

Combi Magnetron/Oven Handleiding



MODEL:EBM4544 HI

Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier hebben van dit apparaat.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats.

1. LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR HET VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK
2. De magnetron is niet bedoeld voor kleine kinderen, hulpbehoevenden en/of personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij ze goede begeleiding krijgen, of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
3. Kinderen herkennen de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron daarom niet door kinderen bedienen en plaats het toestel buiten hun kinderen.
4. In geval van rook of vuur in de magnetron: Schakel de magnetron uit, houd de deur gesloten en haal de stekker uit het stopcontact.
5. De magnetron is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - a. Door personeel in lunchruimtes van werkplaatsen, kantoren en andere werkomgevingen
 - b. Door gasten in hotels, motels en vergelijkbare leefomgevingen
 - c. In boerderijen
 - d. In pensions.
6. WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen dienen zonder permanent toezicht niet in de buurt van het apparaat te zijn.
7. Probeer niet deze magnetron met de deur open te gebruiken, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.
8. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen van het apparaat.
9. Het oppervlak van de opslagruimte kan heet worden.
10. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen magnetrondeur schoon te maken. Dit zou krassen in het oppervlak kunnen veroorzaken, die tot de breuk van het glas zouden kunnen leiden.

Inhoudsopgave

Specificaties.....	4
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	4
Beperking van het risico op persoonlijk letsel.....	6
Gevaar.....	6
Vaatwerk en keukengerei.....	7
Indeling van de oven.....	9
Installatie van het draaiplateau.....	9
Belangrijke informatie voor de installatie.....	10
Installatie.....	10
Inbouw afmetingen.....	11
Inbouw.....	11
Installeren van de grill schotel.....	12
Bedieningspaneel en functies.....	13
Werking.....	14
1. Instellen van de klok.....	14
2. Koken in de magnetron.....	14
Functies.....	15
Magnetron.....	15
Hete lucht.....	15
Ventilator grill.....	16
Grill.....	16
Magnetron + hete lucht.....	16
Magnetron + grill.....	16
Ontdooien.....	16
3. Koken met de grill.....	17
4. Koken met hete lucht.....	17
5. Koken met ventilator grill.....	18
6. Koken met hete lucht en onderwarmte.....	18
7. Koken met magnetron en grill.....	19
8. Koken met magnetron en hete lucht.....	19
9. Koken met magnetron en ventilator grill.....	20
10. Koken met magnetron, onderwarmte en hete lucht.....	21
11. Automatische kookprogramma's.....	21
12. Voorverwarm functie.....	23
13. Kinderslot.....	23
14. Specificaties weergave bedieningspaneel.....	23
Problemen oplossen.....	24
Afvalverwerking.....	24
Garantie- en servicebepalingen.....	25

Controleer, na het verwijderen van de verpakking, of de zending compleet en onbeschadigd is. Eventuele gebreken dient u per omgaande te melden aan de leverancier en de verkoper. Latere claims van schades die al bij de levering aanwezig waren worden niet meer in behandeling genomen.

RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN EEN MOGELIJKE EXPLOSIE BIJ OVERMATIGE MAGNETRONSTRALING

- a) Probeer niet om deze oven met de deur open te gebruiken, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.
- b) Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de voorkant van de deur en zorg ervoor dat er op de bodem geen ophoping van restanten van reinigingsmiddelen plaatsvindt op afdichtingsoppervlakken.
- c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag het kookapparaat niet worden gebruikt voordat het door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.

AANVULLENDE OPMERKING:

Wanneer het apparaat niet schoon is, kan dit leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

Specificaties

Model:	EBM4544 HI
Voeding:	230V~50Hz
Stroomverbruik (magnetron)	1650W
Nominaal vermogen (magnetron):	900W
Stroomverbruik (grill)	1750W
Stroomverbruik (convectie)	1750W
Ovenkapaciteit:	44L
Diameter van het draaiplateau:	Ø360mm
Afmetingen:	594x454.5x568 mm
Gewicht:	ca.43 kg

Belangrijke veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING:

Om bij het gebruik van uw apparaat het risico te verminderen op verbrandingen, elektrische schokken, letsel aan personen of overmatige blootstelling aan microgolf-energie dient u de algemene voorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder de volgende:

1. WAARSCHUWING: Vloeibare en andere levensmiddelen mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking aangezien deze kan exploderen.
2. WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een specialist om de afdekking te verwijderen die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven.
3. WAARSCHUWING: Laat kinderen de magnetron alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze in staat zijn om de magnetron op een veilige manier te gebruiken en de gevaren bij onjuist gebruik begrijpen.
4. WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combinatie stand mogen kinderen de magnetron alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen gezien de hoge verkregen temperaturen. (Alleen bij de types met grill).
5. Gebruik alleen keukengerei wat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
6. De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
7. Lees en volg de „RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE EXPLOSIES DOOR TE HOGE MICROGOLF-ENERGIE“
8. Bij het verwarmen of koken van voedsel in brandbare materialen, zoals kunststof of papieren verpakkingen, dient het apparaat in de gaten te worden gehouden in verband met de mogelijkheid van een ontsteking.
9. Als er rook wordt waargenomen, apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
10. Laat geen voedsel overkoken.
11. Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden. Bewaar geen producten als brood, koek e.d. in de ovenruimte.

12. Verwijder metalen sluitingen en metalen handgrepen van papieren of plastic verpakkingen / zakken voordat u ze in de oven zet.
13. Installeer of plaats deze oven alleen in overeenstemming met de installatie-instructies.
14. Eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
15. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bedoelde gebruik zoals omschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Deze oven is speciaal ontworpen om voedsel te verwarmen, koken of drogen. Het is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.
16. Als het netsnoer is beschadigd, dient het door de fabrikant, onze servicedienst of een andere hiervoor gekwalificeerde specialist te worden vervangen door een gelijksoortig netsnoer om gevaar te voorkomen.
17. Plaats of gebruik het apparaat niet buitenshuis.
18. Gebruik deze oven niet in de buurt van water, in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad.
19. Als het apparaat in werking is kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog zijn. De oppervlakken hebben de neiging om warm te worden tijdens het gebruik. Hou het netsnoer uit de buurt van de hete oppervlakken en dek de magnetron niet af en leg geen voorwerpen op de magnetron.
20. Het netsnoer mag niet over het werkblad of de zijkant van de inbouwplaats hangen.
21. Wanneer het apparaat niet goed schoon is kan dit leiden tot beschadiging van de oppervlakken, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
22. De inhoud van zuigflessen en glazen potjes babyvoeding moeten voor het opdienen eerst worden geroerd of geschud en de temperatuur gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
23. In de magnetron verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot een vertraagd opborrelen als het kookpunt wordt bereikt. Wees voorzichtig met verplaatsing van de verpakking.
24. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.
25. Kinderen moeten onder toezicht zijn om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.
26. De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst, tenzij het in een kast is getest.
27. Gebruik het apparaat niet met behulp van een externe timer of met een aparte afstandsbediening.
28. **WAARSCHUWING:** Om een elektrische schok te voorkomen dient u ervoor te zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld als u de lamp verwisselt.
29. Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kleine kinderen dienen daarom op afstand te worden gehouden.
Stoomreinigers mogen niet worden gebruikt voor reiniging van het apparaat.
30. Het oppervlak van gebruikte componenten kan heet zijn.
31. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen ovendeur te reinigen, omdat hierdoor het oppervlak kan worden bekrast wat tot glasbreuk zou kunnen leiden.
32. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig om te voorkomen dat u verwarmingselementen in de oven aanraakt.
33. Gebruik alleen de voor dit apparaat aanbevolen temperatuursensoren (voor ovens met een hiervoor geschikt systeem, om een temperatuursensor te gebruiken).
34. De achterzijde van het apparaat dient tegen een muur te worden geplaatst.

Beperking van het risico op persoonlijk letsel

Aardingsstelsel

GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom

Het aanraken van een deel van de interne onderdelen kan leiden tot ernstig letsel of de dood. Haal het apparaat niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Gevaar door elektrische stroom

Onjuist gebruik van de aarding kan resulteren in een elektrische schok.

Netsnoer niet in een stopcontact steken, voordat het apparaat correct geïnstalleerd en geaard is.

Dit apparaat moet worden geaard. In geval van een kortsluiting vermindert de aarding het risico op een elektrische schok door een aarddraad voor de elektrische stroom. Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met een aarddraad met een geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact die correct geïnstalleerd en geaard is. Richt u tot een gekwalificeerde elektricien of servicemonteur, als u de richtlijnen voor de aarding niet helemaal heeft begrepen of als er twijfel bestaat of het apparaat correct geaard is. Als het noodzakelijk is een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een 3-draads verlengsnoer.

Reiniging

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

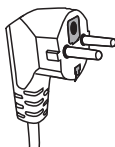
1. Reinig de binnenkant van de oven na gebruik met een licht bevochtigde doek.
2. Reinig de accessoires op de gebruikelijke wijze in een sopje.
3. Het deurframe, de deurafdichtingen en naburige onderdelen moeten voorzichtig met een vochtige doek worden gereinigd als ze vuil zijn.

1. Om de risico's van knopen in het snoer en struikelen over een lang snoer te voorkomen, wordt een kort netsnoer meegeleverd.

2. Als een lang snoer of een verlengsnoer wordt gebruikt:

- 1) De spanning van de stroomkabel of het verlengsnoer dient minstens zo groot te zijn als de spanning van het apparaat zelf.
- 2) Het verlengsnoer moet een geaarde 3-aderige kabel zijn.
- 3) Het verlengsnoer dient zodanig te worden aangebracht dat het niet over de standplaats of het werkblad hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of er per ongeluk over kunnen struikelen.

