près des autres.
- Chauffez les sauces dans un récipient différent. Les récipients étroits et profonds sont mieux adaptés à cet effet, contrairement aux récipients larges et peu profonds. Assurez-vous que les récipients sont remplis à plus de deux tiers lorsque vous chauffez les sauces ou les soupes.
- Lorsque vous faites cuire des poissons entiers, perforez leurs peaux afin qu'elles n'éclatent pas.
- Lorsque vous utilisez un papier film collant, des sachets ou du papier cuisson, percez-les ou laissez une ouverture pour permettre à la vapeur de s'évaporer.
- Les petits morceaux d'aliments cuiront plus rapidement que les gros, et, les morceaux de forme régulière cuiront plus rapidement que les autres morceaux. Pour une cuisson optimale, découpez les aliments uniformément en morceaux de taille égale.

Taille des aliments

- Lorsque vous faites cuire des aliments assez épais (généralement rôtis), la partie inférieure cuit plus rapidement. Cela signifie qu'il est parfois nécessaire de retourner ces aliments à plusieurs reprises.
- Les aliments épais peuvent être placés dans une position plus élevée, permettant ainsi aux micro-ondes d'agir également sur les parties inférieures et médianes de ces aliments.

Suggestions en matière de cuisson

Facteurs influant sur la durée de cuisson à micro-ondes :

- La durée de cuisson à micro-ondes dépend de plusieurs facteurs. La température des ingrédients utilisés dans une recette peut affecter considérablement la durée de cuisson requise. Ainsi, un gâteau fait avec du beurre frais, du lait et des œufs mettra beaucoup plus de temps à cuire que celui fait à base d'ingrédients à température ambiante.
- Lorsqu'il s'agit particulièrement de pain, de gâteaux et de sauces à la crème, il est recommandé pour certaines recettes de retirer les aliments du four avant qu'ils ne soient complètement cuits. Lorsque ces aliments sont laissés couverts à l'extérieur du four, ils continuent à cuire car la chaleur va des couches externes aux couches internes des aliments.

Si vous laissez ces aliments cuire complètement au four, la couche externe risque de brûler. Avec le temps, vous pourrez mieux estimer la durée de cuisson des aliments et leur temps de repos.

- Évitez de laisser cuire les aliments sans surveillance. Votre four à micro-ondes s'allume automatiquement lorsqu'il est en marche, cela vous permet de garder un œil sur l'état des aliments en cours de cuisson.

Décongélation :

- Le temps de décongélation peut dépendre de la forme du récipient. Les récipients peu profonds et rectangulaires décongèlent plus rapidement que les récipients profonds.
- Séparez les aliments lorsqu'ils commencent à décongeler. Cela facilite la décongélation.
- Plus vous cuisinez de grandes quantités d'aliments, plus la durée de cuisson est prolongée. Lorsque vous placez le double de la quantité d'aliments requise dans le four pour cuisson, la durée de cuisson sera environ deux fois plus longue. Par exemple, s'il faut quatre minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra en moyenne sept minutes pour cuire deux pommes de terre.

La quantité de micro-ondes que votre four produit reste constante peu importe la quantité d'aliments que vous placez à l'intérieur du four. Cela signifie que, plus vous placez des aliments à l'intérieur du four, plus ces derniers mettront du temps à cuire.

Teneur en liquide

- La teneur en liquide affecte la durée de cuisson car les micro-ondes sont sensibles à l'humidité. Les aliments à teneur en liquide naturel (tels que les légumes, le poisson et la volaille) cuisent rapidement et facilement. Lors de la cuisson d'aliments secs comme le riz et les légumineuses, il est recommandé d'y ajouter de l'eau.
- Souvenez-vous qu'un four à micro-ondes ne contient pas d'humidité, par conséquent, lors de la cuisson d'aliments secs comme certains légumes, vous devez d'abord les mouiller avec un peu d'eau ou les couvrir pour qu'ils conservent leur humidité.
- Lors de la cuisson d'aliments ayant une très petite teneur en eau (décongeler du pain, faire des pop-corn), l'évaporation est plus rapide.

Dans de tels cas, le four fonctionne comme s'il est vide et les aliments peuvent brûler. Le four ou les récipients pourraient donc être endommagés. Par conséquent, assurez-vous de définir le temps de cuisson approprié et ne laissez jamais le four sans surveillance pendant la cuisson.

Vapeur

- L'humidité contenue dans les aliments peut parfois produire de la vapeur dans le four lorsque ce dernier est en marche. Ce phénomène est normal.

Sucre

- Lors de la cuisson d'aliments à très haute teneur en sucre comme les puddings et les tartes, suivez les recommandations inscrites dans votre livre de recettes pour four à micro-ondes.

Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé, cela peut entraîner la combustion des aliments ou des dommages à votre four.

Volume d'aliments

- Les aliments légers et à surface poreuse tels que le pain et les gâteaux mettent moins de temps à cuire que les aliments lourds et épais comme les rôtis et ragoûts. Soyez prudent lorsque vous faites cuire les aliments à surface poreuse, car ils ne disposent pas de surfaces dures et sèches.

