



EVBI7451

Magnetron – Microwave
Mikrowelle – Micro Ondes



Gebbruiksaanwijzing



Gebrauchsanleitung



User Manual



Mode dé Emploi

NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
EN Instructions for use

NL 3 - NL 19

FR 3 - FR 19

DE 3 - DE 19

EN 3 - EN 19

**Gebuiikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw combi-magnetron

Inleiding	4
-----------	---

Uw nieuw apparaat

Bedieningspaneel	5
Aanraaktoetsen en display	5
Functie keuzeknop	5
Parameter aanpassing	5
Koelventilator	5
Accessoires	6

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

De klok instellen	6
De oven opwarmen	6
Reinig de accessoires	6

De oven instellen

De soort van verwarming en temperatuur instellen	6
Snel voorverwarmen	7

De magnetron

Opmerkingen aangaande ovengerei	7
Magnetron vermogensinstellingen	7
De magnetron instellen	8

Microcombi werking

De Microwave Combi werking instellen	8
--------------------------------------	---

Automatische programma's

Een programma instellen	8
Auto Menu	9

Ontdooien programma's

Ontdooien programma's	9
-----------------------	---

De tijdstelling opties instellen

De kooktijd instellen	10
De klok instellen	10

Kinderslot

Vereiste: Er mag geen kooktijd ingesteld zijn.	10
Het kinderslot uitschakelen	10
Kinderslot met andere kookbereidingen	10

Kooktips

Opwarmen en koken	11
Ontdooien	11
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	12
Basistechnieken	13
Koken van groente	14
Koken van vis	14

Onderhoud

Houd uw toestel mooi	15
----------------------	----

Storingen

Wat moet ik doen als...	16
-------------------------	----

Technische specificaties

Productspecificaties	17
----------------------	----

Garantievoorwaarden

Garantievoorwaarden	18
---------------------	----

Uw combi-magnetron

Inleiding

Koken in uw nieuwe combi-magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw combi-magnetron.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

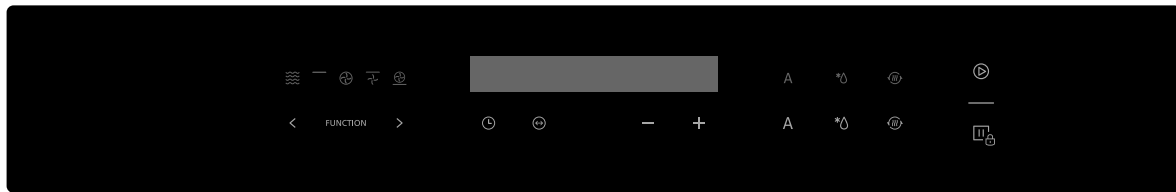
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Uw nieuw apparaat

Gebruik dit gedeelte om vertrouwd te raken met uw nieuw apparaat.

Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden uitgelegd. U vindt informatie over de binnenruimte en de accessoires.

Bedieningspaneel



Aanraaktoetsen en display

De aanraaktoetsen worden gebruikt om de verschillende extra functies in te stellen.

Op het display kunt u de waarden aflezen die u ingesteld hebt.

Symbool	Functie
< FUNCTION >	Functie keuzeknop
- +	Parameter aanpassing
⊕	Parameter schakelaar
⌚	Klok
⏏	Ingedrukt houden: Kinderslot Even aanraken: Stop Tweemaal aanraken: Annuleer
▶	Start
A	Auto-programma's
*⏏	Ontdooien
⊕	Even aanraken: Snel voorverwarmen

Functie keuzeknop

Gebruik de functie keuzeknop om het type van verwarming in te stellen.

Functie	Gebruik
⊕ 3D Hete lucht	Voor het bakken van biscuitgebak in bakvormen, vlaaien en kaastaarten, alsook cakes, pizza en kleine gebakken producten op de bakplaat. 50 °C kan de smaak van voedsel behouden na 1-2 uur hittebewaring.
⌚ Grill met ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken stoofschotels en gegrilde gerechten werken het beste met deze instelling.
⊕ Pizza instelling	Voor diepvriesproducten en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben.
— Grill	Selecteer tussen de niveaus hoog, gemiddeld of laag. Dit is ideaal als u meerdere steaks, worstjes, stukjes vis of sneetjes brood wilt grillen.
⊕ + Magnetron + hete lucht	Gebruik deze functie om snel maaltijden te braden. En gebruik tegelijkertijd de 3D Hete lucht functie
⌚ + Magnetron + grill ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken stoofschotels en gegrilde gerechten werken het beste met deze instelling. En gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebruik de functie om maaltijden gelijkmatig te braden.
⊕ + Magnetron + Pizza	Gebruik deze functie om snel maaltijden te braden. En gebruik tegelijkertijd de Pizza instelling functie.

Functie	Gebruik
⊕ + Mikrowelle + Grill	Gebruik deze functie om snel maaltijden te bereiden en geef de maaltijd tegelijkertijd een bruine korst.
*⏏ Afdooien	2 ontdooien programma's
A Automatische Programme	13 kookprogramma's Het type van verwarming en kooktijd wordt ingesteld op gewicht.
⊕ Mikrowelle	Ontdooien, opwarmen en koken.

Parameter aanpassing

Gebruik de insteltoetsen om de parameters in te stellen.

Parameter	Functie
Auto menu	Selecteer 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
Temperatuur	Selecteer de kooktemperatuur (°C). ⊕ : 50,100,105,110...230 ⌚ : 100,105,110...230 ⊕ : 100,105,110...230 ⊕ + ⊕ : 50,100,105,110...230 ⌚ + ⊕ : 100,105,110...230 ⊕ + ⊕ : 100,105,110...230
Gewicht	Stel het gewicht voor het koken in.
Tijd	Stel de kooktijd in
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen. 100W, 300W, 450W, 700W en 900W

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt tijdens de werking in. De hete lucht ontsnapt boven de deur. De koelventilator blijft na gebruik nog een bepaalde tijd draaien.

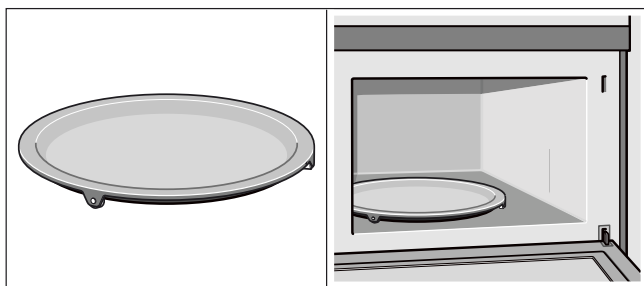
Let Op!

Bedek de ventilatieopeningen niet. Anders raakt het apparaat oververhit.

Opmerkingen

- Het apparaat blijft koel tijdens het gebruik van de magnetron. De koelventilator zal toch inschakelen. De ventilator kan zelfs blijven werken wanneer de magnetronwerking beëindigd is.
- Er kan zich condensatie voordoen op het deurraam, de binnenwanden en de bodem. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking van de magnetron. Veeg de condens weg na het koken.

Accessoires



Draaiplateau

Als oppervlak voor het rooster.

Voedsel dat vooral veel warmte van onderaf nodig heeft, kan direct op het draaiplateau worden bereid.

Het draaiplateau kan met de klok mee of tegen de klok in draaien.

Plaats het draaiplateau op de aandrijving in het midden van de binnenruimte. Zorg ervoor dat deze correct gemonteerd is.

- Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau.
- Het draaiplateau kan max. 5 kg dragen.
- Het draaiplateau moet draaien bij het gebruik van alle soorten verwarming.



Laag rooster

Voor de magnetron en voor bakken en braden in de oven.

Hoog rooster

Voor het grillen van, bijv. steaks, worstjes en om brood te roosteren.

Als ondersteuning voor ondiepe borden.

Opmerking:

Soort en hoeveelheid accessoires is afhankelijk van de werkelijke vraag.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u uw oven voor de eerste keer gebruikt om voedsel te bereiden. Lees eerst het gedeelte over de *Veiligheidsinformatie*.

De klok instellen

Zodra het apparaat aangesloten is, knippert "00:00" en gaat de zoemer één keer. Stel de klok in.

1. Raak de "- +" toets aan tussen 00:00 en 23:59
2. Raak de "⌚" toets aan. De tijd is ingesteld.

De oven opwarmen

Om de nieuwe fornuis geur te verwijderen, verwarmt u de oven als deze leeg en gesloten is. Een uur aan "☀" hete lucht bij 230 °C is ideaal.

Zorg ervoor dat er geen verpakkingen in de binnenruimte achterbleven.

1. Gebruik de functie keuzeknop om "☀" Hete lucht in te stellen.
2. Raak de "☀" toets aan en dan de "-+" toets om de temperatuur in te stellen op 230 °C.
3. Raak de "⌚" toets aan. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd op 60 minuten in te stellen.
4. Raak de "▶" toets aan. De oven begint op te warmen.

Reinig de accessoires

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, maakt u ze grondig schoon met warm zeepwater en een zachte vaatdoek.