Tweepolige stekker



Vaatwerk en keukengerei

VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel

Het is voor iedereen, met uitzondering van een gekwalificeerde specialist, gevaarlijk om voor het uitvoeren van onderhouds- en reparatiewerkzaamheden de afdekking te verwijderen die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven.

Zie de instructies in "Materialen, die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron of niet geschikt zijn".

Er bestaan bepaalde niet-metalen serviesen, die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, kunt u het serviesgoed aan de volgende test onderwerpen:

TEST SERVIESGOED:

1. Vul een voor de magnetron geschikte houder met 1 kopje koud water (250 ml) en het serviesgoed in kwestie.
2. Kook het bij vol vermogen gedurende 1 minuut.
3. Voel voorzichtig aan het serviesgoed. Als het lege serviesgoed warm aanvoelt, is het niet geschikt voor het koken in de magnetron.
4. De kooktijd van 1 minuut niet overschrijden.

Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

Materiaal	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Alleen ter afscherming. Kleine, gladde stukjes kunnen worden gebruikt om dunne gedeeltes van vlees of gevogelte af te dekken en om overkoken te voorkomen. Er kunnen vonken ontstaan als de folie te dicht bij de wanden van de binnenruimte komt. De folie dient minstens 2,5 cm van de ovenwanden verwijderd te zijn.
Bruineringschaal	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De bodem van de bruineringschaal moet minstens 5 mm boven het draaiplateau zijn. Door verkeerd gebruik kan het draaiplateau breken.
Serviesgoed	Alleen serviesgoed gebruiken wat geschikt is voor de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of afgebroken serviesgoed.
(Weck-)glazen	Verwijder altijd het deksel. Gebruik het alleen om levensmiddelen op te warmen. De meeste glazen zijn niet hittebestendig en kunnen barsten.
Glaswerk	Alleen hittebestendige ovenschalen. Controleer of er geen metalen rand op zit. Gebruik geen gebarsten of afgebroken glaswerk.
Kookzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet afsluiten met metalen clips. Maak spleten in de folie, zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren bordjes en kopjes	Alleen voor kort verhitten/opwarmen. Laat het apparaat tijdens het koken niet onbeheerd achter.
Servetten	Te gebruiken voor het afdekken tijdens het verwarmen en voor absorptie van vet.
Vetvrij papier	Te gebruiken als afdekking, om spatten te voorkomen of als een afdekking voor het dampen.
Plastic	Alleen voor magnetron geschikt serviesgoed. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Dient als „magnetronbestendig“ te zijn gekenmerkt. Sommige kunststofbakjes worden zacht als het voedsel wordt verwarmd. "Kookzakken" en goed afgesloten plastic zakken dienen direct gespleten, doorboord of ontvlucht te worden.

Huishoudfolie/ vershoudfolie	Alleen voor magnetron geschikte folie gebruiken. Gebruik het om af te dekken tijdens het koken of om het vocht op te slaan. De folie mag het voedsel niet aanraken.
Thermometer	Alleen voor magnetron geschikte thermometer gebruiken (vlees- en suikerthermometer)
Waspapier	Gebruik het voor het afdekken tijdens het koken en om vocht op te slaan.

Materialen die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

Materiaal	Opmerkingen
Aluminium schalen	Kan vonken veroorzaken. Verplaats het voedsel naar een magnetronbestendige schaal.
Voedseldoos met metalen handvat	Kan vonken veroorzaken. Verplaats het voedsel naar een magnetronbestendige schaal.
Metalen servies of servies met metalen delen	Metaal schermt het eten af van de microgolvenenergie. Metaaldelen kunnen vonken veroorzaken.
Metaaldraad	Kan vonken veroorzaken en kan brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kunnen brand in de oven veroorzaken.
Kunststof	Kunststof kan smelten of de vloeistof die erin zit verontreinigen als het is blootgesteld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit in de magnetron en kan dan versplinteren of breken.

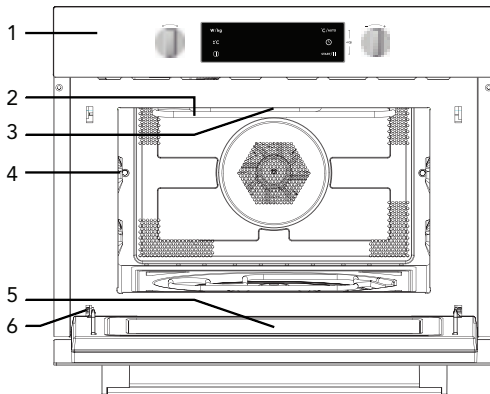
Indeling van de oven

Benaming van de ovenonderdelen en de accessoires

Haal de combi-magnetron uit de doos en alle materialen uit de doos en in de ovenruimte

Uw combi-magnetron wordt geleverd met de volgende accessoires:

Emaïle schotel	1
Draaiing montage	1
Handleiding	1



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Grill-element
- 3 Lamp
- 4 Niveau
- 5 Glazen deur

- 6 Scharnier
- 7 As draaiplateau
- 8 Laag grillrooster
- 9 Hoog grillrooster
- 10 Emaïle schotel



8



9



10

Installatie van het draaiplateau

Inkeping

Emaïle schotel

As draaiplateau



- a. Plaats de emaïle schotel nooit met de onderkant naar boven. De emaïle schotel dient nooit te worden beklemd.
- b. De emaïle schotel moet altijd worden gebruikt bij het koken.
- c. Alle levensmiddelen en de containers moeten bij het koken op de emaïle schotel worden geplaatst.
- d. Neem contact op met de dichtsbijzijnde servicedienst als de emaïle schotel scheurtjes vertoont of is gebroken.

Belangrijke informatie voor de installatie

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Volg de installatie-instructies op en hou er rekening mee dat dit apparaat alleen door een gekwalificeerde specialist dient te worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen aan een correct geïnstalleerd geaard stopcontact worden aangesloten.
- Als een nieuwe stekker nodig is, dient de installatie en kabelaansluiting door een gekwalificeerde elektriciën te worden uitgevoerd. Als de stekker na de installatie niet toegankelijk is dient aan de installatiezijde een meerpolige scheidingsschakelaar aanwezig te zijn met een contactafstand van minstens 3 mm.
- Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden toegepast. Overbelasting kan leiden tot brand.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een netsnoer en een stekker, moet de verbinding worden voorzien van een meerpolige scheidingsschakelaar, die een volledige scheiding kan geven, en het apparaat dient met de vaste bedrading te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de regels voor elektro-installatie.

Tijdens het gebruik
kunnen de toegankelijke
oppervlakken heet worden.

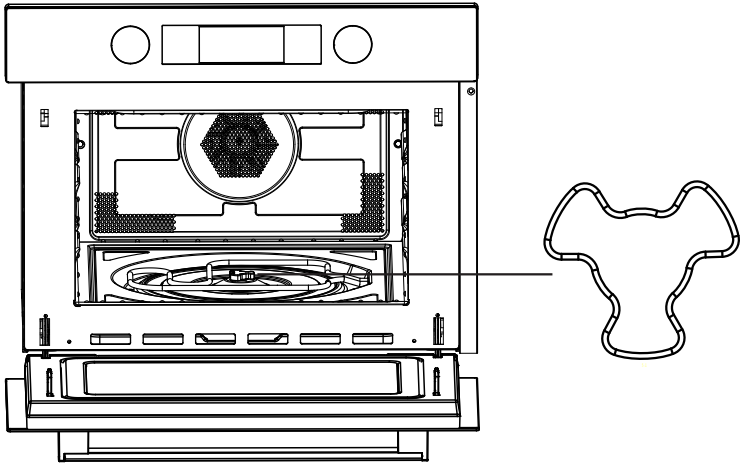


Installatie

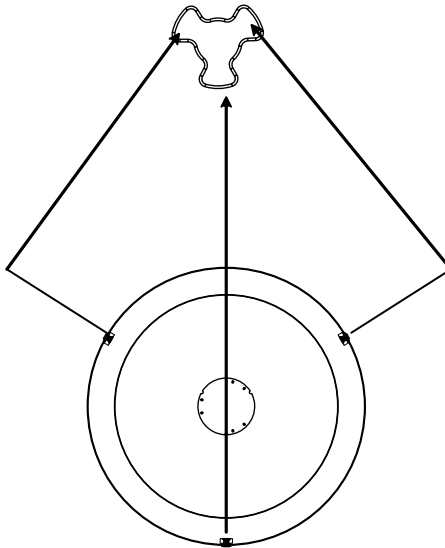
- Gevaar! Haal het apparaat niet uit elkaar. Het aanraken van interne onderdelen kan leiden tot ernstig letsel of de dood.
- Zet de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat om de magnetron voldoende ventilatie is. Aan de achterkant en aan de zijkanten dient minstens 10 cm te worden vrijgehouden.
- Dek de ventilatiegaten niet af.
- De verstelbare pootjes dienen niet te worden verwijderd.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van een warmtebron.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en TV's kunnen van invloed zijn op de werking van de magnetron.