Teneur en os et en matières grasses

- Les os produisent de la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Lors de la cuisson des morceaux de viande contenant des os ou de la graisse, assurez-vous qu'ils sont cuits de manière uniforme et pas trop cuits.

Couleur des aliments

- La viande ou la volaille qui a été cuite pendant quinze minutes ou plus aura une graisse légèrement brune. Pour donner un aspect plus appétissant et de rôti aux aliments cuisinés rapidement, vous pouvez les recouvrir de sauce barbecue ou de soja. Si vous utilisez uniquement une petite quantité de cette sauce, cela n'affectera pas la saveur essentielle des aliments.

Réduction de la pression interne dans les aliments

- De nombreux types d'aliments sont recouverts de peaux. La vapeur s'accumule à l'intérieur de ces peaux lors de la cuisson, ce qui pourrait provoquer leur éclatement. Pour éviter cet éclatement, veuillez perforer ces peaux à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Vous devez appliquer cette procédure lors de la cuisson des pommes de terre, des foies de volailles, des moules, des jaunes d'œufs, des saucisses et de certains types de fruits et légumes.

Retournement et mélange d'aliments pendant la cuisson

- Il est important de remuer les aliments lorsque vous les cuisinez au four à micro-ondes. En cuisine ordinaire, les aliments sont remués dans le but de les mélanger. En cuisine au four à micro-ondes, cependant, les aliments sont remués dans le but d'obtenir une répartition égale de la chaleur. Remuez toujours les aliments de l'extérieur vers le milieu du récipient car, la partie extérieure chauffe avant le milieu.
- Retournez les aliments encombrants et allongés comme les volailles rôties et les volailles entières afin de vous assurer que le haut et le bas sont parfaitement cuits. En effet, vous pourriez avoir à retourner les morceaux de viande et de volaille.
- Le retournement et le mélange d'aliments pendant la cuisson sont importants dans la mesure où, ils permettent de s'assurer que tous les côtés de ces aliments sont parfaitement cuits.

Temps de cuisson différents

- Pour commencer, essayez toujours le temps de cuisson minimum et vérifier si l'élément est prêt. Les temps de cuisson spécifiés dans le manuel sont des valeurs approximatives. Les temps de cuisson peuvent varier selon les dimensions et les types d'aliments et de récipients.

Temps de repos

- Laissez les aliments reposer pendant un certain temps après que vous les avez retirés du four. Lors de la décongélation, de la cuisson et du réchauffage, laisser les aliments reposer pendant un certain temps produit toujours de meilleurs résultats. C'est parce que la chaleur se propage de manière uniforme autour des aliments.

À l'intérieur du four à micro-ondes, les aliments continuent à cuire même après que le four a été éteint. Le temps de repos augmente la chaleur des aliments de 3 à 8 °C. Ce processus est maintenu non pas par le four à micro-ondes, mais par la chaleur qui se propage autour des aliments. Le temps de repos peut varier selon le type d'aliments. Il arrive que ce temps soit aussi court que le temps nécessaire pour retirer les aliments du four et les servir. Ce temps peut se prolonger jusqu'à dix minutes avec de grandes portions d'aliments.

- Retirez les aliments de leur emballage en plastique avant la cuisson ou la décongélation. Dans certaines circonstances exceptionnelles, il

peut être nécessaire de couvrir les aliments avec du film de nylon.

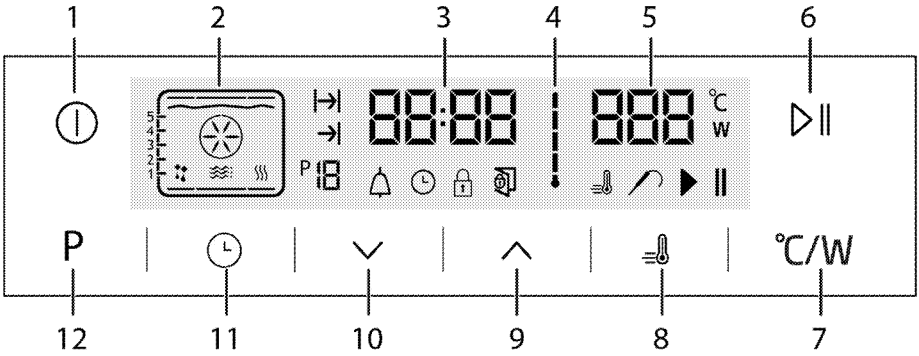
- Il est particulièrement recommandé avec des aliments comme la viande, le poulet, le pain, les gâteaux et la sauce à la crème de les retirer du four avant qu'ils ne soient entièrement cuits et de les laisser reposer jusqu'à cuisson complète.