De oven instellen

Er zijn verschillende manieren waarop u uw oven kunt instellen. Hier zullen we uitleggen hoe u de gewenste soort van verwarming en temperatuur of grillinstelling kunt selecteren. U kunt ook de kooktijd van de oven voor uw gerecht selecteren. Raadpleeg het gedeelte over het instellen van de Tijdinstellingen opties.

De soort van verwarming en temperatuur instellen

Voorbeeld: "☀" Hete lucht aan 200°C voor 25 minuten.

1. Stel de functie keuzeknop in op "☀".
2. De standaard temperatuur 180 °C zal oplichten. Raak de "☀" toets aan. Raak de "- +" toets aan om de temperatuur in te stellen op 200 °C.
3. Raak de "⌚" toets aan. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd in te stellen op 25 minuten.
4. Raak de "▶" toets aan. De oven begint op te warmen.

De ovendeur openen tijdens de werking

De werking wordt opgeschort. Nadat u de deur hebt gesloten, raakt u de toets "▶" aan. Werking gaat door.

De werking pauzeren

Raak de "⏸" toets aan om de werking te pauzeren. Raak daarna de toets aan om de "▶" werking te hervatten.

De kooktijd veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden. Raak de "⌚" toets aan. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd te veranderen.

De temperatuur veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden.







Raak "☀" aan voor de nieuwe temperatuur instelling. Raak de "- +" toets aan om de temperatuur in te stellen

De werking annuleren




Raak de "⏸" toets tweemaal aan om de werking te annuleren

Snel voorverwarmen


Met snel voorverwarmen bereikt uw oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel. Snel voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende soorten van verwarming:

-  3D Hete lucht
-  Grill met ventilator
-  Magnetron + Hete lucht
-  Magnetron + Grill Ventilator
-  Pizza instelling
-  Magnetron + Pizza


Plaats het voedsel alleen in de binnenruimte als de voorverwarmingsfase voltooid is om een ovenresultaat te garanderen.



1. De soort van verwarming en temperatuur instellen.
2. Raak de  toets. Het  symbool licht op op het display.
3. Raak de  toets aan. De oven begint op te warmen.

Het voorverwarmingsproces is voltooid

Er weerklinkt een signaal. Het  symbool op het display knippert. Plaats uw gerecht in de oven.

Snel voorverwarmen annuleren

Het aanraken van  tijdens het instellen van de functie snel voorverwarmen kan de functie annuleren.

Raak tijdens snel voorverwarmen de toets  of  aan om de functie te annuleren. U kunt ook de deur openen om de functie te annuleren.

- Opmerking:**
1. De functie snel voorverwarmen werkt alleen als u al één van de bovenstaande modi gekozen heeft. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
 2. Alleen wanneer u het alarm hoort en het pictogram voorverwarmen knippert, kunt u de deur openen en voedsel erin stoppen.

De magnetron

Microgolven worden omgezet in warmte in levensmiddelen. De magnetron kan alleen worden gebruikt, d.w.z. op zichzelf, of in combinatie met een andere soort van verwarming. U vindt hier informatie over het ovengerei en over hoe u de magnetron instelt.

Opmerking:

In de Expert Cooking Guide vindt u voorbeelden voor ontdoeien, verwarmen en koken met de magnetron.

Opmerking:

De stapgrootheden voor de aanpassingstijd van de coderingsschakelaar zijn als volgt:

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

Opmerkingen aangaande ovengerei

Geschikt ovengerei

Geschikte schalen zijn hittebestendig ovengerei van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of hittebestendig plastic. Deze materialen laten microgolven door. Je kunt ook serveerschalen gebruiken. Dit zorgt ervoor dat u het niet voedsel van het ene bord naar het andere moet overbrengen. Gebruik alleen ovengerei met decoratieve gouden of zilveren randen als de fabrikant garandeert dat ze geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Ongeschikt ovengerei

Metalen ovengerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in afgedekte metalen containers blijft koud.

Let op!

Creatie van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - moet op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur worden gehouden. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur vernietigen.

Ovengerei teste

Schakel de magnetron alleen in als er voedsel in zit. De volgende ovengerei test is de enige uitzondering op deze regel. Voer de volgende test uit als u niet zeker weet of uw ovengerei geschikt is voor gebruik in de magnetron:

1. Verwarm het lege kookgerei op maximaal vermogen gedurende ½ tot 1 minuut.
2. Controleer af en toe de temperatuur gedurende die tijd. Het ovengerei moet nog steeds koud of warm aanvoelen. Het ovengerei is niet geschikt als het heet wordt of vonken worden gegenereerd.

Magnetron vermogensinstellingen

Gebruik de  toets om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

100 W	- Gevoelig/delicaat voedsel ontdoeien - Onregelmatig gevormd voedsel ontdoeien - IJs zacht maken
-------	--

300 W	- Deeg laten rijzen - Ontdoeien
-------	------------------------------------

450 W	- Smelten van chocolade en boter
-------	----------------------------------

700 W	- koken van rijst en soep - Opwarmen - koken van champignons, schaaldieren - koken van gerechten met eieren en kaas
-------	--

900 W	- Water koken, opwarmen - koken van kip, vis, groenten
-------	---

Opmerkingen

- Als u een toets aanraakt, licht het geselecteerde vermogen op.
- Het magnetronvermogen kan worden ingesteld op 900 watt voor maximaal 30 minuten. Met alle andere vermogensinstellingen is een maximale kooktijd van 1 uur en 30 minuten mogelijk.

De magnetron instellen

Voorbeeld: Magnetron vermogensinstelling 300 W, kooktijd 17 minuten

1. Zet de functie keuzeknop op . Het standaard magnetronvermogen 900W verschijnt.
2. Raak de toets aan, de standaard kooktijd knippert. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd in te stellen op 17 minuten
3. Raak de toets aan. Raak de "- +" toets aan om het magnetronvermogen in te stellen op 300 W.
4. Raak de toets aan. De werking begint. De kooktijd begint af te lopen op het display.

De kooktijd is verstreken

Er weerklinkt een signaal. De magnetron is klaar.

De ovendeur openen tijdens de werking

De werking wordt opgeschort. Nadat u de deur hebt gesloten, raakt u de toets aan. Werking gaat door.

De kooktijd veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden. Raak de toets aan. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd te veranderen

De magnetron vermogensinstelling veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden. Raak de toets aan. De nieuwe magnetron vermogensinstelling. Raak de "- +" toets aan om het magnetronvermogen in te stellen.

De werking pauzeren

Raak de toets even aan. De oven is gepauzeerd. Raak de toets opnieuw aan om de werking te hervatten.

De werking annuleren

Raak de toets tweemaal aan om de werking te annuleren.

Opmerkingen

- Als u de toets aanraakt, licht het hoogste magnetronvermogen altijd op als de voorgestelde instelling.
- Als u de deur van het apparaat tijdens het koken opent, kan de ventilator blijven draaien.

MicroCombi werking

Dit omvat de gelijktijdige werking van de grill en de magnetron. Met behulp van de magnetron zijn uw gerechten sneller klaar, maar ze zijn nog steeds mooi bruin.

U kunt alle magnetroninstellingen inschakelen.

Uitzondering: 900 watt

De Microwave Combi werking instellen

Voorbeeld: magnetron 100 W, 17 minuten en hete lucht 190 C.

1. Zet de functie keuzeknop op .
2. De standaardtemperatuur van 180 C knippert. Raak de toets aan. Raak de toets "- +" aan om de temperatuur in te stellen op 190 C
3. Het standaard magnetronvermogen is 300W. Druk opnieuw op de toets en vervolgens op de toets "- +" om het magnetronvermogen in te stellen op 100W.
4. Raak de toets aan. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
5. Raak de toets aan.

Het apparaat begint te werken. De kooktijd begint af te tellen.

De kooktijd is verstreken

Er weerklinkt een signaal. Combinatiemodus is voltooid.

De ovendeur openen tijdens de werking

De werking wordt opgeschort. Nadat u de deur gesloten heeft, raakt u de toets even aan. Het programma zal dan hervatten.

De werking pauzeren

Raak de toets even aan. De oven is gepauzeerd. Raak de toets opnieuw aan om de werking te hervatten.

De kooktijd veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden. Raak de toets aan. Raak de "- +" toets aan om de kooktijd te veranderen

De magnetron vermogensinstelling veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden. Raak de toets aan. De nieuwe magnetron vermogensinstelling. Raak de "- +" toets aan om het magnetronvermogen in te stellen.

De temperatuur veranderen

Dit kan op elk moment gedaan worden. Raak de toets aan. De nieuwe magnetron vermogensinstelling. Raak de "- +" toets aan om de temperatuur in te stellen.

De werking annuleren

Raak de toets tweemaal aan om de werking te annuleren.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel gemakkelijk voedsel bereiden. U selecteert het programma en voert het gewicht van uw voedsel in. Het automatische programma kiest de optimale instelling. U kunt kiezen uit 1 programma's.

Plaats het voedsel altijd in de koude binnenruimte.

Een programma instellen

Als u een programma geselecteerd heeft, stelt u de oven in. De temperatuur keuzeknop moet in de uit-stand staan.

