

1 FEVGMC
1 FEVSMC
1 FEVMMC
1 FEVTMC
1 FEVEMCN
1 FEVMCN

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung




BARAZZA
taste of design

Sommaire

Consignes de sécurité	3
Les avantages des micro-ondes	10
Avant la première utilisation	11
Autres instructions importantes	11
Description du four	11
Panneau frontal des commandes	12
Fonctions du four	12
Réglages initiaux	13
Réglages de cuisson	14
Cuisson auto	16
Réglages généraux	19
Réglages de l'heure	20
Sécurité	21
Décongélation	22
Cuisiner aux micro-ondes	22
Cuisiner au gril	24
Accessoires	24
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?	25
Nettoyage et entretien	26
En cas de dysfonctionnement	28
Caractéristiques techniques	29
Protection de l'environnement	30
Installation	30
Tableaux et suggestions	33

Consignes de sécurité

 Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!
- La plaque et la grille disposent d'un système facilitant leur extraction partielle et la manipulation des aliments. Remplacez toujours ces accessoires à l'intérieur du four, comme l'indiquent les instructions du paragraphe Accessoires.

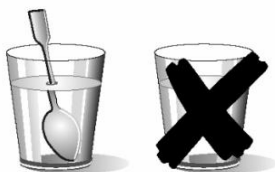
Instructions de sécurité pour les micro-ondes

- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.

- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



- Attention quand vous chauffez des liquides!
Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.

DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!

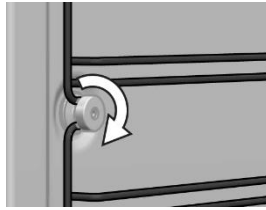
Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.

- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU!**
- **Attention!** Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffement de petites charges (comme un verre d'eau, une tasse de lait ou un sachet de pop-corn), il est conseillé de les placer sur le plateau en verre et de positionner ce dernier au 1er niveau ou à un niveau supérieur.
- Tournez ou remuez les aliments à intervalles réguliers pour un réchauffage plus uniforme.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson au micro-ondes, placer les aliments sur le plateau en verre et positionner ce dernier au niveau inférieur ou supérieur.
- Ne pas utiliser la grille avec les micro-ondes.
- Ne placez aucun aliment ou récipient contenant des aliments/liquides directement au fond de la cavité. Pour de meilleurs résultats lors du réchauffement, placez toujours les aliments ou le récipient contenant des aliments/le liquide sur le plateau en verre.
- Ne couvrez pas la surface inférieure de la cavité du four avec des feuilles d'aluminium, car cela risque d'endommager le four.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Placez correctement les accessoires du four sur les supports latéraux (voir la section « Accessoires »)
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre « Tableaux et suggestions – Vaisselle »).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- **Une non-fixation solide du support avec l'écrous peut donner suite a un surchauffement et a des dommages.**



Installation

- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

Nettoyage et Maintenance

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

Entretien et réparation

- **Avertissement**: Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement**: Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- **Avertissement**: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

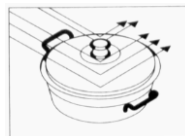
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur:

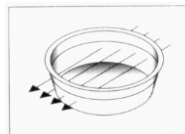
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

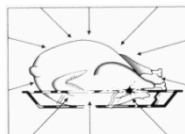
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...traversent le verre et la porcelaine...





... et sont absorbées par les aliments.



Avant la première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit:

1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode  ou, à défaut, , à 200 °C pendant 1 heure.
3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

Autres instructions importantes

- Ne recouvrez pas la sole du four de feuilles de papier d'aluminium, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.
- Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.
- Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

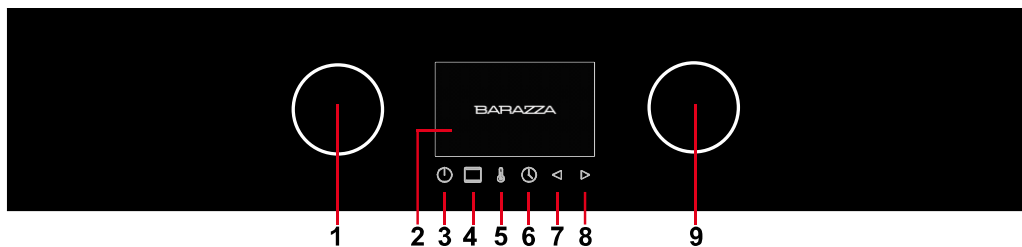
Description du four



- | | |
|----------|---------------------|
| 1 | Panneau de commande |
| 2 | Résistance du gril |
| 3 | Support plaques |
| 4 | Grille |
| 5 | Plaque |
| 6 | Charnière |
| 7 | Vitre intérieure |

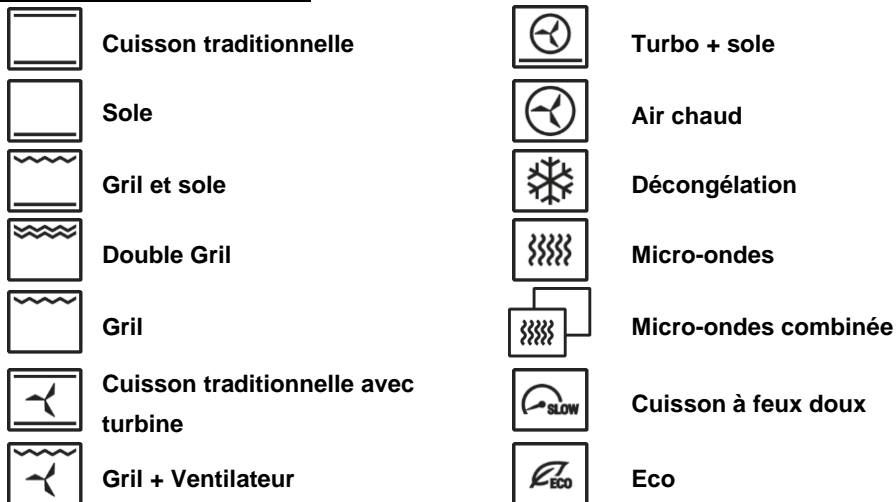
- | | |
|-----------|---------------------------------|
| 8 | Sortie d'air de refroidissement |
| 9 | Fixation au meuble |
| 10 | Ampoule |
| 11 | Panneau du fond |
| 12 | Turbine |
| 13 | Joint de four |
| 14 | Porte |

Panneau frontal des commandes

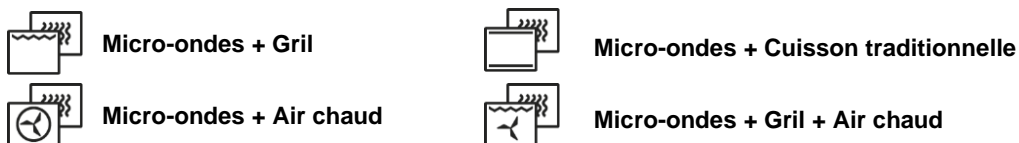


- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Bouton gauche | 6. Touche d'horloge |
| 2. Affichage | 7. Touche Précédent |
| 3. Touche ON/OFF | 8. Touche Suivant/OK |
| 4. Touche de fonction de cuisson | 9. Bouton droit |
| 5. Touche de température | |

Fonctions du four



Fonctions du micro-ondes combiné



Puissance Micro-ondes


Puissance Micro-ondes	Aliments
200W	Décongeler lentement les aliments délicats ; pour décongeler et continuer de cuire à faible puissance.
400W	Cuire de la viande, du poisson et du riz. Décongeler rapidement de petites quantités et aliments pour bébés, comme par exemple les biberons.
600W	Chauffer et cuire les aliments.
800W	Cuire des légumes et pommes de terre. Cuire des gratins et des plats cuisinés. Décongeler et cuire de petites quantités.
1000W	Chauffer des liquides.

Réglages initiaux

Sélection de la langue

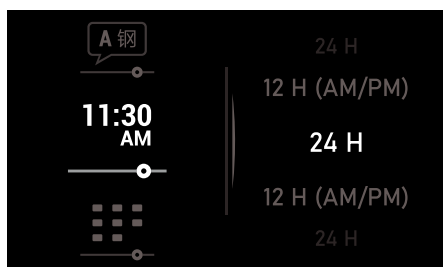
Lorsque vous branchez le four pour la première fois, le logo s'affiche à la suite du menu de sélection de la langue. Vous devez régler la langue souhaitée pour pouvoir utiliser le four.




- Tournez le bouton droit pour sélectionner la langue souhaitée.
- Appuyez sur  pour confirmer.


Réglage de l'horloge

Avant de régler l'horloge, vous devez sélectionner le format de l'heure.