Utilisation du four à micro-ondes

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Votre four à micro-ondes fonctionne selon 3 principes différents : mode micro-ondes seulement, mode fonction du four seulement et mode combiné

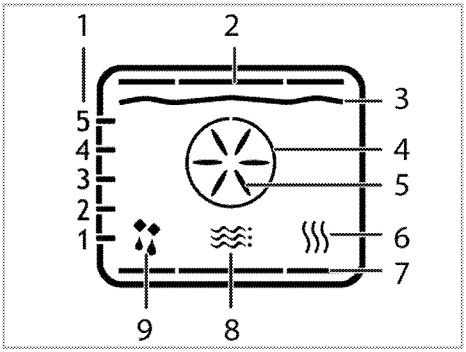
Modes de fonctionnement	Description
Micro-ondes	Lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes seulement, il crée de la chaleur directement sur le repas. Vous pouvez utiliser le four à micro-ondes pour réchauffer les repas ou des boissons, les décongeler ou les cuire. Dans le four à micro-ondes, les repas sont cuits mais pas grillés.
Mode fonction du four	Ici, c'est le foyer du four seul qui cuit le repas en le chauffant. Vous pouvez utiliser le four pour toutes sortes de cuisson et aussi pour la décongélation. Dans le mode fonction du four, les repas sont à la fois cuits et grillés.
Mode combiné	Dans le mode combiné, les foyers du four et le four à micro-ondes fonctionnent simultanément. Les repas sont cuits et grillés en moins de temps dans le mode combiné.



1 Touche Marche/Arrêt
2 Affichage des fonctions
3 Indicateur de l'horloge
4 Symbole de température interne du four
5 Champ d'indication de la température
6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
7 Touche de réglage de la température/puissance
8 Symbole de booster (préchauffage rapide)
9 Touche Plus
10 Touche Moins
11 Touche de réglage
12 Touche de retour à l'écran d'affichage

: Symbole de temps de cuisson
: Symbole de fin du temps de cuisson
: Nombre de fonctions
: Symbole de l'alarme
: Symbole Horloge
: Symbole de verrouillage des touches
: Symbole d'avertissement porte ouverte
: Symbole de booster (préchauffage rapide)
: Symbole de thermomètre de cuisine
: Symbole de position de cuisson
: Symbole de cuisson en cours

Tableau des fonctions :
Le tableau des fonctions indique les fonctions opérationnelles que vous pouvez utiliser et leurs températures maximales et minimales respectives.



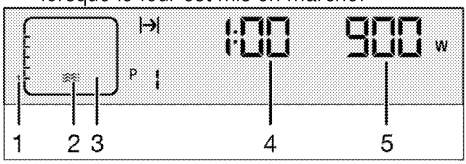
1 Emplacements des châssis
2 Résistance de voûte
3 Résistance de grill
4 Réchauffeur d'appoint
5 Vapeur rapide
6 Maintien au chaud
7 Chauffage inférieur
8 Symbole du four à micro-ondes
9 Fonctionnement avec ventilateur

Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Fonctionnement en mode micro-ondes

1. Touchez ⏻ pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.



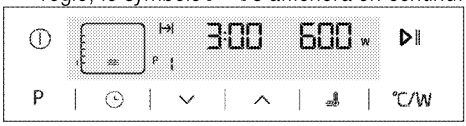
1 Emplacements des châssis
2 Symbole du four à micro-ondes
3 Affichage des fonctions
4 Champ Temps de Cuisson : Indique l'heure de cuisson réglée.
5 Champ indicateur de puissance/température du four à micro-ondes

Cet écran affiche le mode micro-ondes et le niveau de puissance du four à micro-ondes, la position de plaque recommandée et le temps de cuisson.

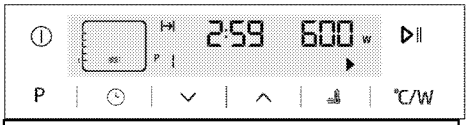
3. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes, touchez ℃/W une fois pour accéder à l'écran de réglage de la puissance.

Le symbole **W** clignote.

4. Touchez ∧∨ jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse dans le champ niveau de puissance. Touchez ℃/W pour régler le niveau lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
5. Pour la durée de cuisson, touchez ⏲ une fois. Le symbole I→I clignotera également.
6. Touchez ∧∨ pour sélectionner le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage à l'aide de ⏲. Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole I→I s'affichera en continu.



7. Si les valeurs du temps de cuisson et du niveau de puissance sont appropriées, touchez ▷II pour lancer la cuisson. La cuisson démarre.



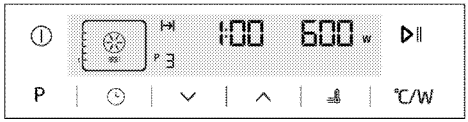
Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, II s'affiche à l'écran et la cuisson au four à micro-ondes est annulée. Pour reprendre la cuisson, touchez à nouveau ▷II après avoir refermé la porte du four.