Installeren van de grill schotel

1. Let op de hoeken van de as

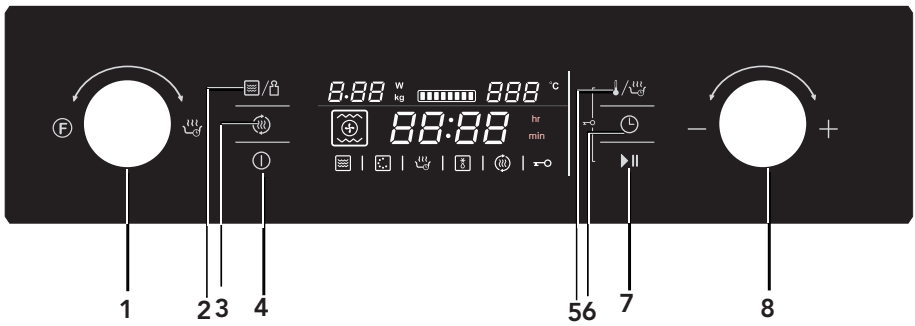


2. Pas de hoek van de grill schotel aan aan de vorm van de as.



3. Plaats de schotel met de inkeping op de as en pas het enigszins aan.

Bedieningspaneel en functies





- 1) Functieknop
- 2) Vermogen/gewicht-toets
- 3) Snel voorverwarmen knop
- 4) Aan/Uit-knop
- 5) Temperatuur/Auto-menu-knop
- 6) Kloктоets
- 7) Start/Pauze-knop
- 8) Keuzeschakelaar

Werking




Deze magnetron maakt gebruik van een moderne elektronische controle om de parameters aan te passen, zodat u uw behoeften bij het koken beter kunt aanpassen.

1. Instellen van de klok







Als de magnetron van stroom wordt voorzien knippert op het beeldscherm "00 00" en de zoemer klinkt eenmaal .

- 1) Draai aan de  knop, om de juiste tijd in te stellen.
(van 00:00 tot 23:59.)
- 2) Na het instellen van de juiste tijd drukt u op  . De tijd is ingesteld.

Opmerking:

- 1) Als u de tijd wilt wijzigen, drukt u op de knop  en houd deze 3 seconden ingedrukt. De huidige tijd verdwijnt en de tijd op het beeldscherm begint te knipperen. Draai aan de  knop om de nieuwe tijd in te stellen en druk op de  knop om de instelling te bevestigen.
- 2) Als u de tijd niet op het beeldscherm wilt zien, drukt u kort op de  knop. De tijd verdwijnt. Als u de  knop weer indrukt verschijnt de tijd weer op het beeldscherm.

2. Koken in de magnetron

- 1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te starten. Op het beeldscherm knippert „01:00“ en het magnetronsymbool verschijnt. Als er geen bewerking volgt binnen 10 seconden, wordt het huidige vermogen automatisch bevestigd.
- 2) Draai aan de  knop om de bereidingstijd in te stellen. De maximale kooktijd is afhankelijk van het gekozen vermogen. Is het vermogen 900W, is de MAXIMALE tijd 30 minuten, bij een ander vermogen is het 90 minuten.
- 3) Druk op de  /  knop om het vermogen van de magnetron aan te passen.
- 4) Draai aan de  knop om het vermogen van de magnetron te bepalen.
- 5) Druk op de  knop om met het koken te beginnen.

Opmerking:

De stappen om de tijd in te stellen met de codering zijn als volgt:

0 - 1 min	: 1 seconde
1 - 5 min	: 10 seconden
5 - 15 min	: 30 seconden
15 - 60 min	: 1 minuut
60 min	: 5 minuten





Magnetronvermogen:












Magnetronvermogen	100%	80%	50%	30%	10%
Weergave	900W	700W	450W	300W	100W

U kunt in de tabel hieronder zien uit welke vermogensniveaus u kunt kiezen en voor welke voedingsmiddelen deze geschikt zijn:











Niveau vermogen	Voedingsmiddel
900W	- kokend water, opwarmen - Koken van kip, vis, groente
700W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen, schaaldieren - Koken van gerechten met eieren en kaas
450W	- Koken van rijst en soep
300W	- Ontdooien - Smelten van chocolade en boter
100W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel - Zachtmaken van consumptieijs - Deeg laten rijzen

Functies











Functie		Gebruik	
	Magnetron		Magnetron Gebruik de magnetron functie voor het koken en verwarmen van groente, aardappelen, rijst, vlees en vis.
	Verwarmen		Hete lucht Met hete lucht kunnen maaltijden worden bereid op dezelfde wijze als in een conventionele oven. De magnetron wordt niet geactiveerd. De oven moet worden voorverwarmd, voordat u het voedsel in de oven kookt.

			Ventilator grill	Ventilator grill Gebruik deze functie om egaal te roosteren en om het gerecht een bruine korst te geven.
			Grill	Grill De grill is zeer geschikt om dunne stukken vlees en vis te bereiden.
	Verwarmen		Hete lucht + Onderwarmte	Gebruik deze functie voor het braden van grote stukken vlees, pizza, etc.
 + 	Combinatie		Hete lucht	Magnetron + hete lucht Gebruik deze functie om gerechten snel te braden.
			Ventilator grill	Magnetron + ventilator grill
			Grill	Magnetron + grill Gebruik deze functie om maaltijden snel te koken en tegelijk een bruine korst te geven (ook opbakken). De magnetron en de grill worden tegelijkertijd geactiveerd. De magnetron kookt en de grill roostert.
	Auto- Programma		P01 –P13	Automatische kookprogramma's
	Ontdooien		d01 + d02	Ontdooien











3. Koken met de grill

- 1) Druk de  knop in om de magnetronfunctie te activeren.
- 2) Draai aan de  knop om de bakwijze te selecteren.  licht op.
- 3) Draai aan de  knop om de grillfunctie te kiezen. Het standaard grill vermogen is het derde niveau.  licht op, als de grillfunctie is gekozen.
- 4) Druk op  om op het grillniveau te komen .
- 5) Draai  om niveau 3 (het MAXIMUM), niveau 2 of niveau 1 (het MINIMUM) te kiezen.
Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan  om de grilltijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 7) Druk op de  knop om de grill te starten.








4. Koken met hete lucht


- 1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.
- 2) Draai aan de  knop om de kookwijze te selecteren. “  „ licht op.
- 3) Draai aan de  knop om de hete lucht functie te selecteren. “  „ licht op.
- 4) Druk op  om in de temperatuurselectie te komen.
- 5) Draai aan  om de temperatuur te selecteren. De temperatuur loopt van 50°C tot 230°C.
Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan  om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 7) Druk op de  knop om te beginnen te koken.


5. Koken met ventilator-grill


- 1) Draai aan de  knop om de magnetronfunctie te selecteren.
 - 2) Draai aan de  knop om de kookwijze te selecteren. „  „ licht op.
 - 3) Draai aan de  knop om de ventilatorgrillfunctie te selecteren. De standaard temperatuur bedraagt 180°C. „  „ licht op, als de ventilatorgrillfunctie is geselecteerd.
 - 4) Druk op  om in de temperatuurselectie te komen.
 - 5) Draai aan  om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren. De temperaturen zijn: 100°C, 105°C, 110°C, 115°C, 120°C, 125°C, 130°C, 135°C, 140°C, 145°C, 150°C, 155°C, 160°C, 165°C, 170°C, 175°C, 180°C, 185°C, 190°C, 195°C, 200°C, 205°C, 210°C, 215°C, 220°C, 225°C, 230°C.
- Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan  om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
 - 7) Druk op de  knop om te beginnen te koken.

6. Koken met hete lucht en onderwarmte


- 1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.
- 2) Draai aan de  knop om de kookwijze te selecteren. „  „ licht op.
- 3) Draai aan de  knop om de hete lucht + onderwarmte functie te selecteren. De standaard temperatuur is 180°C. „  „ licht op, als de hete lucht + onderwarmte functie is geselecteerd.
- 4) Druk op  om de temperatuurinstelling te selecteren.
- 5) Draai aan  om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren. De temperaturen zijn: 100°C, 105°C, 110°C, 115°C, 120°C, 125°C, 130°C, 135°C, 140°C, 145°C, 150°C, 155°C, 160°C, 165°C, 170°C, 175°C, 180°C, 185°C, 190°C, 195°C, 200°C, 205°C, 210°C, 215°C, 220°C, 225°C, 230°C.




Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.



6) Draai aan  om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.


7) Druk op de  knop om te beginnen te koken.


7. Koken met magnetron en grill


1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.


2) Draai aan de  knop om de combinatiefunctie te selecteren. „” en „”, lichten op.


3) Draai aan de  knop om het niveau te selecteren. Het standaard vermogen is niveau 3.  licht op, als de grillfunctie is geselecteerd.


4) Druk op  om de temperatuurinstelling te selecteren.

5) Draai aan  om het vermogen te selecteren.

6) Druk op  om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is niveau 300W.


7) Draai aan  om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.




8) Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.










9) Draai aan  om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.

10) Druk op de  knop om te beginnen te koken.













8. Koken met magnetron en hete lucht


1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.

2) Draai aan de  knop om de kookwijze te selecteren. „”, en „”, lichten op.


- 3) Draai aan de  knop om de hete lucht functie te selecteren. De standaard temperatuur is 180°C. „„ licht op.
- 4) Druk op  om in de temperatuurinstelling te komen.
- 5) Draai aan  om een temperatuur tussen 50°C en 230°C te selecteren.
- 6) Druk op  om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is 300W.
- 7) Draai aan  om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.
- 8) Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 9) Draai aan  om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 10) Druk op de  knop om te beginnen te koken.




9. Koken met magnetron en ventilator grill



- 1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.
- 2) Draai aan de  knop om de combinatiefunctie te selecteren. „„ en „„ lichten op.
- 3) Draai aan de  knop om de kookwijze te selecteren. De standaard temperatuur is 180°C.  licht op, als de functie is geselecteerd.
- 4) Druk op  om in de temperatuurinstelling te komen.
- 5) Draai aan  om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren.
- 6) Druk op  om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is 300W.
- 7) Draai aan  om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.
- 8) Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 9) Draai aan  om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.


10) Druk op de  knop om te beginnen te koken.

10. Koken met magnetron, onderwarmte en hete lucht

1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.


2) Draai aan de  knop om de combinatiefunctie te selecteren. „„ en „„ lichten op.


3) Draai aan de  knop om de hete lucht functie te selecteren. De standaard temperatuur is 180°C.  licht op, als de functie is geselecteerd.