Voorbeeld: programma 3 met een gewicht van 1 kilogram.

1. Raak de A-toets aan. Het eerste programmanummer verschijnt op het display.
2. Raak de "- +" of A-toets aan om het programmanummer P03 te selecteren.
3. Raak de toets aan.
4. Raak de "- +" toets aan om het gewicht in te stellen. De kooktijd wordt weergegeven.
5. Raak de toets aan. Het programma start. U ziet de kooktijd aftellen.

Auto Menu

Programma nr.	Categorie	Item
P 01**	Groente	Verse groenten
P 02**	Bijgerechten	Aardappelen gepeld/gekookt
P 03*	Bijgerechten	Aardappelen geroosterd <small>Draai het voedsel om als u een piep hoort. De combimagnetron start automatisch de volgende fase.</small>
P 04	Gevogelte/Vis	Stukjes kip <small>Draai het voedsel om als u een piep hoort. De combimagnetron start automatisch de volgende fase.</small>
P 05*	Bakken	Cake
P 06*	Bakken	Appeltaart
P 07*	Bakken	Quiche
P 08**	Opwarmen	Drank/soep
P 09**	Opwarmen	Maaltijd op een bord
P 10**	Opwarmen	Saus/stoofpot/schotel
P 11*	kant-en-klaarmaaltijd	Bevroren-Pizza
P 12*	kant-en-klaarmaaltijd	Bevroren-Oven friet <small>Draai het voedsel om als u een piep hoort. De combimagnetron start automatisch de volgende fase.</small>
P 13*	kant-en-klaarmaaltijd	Bevroren-Lasagne

Opmerkingen

- De programma's met een * zijn voor voorverwarmen. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de kooktijd en is het voorverwarmingssymbool aan. Na het voorverwarmen hoort u een alarm en knippert het voorverwarmingssymbool.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.


Programma werd beëindigt

Er weerklinkt een signaal. De oven stopt met verwarmen.

Het programma veranderen

Nadat u het programma hebt gestart, kunnen het programmanummer en gewicht niet meer worden gewijzigd.

Het programma annuleren





Raak de  toets tweemaal aan om de werking te annuleren.

De kooktijd veranderen

Als u automatische programma's gebruikt, kunt u de kooktijd niet wijzigen.

Ontdooien programma's

U kunt de 2 ontdooien programma's gebruiken om vlees, gevogelte en brood te ontdooien.

1. Raak de * toets aan. Het eerste programmanummer verschijnt op het display.
2. Raak de "-+" of * toets aan om het programmanummer te kiezen.
3. Raak de  toets aan.
4. Raak de "- +" toets aan om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt weergegeven.
5. Raak de  toets aan. Het programma start. U ziet de kooktijd aftellen.


Opmerkingen

- **Voedsel bereiden**
Gebruik voedsel dat is ingevroren bij -18 °C en opgeslagen werd in zo dun mogelijke porties.
Haal het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma in te stellen.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte wordt vloeistof geproduceerd. Tap deze vloeistof af bij het keren van vlees en gevogelte en gebruik deze in geen geval voor andere doeleinden of laat het niet in contact komen met andere voedingsmiddelen.
- **Ovengerei**
Plaats het voedsel in een voor magnetron geschikte ondiepe schaal, bijv. een porseleinen of glazen plaat, maar dek deze niet af.
- Bij het ontdooien van kip en kip porties (d 01) weerklinkt tweemaal een geluidssignaal om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.
- **Rusttijd**
Laat het ontdooide voedsel nog 10 tot 30 minuten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en items gemaakt van gehakt vlees moeten van elkaar worden gescheiden voordat u ze laat rusten.
Na deze tijd kunt u doorgaan met het bereiden van het voedsel, hoewel dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren kunnen zijn.
Het slachtafval kan op dit punt uit het gevogelte worden verwijderd.

Programme nr.	Ontdooien	Ontdooien gewicht t bereik in kg
d 01*	Vlees, gevogelte en vis	0.20 - 1.00
d 02*	Brood, cake en fruit	0.10 - 0.50

* Plaats tijdens het ontdooien het voedsel op het lage rooster

De tijdinstelling opties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdinstelling opties. U kunt de  toets gebruiken om het menu op te roepen en te schakelen tussen de individuele opties. Een tijdinstelling optie die al ingesteld werd, kan rechtstreeks worden gewijzigd met de "- +" toets.

De kooktijd instellen

De kooktijd voor uw maaltijd kan worden ingesteld op de oven. Wanneer de kooktijd verstreken is, schakelt de oven zichzelf automatisch uit. Dit betekent dat u geen ander werk hoeft te onderbreken om de oven uit te schakelen. De kooktijd kan niet per ongeluk worden overschreden.


De oven start. De kooktijd loopt af op het display.

De kooktijd is verstreken


Er weerklinkt een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

De klok instellen

Zodra het apparaat aangesloten is, knippert "00:00" en weerklinkt de zoemer één keer. Stel de klok in.

1. Raak de "- +" toets aan tussen 00:00 en 23:59
2. Raak de  toets aan.
De tijd is ingesteld.

De klok veranderen

1. Houdt de  toets 3 seconden ingedrukt in de wachtstand. De werkelijke tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd op het display.
2. Raak de "- +" toets aan om de nieuwe tijd in te stellen en raak de toets aan om de instelling te bevestigen.

Kinderslot


De oven heeft een kinderslot om te voorkomen dat kinderen hem per ongeluk inschakelen.

De oven reageert niet op instellingen. De timer en klok kunnen ook worden ingesteld als het kinderslot ingeschakeld is.


Het kinderslot inschakelen


Vereiste: Er mag geen kooktijd ingesteld zijn.

Houdt de  toets ongeveer 3 seconden ingedrukt.

Het  symbool verschijnt op het display. Het kinderslot werd geactiveerd.

Het kinderslot uitschakelen

Houdt de  toets ongeveer 3 seconden ingedrukt.

Het  symbool verdwijnt op het display. Het kinderslot werd gedeactiveerd.

Kinderslot met andere kookbereidingen

Wanneer andere kookprogramma's ingesteld werden, werkt het kinderslot niet.

Kooktips



Opwarmen en koken

- De combi-magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de combi-magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met combi-magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de combi-magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste combi-magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de combi-magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de combi-magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.



Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.

Kooktips

- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!



Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de combi-magnetron plaatst.
- Plaats, bij gebruik van de magnetron-/combi-magnetronfuncties, eerst het ronde rooster op het draaiplateau. Plaats daarna het gerecht op het rooster. Op deze manier kan de warmte goed circuleren en is uw gerecht snel klaar.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de combi-magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Combimagnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de combi-magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

Kooktips



Basistechnieken

- **Plaatsen**

- ▷ Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.

- **Roeren**

- ▷ Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

- **Omdraaien**

- ▷ Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

- **Prikken**

- ▷ Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de combi-magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

- **Controleren**

- ▷ Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de combi-magnetron.

- **Nagaren**

- ▷ Laat gerechten, nadat u ze uit de combi-magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

Kooktips



Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of combi-magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Koken van vis

- Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.

Onderhoud

Houd uw toestel mooi



- Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.
- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de combi-magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de combi-magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfdelers (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de combi-magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.



Verlichting

Alleen een erkend installateur mag de verlichting vervangen.

Storingen

Wat moet ik doen als...

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de combi-magnetron, de combi-magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de combi-magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de combi-magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Technische specificaties

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Productspecificaties

Afmetingen toestel (bx dxh)	593-595 mm x 545 mm* x 460 mm
Inbouwmaten	560 mm x 550 mm x 450 mm
Combimagnetron inhoud	44 liter
Diameter draaiplateau	360 mm
Netvoeding	230 V ~ / 50 Hz
Aansluitwaarde	3350 W
Combimagnetronvermogen	900 W

* Diepte is exclusief 20 mm dikte van het dashboard.