» Le four fonctionne sur le niveau réglé, jusqu'à la fin du temps de cuisson que vous avez sélectionné. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

8. À la fin de la cuisson, le message **« Fin »** et le symbole II s'affichent à l'écran et une alarme retentit.
9. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

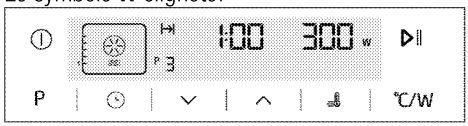
Fonctionnement en mode combiné (four et micro-ondes en même temps)

1. Touchez ⏻ pour allumer le four.
2. Touchez ∧ ou ∨ pour sélectionner le mode combiné désiré.



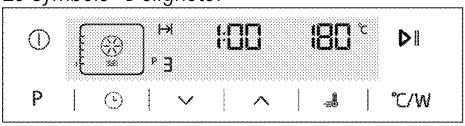
3. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes, touchez ℃/W une fois pour accéder à l'écran de réglage de la puissance.

Le symbole **W** clignote.

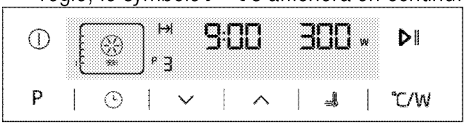


4. Touchez ∧∨ jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse dans le champ niveau de puissance. Touchez ℃/W pour régler le niveau lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
5. Si vous souhaitez modifier la température en mode combiné, touchez ℃/W deux fois pour accéder à l'écran de réglage de la température.

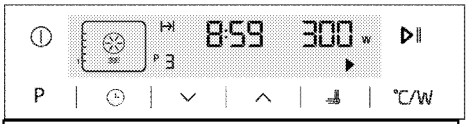
Le symbole ℃ clignote.



6. Touchez ∧∨ jusqu'à ce que la température désirée apparaisse dans le champ Indicateur de température. Appuyez sur ℃/W pour régler la température lorsque la valeur souhaitée apparaît à l'écran.
7. Pour la durée de cuisson, touchez ◷ une fois. Le symbole I→I clignotera également.
8. Touchez ∧∨ pour sélectionner le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage à l'aide de ◷. Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole I→I s'affichera en continu.



9. Si les valeurs du temps de cuisson, du niveau de puissance et de température sont appropriées, touchez ▷‖ pour lancer la cuisson. La cuisson démarre.



Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, ‖ s'affiche à l'écran et la cuisson au four à micro-ondes est annulée. Pour reprendre la cuisson, touchez à nouveau ▷‖ après avoir refermé la porte du four.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. Au même moment, le four continuera de fonctionner au niveau de puissance du four à micro-ondes réglé. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

10. À la fin de la cuisson, le message **« Fin »** et le symbole ‖ s'affichent à l'écran et une alarme retentit.
11. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

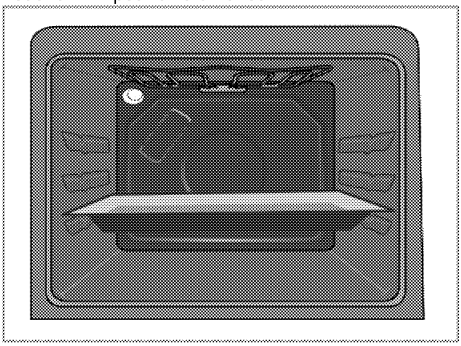
Pendant la cuisson, le niveau du four à micro-ondes et le temps de cuisson peuvent être modifiés.

Pour les fonctions du four à micro-ondes, l'horloge affiche le temps de cuisson en minutes et secondes.

Dans la cuisson au four à micro-ondes seule ou la cuisson en mode combiné à basse température, l'odeur peut rester après que vous avez retiré les aliments, puisque le four sera froid pendant la cuisson. Dans ce cas, utilisez votre four en mode de cuisson ventilée à 230 °C pendant 20 minutes.

Arrêt du four électrique

Touchez ⏻ pour arrêter le four.



La première plaque du four est l'emplacement du châssis du bas. **Utilisez uniquement la première plaque pour la cuisson au four à micro-ondes.**

Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Cook time » (Durée de cuisson) est limitée à 12 minutes au niveau de puissance le plus haut. Sur d'autres niveaux de puissance, cette durée peut atteindre 90 minutes

Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez programmer le four à nouveau.

Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou à l'issue d'une programmation automatique ou semi-automatique.

Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Modes de fonctionnement du four à micro-ondes

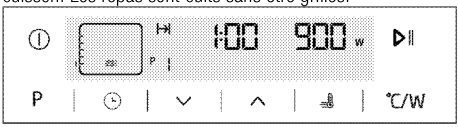
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier selon la configuration de votre appareil.

La cuisson avec plusieurs plaques dans les modes micro-ondes et combiné n'est pas possible. Ils sont adaptés pour la cuisson avec une seule plaque.

Le four n'est pas chauffé en mode micro-ondes seulement. Seuls les aliments sont chauffés.

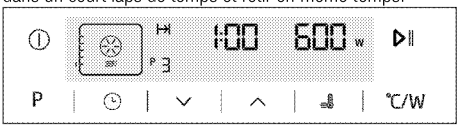
Four à micro-ondes

Seul le four à micro-ondes fonctionne. Il peut être utilisé pour réchauffer les repas et les boissons, et pour la cuisson. Les repas sont cuits sans être grillés.