4) Druk op  om in de temperatuurinstelling te komen.


5) Draai aan  om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren.

6) Druk op  om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is 300W.

7) Draai aan  om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.


8) Druk op  om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.




9) Draai aan  om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.





10) Druk op de  knop om te beginnen te koken.

11. Automatische kookprogramma's

Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen het programma te kiezen en het gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld.

1) Druk op de  knop om de magnetronfunctie te activeren.

2) Draai aan de  knop om de kookwijze te selecteren. „„ of „„ lichten op als een autodooi-Auto-menu is geselecteerd. De tijd, het gewicht en het eerste cijfer van het automatische kookprogramma verschijnen op het beeldscherm.




- 3) Draai aan  om een automatisch kookprogramma te kiezen.
„d01“, „d02“ of „P01“, „P02“ ... „P13” verschijnen in het beeldscherm.
- 4) Druk op de  knop.
- 5) Draai aan  om het gewicht van het gerecht te kiezen.
- 6) Druk op de  knop om met het koken te beginnen.

Programma	Categorie	Omschrijving
d01(ontdooien) **	Vlees, gevolgelte en vis	Als u een signaalgeluid hoort stopt de combi-magnetron. Draai het voedsel en druk op de Start / Pauze-knop, om het ontdooiprogramma voort te zetten.
d02(ontdooien) **	Brood, taarten en fruit	
P01**	Groente	Verse groente
P02**	Bijgerechten	Aardappelen – geschild/gekookt
P03*	Bijgerechten	Aardappelen - gebraden Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De combi-magnetron start automatisch de volgende fase van het programma.
P04	Gevogelte / Vis	Delen kip / stukken vis Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De combi-magnetron start automatisch de volgende fase van het programma.
P05*	Baksel	Taarten
P06*	Baksel	Appeltaart
P07*	Baksel	Quiche
P08**	Opwarmen	Drank / Soep
P09**	Opwarmen	Schotel
P10**	Opwarmen	Sausen / Stampotten / Voeding
P11*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvriespizza
P12*	Kant- en klaarmaaltijd	Oven-patat Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De combi-magnetron start automatisch de volgende fase van het programma.
P13*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvries lasagne

- De programma's met een * zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de kooktijd en het voorverwarmingssymbool verschijnt op het beeldscherm. Na het voorverwarmen hoort u een signaal en het voorverwarmingssymbool gaat knipperen.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.

12. Voorverwarmfunctie




De voorverwarmfunctie kan worden geactiveerd na het selecteren van de functies: Convectie, Ventilator-grill, Onderwarmte-convectie, Magnetron-convectie, Magnetron-ventilator-grill en Magnetron-onderwarmte-convectie.




- 1) Druk op de  knop. Het voorverwarmingssymbool verschijnt op het scherm.
- 2) Druk op de  knop om het voorverwarmen te activeren. Als de gewenste temperatuur is bereikt, hoort u 3 signaaltönen. U kunt het voorverwarmen beëindigen doordat u de ovendeur opent of op de  knop drukt.

Opmerking:


De voorverwarmingfunctie werkt alleen als een van de hierboven genoemde functies zijn uitgekozen. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.

13. Kinderslot

Vergrendelen: Druk in de wachtstand "" en "" gedurende 3 seconde, een lange "Piepton" signaleert de activering van het kinderslot en "" licht op.

Ontgrendelen: Druk in de vergrendelde stand "" en "" gedurende 3 seconden, een lange "Piepton" signaleert de ontgrendeling van het kinderslot en "" verdwijnt uit het scherm.

14. Specificaties weergave bedieningspaneel

- Als er bij de programmering geen bewerking plaatsvindt wordt de instelling automatisch na 10 seconden bevestigd. Uitzondering hierop is de eerste tijdsinstelling.
- Bij het instellen van het programma wordt de aanpassing na 3 seconden bevestigd.
- Wanneer de oven in de programmeer- of pauzestand staat, inclusief het auto-menu of ontdooiprogramma, en er binnen 5 minuten geen bewerkingen plaatsvinden, schakelt het apparaat zich uit.
- De ovenverlichting brandt altijd bij een geopende ovendeur.
- De ovenverlichting brandt altijd als de oven in de pauzestand staat.
- De  knop moet worden ingedrukt om het kookproces voort te zetten als de ovendeur tijdens het koken werd geopend.

Problemen oplossen

Normaal	
De magnetron veroorzaakt verstoring van de TV-ontvangst	De radio en TV-ontvangst kunnen worden verstoord tijdens de werking van de magnetron. Het is vergelijkbaar met de verstoring van kleine elektronische apparaten zoals een mixer, stofzuiger of een elektrische ventilator. Dat is normaal.
Zwakke ovenverlichting	Bij het koken met weinig vermogen kan de ovenverlichting zwakker branden. Dat is normaal.
Stoomafzetting op de deur, hete lucht komt uit de openingen	Tijdens het koken komt er stoom uit voedsel. Het meeste trekt door de openingen naar buiten. Maar het is mogelijk dat stoom zich afzet op koele plaatsen, zoals de oven deur. Dat is normaal.
De oven wordt per ongeluk aangezet zonder dat er voedsel in is geplaatst	Het is verboden het apparaat zonder levensmiddelen erin te laten werken. Het is zeer gevaarlijk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan	Het netsnoer is niet goed aangesloten	Netsnoer eruit trekken. Na 10 seconden opnieuw erin steken
	Zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker werkt	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (reparatie door een specialist van ons bedrijf)
	Probleem met het stopcontact	Test het stopcontact met een ander elektrisch apparaat
De oven verwarmt niet	De deur is niet goed gesloten	Deur correct sluiten
Het draaiplateau maakt geluiden als de magnetron in werking is	Vuile wentellagers en bodem van de oven	Reinig de vervuilde delen zoals is aangegeven in "Onderhoud van de magnetron"



Volgens de wet op het afval van elektrische en elektronische apparatuur(AEEA), dient verouderde apparatuur gescheiden te worden ingezameld en te worden gerecycled. Als u dit apparaat op een bepaald moment in de toekomst wilt verwijderen, gooi dit apparaat dat NIET weg met het normale huishoudelijk afval. Lever dit product dan in bij een AEEA inzamelpunt, indien dit beschikbaar is.

GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaillebeschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
 - a. Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
 - b. Voor compressoren geldt een depreciatieregeling gedurende 5 jaar, in gelijke percentages.
6. De garantie omvat uitsluitend het verstrekken van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon wordt omschreven.
NB Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurkosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle materialen met uitzondering van de motorcompressor (zie garantiebepalingen punt 5)
4. Op werkdagen worden de kosten na 17.00 uur met 50% verhoogd.
5. De toeslag voor zaterdagdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 50 % en na 16.00 uur 100%. De toeslag voor zon- en feestdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 200% en na 16.00 uur 300%.
6. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen a contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
7. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt order rembours.

Voor service:

E.S.C.
tel. 0314 – 346646
fax. 0314 – 378232
e-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....

Importeur:

DOMEST Import - Export B.V.
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 e-mail: service@domest.nl

Mikrowelle/Kompaktbackofen

Bedienungsanleitung



MODEL:EBM4544 HI

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten
Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig.
Wenn Sie den Instruktionen folgen, werden Sie viele
Jahre Freude an dem Gerät haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

1. BITTE LESEN SIE DIES SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE ES FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUF

2. Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren oder mehr benutzt werden, ebenso wie von Personen mit geminderter sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen , falls sie Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Benutzen dieses Gerätes bekommen haben, und auf die entsprechenden Gefahren hingewiesen wurden. Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung seitens des Benutzers soll nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.

3. Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.

4. Falls sich Rauch entwickelt, schalten Sie das Gerät ab oder ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie die Tür geschlossen, um etwaige Flammen zu ersticken.

5. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt:

- Essräume des Personals in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Durch Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Frühstückspension.

6. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiss. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollen ohne konstante Aufsicht nicht in der Nähe sein.

7. Die Mikrowelle soll mit geöffneter Dekor Tür benutzt werden (für Mikrowellen mit Dekor Tür)

8. Der Dampfreiniger soll nicht benutzt werden.

9. Die Oberfläche des Staufachs kann heiß werden.

10. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer, um die Ofenglastür zu säubern. Dies verursacht Oberflächenkratzer, die zu einem Zerschneiden des Glases führen können.

11. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollen ohne konstante Aufsicht nicht in der Nähe sein.

Inhaltsverzeichnis

Spezifikationen	4
Wichtige Sicherheitsinstruktionen	4
Reduzierung des Verletzungsrisikos von Personen	6
GEFAHR	6
Geschirr und	7
andere Utensilien	7
Einrichtung ihres Ofens	9
Installation des Drehtellers	9
Wichtige Information zur Installation	10
Aufstellung	10
Einbaumaße	11
Einbau	11
Installieren der Grillpfanne	12
Bedienfeld und Funktionen	13
Bedienung	14
1. Einstellung der Uhrzeit	14
2. Kochen in der Mikrowelle	14
Funktionen	15
Mikrowelle	15
Heißluft	15
Gebläsegrill	16
Grill	16
Mikrowelle + Heißluft	16
Mikrowelle + Grill	16
Auftauen	16
3. Kochen mit dem Grill	17
4. Kochen mit Heißluft	17
5. Kochen mit Gebläsegrill	18
6. Kochen mit Heißluft und Unterhitze	18
7. Kochen mit Mikrowelle und Grill	19
8. Kochen mit Mikrowelle und Heißluft	19
9. Kochen mit Mikrowelle und Gebläsegrill	20
10. Kochen mit Mikrowelle, Unterhitze und Heißluft	21
11. Automatische Kochprogramme	21
12. Vorheizfunktion	23
13. Kindersicherung	23
14. Display Spezifikationen	23
Fehlerbehebung	24
Abhilfe	24

Bitte prüfen Sie nach entfernen der Verpackung die Sendung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit. Eventuelle Mängel sind dem Lieferanten und dem Verkäufer umgehend anzuzeigen. Spätere Reklamationen von Schäden die bereits bei Lieferung vorhanden waren können nicht berücksichtigt werden.