Algemene Garantievoorwaarden

1. Op de producten van Everglades bieden wij u 5 jaar volledige fabrieksgarantie na aankoop. Deze garantie is onder geen beding overdraagbaar en alleen van toepassing in Nederland. In andere landen gelden de lokale garantieregels. Bezoek van een monteur geschiedt alleen in de BeNeLux.
2. Schade aan het apparaat dient binnen 48 uur gemeld te worden aan de verkopende partij.
3. Bij het aanmelden van een reparatie dient er ten alle tijden een kopie aankoopbewijs overhandigd te worden, mocht dit niet aanwezig zijn is er geen enkele vorm van garantie mogelijk.
4. Er wordt geen garantie geboden op:
 - Gemakkelijk breekbare delen zoals glas, kunststof, rubbers of lampen en dergelijke.
 - Normale slijtage, zoals snaren, scharnieren, knoppen en ander bewegende delen enzovoort.
 - Wanneer het apparaat in contact is geweest met chemische en/of elektrochemische of andere ongeschikte stoffen.
 - Wanneer de gebreken aan het apparaat te wijten zijn aan transportschade buiten ons toedoen, aan een onvakkundige installatie en montage.
 - Een verkeerd gebruik, een gebrekkig onderhoud, door de niet-naleving van de instructies voor de bediening en de montage.
 - Niet huishoudelijk gebruik, zoals kapsalons, horeca, enzovoort.
 - De aanspraak op garantie vervalt bij reparaties of ingrepen aan het apparaat door personen anders dan van onze eigen service dienst. en ook wanneer het apparaat uitgerust wordt met onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn en daardoor een defect veroorzaken.
5. De garantieprestatie houdt in dat defecte onderdelen naar inzicht van de servicedienst gratis gerepareerd worden of door deugdelijke onderdelen vervangen worden. Het is aan de servicedienst om te bepalen of een reparatie door een monteur dient te geschieden of dat het defect verholpen kan worden door het verzenden van een onderdeel naar de consument. Apparaten die normaal vervoerd kunnen worden (bv. in een auto) dienen naar het punt van aankoop geretourneerd te worden voor service verlening. Apparaten die niet normaal vervoerd kunnen worden zullen ter plaatse gerepareerd worden. Voor een reparatie onder garantie dient ten allen tijden een geldige aankoop bon aanwezig te zijn. Vervangen delen worden onze eigendom.
6. Indien een klacht ongegrond is zijn alle kosten voor rekening van de consument.
7. Als een gepland servicebezoek vanuit uw zijde geen doorgang hoeft te vinden, dient dit de voorgaande werkdag gemeld te worden, anders zullen er kosten in rekening worden gebracht.

Algemene Garantievoorwaarden

8. Bij een servicebezoek dient het defecte apparaat schoon, leeg en goed toegankelijk te zijn. Mocht dit niet het geval zijn kan de monteur een reparatie weigeren en zal het bezoek in rekening gebracht worden.
9. Reparatie of omruiling ten tijde van de garantietermijn leiden niet tot verlenging van de garantietermijn.
10. Schade die is ontstaan door een defect apparaat dienen door de consument zelf opgegeven te worden aan zijn/haar verzekering.
11. Verdergaande, of andere aanspraken, in het bijzonder aanspraken op vergoeding voor schade ontstaan buiten het apparaat voor zover een dergelijke aansprakelijkheid niet wettelijk voorgeschreven is zijn uitgesloten.
12. Wij zijn verder zonder beperking aansprakelijk volgens de wettelijke bepalingen voor schade die onder de wet op de productaansprakelijkheid valt en voor alle schade die berust op opzettelijke contractuele schendingen, grove nalatigheid en boos opzet van ons, onze wettelijke vertegenwoordigers of de door ons aangestelde personen.
13. Op de Everglades garantievoorwaarde is het Nederlands recht van toepassing.

Servicenummer voor Nederland : **0900-0404040** **www.everglades.nl**
Servicenummer voor België : **0032-(0)38080919**



INDICE

Votre Four À Micro-ondes Multicuisson

Introduction 4

Votre nouvel appareil

Panneau de commande 5
Touches tactiles et affichage 5
Sélecteur de fonction 5
Réglage des paramètres 5
Ventilateur de refroidissement 5
Accessoires 6

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Réglage de l'horloge 6
Réchauffer le four 6
Nettoyage des accessoires 6

Réglage du four

Réglage du type de chauffage et de la température 6
Préchauffage rapide 7

Le micro-ondes

Remarques concernant la vaisselle allant au four 7
Réglages de la puissance du micro-ondes 7
Réglage du micro-ondes 8

Fonctionnement MicroCombi

Réglage du fonctionnement combiné du micro-ondes 8

Programmes automatiques

Réglage d'un programme 8
Menu automatique 9

Programmes de décongélation

Remarques 9

Paramétrage des options de réglage du temps

Réglage du temps de cuisson 10
Réglage de l'horloge 10

Sécurité enfants

Activation de la sécurité enfants 10
Désactivation de la sécurité enfants 10
La sécurité enfants avec d'autres opérations de cuisson 10

Conseils De Cuisson

Réchauffer et cuire 11
Décongélation 11
Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson 12
Techniques de base 13
Cuisson des légumes 14
Cuisson de poisson 14

Entretien

Entretien de votre appareil 15

Pannes

Que faire si... 16

Instructions D'installation

Spécifications de produit 17

Garantie

Garantie 18

Votre Four À Micro-ondes Multicuisson

Introduction

Cuisiner avec votre nouveau four à micro-ondes multicuisson est simple et sûr. Vous servirez en un tour de main des plats délicieux. Le four est ultrasimple à utiliser, grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Vous trouverez dans ce manuel des informations à propos de l'installation, des mesures de sécurité, de l'utilisation et de l'entretien de votre four à micro-ondes.



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

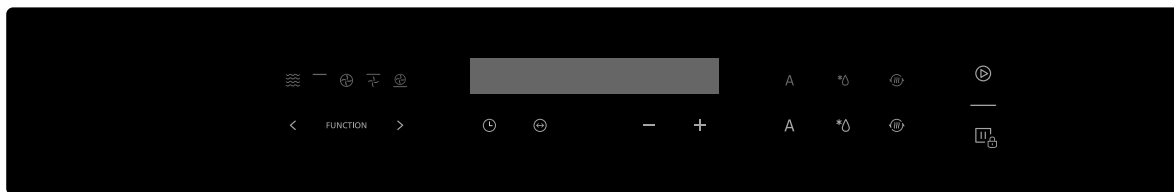
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Votre nouvel appareil

Utilisez cette section pour vous familiariser avec votre nouvel appareil.

Panneau de commande



Le panneau de commande et les commandes de fonctionnement individuelles sont expliqués. Vous trouverez des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

Touches tactiles et affichage

Les touches tactiles permettent de définir les différentes fonctions supplémentaires. Sur l'affichage, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
< FUNCTION >	Sélecteur de fonction
- +	Réglage des paramètres
⊕	Commutateur de paramètres
⌚	Horloge
🔒	Appuyez longuement : Sécurité enfants Appuyez brièvement : Arrêter Appuyez deux fois : Annuler
▶	Démarrer
A	Programmes automatiques
*⌚	Décongeler
🔥	Appuyez brièvement : Préchauffage rapide

Sélecteur de fonction

Utilisez le sélecteur de fonction pour définir le type de chauffage.

Fonction	Usage
⊕ Air chaud 3D	Pour la cuisson de gâteaux éponge dans des moules à pâtisserie, des flans et des gâteaux au fromage, ainsi que des gâteaux, des pizzas et de petits articles cuits au four sur la plaque de cuisson. 50 °C peut conserver le goût des aliments après une conservation de la chaleur de 1 à 2 heures.
🌀 Gril avec ventilateur	La volaille devient brune et croustillante. Les mets en casserole au four et les grillades donnent de meilleurs résultats avec ce réglage.
🍕 Réglage de la pizza	Pour les produits sous emballage pratique surgelés et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur provenant du dessous.
— Gril	Choisissez entre les niveaux haut, moyen ou bas. C'est idéal si vous souhaitez griller plusieurs steaks, saucisses, morceaux de poisson ou des tranches de pain.
⊕ + 🌀 Micro-ondes + air chaud	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement des repas. Et en même temps, utilisez la fonction air chaud 3D
🌀 + 🌀 Micro-ondes + gril ventilateur	La volaille devient brune et croustillante. Les mets en casserole au four et les grillades donnent de meilleurs résultats avec ce réglage. Et la volaille devient brune et croustillante. Utilisez la fonction pour rôtir les repas uniformément.
⊕ + 🌀 Micro-ondes + Pizza	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement des repas. Et en même temps, utilisez la fonction de réglage des pizzas.

Fonction	Usage
— + 🌀 Micro-ondes + gril	Utilisez cette fonction pour cuire rapidement les repas tout en leur donnant une croûte brune.
*⌚ Décongeler	2 programmes de décongélation
A Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le type de chauffage et le temps de cuisson sont définis en fonction du poids.
🌀 Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuisson.

Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour définir les paramètres.

paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
Température	Sélectionnez la température de cuisson (°C). ⊕ : 50,100,105,110...230 🌀 : 100,105,110...230 ⊕ : 100,105,110...230 ⊕ + 🌀 : 50,100,105,110...230 🌀 + 🌀 : 100,105,110... 230 ⊕ + 🌀 : 100,105,110...230
Poids	Réglez le poids de la cuisson.
Temps	Réglez le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W et 900 W

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. De l'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

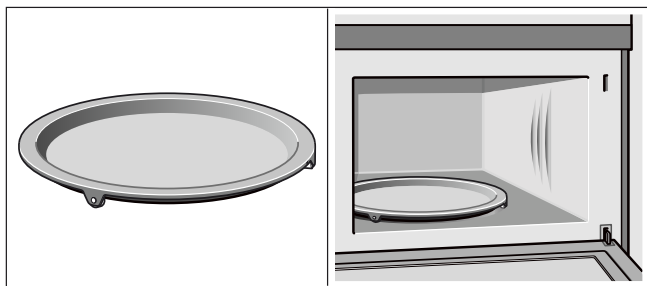
Mise en garde !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil surchauffera.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement sera toujours en marche. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-ondes est éteint.
- De la condensation S peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les parois intérieures et le sol. Ceci est normal et n'affecte pas négativement le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez la condensation après la cuisson.