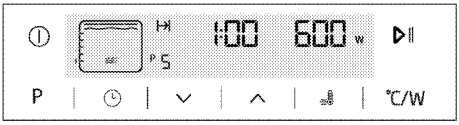
Four à micro-ondes+Chauffage par ventilateur

Le réchauffeur arrière du four fonctionne également avec le four à micro-ondes. L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Vous pouvez préparer vos repas dans un court laps de temps et rôtir en même temps.



Four à micro-ondes+Gril fort

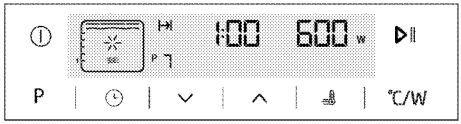
Le four à micro-ondes et le gril sur le haut du four fonctionnent. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Four à micro-ondes+Gril fort+Ventilateur

L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Micro-ondes+Dégivrage

Le four à micro-ondes et le ventilateur seul (sur la paroi arrière) fonctionnent.
Il est adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

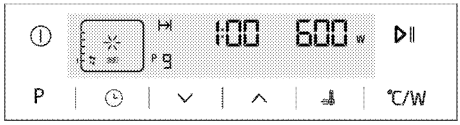


Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec les modes micro-ondes et combiné four et leurs températures maximales et minimales respectives.

Les valeurs de puissance exprimées en watts pour le four à micro-ondes sont 100, 200, 300, 600 et 900.

Fonction	Plage des puissances (W)	Plage de températures (°C)
Micro-ondes	100-900	-
Four à micro-ondes+Chauffage par ventilateur	100-600	40-280
Four à micro-ondes+Gril fort	100-600	50-280
Four à micro-ondes+Gril fort+Ventilateur	100-600	50-280
Micro-ondes+Dégivrage	100-600	-

Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas. Utilisez uniquement la 1ère plaque pour la cuisson au four à micro-ondes.

Plat	Mode de cuisson	Poids (g)	Température (°C)	Puissance du four à micro-ondes (W)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sandwich au poulet	Four à micro-ondes+ventilateur	1 000	210	600	25
Poulet entier	Four à micro-ondes+ventilateur	1500	15 min. 230 puis 200	600	35
Pizzas congelées	Four à micro-ondes+ventilateur	450	230	200	8
Cuisses de dinde (avec os)	Micro-ondes+Gril+Ventilateur	1 000	230	300	30
Grosses pommes de terre fraîches	Four à micro-ondes+ventilateur	1 000	180	600	25
Pommes de terre râpées *	Four à micro-ondes+ventilateur	1250	180	600	25
Boulette de viande Dalyan	Four à micro-ondes+ventilateur	1800	5 min. 230 puis 170	300	20
Poisson entier	Micro-ondes+Gril+Ventilateur	1 000	250	600	10
Bâtonnets de poissons	Four à micro-ondes+ventilateur	600	230	300	12
Dumplings à la tomate et aux pommes de terre	Four à micro-ondes+ventilateur	1500	210	200	35
Plat cuisiné (pois chiche à la viande)	Micro-ondes	400		600	3,5
Pilaf	Micro-ondes	400		600	4
Effectuez le préchauffage avant la cuisson en mode combiné. Le préchauffage doit être fait dans les modes de fonctionnement du four * Il est suggéré d'ajouter du fromage de Kashar raboté pendant les 5 dernières minutes de cuisson.					

Décongélation

Plat	Poids (g)	Puissance du four à micro-ondes (W)	Temps de dissolution (min.) (environ)	Temps d'attente (min.)	Suggestions
Toutes les viandes rouges	250	200	6	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
	500	200	12	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Viande hachée	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Poulet entier	1500	200	25	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Cuisses de poulet	750	300	7	10	
Sandwich au poulet	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Poisson entier	250	200	7	5	Retournez la viande à mi-cuisson.
	500	200	10	5	Retournez la viande à mi-cuisson.
Saucisses	300	200	5	5	

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

DANGER :
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Astuces pour le rôti

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmente la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Astuces pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec l'étagère métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque pour faciliter le nettoyage.

Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.
Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.

Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du « maintien au chaud » est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité.

Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

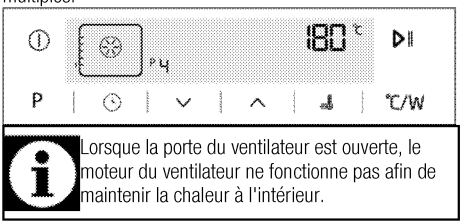
Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Grill fort	280	40-280
Grill doux	280	40-280
Chauffage économique par ventilateur	180	160-220
Maintien au chaud	60	40-100
* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.		

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Chauffage par ventilateur

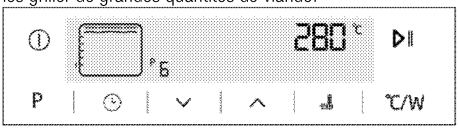
L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

Grill fort

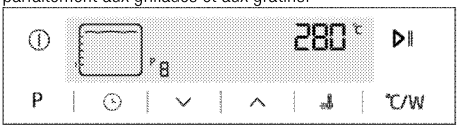
Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill doux

Le petit grill sur le haut du four fonctionne et convient parfaitement aux grillades et aux gratins.