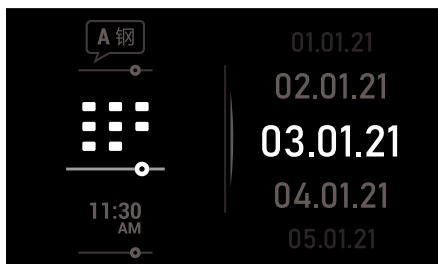
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le format souhaité.
- Appuyez sur  pour confirmer.


Ensuite, réglez l'heure:

- Tournez le bouton droit pour régler l'horloge.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Réglage de la date

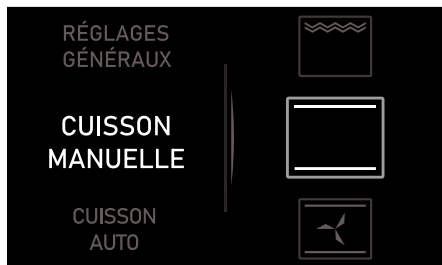
Après le réglage de l'horloge, vous devez sélectionner la date.






- Tourner le bouton droit pour régler la date.
- Appuyez sur  pour confirmer.





Réglages de cuisson


Cuisson manuelle








- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le bouton droit pour sélectionner la température de service désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer. Le four commence la cuisson.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:



- **Changer la fonction de cuisson**, en appuyant sur la touche .
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche .
- **Programmer une alarme ou une durée/ heure de fin de cuisson** en appuyant sur la touche .
- **Modifier la programmation des alarmes ou de la durée/heure de fin programmée** en appuyant sur la touche .


REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .

Micro-ondes





- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le four à micro-ondes .
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le bouton droit pour sélectionner la puissance désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le bouton gauche pour sélectionner la puissance désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer. Le four commence la cuisson.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Modifier le temps de cuisson**, en appuyant sur la touche .
- **Modifier la puissance de cuisson** en appuyant sur la touche .

REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .

Lancement rapide

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Le symbole  s'affiche sur le côté droit de l'affichage.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Appuyez sur  et le four commencera immédiatement à fonctionner avec la fonction micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 secondes.

- Pour augmenter la durée de fonctionnement, appuyer . Chaque pression sur cette touche augmentera la durée de fonctionnement de 30 secondes.

REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .

Micro-ondes combinée

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tourner le bouton gauche jusqu'à ce que le symbole soit affiché à l'écran.
- Appuyez sur pour confirmer.
- Tourner le bouton droit pour sélectionner la fonction désirée.
- Appuyez sur pour confirmer.
- Tourner le bouton gauche pour sélectionner la puissance désirée.
- Tourner le bouton droit pour sélectionner la température de service désirée.
- Appuyez sur pour confirmer. Le four commence la cuisson.

REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .

Décongélation en fonction du temps



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tourner le bouton gauche jusqu'à ce que le symbole soit affiché à l'écran.
- Appuyez sur pour confirmer.
- Tourner le bouton droit pour sélectionner l'option de dégivrage par temps.
- Appuyez sur pour confirmer.
- Tourner le bouton droite pour sélectionner la durée de décongélation désirée.
- Appuyez sur pour confirmer.



REMARQUE : Référez-vous au chapitre Dégivrage pour obtenir des conseils sur les temps de dégivrage.


REMARQUE: Lorsque l'écran affiche le mot «TOURNER LE PLAT», ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur pour continuer.

Décongélation en fonction du poids








- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tourner le bouton gauche jusqu'à ce que le symbole soit affiché à l'écran.
- Appuyez sur pour confirmer.




- Tourner le bouton droit pour sélectionner une des décongelations par les options de poids.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner l'une des options de dégivrage par poids.
- Tourner le bouton droit pour sélectionner le poids désiré
- Appuyez sur  pour confirmer.
















REMARQUE: Lorsque l'écran affiche le mot «TOURNER LE PLAT», ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur  pour continuer.



Le tableau suivant indique les programmes de décongelation par poids, avec intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie):

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)
	Viande	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Poisson	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Fruits surgelés	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Pain	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Volailles	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20

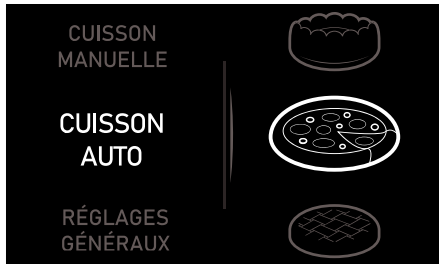
Cuisson auto







Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)
	Poulet entier	0.50 – 1.50	42 – 76
	Canard entier	1.1 – 2.5	57 – 108
	Oie entière	2 – 4.5	82 – 169

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)
	Dinde entière	4 - 10	142 – 294
	Cuisses	0.50 – 2	38 – 73
	Cochon de lait	0.5 - 10	76 – 336
	Boeuf	0.5 – 5	95 – 241
	Agneau	0.5 – 6	66 – 210
	Côtes	0.5 – 4	38 – 84
	Colin	0.5 – 5	28 – 94
	Saumon	0.5 – 5	28 – 94
	Pain blanc	0.5 – 2	28 – 63
	Pain noir	1 - 4	52 – 94
	Pain complet	1 – 3	85 – 157
	Pizza à pâte épaisse	–	11 – 13
	Pizza à pâte fine	–	8 – 9
	Gâteau en moule	–	70
	Gâteau aux fruits	–	50

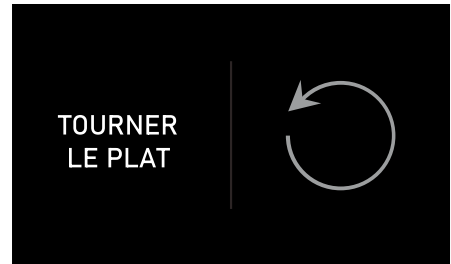
Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)
	Petit gâteau aux fruits	–	35
	Gâteau sur plaque	–	35

Cuisson auto



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson automatique».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner l'aliment que vous souhaitez cuire.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le poids désiré.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Les paramètres programmés s'affichent à l'affichage.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Une indication de l'étagère sur lequel vous devez placer vos aliments s'affiche à l'affichage. Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton gauche pour choisir de lancer immédiatement le processus de cuisson ou de sélectionner une autre option de démarrage (voir le chapitre Réglages de la minuterie).
- Appuyez sur  pour confirmer.

Retourner l'aliment



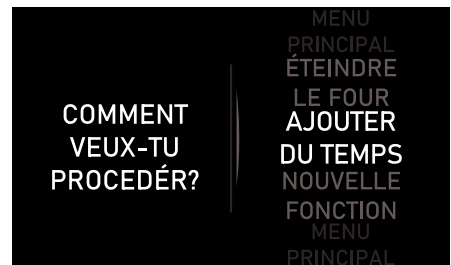
Pour certaines recettes ou certains programmes, le message **Tournez le plateau** s'affiche; l'aliment doit être tourné lors de la cuisson.


Le four vous indique quand vous devez le faire avec une alarme sonore et le symbole **Tourner** s'affiche sur l'écran de cuisson.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner l'aliment.

Fin du cycle de cuisson

Lorsque le processus de cuisson est terminé, le four vous demande ce qui suit:






- Tourner le bouton droit pour sélectionner une option
- Appuyez sur  pour confirmer.

Réglages généraux

Sélection de la langue

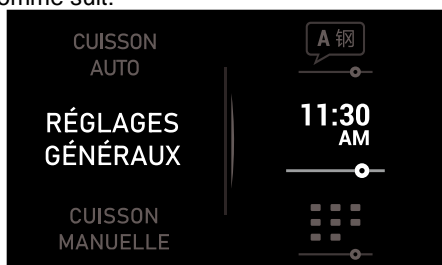
La langue peut être modifiée à tout moment. Pour modifier la langue, procédez comme suit:







- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner l'option de réglage de la langue.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour choisir la langue.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Réglage de l'horloge

Si vous souhaitez modifier l'heure, procédez comme suit:






- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner les réglages de l'heure.

- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le format de l'heure.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour régler l'heure.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Réglage de la date

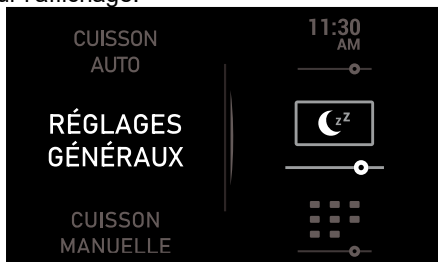
Si vous souhaitez modifier la date, procédez comme suit:








- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage de la date.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner la nouvelle date.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Mode veille

Lorsque le four est en veille, vous pouvez choisir d'afficher l'heure ou le logo Barazza sur l'affichage.