Accessoires

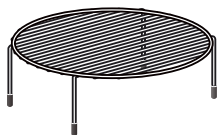


Plaque tournante

Les aliments, qui nécessitent en particulier beaucoup de chaleur provenant du dessous, peuvent être préparés directement sur la plaque tournante.

La plaque tournante peut tourner dans le sens horaire ou anti-horaire. Placez la plaque tournante sur le mécanisme d'entraînement, au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'elle est bien installée.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans la plaque tournante.
- La plaque tournante peut supporter jusqu'à 5 kg max.
- La plaque tournante doit tourner pour tous les types de chauffage.



Grille inférieure

Pour le micro-ondes et pour cuire et rôtir au four.

Grille supérieure

Pour les grillades, p. ex. les steaks, les saucisses, et pour griller le pain.

En tant que support pour les plats peu profonds.

Remarque :

Le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour préparer des aliments pour la première fois. Commencez par lire la section *Informations sur la sécurité*.

Réglage de l'horloge

Une fois que l'appareil est connecté, « 00:00 » clignotera, l'avertisseur sonore retentira une fois. Réglez l'horloge.

1. Appuyez sur la touche « - + » entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche . Le temps est réglé.

Réchauffer le four

Pour éliminer l'odeur d'une nouvelle cuisinière, réchauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec de l'air chaud à 230 °C est idéal.

Assurez-vous qu'il ne reste aucun reste d'emballage dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler l'air chaud.
2. Appuyez sur la touche , puis appuyez sur la touche « - + » pour régler la température sur 230 °C.
3. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un linge à vaisselle doux.

Réglage du four

Vous pouvez régler votre four de différentes manières. Ici, nous expliquerons comment vous pouvez sélectionner le type de chauffage et la température ou le réglage de gril souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four pour votre plat. Veuillez vous reporter à la section Définition des options de réglage de l'heure.

Réglage du type de chauffage et de la température

Exemple: air chaud à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
2. La température par défaut 180 °C s'allumera. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour régler la température sur 200 °C.
3. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
4. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement est suspendu. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement se poursuit.

Interruption du fonctionnement

Appuyez sur la touche pour interrompre le fonctionnement. Puis appuyez sur la touche pour poursuivre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être effectué à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour modifier le temps de cuisson.

Modification de la température







Cela peut être effectué à tout moment. Appuyez sur pour le réglage de la nouvelle température. Appuyez sur la touche « - + » pour régler la température.

Annulation du fonctionnement




Appuyez deux fois sur la touche pour annuler le fonctionnement.

Préchauffage rapide


Avec un préchauffage rapide, votre four atteint la température de consigne particulièrement vite. Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :

-  Air chaud 3D
-  Gril avec ventilateur
-  Micro-ondes + air chaud
-  Micro-ondes + gril ventilateur
-  Réglage de la pizza
-  Micro-ondes + Pizza


Pour obtenir un résultat de cuisson au four, ne placez vos aliments dans le compartiment de cuisson que lorsque la phase de préchauffage est terminée.



1. Réglage du type de chauffage et de la température
2. Appuyez sur la touche .
Le symbole  s'illumine sur l'affichage.
3. Appuyez sur la touche .
Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole  sur l'affichage clignote. Mettez votre plat au four.

Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, appuyez sur  pour annuler la fonction.

Pendant le préchauffage rapide, appuyez sur  ou sur  pour annuler la fonction. Aussi, vous pouvez ouvrir la porte pour annuler la fonction.

- Remarque :** 1. La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.
2. Ce n'est que lorsque vous pouvez entendre une alarme, et que l'icône de préchauffage clignote, que vous pouvez ouvrir la porte et y placer des aliments.

Le micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul, c'est-à-dire rien que lui ou en combinaison avec un type de chauffage différent. Vous trouverez des informations sur la vaisselle allant au four et sur la configuration du micro-ondes.

Remarque :

Vous trouverez dans le Guide de cuisson d'experts des exemples de décongélation, de chauffage et de cuisson au four à micro-ondes.

Remarque :

Les quantités de pas, pour le temps de réglage du commutateur de codage, sont les suivantes :

0 à 1 min	: 1 seconde
1 à 5 min	: 10 secondes
5 à 15 min	: 30 secondes
15 à 60 min	: 1 minute
60 min	: 5 minutes

Remarques concernant la vaisselle allant au four

Vaisselle allant au four adaptée

Les plats appropriés sont la vaisselle allant au four résistante à la chaleur en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux permettent le passage des micro-ondes. Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite de devoir transférer des aliments d'un plat à un autre. Vous ne devez utiliser que de la vaisselle allant au four avec des garnitures décoratives en or ou en argent, si le fabricant vous garantit qu'ils conviennent pour un usage dans les micro-ondes.

Vaisselle allant au four inappropriée

La vaisselle allant au four en métal est inappropriée. Le métal ne laisse pas traverser les micro-ondes. Les aliments dans des récipients métalliques couverts resteront froids.

Mise en garde !

Formation d'étincelles : le métal, par exemple une cuillère dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détruire le verre se trouvant à l'intérieur de la porte.

Test de vaisselle allant au four

Ne mettez pas le micro-ondes en marche sauf s'il y a de la nourriture à l'intérieur. Le test de vaisselle allant au four suivant est la seule exception à cette règle. Effectuez le test suivant, si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle allant au four puisse être utilisée au micro-ondes :

1. Chauffez la vaisselle allant au four vide à la puissance maximale, pendant 30 secondes à 1 minute.
2. Vérifiez de temps en temps la température, durant cette période. La vaisselle allant au four doit encore être froide ou tiède au toucher. La vaisselle allant au four est inappropriée si elle devient chaude ou si des étincelles sont générées.

Réglages de la puissance du micro-ondes

Utilisez la touche  pour régler la puissance souhaitée du micro-ondes.

100 W	-Décongeler des aliments sensibles/délicats -Décongeler des aliments de forme irrégulière -Adoucir la crème glacée -Laisser la pâte lever
300 W	-Décongeler -Faire fondre du chocolat et du beurre
450 W	-cuire du riz, soupe
700 W	-Réchauffer -préparer des champignons, coquille -préparer des plats contenant des œufs et du fromage
900 W	-Bouillir de l'eau, réchauffer -cuire du poulet, du poisson et des légumes

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée à 900 watts pendant 30 minutes au maximum. Avec tous les autres réglages de puissance, un temps de cuisson maximal de 1 heure 30 minutes est possible.

Réglage du micro-ondes

Exemple : puissance du micro-ondes 300 W, temps de cuisson 17 minutes

1. Réglez le sélecteur de fonction sur . La puissance du micro-ondes par défaut, 900 W, apparaîtra.
2. Appuyez sur la touche , le temps de cuisson par défaut clignotera.
Appuyez sur la touche « - + » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes
3. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour régler la puissance du micro-ondes sur 300 W.
4. Appuyez sur la touche .
Le fonctionnement commence. Le temps de cuisson commence le compte à rebours sur l'affichage.

Le temps de cuisson s'est écoulé

Un signal retentit. Le fonctionnement du micro-ondes est terminé.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement est suspendu. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être effectué à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être effectué à tout moment.
Appuyez sur la touche . Le réglage de la nouvelle puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche « - + » pour régler la puissance du micro-ondes.

Interruption du fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est interrompu. Appuyez à nouveau sur la touche pour poursuivre le fonctionnement.

Annulation du fonctionnement

Appuyez deux fois sur la touche pour annuler le fonctionnement.

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur la touche de micro-ondes , le réglage le plus élevé de la puissance du micro-ondes s'illumine toujours comme le réglage recommandé.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Fonctionnement MicroCombi

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. L'utilisation du micro-ondes permet de préparer vos plats plus rapidement, mais ils sont toujours bien dorés.
Vous pouvez activer tous les réglages de la puissance du micro-ondes. Exception : 900 watts

Réglage du fonctionnement combiné du micro-ondes

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et air chaud 190 °C.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur + .
2. La température par défaut 180 °C clignotera. Appuyez sur la touche .
Appuyez sur la touche « - + » pour régler la température sur 190 °C
3. La puissance par défaut du micro-ondes est 300 W. Appuyez à nouveau sur la touche , puis sur la touche « - + » pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W.
4. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
5. Appuyez sur la touche .

Le fonctionnement de l'appareil commence. Le temps de cuisson commence le compte à rebours.

Le temps de cuisson s'est écoulé

Un signal retentit. Le mode de combinaison est terminé.

Ouverture de la porte du four pendant la cuisson

Le fonctionnement est suspendu. Après avoir fermé la porte, appuyez brièvement sur la touche . Le programme se poursuivra ensuite.

Interruption du fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est interrompu. Appuyez à nouveau sur la touche pour poursuivre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être effectué à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « - + » pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être effectué à tout moment.
Appuyez sur pour le réglage de la nouvelle puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche « - + » pour régler la puissance du micro-ondes.