HINWEISE ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER EXPLOSIONEN BEI ZU HOHER MIKROWELLENENERGIE

- a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu schädlicher Einwirkung von Mikrowellenenergie führen kann.
- b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen den Ofen und die Vorderseite der Tür oder erlauben nicht, dass sich am Boden Rückstände von Reinigungsmitteln auf Dichtungsflächen ansammeln.
- c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

NACHTRAG

Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Spezifikationen

Model:	EBM4544 HI
Spannungsversorgung:	230V~50Hz
Bemessungsausgangsleistung (Mikrowelle)	1650W
Leistungsaufnahme (Mikrowelle):	900W
Bemessungsausgangsleistung (Grill)	1750W
Bemessungsausgangsleistung (Heißluft)	1750W
Ofenkapazität:	44L
Durchmesser des Drehtellers:	Ø360mm
Maße:	594x454.5x568 mm
Gewicht:	ca.43 kg

Wichtige Sicherheitsinstruktionen

WARNUNG

Um bei Inbetriebnahme Ihres Gerätes das Risiko von Feuer, Stromschlag, Verletzungen oder die Belastung durch übermäßiger Mikrowellenenergie zu reduzieren, beachten Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

1. WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren können.
2. WARNUNG: Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, die Abdeckung die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, zu entfernen.
3. WARNUNG: Kindern darf die Benutzung des Ofens ohne nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
4. WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.(Nur bei Grill-Serie)
5. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr.
6. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden und Nahrungs-Ablagerungen müssen entfernt werden.
7. Lesen und befolgen Sie: „HINWEISE ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER EXPLOSIONEN BEI ZU HOHER MIKROWELLENENERGIE“
8. Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Gerät wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
9. Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
10. Lassen Sie nichts überkochen..
11. Verwenden Sie den Gar-Raum nicht als Lagerraum. Bewahren Sie keine Gegenstände, wie Brot, Kekse, etc. im Inneren des Ofens.

12. Entfernen Draht Twist-Krawatten und Metallgriffe aus Papier oder Kunststoff-Behältern /Tüten bevor Sie diese in den Ofen geben.
13. Installieren oder Plazieren Sie diesen Ofen nur in Übereinstimmung der Installations-Anweisungen.
14. Eier mit Schale oder hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
15. Benutzen Sie dieses Gerät nur für die vorgesehene Verwendung, wie im Handbuch beschrieben. Benutzen Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Ofen ist speziell zum Heizen entworfen. Es ist nicht zur industriellen Nutzung oder zur Nutzung im Labor vorgesehen.
16. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
17. Lagern oder nutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
18. Verwenden Sie diesen Backofen nicht in der Nähe von Wasser, in einem feuchten Keller oder in der Nähe eines Swimmingpools.
19. Wenn das Gerät arbeitet, kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen hoch sein. Die Oberflächen neigen dazu, während der Nutzung heiß zu werden. Halten Sie das Kabel von der heißen Oberfläche fern und decken Sie den Ofen nicht ab beziehungsweise legen Sie keine Gegenstände auf dem Ofen ab.
20. Das Kabel darf nicht über die Tischkante oder Kante des Standplatzes hängen.
21. Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
22. Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
23. Beim Mikrowellen-Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen, daher Vorsicht beim Umgang mit dem Behälter.
24. Das Gerät ist nicht zur Nutzung bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduziertem physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder es ist eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, gegeben.
25. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
26. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank platziert werden, es sei denn, es ist in einem Schrank getestet.
27. Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
28. WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.
29. Zugängliche Teile können während der Benutzung heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
30. Die Oberfläche verwendeter Komponenten kann heiß werden.
31. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber um die gläserne Ofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche verkratzen können, was zum Zerschlagen des Glases führen kann.
32. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
33. Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler. (für Öfen mit einer vorgesehenen Anlage, um einen Temperatur-Messfühler verwenden.)
34. Die Rückseite des Geräts soll an eine Wand gestellt werden

Reduzierung des Verletzungsrisikos von Personen

Erdungsanlage

GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom

Die Berührung einiger der internen Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Zerlegen Sie das Gerät nicht.

WARNUNG

Gefahr durch elektrischen Strom

Unsachgemäßer Gebrauch der Erdung kann zu einem elektrischen Schlag führen.

Nicht in eine Steckdose stecken, bis das Gerät richtig installiert und geerdet ist.

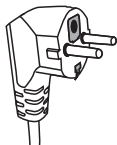
Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses, reduziert die Erdung die Gefahr eines Stromschlags durch einen Erdungsdraht für den elektrischen Strom. Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit einem Erdungskabel mit Schukostecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn die Anweisungen zur Erdung nicht vollständig verstanden sind, oder wenn Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist. Wenn es erforderlich ist ein Verlängerungskabel verwenden, verwenden Sie nur ein 3-Draht-Verlängerungskabel.

Reinigung

Achten Sie darauf, das Gerät vom Netz zu ziehen.

1. Reinigen Sie das Innere des Ofens nach der Verwendung mit einem leicht feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise in Seifenwasser.
 3. Der Türrahmen, Türdichtung und benachbarte Teile müssen vorsichtig mit einem feuchten Tuch, gereinigt werden, wenn sie sind verschmutzt.
1. Zur Verringerung der Risiken, die sich aus Verknotung des Kabels oder Stolpern über ein längeres Kabel ergeben, ist ein kurzes Stromkabel mitgeliefert.
 2. Wenn ein langes Kabel Set oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - 1) Das vermerkte Spannung der Netzleitung oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Gerätes sein.
 - 2) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-Draht-Kabel sein.
 - 3) Das lange Kabel sollten so angeordnet sein, dass es nicht über die Standfläche oder die Tischplatte hängt, wo Kindern daran ziehen oder ungewollt darüber stolpern können.

Zweipoliger Stecker



Geschirr und andere Utensilien

VORSICHT

Verletzungsgefahr

Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, zur Durchführung von Wartungs- oder Reparatur-Operationen die Abdeckung die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, zu entfernen.

Siehe die Anweisungen unter "Materialien, die für die Verwendung im Mikrowellenherd geeignet sind oder nicht."

Es gibt bestimmte nicht-metallischen Geschirre, die für die Verwendung in der Mikrowelle nicht geeignet sind. Wenn Sie Zweifel haben, können Sie das Geschirr mit dem folgenden Verfahren testen:

GESCHIRR TEST:

1. Füllen Sie einen Mikrowellen geeigneten Behälter mit 1 Tasse (250 ml) kaltem Wasser und dem fraglichen Geschirr.
2. Kochen Sie es bei maximaler Kraft für 1 Minute.
3. Fühlen Sie vorsichtig an dem Geschirr. Wenn das leere Geschirr warm ist, ist es nicht zum Kochen mit der Mikrowelle geeignet.
4. Überschreiten Sie nicht die 1 Minute Kochzeit.

Materialien die für die Verwendung im Mikrowellenherd geeignet sind

Material	Bemerkungen
Aluminium Folie	Nur zur Abschirmung. Kleine, glatte Stücke können verwendet werden, um dünne Teile von Fleisch oder Geflügel zu bedecken, um Überkochen zu vermeiden. Funkenbildung kann auftreten, wenn die Folie zu nah an die Wänden im Innenraum kommt. Die Folie sollte mindestens 2,5 cm von den Backofenwänden entfernt sein.
Bräunungsschale	Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers. Der Boden des Bräunungsschale mindestens 5mm über dem Drehtisch sein. Bei falscher Verwendung kann die Drehscheibe brechen.
Geschirr	Nur Mikrowellen geeignetes Geschirr. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine gerissen bzw. abgesplitterte Gefäße.
(Einweck-)Gläser	Entfernen Sie immer den Deckel. Verwenden Sie es nur um Lebensmittel aufzuwärmen. Die meisten Gläser sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.
Glaswaren	Nur hitzebeständige Ofen Glaswaren. Stellen Sie sicher, dass es keinen Metallrand gibt. Verwenden Sie keine gerissen bzw. abgesplitterte Gefäße.
Kochbeutel	Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metall-Clips verschließen. Machen Sie Schlitze in die Folie, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und Tassen	Nur zum kurzzeitigen Erhitzen/Erwärmen. Lassen Sie das Gerät beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
Papierhandtücher	Verwendbar zum Abdecken beim Erwärmen und zur Absorption von Fett.
Pergamentpapier	Verwenden Sie als Abdeckung, um Spritzer zu verhindern oder als Hülle zum Dämpfen.
Plastik	Nur Mikrowellen geeignetes Geschirr. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers. Sollte als „mikrowellensicher“ gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn das Essen erhitzt wird. "Kochbeutel" und dicht geschlossene Plastiktüten sollten direkt geschlitzt, durchlöchert oder entlüftet werden.

Klarsichtfolie/ Frischhaltefolie	Nur Mikrowellen geeignete Folie. Verwenden Sie sie zum Abdecken beim Kochen um Feuchtigkeit zu speichern. Die Folie darf die Nahrung nicht berühren.
Thermometer	Nur Mikrowellen geeignete Thermometer. (Fleisch- und Zuckerthermometer)
Wachspapier	Verwenden Sie es zum Abdecken beim Kochen um Feuchtigkeit zu speichern.