Grill doux

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous le résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

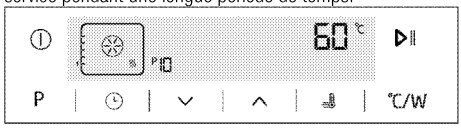
Chauffage économique par ventilateur

Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

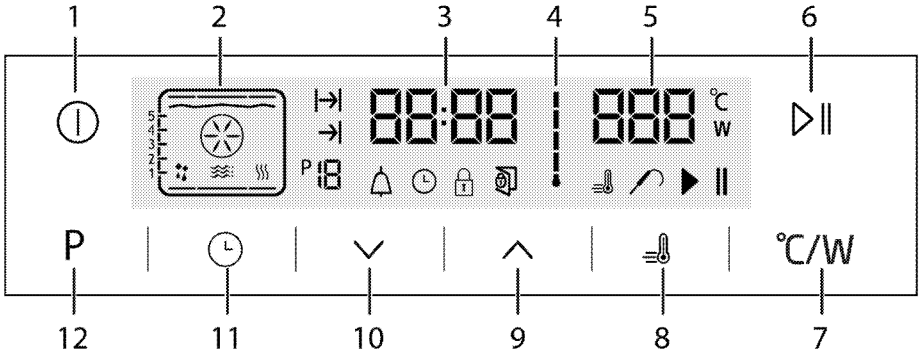
Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chaleur tournante - lente".

Maintien au chaud

Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.



Fonctionnement de l'unité de commande du four



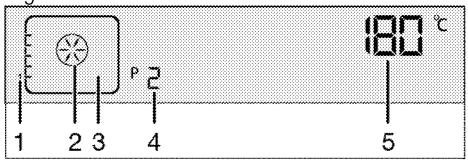
1 Touche Marche/Arrêt
2 Affichage des fonctions
3 Indicateur de l'horloge
4 Symbole de température interne du four
5 Champ d'indication de la température
6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
7 Touche de réglage de la température/puissance
8 Symbole de booster (préchauffage rapide)
9 Touche Plus
10 Touche Moins
11 Touche de réglage
12 Touche de retour à l'écran d'affichage

: Symbole de temps de cuisson
: Symbole de fin du temps de cuisson
: Nombre de fonctions
: Symbole de l'alarme
: Symbole Horloge
: Symbole de verrouillage des touches
: Symbole d'avertissement porte ouverte
: Symbole de booster (préchauffage rapide)
: Symbole de thermomčtre de cuisine
: Symbole de position de cuisson
: Symbole de cuisson en cours

Comment faire fonctionner le four

1. Appuyez sur la touche ⏻ pendant environ 2 secondes pour ouvrir le four.

» La première fonction s'affiche à l'écran après l'allumage du four. Quand l'affichage est sur ce mode, le temps de cuisson, la fin de cuisson et la fonction Booster (cuisson rapide) peuvent être réglés.



1 Emplacements des châssis
2 Affichage des fonctions
3 Symbole de fonction
4 Nombre de fonctions
5 Indicateur de température/poids

Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est effectué sur cet écran.

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

Vous pouvez effectuer la cuisson en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et vérifier la progression de la cuisson manuellement sans définir la période de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ⏻ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches ∧∨.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le

champ température en appuyant sur la touche ℃/W.

» Le symbole ℃ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ∧∨.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ℃/W.
6. Placez votre récipient dans le four.
7. Appuyez sur la touche ▶‖ pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole ▶ s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

8. Le four ne s'arrête pas automatiquement à cause de la cuisson manuelle sans réglage du temps de cuisson. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant une fois de plus sur le bouton ▶‖.

» Lorsque le four termine la cuisson, le symbole ‖ apparaît à l'écran.

9. Appuyez sur la touche ⏻ pendant environ 2 secondes pour fermer le four.

Cuisiner avec la durée de cuisson définie ;

Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant la période de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ⏻ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches ∧∨.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ℃/W.

» Le symbole ℃ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ∧∨.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ℃/W.
6. Appuyez sur I→I jusqu'à ce que le symbole 🕒 du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ∧∨ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche 🕒.

Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole I→I s'affichera en continu à l'écran.

8. Placez votre récipient dans le four.
9. Appuyez sur la touche ▶‖ pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole ▶ s'affiche à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction **« Fin »** apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure ;

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ⏻ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches ∧∨.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche °C/W.

» Le symbole °C clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ∧∨.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche °C/W.
6. Appuyez sur I→I jusqu'à ce que le symbole 🕒 du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ∧∨ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche 🕒 .

Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole I→I s'affichera en continu à l'écran.

8. Appuyez sur →I jusqu'à ce que le symbole 🕒 de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
9. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ∧∨ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche 🕒.

» Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole →I s'affichera en continu.