Modification de la température

Cela peut être effectué à tout moment.
Appuyez sur pour le réglage de la nouvelle température. Appuyez sur la touche « - + » pour régler la température.

Annulation du fonctionnement

Appuyez deux fois sur la touche pour annuler le fonctionnement.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer très facilement la nourriture. Vous sélectionnez le programme et saisissez le poids de votre nourriture. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 1 programmes.

Placez toujours la nourriture dans le compartiment de cuisson froid.

Réglage d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

Exemple : programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Appuyez sur la touche A.
Le numéro du premier programme apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche « - + » ou sur la touche A pour sélectionner le numéro de programme P03.
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez sur la touche « - + » pour régler le poids. Le temps de cuisson s'affichera.
5. Appuyez sur la touche . La programmation démarre. Vous pouvez voir le temps de cuisson initier le compte à rebours.

Menu automatique

No. de programme	Catégorie	Article
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Plats d'accompagnement	Pommes de terre pelées/cuites
P 03*	Plats d'accompagnement	Pommes de terre rôties <small>Si vous entendez un bip, retournez la nourriture. Le four à micro-ondes combiné lance automatiquement la phase suivante.</small>
P 04	Volaille/Poisson	Morceaux de poulet <small>Si vous entendez un bip, retournez la nourriture. Le four à micro-ondes combiné lance automatiquement la phase suivante.</small>
P 05*	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisserie	quiche
P 08**	Réchauffer	Boisson/soupe
P 09**	Réchauffer	Nourriture mise dans un plat
P 10**	Réchauffer	Sauce/ragoût/plat
P 11*	Commodité	Pizza congelée
P 12*	Commodité	Croustilles au four congelées <small>Si vous entendez un bip, retournez la nourriture. Le four à micro-ondes combiné lance automatiquement la phase suivante.</small>
P 13*	Commodité	Lasagne congelée

Remarques

- Les programmes accompagnés d'un * sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est interrompu et le symbole de préchauffage s'allume. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme et le symbole de préchauffage clignotera.
- Les programmes accompagnés de ** n'utilisent que la fonction micro-ondes.


Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four cesse de chauffer.

Modification du programme

Une fois que vous avez démarré le programme, le numéro et le poids du programme ne peuvent pas être modifiés.





Annulation du programme

Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler le fonctionnement. Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 2 programmes de décongélation pour décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

1. Appuyez sur la touche *.
2. Appuyez sur la touche « -+ » ou sur la touche * pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez sur la touche « -+ » pour régler le poids. Le temps de cuisson s'affichera.
5. Appuyez sur la touche . La programmation démarre. Vous pouvez voir le temps de cuisson initier le compte à rebours.

Remarques

■ Préparer de la nourriture

Utilisez de la nourriture congelée à -18 °C et conservée en quantités à portions pratiques aussi fines que possible.

Sortez les aliments à décongeler de tous leurs emballages et pesez-les.

Vous devez connaître le poids pour régler le programme.

- Un liquide s'écoulera lors de la décongélation de viande ou de volaille. Égouttez ce liquide lorsque vous tournez de la viande et de la volaille et ne l'utilisez, en aucun cas, à d'autres fins ou ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.

■ Vaisselle allant au four

Placez la nourriture dans un plat peu profond allant au micro-ondes, par exemple une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne le couvrez pas.

- Lors de la décongélation de poulet et de morceaux de poulet (d 01), un signal sonore retentit à deux reprises pour indiquer que la nourriture doit être retournée.

■ Temps de repos

La nourriture décongelée doit être laissée reposer pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elle atteigne une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les plus petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les produits à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de les laisser reposer.


Après cette période, vous pouvez continuer à préparer la nourriture, même si des morceaux de viande épais peuvent encore être congelés au centre.

Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

No. de programme	Décongeler	Décongélation en fonction du poids t plage en kg
d 01*	viande, volaille et poisson	0.20 - 1.00
d 02*	pain, gâteaux et fruits	0.10 - 0.50

*Pendant la décongélation, placez la nourriture sur la grille inférieure.

Paramétrage des options de réglage du temps

Votre four dispose de différentes options de réglage du temps. Vous pouvez utiliser la touche  pour sélectionner le menu et basculer entre les fonctions individuelles. Une option de réglage du temps, déjà définie, peut être modifiée directement avec la touche « - + ».

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé sur le four. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'êtes pas obligé d'interrompre une autre activité en vue d'éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé par erreur.


Le four démarre. Le temps de cuisson décompte sur l'affichage.

Le temps de cuisson s'est écoulé



Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer.

Réglage de l'horloge

Une fois que l'appareil est connecté, « 00:00 » clignotera, l'avertisseur sonore retentira une fois. Réglez l'horloge.

1. Appuyez sur la touche « -+ » entre 00:00 et 23:59
 2. Appuyez sur la touche .
- Le temps est réglé.

Changement de l'horloge



1. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes en état d'attente.
Le temps réel disparaît et il clignotera ensuite sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche « -+ » pour régler le nouveau temps, puis appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

Sécurité enfants



Le four est doté d'une sécurité enfants pour empêcher les enfants de l'allumer accidentellement.

Le four ne réagira à aucun réglage. La minuterie et l'horloge peuvent également être réglés lorsque la sécurité enfants est activée.

Activation de la sécurité enfants

Exigence : aucun temps de cuisson ne doit être réglé.
Appuyez longuement sur la touche  pendant env. 3 secondes.
Le symbole  apparaît sur l'affichage. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la sécurité enfants

Appuyez longuement sur la touche  pendant env. 3 secondes.
Le symbole  sur l'affichage disparaît. La sécurité enfants est désactivée.

La sécurité enfants avec d'autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, la sécurité enfants n'est pas fonctionnelle.

Conseils De Cuisson



Réchauffer et cuire

- 'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Le temps de cuisson sera plus long plus la quantité placée dans le micro-ondes est importante.
- Les produits plats sont souvent plus vite chauds que les produits petits et hauts.
- Couvrez de préférence les produits avec, par exemple, un film à micro-ondes ou un couvercle adéquat. Enlevez prudemment le film ou le couvercle.
- **Attention !** La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
- Humectez les produits qui risquent de se dessécher très vite. Mettez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans l'eau froide avant de les placer dans le micro-ondes. Vous évitez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez une ou deux fois les produits.
- Pour réchauffer des produits déjà prêts, choisissez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- En cas de cuisson au micro-ondes, vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup d'eau, ni de sel et d'épices. Il est préférable d'ajouter le sel à la fin de la cuisson. Vous évitez ainsi que le produit ne se dessèche.
- Après arrêt du micro-ondes, le produit continue à cuire pendant quelques instants. Veuillez tenir compte de ce point en ne réchauffant pas trop longtemps le produit.
- **Attention !** Si vous devez chauffer des petites quantités de poudre (séchage des herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le micro-ondes pour éviter que ce produit ne prenne feu.



Décongélation

- Décongelez toujours de grosses pièces compactes en utilisant le programme de décongélation. Comme le produit se décongèle régulièrement, vous ne risquez pas de vous trouver face à une partie extérieure desséchée et à un centre congelé.
- Pour que le processus de décongélation aille plus vite, il est recommandé de diviser le produit en morceaux.

Conseils De Cuisson

- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits ayant des formes inégales, couvrez les parties fines après que la moitié du temps de décongélation soit passée.
- Utilisez de préférence la grille du four pour préparer des plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. Des différences de température peuvent provoquer des fissures!

Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson



- La température des ingrédients a une influence sur le temps de préparation. Un repas froid a besoin d'un temps de cuisson plus long qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Des produits légers et poreux cuisent plus vite que des produits lourds et massifs comme, par exemple, les ragoûts et les roulades. Attention : lors de la préparation de produits poreux et légers, les bords se sèchent vite et sont vite durs.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparer les uns des autres, de préférence en cercle dans le four à micro-ondes.
- Placez toujours le gril circulaire sur le plateau tournant si vous utilisez les fonctionnes de micro-ondes / micro-ondes multicuisson. Ensuite, placez les produits sur le gril. De cette manière, la chaleur peut circuler correctement et votre produits sont prêt rapidement.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrez, par exemple, les pattes et les ailes de poulet avec de l'alu.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le coeur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieur), se répartit à l'intérieur. Les produits fins et ronds sont très vite réchauffés et sont donc plus vite prêts.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le micro-ondes que 15 minutes, elle brunit légèrement. Les produits qui ont besoin d'un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce 'faisant dorer' (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).
- Le papier sulfurisé évite les éclaboussures. Les produits retiennent aussi mieux la chaleur ainsi.

Conseils De Cuisson



Techniques de base

- **Placement**
 - ▷ Placez sur le plateau pivotant les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits qui se trouvent sur la partie extérieure du plateau pivotant, reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.
- **Mélanger**
 - ▷ En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur vu que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.
- **Retourner**
 - ▷ Retournez régulièrement les produits de grosse taille. Ils cuisent plus régulièrement et plus vite.
- **Piquer**
 - ▷ Des produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le micro-ondes. En piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.
- **Contrôler**
 - ▷ Les produits cuisent vite. En raison de ce point, effectuez un contrôle régulier. Retirez les produits du micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.
- **Poursuite de la cuisson**
 - ▷ Après avoir retiré les produits du micro-ondes, ne les découvrez pas avant 3 à 10 minutes environ. Les produits poursuivent encore leur cuisson. Ne couvrez pas les produits ayant une croûte sèche, comme le cake.