Materialien die für die Verwendung im Mikrowellenherd nicht geeignet sind

Material	Bemerkungen
Aluminiumschale	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Nahrungsmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Nahrungsmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
Metallgeschirr oder Geschirr mit Metallteilen	Metall schirmt das Essen von Mikrowellenenergie ab. Metallteile können zu Funkenbildung führen.
Metalldraht	Kann zu Funkenbildung führen und kann Feuer im Ofen auslösen.
Papiertüten	Können Feuer im Ofen verursachen.
Kunststoff	Kunststoff kann schmelzen oder die Flüssigkeit im Inneren verunreinigen, wenn er hohen Temperaturen ausgesetzt ist. .
Holz	Holz trocknet im Mirkowellenofen aus und kann splintern oder brechen.

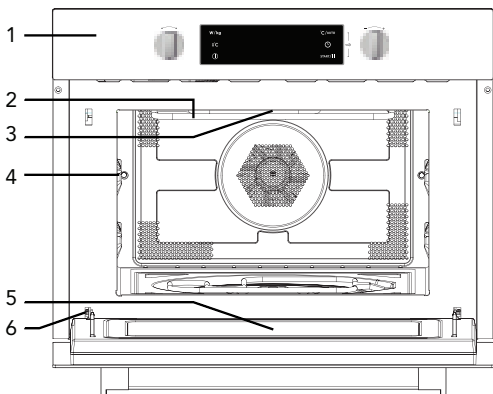
Einrichtung ihres Ofens

Bezeichnung der Ofenteile und des Zubehörs

Entfernen Sie den Backofen und alle Materialien aus dem Karton und Garraum

Ihr Ofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- Emaillie Teller 1
- Drehring Montage 1
- Bedienungsanleitung 1



8



9



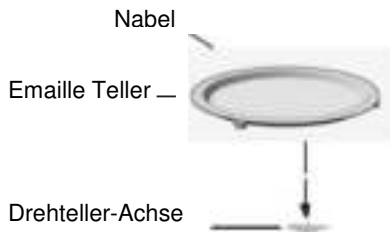
10



- 1 Bedienfeld
- 2 Grillelement
- 3 Licht
- 4 Level
- 5 Türglas

- 6 Scharnier
- 7 Drehteller-Achse
- 8 kurzer Grillrost
- 9 langer Grillrost
- 10 Grillpfanne

Installation des Drehtellers



- a. Stellen Sie niemals den Emaillie Teller mit der Unterseite nach oben. Der Emaillie Teller sollte niemals eingeschränkt sein.
- b. Der Emaillie Teller muss immer beim Kochen verwendet werden
- c. Alle Lebensmittel und Lebensmittelbehälter müssen beim Kochen auf den Emaillie Teller gestellt werden.
- d. Bitte kontaktieren Sie ihr nächstes Servicecenter, wenn der Emaillie Teller Risse hat oder zerbrochen ist.

Wichtige Information zur Installation

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in einem kommerziellen Umfeld vorgesehen.
- Bitte beachten Sie die Installationsanweisungen und beachten Sie, dass dieses Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden sollte.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schuko-Steckdose angeschlossen werden.
- Wird ein neuer Stecker benötigt, muss die Installation und Kabelverbindung von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht zugänglich ist, muss auf der Installationsseite eine all-polige Trennvorrichtung vorhanden sein mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm.
- Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Eine Überlastung kann zu Feuer führen.
- Ist das Gerät nicht mit einem Stromkabel und einem Stecker versehen, muss die Verbindung mit einer Kontakttrennung in allen Polen ausgerüstet sein, die die volle Trennung geben, und das Gerät muss in der festen Verkabelung in Übereinstimmung mit den Vorschriften zur Elektroinstallation eingebaut werden.

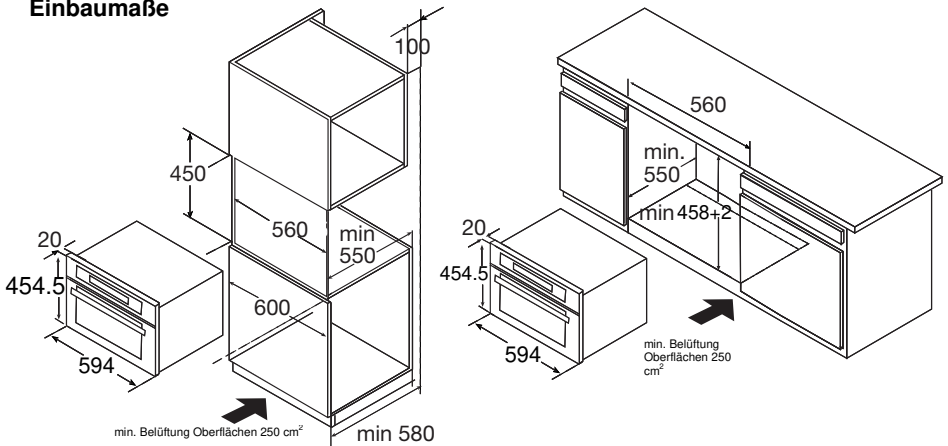
Während des Betriebes
können die zugänglichen
Oberflächen heiß werden.



Aufstellung

- Gefahr! Zerlegen Sie das Gerät nicht. Die Berührung der inneren Bauteile des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen oder zum Tod führen.
- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine feste, ebene Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass um den Mikrowellenofen eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. An der Rückseite und an den Seiten sollten mindestens 10 cm frei sein.
- Verdecken Sie nicht die Lüftungsöffnungen.
- Die verstellbaren Füße sollten nicht entfernt werden.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in die Nähe einer Wärmequelle.
- Sende- und Empfangsgeräte wie Radios oder Fernseher können Auswirkungen auf den Betrieb der Mikrowelle haben.

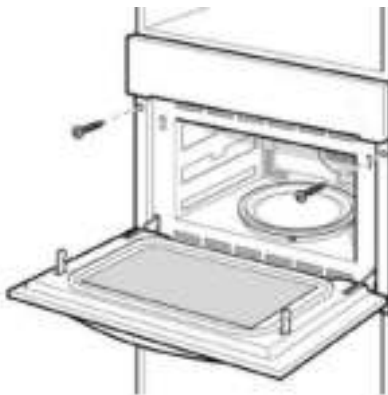
Einbaumaße



Hinweis: Es sollte Freiraum über dem Ofen sein.

Einbau

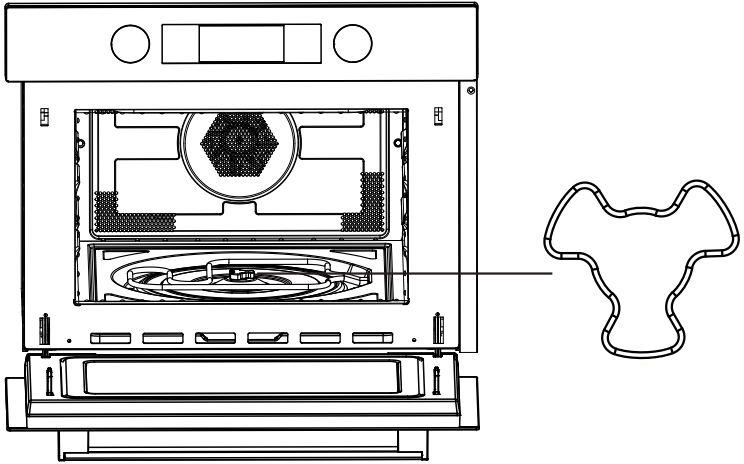
- Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Gerätes nicht halten und kann abbrechen.
1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in die Box, um sicherzustellen, dass sie in der Mitte ist.
 2. Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Mikrowelle mit den Schrauben, die geliefert wurden.



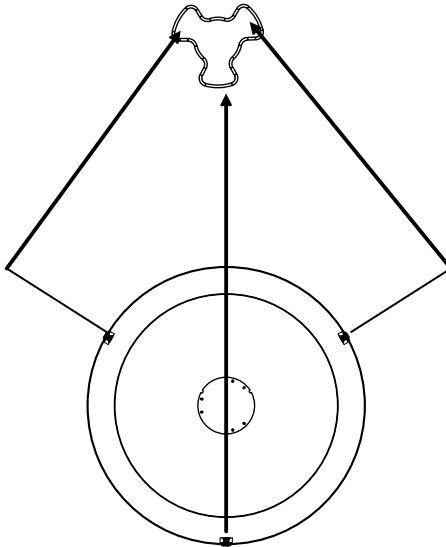
- Schieben Sie das Gerät und zentrieren es.
- Knicken Sie das Verbindungskabel nicht.
- Schrauben Sie das Gerät ein.
- Der Platz zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten geschlossen werden.

Installieren der Grillpfanne

1. Achten Sie auf den Achswinkel

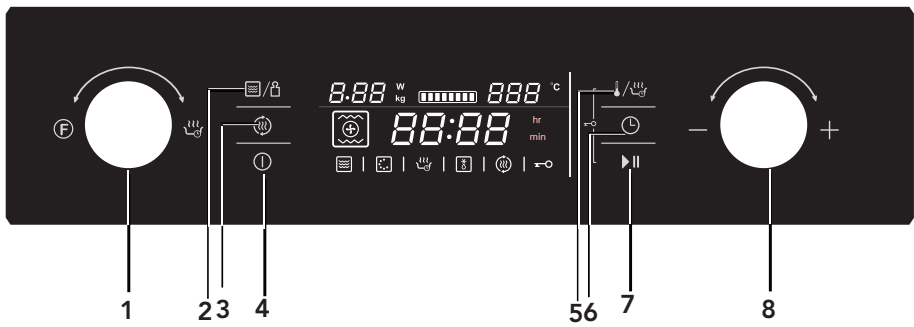


2. Justieren Sie den Winkel der Grillpfanne und der Welle.



3. Setzen Sie die Pfanne in den Hohlraum und passen Sie sie leicht an.

Bedienfeld und Funktionen





- 1) Funktionsknopf
- 2) Leistung/Gewicht taste
- 3) Schnelles Vorheizen Taste
- 4) An/Aus Taste
- 5) Temperatur / Auto-Menü-Taste
- 6) Uhr Taste
- 7) Start/Pause Taste
- 8) Wahlschalter

Bedienung






Diese Mikrowelle nutzt eine moderne elektronische Steuerung zur Einstellung der Parameter, damit Sie Ihre Bedürfnisse beim Kochen besser anpassen können.