10. Placez votre récipient dans le four.
11. Appuyez sur la touche ▶‖ pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole ▶ s'affiche à l'écran.

» La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

12. Après la fin du processus de cuisson, la fonction **« Fin »** apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
13. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

Si vous souhaitez annuler uniquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson après les avoir réglés, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.

Réglage du booster (préchauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.

Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation, de maintien de la chaleur et de nettoyage. Le réglage du booster est annulé en cas de coupure de courant.

1. Appuyez sur 🌡 après le réglage de la température, de la fonction, du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

» Le symbole 🌡 s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.

» Le symbole Booster disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction booster.

2. Appuyez à nouveau sur 🌡 afin d'annuler la fonction de préchauffage rapide.

» Le symbole 🌡 disparaît et le réglage booster (préchauffage rapide) est désactivé.

Arrêt du four électrique

Touchez ⏻ pour arrêter le four.

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le symbole 🕒 le symbole s'affiche à l'écran.

» **« OFF »** (DÉSACTIVÉ) s'affiche à l'écran.

2. Appuyez sur ∧ pour activer le verrouillage de touches.

» Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction **« MARCHE »** s'affiche à l'écran et le symbole reste allumé. Confirmez en appuyant sur .

Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole le symbole s'affiche à l'écran.

» « **ON** » (ACTIVÉ) s'affiche à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .

» « **OFF** » (DÉSACTIVÉ) s'affichera une fois le verrouillage de touches désactivé. Confirmez en appuyant sur la touche .

Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Les réglages de verrouillage de touches ne seront pas annulés en cas de coupure d'électricité.

Réglage de l'alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson.
L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Elle est utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments contenus dans le four après un certain temps. Le minuteur émet un signal sonore à la fin du temps défini.

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole le symbole s'affiche à l'écran.

   L'heure d'alarme maximale de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches .

» Le symbole reste allumé et la durée de l'alarme s'affiche à l'écran une fois la durée d'alarme définie.

3. À la fin de la durée d'alarme, le symbole clignote et le signal de l'alarme retentit.

Désactivation de l'alarme

1. L'alarme est émise pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêter.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme ;

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la jusqu'à ce que « **00:00** » s'affiche.

La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Modification de l'heure du jour

1. Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches pour régler l'heure.
3. Confirmez le réglage en touchant le symbole et patientez 4 secondes sans toucher à aucun bouton.

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez effectuer le réglage à nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

Réglage du volume

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que « **VOL** » s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches / afin de régler l'une des tonalités L0, L1 ou L2.
3. Appuyez sur la touche ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage.

Réglage de l'option Lampe économique

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que « **LP** » s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches pour activer les options On ou ECO.

3. Appuyez sur la touche ⏲ ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage.
4. Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.
5. Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.

Si vous appuyez sur une touche quelconque pendant le fonctionnement de l'appareil (en dehors des touches ⓘ et 🔔), la lampe s'allume et s'éteint ensuite près 15 secondes.

Tableau des temps de cuisson

Les valeurs spécifiées ont été définies en laboratoire. Les valeurs qui vous seront adaptées peuvent différer de ces valeurs.

Cuisson au four et rôtisserie

Le 1er niveau du four est l'emplacement du châssis du **bas**.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		1	175	30 .. 40
Gâteaux en moule*	Un niveau		1	175	50 ... 60
Mignardises*	Un niveau		1	175	25 .. 35
Génoise*	Un niveau		1	200	8 ... 15
Cookies à la noix de coco*	Un niveau		1	175	25 .. 30
	2 niveaux		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		1	200	35 .. 45
	2 niveaux		1 - 3	200	45 ... 55
Pâte au beurre*	Un niveau		1	190	25 .. 35
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Levain de pâte*	Un niveau		1	200	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		1	200	30 ... 40
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		1	25 min à 250/max. puis à 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		1	25 min. à 220 puis à 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		1	15 min. à 250/max. puis à 190	55 ... 65
Dinde (en tranche)	Un niveau		1	25 min. à 250/max, puis à 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		1	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage de tout aliment à faire cuire.

Chauffage économique par ventilateur

Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode « Chauffage économique par ventilateur ».

En mode de « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		1	200	35 .. 40
Cookies à la noix	Un niveau		1	200	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau		1	200	40 .. 45
Pâte au beurre	Un niveau		1	200	40 ... 45

Conseils pour la préparation d'un gâteau

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour les pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la préparation des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Fonctionnement du grill

AVERTISSEMENT
Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Mise en marche du gril

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ⏻ pour ouvrir le four.
2. Appuyez sur les touches ∧∨ pour sélectionner la fonction grill souhaitée.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ℃/W.

» Le symbole ℃ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ∧∨.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ℃/W.
6. Appuyez sur la touche ⏯ pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole ▶ s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

7. Vous pouvez arrêter le grill en appuyant une fois de plus sur le bouton ⏯.

» Lorsque le four termine le grill, le symbole ⏸ apparaît à l'écran.

Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche « ⏻ » pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade au grill électrique

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	2...3	Entre 20 et 25 minutes#
Poulet en tranches	2...3	entre 25 et 35 minutes
Côtelettes d'agneau	2...3	entre 20 et 25 minutes
Rôti de bœuf	2...3	Entre 25 et 30 minutes#
Côtelettes de veau	2...3	Entre 25 et 30 minutes#
Pain toast	3	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

7 Entretien et conservation

Informations générales

Le nettoyage de l'appareil à intervalles réguliers prolonge sa durée de vie et réduit les risques d'occurrence de problèmes éventuels.

DANGER :
Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER :
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus d'aliments éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage des pièces du four à micro-ondes

- En cas d'accumulation de vapeur à l'intérieur ou autour de la paroi externe de la porte du four, nettoyez à l'aide d'un tissu doux. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'extrême humidité. C'est normal.
- Évacuez les odeurs du four en associant un verre d'eau avec du jus et des zestes de citron dans un bol profond utilisable dans un micro-ondes et faites fonctionner le micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez soigneusement et séchez ensuite en vous servant d'un chiffon doux.
- Lorsque qu'il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, veuillez contacter un agent de service autorisé pour le faire.
- Nettoyez régulièrement le four et retirez tous les dépôts d'aliments. Tout défaut de conservation du four dans un état propre peut entraîner la détérioration de sa surface, ce qui en retour pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement des situations dangereuses.
- Évitez d'éliminer l'appareil avec les autres ordures ménagères. Mettez-le rebut dans les centres spéciaux d'élimination prévus par les municipalités.

Évitez d'endommager le joint lorsque vous nettoyez la porte du four. Ne faites pas fonctionner le four avec un joint de porte endommagé.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et séchez-les.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Remplacement de l'ampoule du four

DANGER :
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule de four est une ampoule électrique spéciale d'éclairage pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Reportez-vous aux « Spécifications techniques », à la . pour plus de détails. Les ampoules du four sont disponibles auprès de votre technicien agréé.

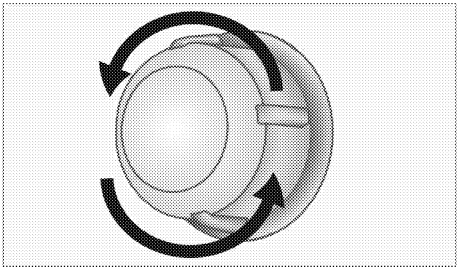
L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

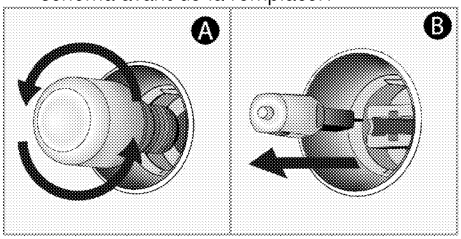
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Dépannage

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Cela n'est pas un défaut.

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> Cela n'est pas un défaut.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> Vérifiez le branchement de la prise.
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Voir)

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> Remplacez l'ampoule du four.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et la température avec les touches/boutons de fonction et/ou de température.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.

Aucune réponse lorsque je maintiens enfoncé les touches/boutons pendant un long moment

- Ne faites pas fonctionner l'appareil. Arrêtez le disjoncteur et débranchez l'appareil. Contactez un technicien autorisé.

Le micro-ondes ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas correctement branché à une prise >>> Insérez la fiche dans la prise.
- La porte n'est pas correctement fermée. >>> La fermeture de la porte doit émettre un « clic ».
- Un obstacle peut se trouver entre la porte et la partie avant du four. >>> Retirez l'obstacle et fermez correctement la porte.

Des bruits étranges se produisent lorsque le micro-ondes est en marche.

- Un arc électrique apparaît à l'intérieur du four, provenant d'un objet métallique étranger. >>> Retirez l'objet métallique de la cavité du four.
- Les accessoires entrent en contact avec les parois du four. >>> Évitez tout contact avec la porte du four.
- Des couverts et ustensiles de cuisine se trouvent librement à l'intérieur du four. >>> Retirez les couverts et les ustensiles de cuisine de la cavité du four.

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement.

- Vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement et/ou le niveau de puissance appropriés. >>> Sélectionnez la puissance et le temps de cuisson appropriés pour vos aliments.
- La quantité d'aliment peut être supérieure à la normale ou plus froide que le niveau normal. >>> Réglez un temps de cuisson supplémentaire. Vérifiez régulièrement pour éviter que les aliments brûlent.
- Des couverts et ustensiles de cuisine se trouvent librement à l'intérieur du four. >>> Retirez les couverts et les ustensiles de cuisine de la cavité du four.

Les aliments sont très chauds, secs ou brûlés.

- Vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement et/ou le niveau de puissance appropriés. >>> Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance et le temps de cuisson appropriés pour vos aliments. Contactez un agent de service autorisé si votre four est endommagé.

Des bruits se produisent à la fin du temps de cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement peut être en marche. >>> Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que le four soit à l'arrêt. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température baisse jusqu'à un certain niveau.

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.