Conseils De Cuisson



Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans l'eau froide pendant quelques instants pour qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez les légumes sur ce plat de telle manière que vous n'ayez pas une grosse épaisseur.
- Faites cuire les légumes avec un petit d'eau à moins.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels qui sont naturellement présents dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte de l'après-cuisson.
- Contrôlez avec un bâtonnet ou une fourchette si le légume est cuit.

Cuisson de poisson

- Le poisson doit cuire de façon régulière. En raison de cela, enclenchez la puissance sur 30% en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, vous pouvez programmer sans problème un peu plus haut la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit. Le poisson est cuit lorsque la chair n'est plus transparente.

Entretien

Entretien de votre appareil

- Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.
- Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
- NE PAS utiliser de nettoyeur abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.
- NE JAMAIS UTILISER de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.
- Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.
- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec. Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson
- Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.
- Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.



L'éclairage

L'éclairage ne doit être remplacé que par un installateur agréé.

Pannes

Que faire si...

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four microondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- Le plateau tournant est dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

Instructions D'installation

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées dans l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

Specifications de produit

Dimensions (l x p x h)	593-595 mm x 545 mm* x 460 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Contenu four micro-ondes	44 liter
Diamètre plateau tournant	360 mm
Alimentation	230 V ~ / 50 Hz
Puissance connectée	3350 W
Sortie four micro-ondes	900 W

* Profondeur de 20 mm du panneau de commande non incluse.

Conditions générales de garantie

1. Nous offrons une garantie d'usine complète de 5 ans sur les produits Everglades après votre achat. Cette garantie n'est en aucun cas transférable et s'applique uniquement aux Pays-Bas. Dans les autres pays, ce sont les règles locales de garantie qui sont d'application. Les visites d'un technicien n'ont lieu que dans le Benelux.
2. Lors de l'annonce d'une réparation, une copie de la preuve d'achat doit toujours être présentée. Si celle-ci n'est pas disponible, aucune forme de garantie n'est possible.
3. Aucune garantie n'est offerte dans les cas suivants :
 - Pièces qui cassent facilement comme le verre, le plastique, le caoutchouc, les ampoules et autres.
 - Usure normale : courroies d'entraînement, charnières, boutons et autres pièces mobiles, etc.
 - Lorsque l'appareil a été en contact avec des substances chimiques et/ou électrochimiques ou d'autres substances inappropriées.
 - Quand les défauts de l'appareil sont dus à des dommages liés au transport mais indépendants de notre volonté, à une installation et un montage incorrects.
 - Mauvaise utilisation, entretien déficient, non-respect des instructions d'utilisation et de montage.
 - Utilisation non domestique : salons de coiffure, hôtels, restaurants, cafés, etc.
 - Le droit à la garantie est annulé en cas de réparation ou d'intervention sur l'appareil par des personnes autres que celles de notre propre service après-vente, ainsi que lorsque l'appareil est équipé de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui provoquent de ce fait une défectuosité.
4. La mise en œuvre de la garantie signifie que les pièces défectueuses seront réparées gratuitement ou remplacées par des pièces de qualité, à la discrétion du service après-vente. Il appartient à celui-ci de déterminer si une réparation doit être effectuée par un technicien ou si le défaut peut être corrigé en envoyant une pièce au consommateur. Les appareils qui peuvent être transportés normalement (p. ex. en voiture) doivent être ramenés au point d'achat pour être réparés. Les appareils ne pouvant pas être transportés normalement seront réparés sur place. Pour les réparations sous garantie, un ticket d'achat valide doit toujours être présent. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.
5. Si une plainte n'est pas fondée, tous les frais sont à charge du consommateur.
6. Si une visite du service après-vente planifiée à votre demande ne doit pas avoir lieu, il faut le signaler le jour ouvrable précédent, sinon des frais seront facturés.
7. Lors d'une visite du service après-vente, l'appareil défectueux doit être propre, vide et facilement accessible. Si tel n'est pas le cas, le technicien peut refuser de réparer et la visite sera facturée.

Conditions générales de garantie

8. Une réparation ou un échange pendant la période de garantie n'entraînera pas la prolongation du délai de garantie.
9. Les dommages causés par un appareil défectueux doivent être signalés par le consommateur lui-même à sa compagnie d'assurance.
10. Les réclamations allant plus loin ou d'autres réclamations, en particulier des demandes d'indemnisation pour des dommages en dehors de l'appareil, sont exclues sauf si ce type de responsabilité est prévu par la loi.
11. Nous sommes en outre responsables sans limite, dans le cadre de la loi, des dommages couverts légalement par la responsabilité du fait des produits et de tous les dommages découlant d'infractions volontaires au contrat, de négligences graves et d'une intention dolosive de notre part, de la part de nos représentants légaux ou de personnes désignées par nos soins.
12. Les conditions de garantie d'EDY sont régies par le droit néerlandais.

Numéro du service après-vente pour les Pays-Bas : **0900-0404040** www.everglades.nl

Numéro du service après-vente pour la Belgique : **0032-(0)38080919**



INHALTSVERZEICHNIS

Ihre Kombimikrowelle

Einleitung 4

Ihr neues Gerät

Bedienfeld 5
Touch-Tasten und Display 5
Funktionstaste 5
Parameter einstellen 5
Kühlendes Gebläse 5
Zubehör 6

Vor dem erstmaligen Gebrauch

Uhrzeit einstellen 6
Gerät erhitzen 6
Zubehör reinigen 6

Einstellungen vornehmen

Setting the type of heating and temperature 6
Schnelles Vorheizen 7

Mikrowellenfunktion

Hinweise zum Kochgeschirr 7
Mikrowellenleistung einstellen 7
Kochen mit Mikrowellenfunktion 8

Kombinierte Mikrowellenfunktion

Kombinierte Mikrowellenfunktion einstellen 8

Automatische Programme

Programm einstellen 8
Automatische Programme 9

Auftauen-Programme

Hinweise 9

Zeiteinstellungen

Kochdauer einstellen 10
Uhrzeit einstellen 10

Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren 10
Kindersicherung deaktivieren 10
Kindersicherung mit anderen Programmen 10

Gartips

Erwärmen und Garen 11
Auftauen 11
Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben 12
Grundtechniken 13
Garen von Gemüse 14
Garen von Fisch 14

Pflege

Pflege Ihres Gerätes 15

Störungen

Was ist zu tun, wenn... 16

Installationsanweisung

Produktspezifikationen 17

Garantiebestimmungen

Garantiebestimmungen 18

Ihre Kombimikrowelle

Einleitung

Das Garen in Ihrer neuen Kombimikrowelle ist sicher und komfortabel. Im Handumdrehen bringen Sie die herrlichsten Gerichte auf den Tisch. Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen, dank seiner automatischen Gar- und Auftauprogramme.

In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Wartung Ihrer Kombimikrowelle.



Machen Sie sich bitte zuerst mit den speziellen Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden und heben Sie diese Anleitung zum Nachlesen gut auf.

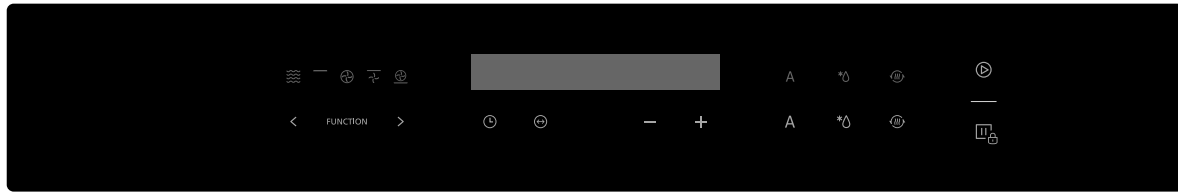
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Ihr neues Gerät

Machen Sie sich in diesem Kapitel mit Ihrem neuen Gerät vertraut. Hier werden das Bedienfeld und die einzelnen Tasten erläutert.

Darüberhinaus finden Sie Informationen bzgl. Garraum und Zubehör.

Bedienfeld



Touch-Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie unterschiedliche Funktionen ausführen. Im Display werden die von Ihnen eingestellten Werte angezeigt.

Symbol	Funktion
< FUNCTION >	Funktion auswählen
- +	Parameter einstellen
⊕	Parameter wechseln
🕒	Uhrzeit
🔒	Gedrückt halten: Kindersperre Kurz drücken: Beenden Zweimal drücken: Abbrechen
▶	Starten
A	Automatische Programme
*🔥	Auftauen
🌀	Kurz drücken: Schnelles Vorheizen

Funktionstaste

Mit der Funktionstaste stellen Sie die Art der Erhitzung ein.