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage du mode Veille.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour choisir l'horloge ou le logo.
- Appuyez sur  pour confirmer.

- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour activer/désactiver le mode démo.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Mode Veggy


Le mode Veggy est plus adapté aux végétariens. Cette option permet de masquer les recettes non végétariennes sur le four.






Mode démo



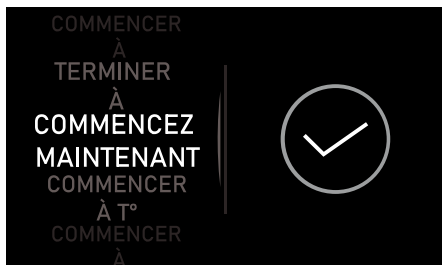
Pour activer/désactiver le mode Démo, procédez comme suit:

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage du mode Démo.

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage du mode Veggy.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour activer/désactiver le mode Veggy.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Réglages de l'heure

Le four vous propose les options suivantes avant le début de la cuisson:



DÉMARRER MAINTENANT – Cette option vous permet de programmer le l'heure de cuisson.

DÉMARRER À LA TEMP. DE - Cette option permet de lancer le processus de cuisson lorsque le four atteint la température sélectionnée.

DÉMARRER À – Cette option vous permet de choisir l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le processus de cuisson.

TERMINER À – Cette option vous permet de choisir l'heure à laquelle vous souhaitez terminer le processus de cuisson.

Un signal sonore retentit à la fin de l'heure programmée et le four arrête automatiquement de chauffer.


Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et le four.

Vous pouvez accéder aux options de programmation à tout moment lors de la cuisson. De même, vous pouvez modifier un programme existant.

Programmation des options de la minuterie







Après avoir sélectionné un programme de cuisson, la minuterie commence le compte à rebours croissant du temps. Pour programmer l'un des réglages précédents, procédez comme suit:

- Appuyez sur le bouton  pour accéder au menu des options de la minuterie.
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

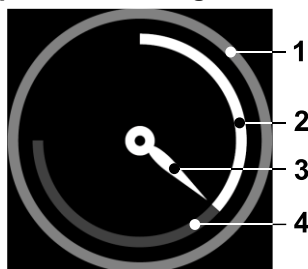
Sécurité

Blocage de sécurité Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.




- **Avec le four éteint.** Le verrouillage pour les enfants empêche le four de s'allumer en appuyant sur la touche .
- **Pendant l'utilisation du four.** Si la fonction s'active alors que le four est en pleine cuisson ou en veille, la réponse du clavier se verrouille et les commandes ainsi que les valeurs de cuisson ne pourront pas être modifiées.




- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner l'option de programme souhaitée.
- Tournez le bouton de droite pour choisir la durée, la température ou l'heure de début/fin en fonction de l'option choisie.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Pour certaines options, il sera nécessaire de programmer l'heure de début ou de fin.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- L'affichage de cuisson s'affiche alors à nouveau.

Description de l'horloge de cuisson



- 1 Anneau extérieur
- 2 Temps restant
- 3 Aiguille de l'horloge
- 4 Temps écoulé

Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  s'affiche à l'écran. Le panneau de contrôle est verrouillé.

Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau de façon prolongée sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  disparaisse.

Décongélation

REMARQUE : Consultez les tableaux à la fin du manuel d'utilisation pour confirmer les différents temps de décongélation et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important:** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus

rapidement que les parties grosses et hautes.

7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention! Lisez attentivement le chapitre «Indications de sécurité» avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes:

enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir


chapitre: «Quel type de vaisselle utiliser? »).

- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frïre**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous mettez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la base.
- Ne fermez pas les sacs plastiques avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner avec micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien:
 - Double quantité ⇒ double du temps
 - Moitié de la quantité ⇒ moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur la base facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche .
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner au grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES:

1. Lors de la première utilisation du grill, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le grill est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois

de la cavité atteignent des températures très élevées.

4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du grill.
5. Important! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle!
6. Quand vous utilisez le grill, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

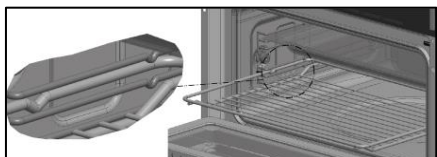
Accessoires

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.

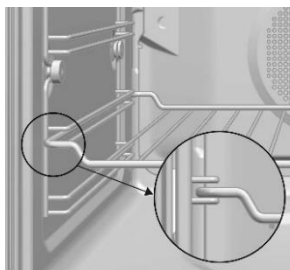
Pour la préparation de yaourts, vous pouvez placer les verres directement sur la sole du four.

Pour faire cuire un autre aliment, introduisez la plaque ou la grille sur les rails latéraux de la cavité intérieure, tel qu'indiqué ci-après :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille et certains plateaux disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas.



3. La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient.



Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut):

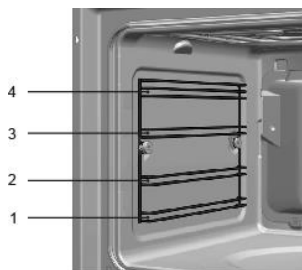
1: Inférieure.

2/3: Moyenne.

4: Supérieure.

Utilisez préférentiellement la position 4 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.



Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Fonction Micro-ondes

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine!**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril ou Air chaud

En fonction Gril ou Air chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonctions combinées

En Fonctions combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur la base. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.

- **Important:** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi:

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues);
2. La cuisson est plus rapide;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs;
4. Le goût est mieux préservé.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT! Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.

Nettoyage de l'intérieur du four

Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui engendreront de la fumée et des odeurs ou l'apparition de taches lors des cuissons futures

Utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (ex. : sole du four) sur le four froid. Si vous utilisez des produits pour fours, ne les appliquez que sur les surfaces émaillées en respectant les instructions du fabricant.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou la pression de l'eau à l'intérieur du four.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

REMARQUE : Consultez le tableau à la fin de ce manuel d'utilisation ; il vous donne une idée générale du type d'ustensile de cuisson adapté à chaque situation.

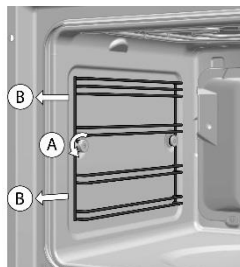
Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces salées de rôtis, etc. peuvent altérer l'aspect de l'émail. C'est normal et n'affectera pas son fonctionnement. Ne tentez pas d'éliminer ces taches avec les produits agressifs, risquant d'endommager la surface.

Nettoyez régulièrement les résidus de graisses ou saleté laissés par les aliments sur le joint pour éviter sa détérioration ou rupture.

Il est recommandé de nettoyer ce joint sans le démonter.

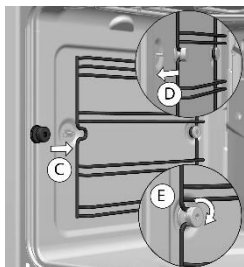
Démontage des supports latéraux

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.
2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A), tirez les supports vers l'avant (B) et retirez les.



Montage des supports

3. Emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière.
4. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du support
5. Rabattez le support avec l'écrou (D) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E).



AVERTISSEMENT! Une non-fixation solide du support avec l'écrous peut donner suite à un surchauffement et à des dommages.

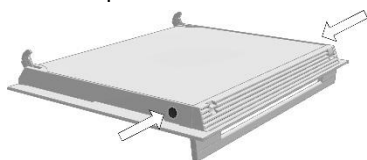
Nettoyage de la porte du four

Démontage/montage des vitres intérieures de la porte

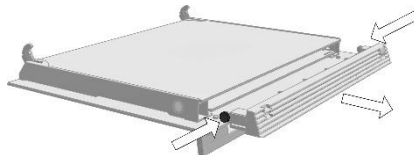
AVERTISSEMENT! Si vous démontez les vitres avec la porte montée sur le four, faites-le toujours avec la charnière verrouillée. Sinon, la porte pourrait se refermer et briser les vitres non démontées et provoquer des lésions.

Selon le modèle, votre four peut avoir 1 ou 3 vitres. Suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

1. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four.



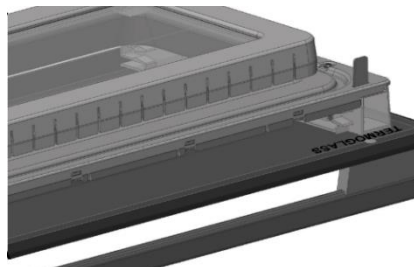
2. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression.



3. Ôtez les vitres de la porte. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.

AVERTISSEMENT! Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.