1. Einstellung der Uhrzeit






Wenn die Mikrowelle Strom versorgt wird, blinkt die Anzeige "00:00" und der Summer klingelt einmal.

- 1) Drehen Sie den  Knopf, um die richtige Uhrzeit einzustellen.
(von 00:00 bis 23:59.)
- 2) Nachdem Sie die richtige Zeit eingestellt haben, drücken Sie  .
Die Uhr ist gestellt.

Hinweis:

- 1) Wenn Sie die Zeit ändern wollen, drücken Sie die  Taste und halten sie für 3 Sekunden. Die aktuelle Zeit verschwindet und die Zeit im Display beginnt zu blinken.
Drehen Sie den  Knopf, um die neue Uhrzeit einzustellen und drücken Sie die  Taste um die Einstellung zu bestätigen.
- 2) Wenn Sie die Uhrzeit nicht im Display sehen wollen, drücken Sie kurz die  Taste. Die Zeit verschwindet. Wenn Sie die  Taste wieder drücken, erscheint die Uhrzeit wieder auf dem Display.

2. Kochen in der Mikrowelle

- 1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu starten. Im Display blinkt „01:00“ und das Mikrowellensymbol erscheint. Erfolgt kein Betrieb innerhalb von 10 Sekunden, wird die aktuelle Leistung automatisch bestätigt.
- 2) Drehen Sie den  Knopf zum Einstellen der Koch-Zeit. Die maximale Kochzeit richtet sich nach der ausgewählten Leistung. Ist die Leistung 900W, ist die MAXIMALE Zeit 30 Minuten, bei anderer Leistung sind es 90 Minuten.
- 3) Drücken Sie die  Taste um die Leistung der Mikrowelle anzupassen.
- 4) Drehen Sie den  Knopf um die Leistung der Mikrowelle zu bestimmen.
- 5) Drücken Sie die  Taste um mit dem Kochen zu beginnen.

Hinweis:

Die Stufen zur Einstellung der Zeit mit dem Codierschalter sind wie folgt:

0 ---1 min	: 1 Sekunde
1 --- 5 min	: 10 Sekunden
5—15 min	: 30 Sekunden
15-60 min	: 1 Minute
60 min	: 5 Minuten

Mikrowellenleistung:













Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	10%
Anzeige	900W	700W	450W	300W	100W

Sie können aus der Tabelle unten entnehmen, welches Leistungsniveau Sie auswählen können und für welche Nahrungsmittel diese geeignet sind:











Leistungsniveau	Nahrungsmittel
900W	- kochendes Wasser, Aufwärmen - Kochen von Huhn, Fisch, Gemüse
700W	- Aufwärmen - Kochen von Pilzen, Schellfisch - Kochen von Gerichten mit Eiern und Käse
450W	- Kochen von Reis und Suppe
300W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
100W	- Auftauen von sensiblen/empfindlicher Speisen - Auftauen von unregelmäßig geformten Lebensmitteln - Weichmachen von Eiscreme - Teig gehen lassen

Funktionen











Funktion		Modus		
	Mikrowelle		Mikrowelle	Mikrowelle Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion zum Kochen und Erhitzen von Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fleisch und Fisch.
	Heizen		Heißluft	Heißluft Mit Heißluft kann man Mahlzeiten in der gleichen Weise zubereiten, wie in einem konventionellen Ofen. Die Mikrowelle wird nicht aktiviert. Der Backofen muss vorgeheizt werden, bevor Sie das Essen im Ofen garen.

			Gebläsegrill	Gebläsegrill Nutzen Sie diese Funktion zum gleichmäßigen Braten und um dem Gericht eine braune Kruste zu geben.
			Grill	Grill Der Grill ist sehr gut geeignet um dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten.
	Heizen		Heiße Luft + Unterhitze	Verwenden Sie diese Funktion zum Braten großer Fleischstücke, Pizza, usw.
 + 	Kombination		Heißluft	Mikrowelle + Heißluft Verwenden Sie diese Funktion um Gerichte schnell zu braten.
			Gebläsegrill	Mikrowelle + Gebläsegrill
			Grill	Mikrowelle + Grill Verwenden Sie diese Funktion, um Mahlzeiten schnell zu kochen und zur gleichen Zeit der Mahlzeit eine braune Kruste (auch überbacken) zu geben. Die Mikrowelle und Grill sind zur gleichen Zeit aktiviert. Die Mikrowelle kocht und der Grill röstet.
	Heiße Luft + Unterhitze		Verwenden Sie diese Funktion zum Braten großer Fleischstücke, Pizza, usw.	
	Auto-Programme		P01 –P13	Automatische Kochprogramme
	Auftauen		d01 + d02	Auftauen











3. Kochen mit dem Grill

- 1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen.  leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie den  Knopf um den Grillmodus auszuwählen. Die Standard-Grillleistung ist die dritte Ebene.  leuchtet auf, wenn die Grillfunktion ausgewählt ist.
- 4) Drücken Sie  um auf den Grilllevel zu gelangen.
- 5) Drehen Sie  um Level 3 (das MAXIMUM), Level 2 oder Level 1 (das MINIMUM) auszuwählen.
Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Der Standardzeit beträgt 10 Minuten.
- 6) Drehen Sie  um die Grillzeit auszuwählen. Die maximale Zeit sind 90 min.
- 7) Drücken Sie die  Taste um dem Grill zu starten.








4. Kochen mit Heißluft


- 1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen. „  „ leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie den  Knopf um den Heißluftmodus auszuwählen. „  „ leuchtet auf.
- 4) Drücken Sie  um auf den Temperaturmodus zu gelangen.
- 5) Drehen Sie  um die Temperatur auszuwählen. Die Temperatur reicht von 50°C bis 230°C.
Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Der Standardzeit beträgt 10 Minuten.
- 6) Drehen Sie  um die Kochzeit auszuwählen. Die maximale Zeit sind 5 Stunden.
- 7) Drücken Sie die  Taste um mit dem Kochen zu beginnen.


5. Kochen mit Gebläsegrill


- 1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen. „“, leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie den  Knopf um den Gebläsegrillmodus auszuwählen. Die Standardtemperatur beträgt 180°C. „“, leuchtet auf, wenn die Gebläsegrillfunktion gewählt ist.
- 4) Drücken Sie  um auf die Temperatúrauswahl zu gelangen.
- 5) Drehen Sie  um eine Temperatur zwischen 100°C und 230°C auszuwählen. Die Temperaturen sind: 100°C, 105°C, 110°C, 115°C, 120°C, 125°C, 130°C, 135°C, 140°C, 145°C, 150°C, 155°C, 160°C, 165°C, 170°C, 175°C, 180°C, 185°C, 190°C, 195°C, 200°C, 205°C, 210°C, 215°C, 220°C, 225°C, 230°C.
Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Der Standardzeit beträgt 10 Minuten.
- 6) Drehen Sie  um die Kochzeit auszuwählen. Die maximale Zeit sind 5 Stunden.
- 7) Drücken Sie die  Taste um mit dem Kochen zu beginnen.

6. Kochen mit Heißluft und Unterhitze


- 1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen. „“, leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie den  Knopf um den Heißluft + Unterhitze Modus auszuwählen. Die Standardtemperatur beträgt 180°C. „“, leuchtet auf, wenn die Heißluft + Unterhitze Funktion gewählt ist.
- 4) Drücken Sie  um auf die Temperatúrauswahl zu gelangen.
- 5) Drehen Sie  um eine Temperatur zwischen 100°C und 230°C auszuwählen. Die Temperaturen sind: 100°C, 105°C, 110°C, 115°C, 120°C, 125°C, 130°C, 135°C, 140°C, 145°C, 150°C, 155°C, 160°C, 165°C, 170°C, 175°C, 180°C, 185°C, 190°C, 195°C, 200°C, 205°C, 210°C, 215°C, 220°C, 225°C, 230°C.




Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Der Standardzeit beträgt 10 Minuten.



6) Drehen Sie  um die Kochzeit auszuwählen. Die maximale Zeit sind 5 Stunden.


7) Drücken Sie die  Taste um mit dem Kochen zu beginnen.


7. Kochen mit Mikrowelle und Grill


1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.


2) Drehen Sie den  Knopf um den Kombinationsmodus auszuwählen. „“ und „“, leuchten auf.


3) Drehen Sie den  Knopf um den Modus auszuwählen. Die Standardleistung ist Level 3.  leuchtet auf, wenn die Grillfunktion ausgewählt ist.


4) Drücken Sie  um auf die Temperatúrauswahl zu gelangen.


5) Drehen Sie  um die Leistung auszuwählen.

6) Drücken Sie  um die Leistung zu wählen. Die Standardleistung ist Level 300W.


7) Drehen Sie  um 700W, 450W, 300W oder 100W auszuwählen.




8) Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Der Standardzeit beträgt 10 Minuten.












9) Drehen Sie  um die Kochzeit auszuwählen. Die maximale Zeit sind 90 Minuten.

10) Drücken Sie die  Taste um mit dem Kochen zu beginnen.















8. Kochen mit Mikrowelle und Heißluft

1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.

2) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen. „“ und „“, leuchten auf.