4. Une fois nettoyées, introduisez la vitre n°3 au même endroit, de sorte que la mention TERMOGLASS imprimée dessus soit visible tel qu'indiqué sur la Figure.



5. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place.

AVERTISSEMENT! N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.

Remplacement de l'ampoule du four

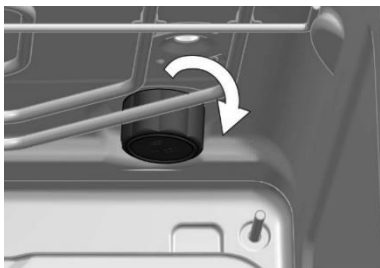
AVERTISSEMENT! Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

L'ampoule à remplacer doit être résistante à une chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

Remplacement de l'ampoule supérieure

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
2. Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe.



3. Retirez la lampe halogène.

ATTENTION! La lampe peut être très chaude

4. Installez une nouvelle lampe G9 230V / 25W.

ATTENTION! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.

5. Revissez le couvercle en verre de la lampe.
6. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

En cas de dysfonctionnement

Vous trouverez dans ce paragraphe certains des incidents les plus communs pouvant se produire sur votre four, ainsi que les causes les plus répandues et d'éventuelles solutions.

Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le limiteur de l'installation.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas

- Remplacez l'ampoule.
- Vérifiez que le montage est correctement effectué à l'aide des instructions d'installation.

Rien ne se passe quand on appuie sur les touches

- Le blocage de sécurité est actif.

Génération de fumée lors du fonctionnement du four

- Processus normal lors de la première utilisation.

- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.
- N'utilisez pas des températures supérieures à celles indiquées sur les tableaux de cuisson.

Les résultats espérés ne sont pas atteints lors de la cuisson

- Revoir les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement du four.

Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés

- Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.

La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.
- C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.

Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre

- Vérifiez si des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Vérifiez si la vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Vérifiez si il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.

Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement

- Vérifiez si vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vérifiez si vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vérifiez si vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé

- Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement

- Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

ATTENTION! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Caractéristiques techniques

Specifications

- Tension AC (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise 3500 W @ 50Hz/ 3400W @ 60Hz
- Puissance du Gril/ Maxigril 1400 W/ 2500W
- Puissance de résistance inférieure 1150 W
- Puissance de la Air Chaud 1800 W
- Puissance de sortie des micro-ondes 1850 W
- Fréquence des micro-ondes 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P)..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P)..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacité du four 40 l
- Poids..... 38,2 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé par Point vert. Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage



La directive européenne 2012/19/UE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit

être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Informations énergétiques

Soumis à des essais répondant aux exigences des normes 66/2014 (Écoconception) et 65/2014 (Étiquetage énergétique), conformément à la réglementation EN 60350-1.

Mesures de consommations réalisées dans des conditions différentes pouvant fournir des résultats différents de ceux indiqués pour votre four.

Pour en savoir plus sur les données de consommation énergétique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

Installation

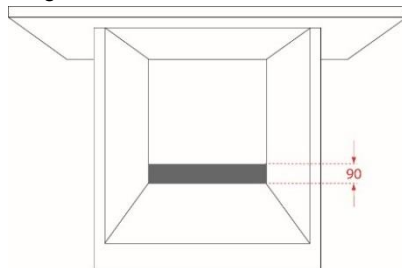
Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.

AVANT L'INSTALLATION

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux,

prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.

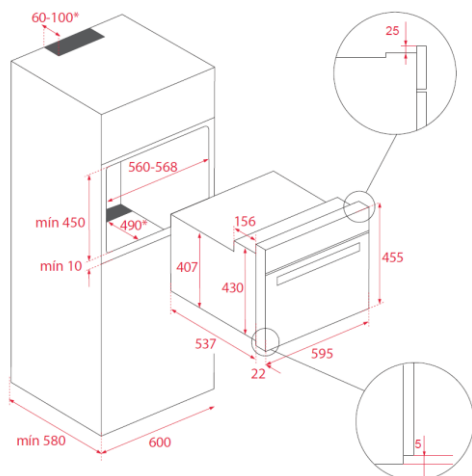
- Si le socle de la prise de raccordement à l'alimentation secteur se trouve à l'intérieur du meuble dans lequel est encastré le four, il doit être installé dans la zone grisée.



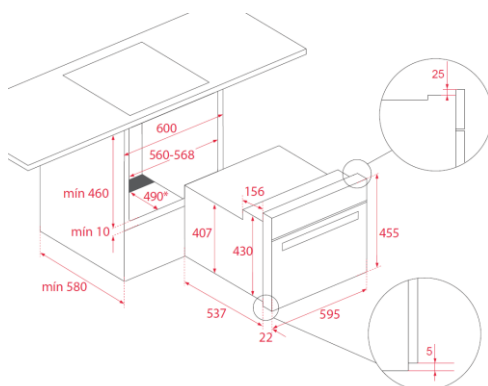
- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir supporter des températures supérieures à 85 °C.

- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après:

Installation de fours encastrables:



Installation sous les plaques de cuisson:



Branchement électrique

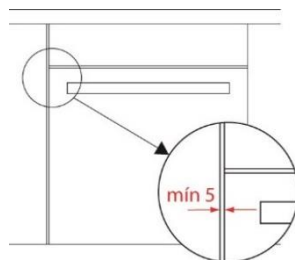
L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

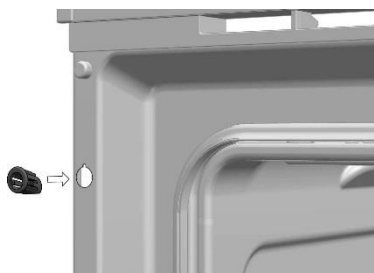
Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique:

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins



4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet.



5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.

AVERTISSEMENT! Ne vous appuyez pas sur les portes du four durant les étapes 4 et 5, car le four, non fixé au meuble, pourrait s'affaisser vers l'avant et tomber au sol.















Tableaux et suggestions

Vaisselle

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Fonctions conventionnelles	Fonctions combinées
		Décongeler/ réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle		oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques		oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre		oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C		oui oui	non oui	non non	non non
Films plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane		non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)		oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5)		oui non	non oui	oui oui	non oui
Accessoires (grille)		non	non	oui	non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser des agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez le film plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Décongélation en fonction du temps

	Quantité	Fonction	Temps (Min.)	Temps de repos (Min.)
Viande (porc, veau, bœuf)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Viande à l'étouffée	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Viande hachée	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Saucisses	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Volailles (morceaux)	250		5-6	5-10
Poulet	1000		20-24	20-30
Filets de poisson	200		4-5	5-10
Truite	250		5-6	5-10
Crevettes	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruit	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Pain	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Beurre	250		8-10	10-15
Fromage blanc	250		6-8	10-15
Crème fraîche	250		7-8	10-15

Volaille

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Canard	1,50kg	1		190-210	55-60	Plateau
				170-190	45-55	
Magret de canard	0,40kg	4		180-190	10-12	Grille
				200-210	8-10	
Cuisses de canard	2 pièces	2/3		170-190	45-50	Plateau
				160-180	55-60	
Poulet	1,20kg	1		190-210	55-60	Plateau
				170-190	50-55	
Cuisses de poulet	4 pièces	2/3		190-210	25-30	Plateau
				190-200	20-25	
Dinde	4kg	1		190-200	70-75	Plateau
				180-200	65-70	

Viande

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Rôti de bœuf	2kg	1		190-210	85-90	Plateau
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Rosbif	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Plateau
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Côtelettes de bœuf	0,50kg	2/3		220	15	Grille
Entrecôte de bœuf	1kg	2/3		220	15	Grille
				220	25-30	

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Rôti de porc	1kg	2/3	 	180-190 170-190	50-55 45-50	Plateau
Côtelette de porc	0,50kg	2/3	 	180-200 200-220	55-60 15	Grille
Palette de porc	1,50kg	2/3	 	190-200 190-200	55-60 40-50	Plateau
Cochon de lait	1,40g	2/3	 	190-210 170-190	60-70 70-75	Plateau
Travers de porc	0,50kg	2/3	 	190-210 190-210	25-30 30	Plateau
Jarret de porc	1kg	2/3	 	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Grille
Viande d'agneau	1kg	2/3	 	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Plateau
Gigot désossé	0,60kg	2/3	 	170-190 180-190	45-55 35-40	Plateau

Poisson

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Bar en croûte de sel	1kg	2/3	 	180-200 190-200	20-25 18-20	Plateau
Daurade	1kg	2/3	 	190-200 190-200	20-25 10-15	Plateau

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Darnes de colin	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Plateau
				180-200	10-12	
Darnes de saumon	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Plateau
				200-210	10-15	

Pizza et Pasta

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pizza à pâte épaisse	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Grille
				190-200	20-25	
Pizza à pâte fine	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Grille
				200-210	10-15	
Lasagnes		2/3		200-210	35-40	Plateau

























Pain

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pain blanc	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Plateau
Pain noir	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Plateau
Pain complet	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Plateau

Légumes

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pommes de terre au four	1kg	1		180-190	55-60	Plateau
				180-200	40-45	
Légumes grillés	1kg	2/3		190-210	30-45	Grille
Champignons	0,50kg	2/3		200-210	13	Grille


Pâtisserie

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pâte à génoise	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Moule
				165-170	45	
Pâte à lever	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Moule
				170-180	25-30	
						
Pâte levée feuilletée	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Plateau
Pâte feuilletée à la ricotta	0,40kg	2/3		180	24	Plateau
				180-190	20	
						
Cheesecake	0,80kg	2/3		180	30-35	Plateau
				180-290	25-30	
						
Gâteau au miel	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Moule
				180-190	35-40	
						
Meringues		2/3		100-110	190	Plateau
				100-110	170-180	
						
Biscuits aux amandes	0,50kg	4		110-120	15-20	Plateau
Madeleines	0,40kg	2/3		200-210	30	Capsules
				200		
Pâte	0,40kg	1		200-220	25-30	Plateau
				200	25	
Flan	1 litre	2/3		100	60-70	Moule à flan

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	40
Die Vorteile der Mikrowelle	47
Vor dem ersten Gebrauch.....	48
Weitere wichtige Gebrauchshinweise	48
Backofenbeschreibung	48
Bedienfeld.....	49
Backofenfunktionen	49
Grundeinstellungen.....	50
Kocheinstellungen	51
Automatisch kochen.....	53
Allgemeines Einstellungen.....	56
Timer-Einstellungen	58
Sicherheit.....	59
Auftauen	59
Mit der Mikrowelle garen.....	60
Zubereitung mit dem Grill.....	61
Zubehör	62
Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?	62
Reinigung und Wartung	64
Vorgehensweise bei Funktionsstörungen	66
Technische eigenschaften	67
Informationen zur Entsorgung.....	67
Installation.....	68
Tabellen und Tipps	71
Geschirr	71

Sicherheitsinformationen

 Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

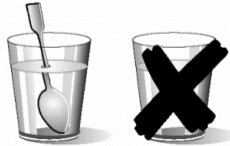
Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**
- Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert. Die Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.

Sicherheitsinformationen - Mikrowelle

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.

- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.
 Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!
 Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
 Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **VORSICHT!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr

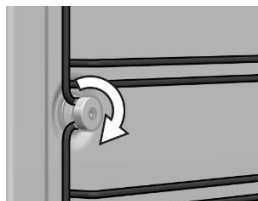
erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.

- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Um die besten Ergebnisse beim Aufwärmen von kleinen Lasten (wie z.B. einem Glas Wasser, einem Milchbecher oder einem Popcornbeutel) zu erzielen, wird vorgeschlagen, sie auf die Glasschale zu legen und diese auf der ersten oder höheren Ebene zu positionieren.
- Wenden oder rühren Sie Lebensmittel regelmäßig zur Erzielung einer gleichmäßigen Erhitzung.
- Um mit Mikrowellen die besten Garergebnisse zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel auf die Glasschale und positionieren Sie sie auf der unteren oder höheren Ebene.
- Verwenden Sie das Rost nicht für die Mikrowelle.
- Legen Sie keine Lebensmittel oder Behälter mit Lebensmitteln/Flüssigkeit direkt auf den Boden des Hohlraums. Für ein besseres Erwärmungsergebnis legen Sie das Lebensmittel oder den Behälter mit dem Lebensmittel/der Flüssigkeit immer über die Glasschale.
- Kleiden Sie den Boden des Garraums nicht mit Alu- oder Zinnfolie aus, da der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bitte stellen Sie das Backofenzubehör korrekt, in die dafür vorgesehenen Seitengitter (siehe Abschnitt „Zubehör“)
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt „Tabellen und Tipps – Geschirr“)
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Basis und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.
- **Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.**



Installation

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor reinigung und instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".
- **WARNUNG:** Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe".

Service und Reparatur

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsrohre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

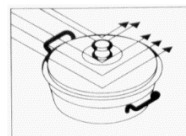
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

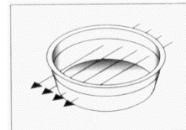
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

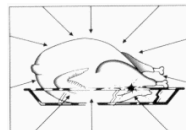
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



... durchdringen Glas und Porzellan ...





... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

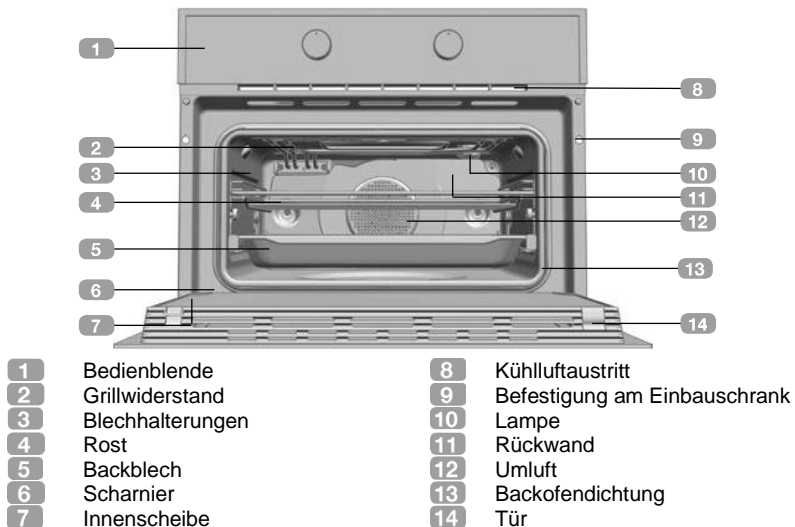
1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion , bzw. , bei 200 °C eine Stunde lang laufen.
3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

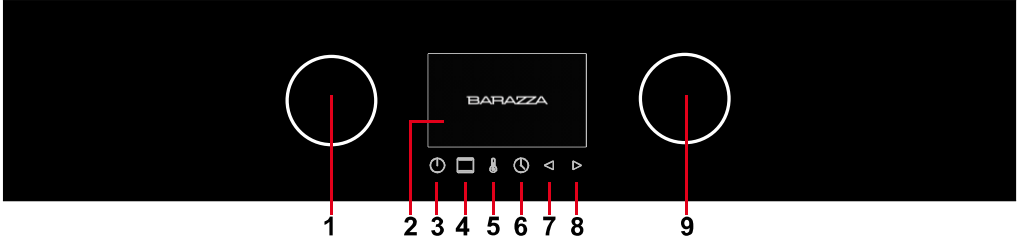
Weitere wichtige Gebrauchshinweise

- Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das dies die Emaillierung beschädigen kann.
- Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.
- Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

Backofenbeschreibung



Bedienfeld



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Linker Knopf | 6. Uhrtaste |
| 2. Anzeige | 7. Rückwärtstaste |
| 3. Taste Ein/Aus | 8. Vorwärts-/OK-Taste |
| 4. Kochfunktionstaste | 9. Rechter Knopf |
| 5. Temperaturtaste | |

Backofenfunktionen

Traditionelle Funktionen



Ober und Unterhitze



Unterhitze



Grill und unterhitze



Großflächengrill



Grill



Ober und Unterhitze mit Ventilator



Grill mit Umluft



Heißluft mit Unterhitze



Heißluft



Auftauen



Mikrowelle



Kombi-Mikrowelle



Niedertemperatur-garen



Eco

Funktionen der Kombi-Mikrowelle



Mikrowelle + Grill



Mikrowelle + Heißluft



Mikrowelle + Ober und Unterhitze



Mikrowelle + Grill + Heißluft

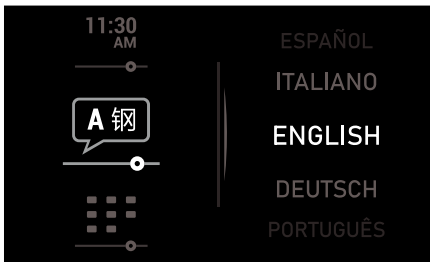
Ausgangsleistung Mikrowelle


Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
200W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren.
400W	Garen von Fleisch, Fisch und Reis Schnelles Auftauen kleiner Mengen, Babykost z.B. Milchfläschchen.
600W	Erhitzen und Garen von Gerichten.
800W	Garen von Gemüse und Kartoffeln. Garen von Aufläufen und Fertiggerichten. Kleine Mengen erhitzen und garen.
1000W	Flüssigkeiten erhitzen.