- 3) Drehen Sie den  Knopf um den Heißluftmodus auszuwählen. Die Standardtemperatur beträgt 180°C. „“, leuchtet auf.
- 4) Drücken Sie / um auf die Temperatúrauswahl zu gelangen.
- 5) Drehen Sie  um eine Temperatur zwischen 50°C und 230°C auszuwählen.
- 6) Drücken Sie / um die Leistung zu wählen. Die Standardleistung 300W.
- 7) Drehen Sie  um 700W, 450W, 300W oder 100W auszuwählen.
- 8) Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Der Standardzeit beträgt 10 Minuten.
- 9) Drehen Sie  um die Kochzeit des Grills auszuwählen. Die maximale Zeit sind 90 Minuten.
- 10) Drücken Sie die  Taste um mit dem Kochen zu beginnen.




9. Kochen mit Mikrowelle und Gebläsegrill



- 1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie den  Knopf um den Kombinationsmodus auszuwählen. „“, und „“, leuchten auf.
- 3) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen. Die Standardtemperatur beträgt 180°C.  leuchtet auf, wenn die Funktion gewählt ist.
- 4) Drücken Sie / um auf die Temperatúrauswahl zu gelangen.
- 5) Drehen Sie  um eine Temperatur zwischen 100°C und 230°C auszuwählen.
- 6) Drücken Sie / um die Leistung zu wählen. Die Standardleistung 300W.
- 7) Drehen Sie  um 700W, 450W, 300W oder 100W auszuwählen.
- 8) Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Die Standardzeit beträgt 10 Minuten.
- 9) Drehen Sie  um die Kochzeit des Grills auszuwählen. Die maximale Zeit sind 90 Minuten.

10) Drücken Sie die ► || Taste um mit dem Kochen zu beginnen.


10. Kochen mit Mikrowelle, Unterhitze und Heißluft


1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.


2) Drehen Sie den  Knopf um den Kombinationsmodus auszuwählen. „“ und „“ leuchten auf.


3) Drehen Sie den  Knopf um den Heißluftmodus auszuwählen. Die Standardtemperatur beträgt 180°C.  leuchtet auf, wenn die Funktion gewählt ist.

4) Drücken Sie  um auf die Temperatursymbol zu gelangen.

5) Drehen Sie  um eine Temperatur zwischen 100°C und 230°C auszuwählen.

6) Drücken Sie  um die Leistung zu wählen. Die Standardleistung 300W.

7) Drehen Sie  um 700W, 450W, 300W oder 100W auszuwählen.


8) Drücken Sie  um die Zeiteinstellung zu wählen. Die Standardzeit beträgt 10 Minuten.




9) Drehen Sie  um die Kochzeit des Grills auszuwählen. Die maximale Zeit sind 90 Minuten.


10) Drücken Sie die ► || Taste um mit dem Kochen zu beginnen.



11. Automatische Kochprogramme

Es gibt 15 automatische Garprogramme. Sie müssen nur noch das Programm auswählen und das Gewicht eingeben. Die Leistung, Zeit und Temperatur sind bereits eingestellt.


1) Drücken Sie die  Taste um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.

2) Drehen Sie den  Knopf um den Kochmodus auszuwählen. „“ oder „“ leuchten auf wenn ein Auftau-Auto-Menü ausgewählt wurden. Zeit, Gewicht, die erste Zahl des automatischen Kochprogramms erscheinen im Display.

3) Drehen Sie  um ein automatisches Kochprogramm auszuwählen. „d01“, „d02“ or „P01“, „P02“ ... „P13“ erscheinen auf dem Display.

4) Drücken Sie die  /  Taste.

5) Drehen Sie  um des Gewicht des Gerichtes auszuwählen.


6) Drücken Sie die  || Taste um mit dem Kochen zu beginnen.



Programm	Kategorie	Beschreibung
d01 (auftauen) **	Fleisch, Geflügel und Fisch	Wenn Sie einen Signalton hören, stoppt der Kombi-Mikrowellen-Ofen. Wenden Sie das Gargut, und drücken Sie die Start / Pause-Taste, um das Auftauen Programm fortzusetzen.
d02 (auftauen) **	Brot, Kuchen und Obst	
P01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P02**	Beilagen	Kartoffeln – geschält/gekocht
P03*	Beilagen	Kartoffeln – gebraten Wenn Sie einen Signalton hören, wenden Sie das Gargut. Die Kombi-Mikrowellen Backofen startet automatisch die nächste Phase.
P04	Geflügel / Fisch	Hähnchenteile / Fischstücke Wenn Sie einen Signalton hören, wenden Sie das Gargut. Die Kombi-Mikrowellen Backofen startet automatisch die nächste Phase.
P05*	Gebäck	Kuchen
P06*	Gebäck	Apfelkuchen
P07*	Gebäck	Quiche
P08**	Aufwärmen	Getränke / Suppe
P09**	Aufwärmen	Tellergerichte
P10**	Aufwärmen	Saucen / Eintöpfe / Speisen
P11*	Fertiggerichte	Tiefkühl-Pizza
P12*	Fertiggerichte	Ofen-Chips Wenn Sie einen Signalton hören, wenden Sie das Gargut. Die Kombi-Mikrowellen Backofen startet automatisch die nächste Phase.
P13*	Fertiggerichte	Tiefkühl -Lasagne

- Die Programme mit einem * sind vorgeheizt. Während der Vorheizung pausiert die Garzeit und das Vorheizsymbol befindet sich auf dem Display. Nach dem Vorheizen hören Sie ein Signal und das Vorheizsymbol blinkt.
- Die Programme mit ** nutzen nur die Mikrowellenfunktion.

12. Vorheizfunktion

Die Vorheizfunktion kann aktiviert werden nach der Auswahl der Funktionen: Konvektion, Gebläsegrill, Unterhitze-Konvektion, Mikrowelle-Konvektion, Mikrowelle-Gebläsegrill und Mikrowelle-Unterhitze-Konvektion.




1) Drücken Sie die  Taste. Das Vorheiz-Symbol erscheint im Display.




2) Drücken Sie die  Taste um das Vorheizen zu beginnen. Wenn die Temperatur erreicht ist, werden Sie drei Signaltöne hören. Sie können das Vorheizen beenden, indem Sie die Ofentür öffnen oder die  Taste drücken.

Hinweis:


Die Vorheizfunktion funktioniert nur, wenn einer der oben genannten Modi ausgewählt ist. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet.

13. Kindersicherung

Sperrern: Drücken Sie im Wartezustand "  " und "  " für 3 Sekunden, ein langer "Beep" signalisiert die Aktivierung der Kindersicherung und  leuchtet auf.

Entsperrern: Drücken Sie im verriegeltem Zustand "  " und "  " für 3 Sekunden, ein langer "Beep" signalisiert die Entsperrung der Kindersicherung und  verschwindet vom Display.

14. Display Spezifikationen

- Wenn bei der Einstellung keine weitere Bedienung erfolgt, wird die Einstellung automatisch nach 10 Sekunden bestätigt. Ausgenommen ist die Uhrzeit-Ersteinstellung.
- Beim Einstellen des Programms, wird nach einer Anpassung um 3 Sekunden diese nach 3 Sekunden bestätigt.
- Wenn sich der Ofen im Einstellungsstatus oder Pausenstaus, inklusive Auto-Menü oder Auftauprogramm befindet und innerhalb von 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet er sich aus.
- Die Ofenlampe leuchtet immer bei offener Ofentür.
- Die Ofenlampe leuchtet immer wenn sich der Ofen im Pausenmodus befindet.
- Die  Taste muss gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen, wenn die Backofentür während des Kochens geöffnet wurde.

Fehlerbehebung

Normal	
Der Mikrowellenofen stört den TV-Empfang	Radio und TV-Empfang können gestört werden, wenn der Mikrowellenofen arbeitet. Es ist ähnlich zu den Störungen von kleineren elektronischen Geräten wie Mixer, Staubsauger und elektrischem Ventilator. Das ist normal.
Schwache Ofenbeleuchtung	Beim Kochen mit wenig Leistung kann das Ofenlicht schwächer sein. Das ist normal.
Dampf-Ansammlung an der Tür, heiße Luft kommt aus den Öffnungen	Beim Kochen tritt Dampf aus dem Gargut. Der meiste zieht durch die Öffnungen ab. Aber es ist möglich, dass sich Dampf an kühlen Plätzen wie der Ofentür sammelt. Das ist normal.
Der Ofen wird aus Versehen ohne Gargut gestartet.	Es ist verboten, das Gerät ohne Lebensmittel im Inneren laufen zu lassen. Es ist sehr gefährlich.

Fehler	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Ofen geht nicht an.	(1) Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt	Netzkabel ziehen. Nach 10 Sekunden nochmals einstecken.
	(2) Sicherung ist durchgebrannt oder der Schutzschalter funktioniert.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen den Schutzschalter zurück (Reparatur durch eine professionelle Person unserer Firma)
	(3) Ärger mit der Steckdose	Testen Sie die Steckdose mit einem anderen elektrischen Gerät.
Der Ofen heizt nicht.	(4) Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
Der Glas-Drehteller macht Geräusche wenn der Mikrowellenherd arbeitet	(5) schmutzige Walzenauflage und Ofenboden.	Reinigen Sie verschmutzte Teile wie in "Wartung von Mikrowelle" dargestellt.



Gemäß dem Gesetz zum Abfall von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE), sollten Altgeräte getrennt gesammelt und aufbereitet werden. Wenn Sie dieses Gerät an irgendeinem Zeitpunkt in der Zukunft entsorgen müssen, bitte entsorgen Sie dieses Produkt NICHT mit dem Hausmüll. Bitte senden Sie dieses Produkt an eine WEEE Sammelstelle, sofern verfügbar.

PN:26180031****