Grundeinstellungen

Sprachauswahl

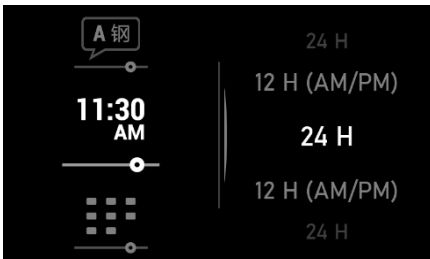
Beim ersten Anschließen des Backofens erscheint das Logo gefolgt vom Sprachauswahlmenü. Um den Backofen benutzen zu können, müssen Sie die gewünschte Sprache einstellen.




- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Sprache auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .


Uhr einstellen

Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie das Stundenformat auswählen.



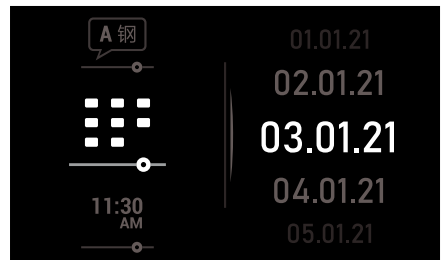
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das gewünschte Format auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .


Danach muss die Zeit eingestellt werden:

- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Uhr einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Datum einstellen

Nachdem Sie die Uhr eingestellt haben, müssen Sie das Datum auswählen.






- Drehen Sie den rechten Knopf, um das Datum einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .





Kocheinstellungen


Manuelles Kochen



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
- Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs.





Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Garfunktion ändern** (durch Berühren der Taste .
- **Die Gartemperatur ändern** (durch Berühren der Taste .
- **Einen Alarm oder die Dauer/Endzeit des Garvorgangs programmieren** (durch Berühren der Taste .
- **Die Programmierung eines Alarms oder der Dauer/Endzeit ändern** (durch Berühren der Taste .



HINWEIS: Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.


Kochen mit Mikrowellen

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.






- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Mikrowellenfunktion auszuwählen .
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der gewünschten Leistung.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Knopf zur Auswahl der Betriebszeit.
- Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs.


Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Kochzeit ändern**, (durch Berühren der Taste .
- **Die Leistung ändern**, (durch Berühren der Taste .






HINWEIS: Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.


Schnellstart

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Das  Symbol erscheint auf der rechten Seite des Displays.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drücken Sie die . Das Gerät setzt sich sofort in Betrieb für 30 Sekunden in der Mikrowellenfunktion bei der maximalen Leistung.
- Wenn Sie die Dauerzeit erhöhen möchten, drücken Sie wieder die . edes Mal, wenn die taste gedrückt wird, wird die Laufzeit in 30 Sekunden erhöht.

HINWEIS: Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.




Kochen mit Kombi-Mikrowelle



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den linken Knopf, bis das Symbol  erreicht wurde.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Knopf zur Auswahl der gewünschten Leistung.
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der Betriebstemperatur.
- Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs.

HINWEIS: Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.


Auftauen nach zeit



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den linken Knopf, bis das Symbol  erreicht wurde.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .






- Turn the left knob to select one of the options for defrosting by weight.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Knopf zur Auswahl der gewünschten Auftauzeit.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

HINWEIS: Hinweise zu den Abtauzeiten finden Sie im Kapitel Abtauen.

HINWEIS: Wenn das Display das Wort "DREHEN SIE DAS GARGUT" anzeigt, die Tür öffnen, das Essen drehen und  drücken, um fortzufahren.

Auftauen nach gewicht



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den linken Knopf, bis das Symbol  am Display erscheint.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Option Abtauen nach Gewicht auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Knopf zur Auswahl einer der gewichtsgesteuerten Auftaufunktionen.
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl des gewünschten Gewichts.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .


HINWEIS: Wenn das Display das Wort "DREHEN SIE DAS GARGUT" anzeigt, die Tür öffnen, das Essen drehen und drücken, um fortzufahren.














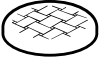
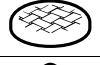

Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion

Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten):

Prog.	Lebens-mittel	Gewicht (Kg)	Zeit (Min.)	Warte-zeit (Min.)
	Fleisch	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Fisch	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Gefrorene Früchte	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Brot	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Geflügel	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20






Automatisch kochen

Prog.	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)
	Ganzes Hähnchen	0.50 – 1.50	42 – 76
	Ganzes Ente	1.1 – 2.5	57 – 108
	Ganzes Gans	2 – 4.5	82 – 169
	Ganzes Pute	4 - 10	142 – 294

Prog.	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)
	Schenkel	0.50 – 2	38 – 73
	Schweinefleisch	0.5 - 10	76 – 336
	Ochsen-Fleisch	0.5 – 5	95 – 241
	Lamm-Fleisch	0.5 – 6	66 – 210
	Coteletts	0.5 – 4	38 – 84
	Seehecht	0.5 – 5	28 – 94
	Lachs	0.5 – 5	28 – 94
	Weissbrot	0.5 – 2	28 – 63
	Dunkles brot	1 - 4	52 – 94
	Vollkornbrot	1 – 3	85 – 157
	Dicke pizza	–	11 – 13
	Dünne pizza	–	8 – 9
	Formkuchen	–	70
	Grosser obstkuchen	–	50
	Kleiner obstkuchen	–	35
	Blechkuchen	–	35

Automatisch kochen



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Automatisches Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das zu kochende Lebensmittel auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Die programmierten Parameter werden auf dem Bildschirm angezeigt.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Auf dem Display erscheint ein Hinweis, in welches Fach Sie Ihre Lebensmittel einlegen sollen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Drehknopf, um auszuwählen, ob der Kochvorgang sofort gestartet oder eine andere Startoption gewählt werden soll (siehe Kapitel Timer-Einstellungen).
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Gargut wenden



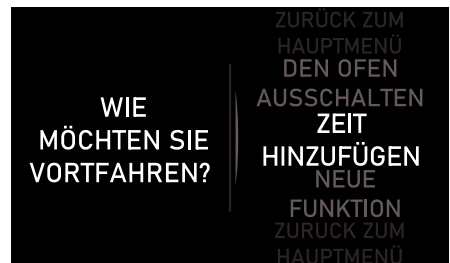
Bei einigen Rezepten oder Programmen erscheint die Meldung **DREHEN SIE DAS GARGUT**, Speisen müssen während des Kochvorgangs gewendet werden.


Der Backofen weist Sie auf diesen Zeitpunkt mit einem akustischen Signal hin, und auf der Garanzeige erscheint das Symbol **DREHEN SIE DAS GARGUT**.

Das akustische Signal verstummt automatisch, wenn die Backofentür zum Wenden des Garguts geöffnet wird.

Ende eines Kochvorgangs

Wenn der Kochvorgang beendet ist, fragt der Backofen Ihnen Folgendes:

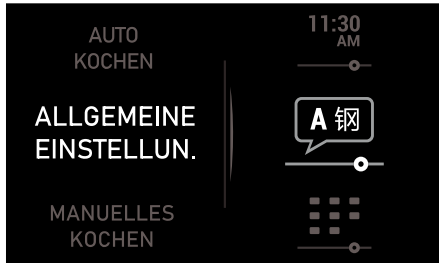





- Drehen Sie den rechten Knopf, um eine Option auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der  Taste.

Allgemeines Einstellungen

Sprachauswahl

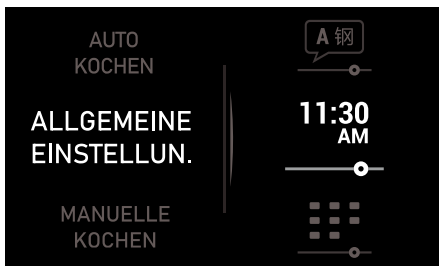
Die Sprache kann jederzeit geändert werden. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Sprache zu ändern:







- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Spracheinstellungsoption auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Sprache auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Uhr einstellen

Wenn Sie die Zeit ändern möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:






- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.

- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Zeiteinstellungen auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das Zeitformat auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Zeit einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Datum einstellen

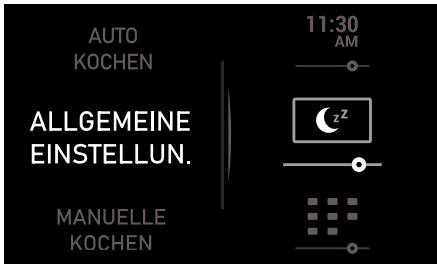
Wenn Sie das Datum ändern möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:






- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Datumeinstellungen auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das neue Datum auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Standby-Modus

Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie wählen, ob das Display die Uhrzeit oder das Barazza-Logo anzeigen soll.






- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Standby-Moduseinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Uhr oder das Logo auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Demo-Modus

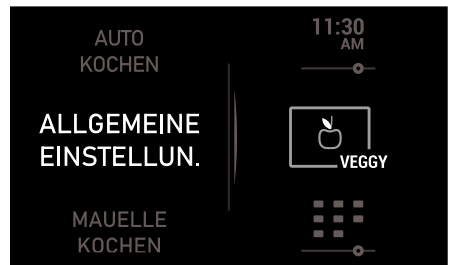





Zum Aktivieren/Deaktivieren des Demomodus wie folgt vorgehen:

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Demo-Moduseinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um den Demomodus zu aktivieren/deaktivieren.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Veggy-Modus

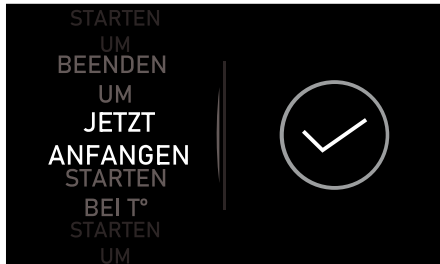
Veggy-Modus für Vegetarier geeignet ist. Diese Option blendet die nicht-vegetarischen Rezepte im Backofen aus.



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Veggy-Moduseinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um den Veggy-Modus zu aktivieren/deaktivieren.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

Timer-Einstellungen

Der Backofen bietet Ihnen folgende Möglichkeiten, bevor Sie den Kochvorgang starten:



JETZT STARTEN – Mit dieser Option können Sie die Garzeit programmieren.

START AT T° - Bei dieser Option beginnt der Garvorgang, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht.

START AT – Mit dieser Option können Sie die Zeit wählen, zu der Sie den Garvorgang starten möchten.

END AT – Mit dieser Option können Sie die Zeit wählen, zu der Sie den Garvorgang beenden möchten.

Am Ende der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal, der Backofen stoppt automatisch den Heizvorgang.





Tippen Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und den Backofen auszuschalten.

Sie können während des Garvorgangs jederzeit auf die Programmieroptionen zugreifen. Ebenso können Sie ein bestehendes Programm ändern.

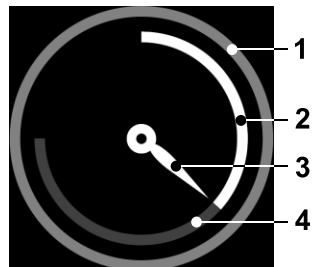
Programmieren der Timer-Optionen



Nachdem ein Kochprogramm ausgewählt wurde. Der Timer beginnt zu zählen, indem er die Zeit erhöht. Um eine der vorherigen Einstellungen zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die -Taste, um das Mikrowellenoptionen aufzurufen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Knopf, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um je nach gewählter Option Dauer, Temperatur oder Start-/Endzeit auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der  Taste.
- Für einige der Optionen ist es erforderlich, die Start- oder Endzeit zu programmieren
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Der Kochbildschirm wird dann wieder angezeigt.

Beschreibung der Kochuhr








- 1 Äußerer Ring
- 2 Verbleibende Zeit
- 3 Uhrnadel
- 4 Verstrichene Zeit




Sicherheit

Kindersicherung

Diese Funktion kann jederzeit eingeschaltet werden:

- **Bei ausgeschaltetem Backofen.** Die Kindersicherung verhindert, dass der Backofen durch Betätigung der Taste  eingeschaltet werden kann.
- **Beim Gebrauch des Backofens.** Wird die Funktion eingeschaltet, während der Backofen in Betrieb oder in Wartestellung ist, wird die Tastatur gesperrt, so dass keine Schalter betätigt und keine Garwerte geändert werden können.

Um die Funktion zu aktivieren, die Tasten  und   gleichzeitig so lange berühren, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Um die Funktion auszuschalten, die Tasten  und  gleichzeitig so lange berühren, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint.

Auftauen

HINWEIS: Sehen Sie sich die Tabellen am Ende der Bedienungsanleitung an, um die unterschiedlichen Auftau- und Standzeiten zu bestätigen (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur Mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, berücksichtigen Sie den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Geben Sie das Gefriergut auf dem Sockel in das Gerät. Die dicksten Teile des

Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. Wichtig: Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung) Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.

9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.
10. Drehen Sie die Nahrungsmittel in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können,

brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Mit der Mikrowelle garen

ACHTUNG! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Garen Sie Lebensmittel möglichst von gleicher Größe um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht

immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Sockel.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklammern sondern mit Plastikklammern. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und,

in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Sockel erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen..
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Es setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Reinigen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Innenraum und das Zubehör, damit die Kochreste nicht verkrustet werden.

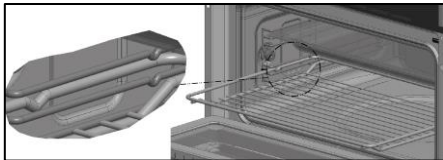
Zubehör

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.

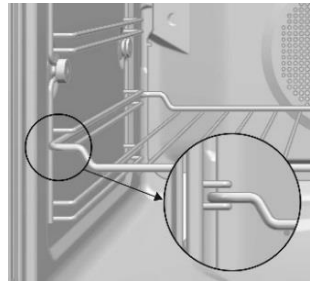
Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.

Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums.

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen.



3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern.



Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

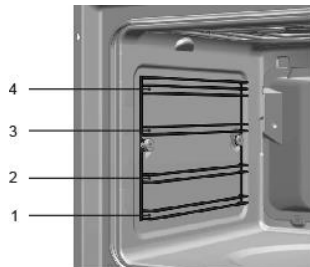
1: Unten.

2/3: Mitte.

4: Oben.

Nutzen Sie die Stufe 4 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.



Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und -geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden.** Glas und Steingut mit **Metalldekor und -teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktionen Grill und Heißluft

Im Falle der Funktionen Grill und Heißluft muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Kombinierte Funktionen

Bei den kombinierten Funktionen muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und -folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf dem Sockel. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die

Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.

- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsprozess schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

HINWEIS: Sehen Sie sich die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung an. Sie gibt Ihnen eine allgemeine Vorstellung davon, welches Geschirr für die jeweilige Situation geeignet ist.

Reinigung und Wartung

ACHTUNG! Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

Reinigung der aussenseiten und des backofenzubehörs

Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

Reinigung des backofeninnenraums

Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.

ACHTUNG! Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf oder Hochdruckreiniger.

Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

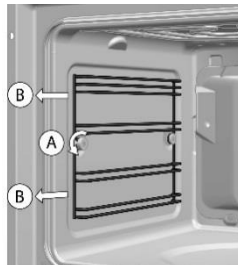
Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

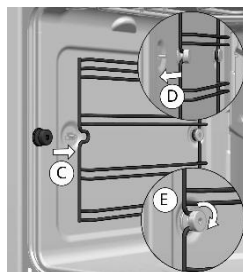
Ausbau der seitlichen Führungsschienen

1. Zubehör aus dem Innenraum entfernen.
2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen.



Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken.
5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E).



ACHTUNG! Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.

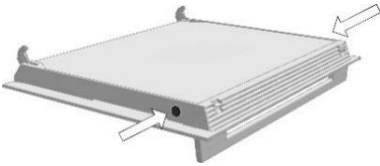
Reinigung der backofentür

Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

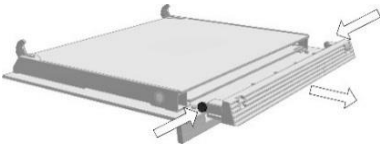
ACHTUNG! Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.

Je nach Modell kann Ihr Backofen 1 oder 3 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden.



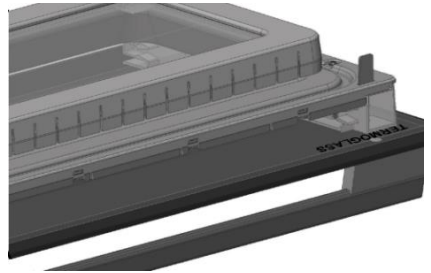
2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür.



3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.

ACHTUNG! Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

4. Depois de limpas, insira a arruela # 3 na mesma posição, de forma que a palavra TERMOGLASS seja visualizada conforme a figura.



5. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.

ACHTUNG! Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt

Austausch der backofenlampe

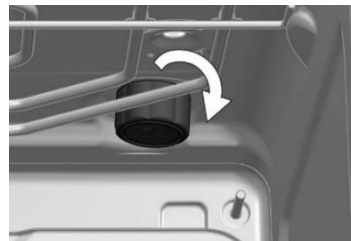
ACHTUNG! Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

Austausch der oberen Lampe

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
2. Herausdrehen Sie den Glasdeckel von der Lampe ab.



3. Nehmen Sie die Halogenlampe heraus.

ACHTUNG! Die Lampe kann sehr heiß sein.

4. Setzen Sie eine neue lampe G9 230V / 25W ein.

ACHTUNG! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern,

denn das kann ihr schaden. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.

5. Anziehen Sie den Glasdeckel der Lampe ein.
6. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.

Vorgehensweise bei Funktionsstörungen

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Probleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

Der Backofen funktioniert nicht.

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist.
- Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.

Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht.

- Ersetzen Sie die Lampe.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.

Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden.

- Überprüfen, ob die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist.

Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.

Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.

- Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.

- Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.

Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.

- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.
- Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.

Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören.

- Überprüfen, ob Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
- Überprüfen, ob das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- Überprüfen, ob im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß.

- Überprüfen, ob sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,

- Überprüfen, ob sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Überprüfen, ob sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt

- Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören

- Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Technische Eigenschaften

Spezifikation

- Spannung (WS) (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 3500 W @ 50Hz/ 3400W @ 60Hz
- Grill/ Maxigrill Leistung 1400 W / 2500 W
- Unterhitze Leistung 1150 W
- Heißluft Leistung 1800 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle 1000 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T) 455 x 595 x 562 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T) 475 x 365 x 232 mm
- Fassungsvermögen des Ofens 40 l
- Gewicht 38,2 kg

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit

nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helpen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in

keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert

wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

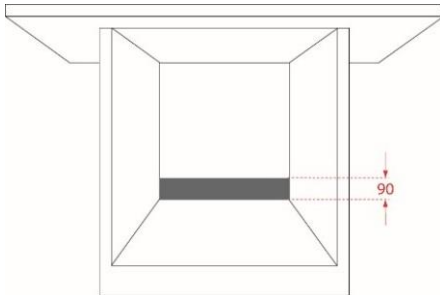
Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist.

Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

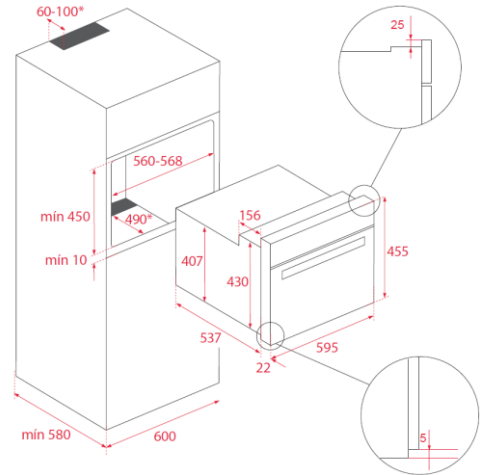
Vor der installation

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Installieren Sie den Backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.
- Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen.

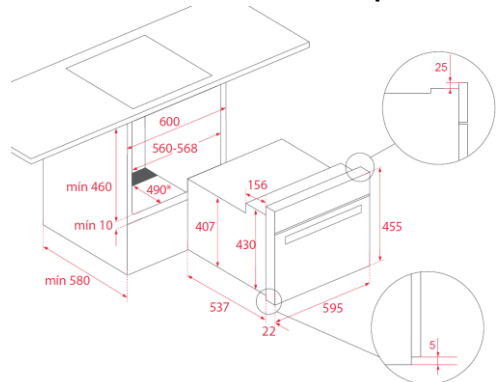


- Der Einbauschrankschrank, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschrankschrank und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schrank zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

Installation in Hochschrank:



Installation unter der Arbeitsplatte:



Elektroanschluss

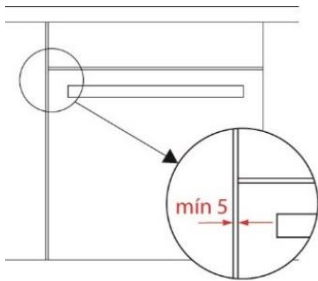
Der Monteur muss überprüfen, ob:

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren

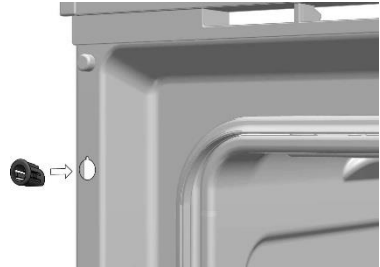
Installation des backofens

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschränk und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschränk, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird.



4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschlüge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen.



5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk (über die Anschlüsse in den Einbauschränk einschrauben).

ACHTUNG! Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene Backofentür auf, da der Backofen noch nicht befestigt ist und nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.

Tabellen und Tipps

Geschirr



















Betriebsart Geschirrtyp	Mikrowelle		Konventionelle Funktionen	Kombinierte funktion
	Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (rost)	nein	nein	ja	nein

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.










Auftauen nach zeit

	Gewich	Funktion	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Goulasch	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Hackfleisch	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Bratwurst	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Geflügel, Geflügelteile	250		5-6	5-10
Hähnchen	1000		20-24	20-30
Fischfillet	200		4-5	5-10
Forelle	250		5-6	5-10
Krabben	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Obst	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Brot	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Butter	250		8-10	10-15
Quark	250		6-8	10-15
Sahne	250		7-8	10-15

Geflügel

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Ente	1,50kg	1		190-210	55-60	Blech
				170-190	45-55	
						
Entenbrust	0,40kg	4		180-190	10-12	Rost
				200-210	8-10	
						
Entenkeulen	2 stück	2/3		170-190	45-50	Blech
				160-180	55-60	
						
Hähnchen	1,20kg	1		190-210	55-60	Blech
				170-190	50-55	
						
Hähnchenschenkel	4 stück	2/3		190-210	25-30	Blech
				190-200	20-25	
						
Pute	4kg	1		190-200	70-75	Blech
				180-200	65-70	
						





Fleisch

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Rinderbraten	2kg	1		190-210	85-90	Blech
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Blech
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Rinderkoteletts	0,50kg	2/3		220	15	Rost
Rindersteak	1kg	2/3		220	15	Rost
				220	25-30	






	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Rinderrippenfleisch	1kg	2/3		180-190	50-55	Blech
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Schweinekoteletts	0,50kg	2/3		200-220	15	Rost
				190-200	55-60	
Scheineschulter	1,50kgk	2/3		190-200	55-60	Blech
				190-200	40-50	
				190-200	40-50	
Spanferkel	1,40g	2/3		190-210	60-70	Blech
				170-190	70-75	
				170-190	70-75	
Schweinerippchen	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Blech
				190-210	30	
				190-210	30	
Haxe	1kg	2/3		190-210	50-55	Rost
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Lammfleisch	1kg	2/3		190-210	35-40	Blech
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Haxe entbeint	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Blech
				180-190	35-40	
				180-190	35-40	

Fisch




	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Salzmantel	1kg	2/3		180-200	20-25	Blech
				190-200	18-20	
				190-200	18-20	
Seebrasse	1kg	2/3		190-200	20-25	Blech
				190-200	10-15	
				190-200	10-15	

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Scheiben	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Blech
				180-200	10-12	
Lachs in Scheiben	1,10kg	2/3		190-200	15-20	
				200-210	10-15	





Pizza und Pasta

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Dicke Pizza	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Rost
				190-200	20-25	
Dünne Pizza	0,60kg	2/3		190-200	15-20	
				200-210	10-15	
Lasagne		2/3		200-210	35-40	Blech





















Brot

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Weißbrot	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Blech
Schwarzbrot	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Blech
Vollkornbrot	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Blech

Gemüse

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil	
Ofenkartoffeln	1kg	1		180-190	55-60	Blech	
				180-200	40-45		
Grillgemüse	1kg	2/3		190-210	30-45		Rost
Pilze	0,50kg	2/3		200-210	13		Rost

Desserts

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Biskuit	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Backform
				165-170	45	
Hefeteig	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Backform
				170-180	25-30	
Hefblätterteig	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Blech
				180	24	
Quarkblätterteig	0,40kg	2/3		180-190	20	Blech
				180	30-35	
Käsekuchen	0,80kg	2/3		180-290	25-30	Blech
				180	40-45	
Honigkuchen	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Backform
				180-190	35-40	
Baiser		2/3		100-110	190	Blech
				100-110	170-180	
Mandelpätzche	0,50kg	4		110-120	15-20	Blech
Muffins	0,40kg	2/3		200-210	30	Backformen
				200		
Teig	0,40kg	1		200-220	25-30	Blech
				200	25	
pudding	1 litre	2/3		100	60-70	Puddingformen

BARAZZA
taste of design



Barazza srl
31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it