Funktion	Anwendung
🌀 3D Heißluft	Zum Backen von Rührkuchen (in Backformen), Obstkuchen und Quarkkuchen, sowie von Kuchen, Pizza und kleinerem Gebäck auf dem Backblech. Bei 50°C können Speisen 1-2 Stunden ohne Beeinträchtigung des Geschmacks warmgehalten werden.
🔥 Grill mit Gebläse	Geflügel wird braun und knusprig. Diese Einstellung ist optimal für überbackene Kasserollen und gegrillte Speisen.
🍕 Pizza	Für tiefgefrorene Fertiggerichte und Speisen, die viel Unterhitze benötigen.
— Grill	Hohe, mittlere und niedrige Einstellung verfügbar. Optimal zum Grillen mehrerer Steaks, Würste, Fischstücken oder Brotscheiben.
⊕ + 🌀 Mikrowelle + Heißluft	Mit dieser Funktion werden Lebensmittel schnell gebraten. Gleichzeitig kommt die 3D Heißluft zum Einsatz.
🔥 + 🌀 + 🌀 Mikrowelle + Grill mit Gebläse	Geflügel wird braun und knusprig. Diese Einstellung ist optimal für überbackene Kasserollen und gegrillte Speisen. Geflügel wird braun und knusprig. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig gebraten.
⊕ + 🌀 + 🌀 Mikrowelle + Pizza	Mit dieser Funktion werden Lebensmittel schnell gebraten. Gleichzeitig kommt die Pizza-Einstellung zum Einsatz.

Funktion	Anwendung
— + 🌀 Mikrowelle + Grill	Mit dieser Funktion werden Speisen schnell zubereitet und knusprig braun.
*🔥 Auftauen	2 Programme zum Auftauen
A Automatische Programme	13 Kochprogramme Art der Erhitzung und Kochdauer richten sich nach dem eingegebenen Gewicht.
🌀 Mikrowelle	Auftauen, erwärmen und kochen.

Parameter einstellen

Mit diesen Tasten stellen Sie die unterschiedlichen Parameter ein.

Parameter	Funktion
Automatisches Programm	Wählen Sie zwischen 13 Programmen. P 01 bis P 13.
Temperatur	Kochtemperatur (°C) einstellen. ⊕ : 50,100,105,110...230 🔥 : 100,105,110...230 ⊕ : 100,105,110...230 ⊕ + 🌀 : 50,100,105,110...230 🔥 + 🌀 : 100,105,110...230 ⊕ + 🌀 : 100,105,110...230
Gewicht	Gewicht der zu kochenden Lebensmittel eingeben.
Dauer	Kochdauer einstellen
Mikrowelle	Mikrowellenleistung einstellen: 100W, 300W, 450W, 700W oder 900W

Kühlendes Gebläse

Das Gerät ist mit einem Gebläse ausgestattet. Das Gebläse schaltet sich während des Betriebs ein. Die heiße Luft entweicht oben an der Tür. Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Betriebs noch eine bestimmte Zeit weiter.

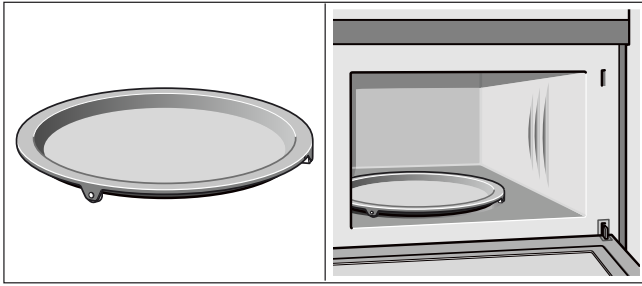
Vorsicht!

Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden. Anderenfalls überhitzt das Gerät.

Hinweise

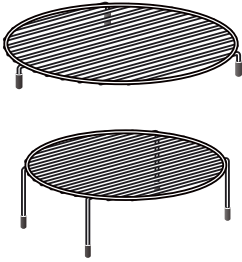
- Falls das Gerät während des Betriebs kühl bleibt, schaltet sich das Gebläse dennoch ein. Das Gebläse kann auch nach Beendigung des Betriebs weiterlaufen.
- Am Fenster der Tür kann Kondensation entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb. Wischen Sie Kondensationswasser nach dem Kochen ab.

Zubehör



Drehteller
Untersatz für den Rost.
Speisen, die viel Unterhitze benötigen, können direkt auf dem Drehteller zubereitet werden.
Der Drehteller kann sich im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Garraums. Sorgen Sie für einen richtigen Sitz.

- Verwenden Sie die Mikrowelle niemals ohne Drehteller.
- Der Drehteller unterstützt ein Gewicht von max. 5 kg.
- Der Drehteller muss sich immer drehen, unabhängig davon, welche Art der Erhitzung aktiviert ist.



Niedriger Rost
Für die Zubereitung mit der Mikrowellen-Funktion und zum Backen und Braten.

Hoher Rost
Zum Grillen, u.a. von Steaks und Würsten, und zum Toasten von Brot.
Als Untersatz für flaches Geschirr.

Hinweis:
Die Art und die Anzahl des Zubehörs variiert je nach Bestellung.

Vor dem erstmaligen Gebrauch

In diesem Kapitel finden Sie alle wichtigen Informationen, die Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts wissen müssen. Lesen Sie zunächst den Abschnitt *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss des Geräts blinkt die Anzeige „00:00“ und der Buzzer ertönt einmal. Stellen Sie nun die Uhrzeit ein.

1. Verwenden Sie die Tasten „- +“ zum Einstellen der Uhrzeit zwischen 00:00 und 23:59.
2. Drücken Sie \odot zum Bestätigen. Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Gerät erhitzen

Um den Geruch des neuen Geräts zu entfernen, erhitzen Sie die Mikrowelle ohne Inhalt und mit geschlossener Tür. Verwenden Sie dafür \oplus Heißluft mit 230°C. Vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsrückstände im Garraum vorhanden sind.

1. Drücken Sie die Funktionstaste zur Auswahl der Funktion Heißluft \oplus .
2. Drücken Sie die Taste \ominus und anschließend „- +“ zum Einstellen der Temperatur mit 230°C.
3. Drücken Sie dann die Taste \odot . Stellen Sie mit den Tasten „- +“ die Kochdauer mit 60 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Schluss die Taste \odot . Das Gerät startet den Betrieb.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör vor dem erstmaligen Gebrauch gründlich mit heißem Spülwasser und einem weichen Lappen.

Einstellungen vornehmen

Die Mikrowelle unterstützt eine Vielzahl an Funktionen. Dieser Abschnitt erläutert die Auswahl unterschiedlicher Typen der Erhitzung sowie die Auswahl der Temperatur und Grilleinstellungen. Sie haben außerdem die Möglichkeit, die Kochdauer für die Speisen einzustellen. Informieren Sie sich im Abschnitt Einstellungen näher über die möglichen Zeiteinstellungen.

Setting the type of heating and temperature

Beispiel: \oplus Heißluft mit 200°C für 25 Minuten.

1. Wählen Sie mit der Funktionstaste die Einstellung \oplus .
2. Die Standardtemperatur 180°C leuchtet auf. Drücken Sie die Taste \ominus und stellen Sie dann unter Verwendung der Tasten „- +“ die Temperatur mit 200°C ein.
3. Drücken Sie die Taste \odot und stellen Sie dann unter Verwendung der Tasten „- +“ die Kochdauer mit 25 Minuten ein.
4. Drücken Sie dann die Taste \odot . Das Gerät startet den Kochvorgang.

Tür während des Betriebs öffnen

Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste \odot , um den Betrieb fortzusetzen.

Betrieb unterbrechen

Drücken Sie die Taste \square_{\odot} , um den Betrieb zu unterbrechen. Drücken Sie die Taste \odot , um den Betrieb wieder fortzusetzen.

Kochdauer ändern

Sie können die Kochdauer jederzeit ändern. Drücken Sie die Taste \odot und stellen Sie dann mit den Tasten „- +“ die neue Kochdauer ein.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern. Drücken Sie die Taste \ominus und stellen Sie dann mit den Tasten „- +“ die neue Temperatur ein.

Betrieb abbrechen

Drücken Sie zweimal die Taste \square_{\odot} , um den Betrieb abbrechen.

Schnelles Vorheizen

Mit dieser Funktion wird das Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell erreichen.

Das schnelle Vorheizen ist in den folgenden Modi verfügbar:

- 3D Heißluft
- Grill mit Gebläse
- Mikrowelle + Heißluft
- Mikrowelle + Grill mit Gebläse
- Pizza
- Mikrowelle + Pizza

Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, stellen Sie die zu kochenden Speisen erst nach Beendigung des Vorheizen-Modus in den Garraum.

1. Stellen Sie die Art der Erhitzung und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie die Taste .
Im Display leuchtet das Icon auf.
3. Drücken Sie die Taste .
Das Gerät startet den Betrieb.

Ende des Vorheizens

Es ertönt ein Signalton und im Display blinkt das Icon . Stellen Sie nun die zu kochenden Speisen in das Gerät.

Vorheizen abbrechen

Drücken Sie während der Einstellung der schnellen Vorheizen-Funktion die Taste , um die Funktion abzubrechen.

Drücken Sie während des Vorheizens die Taste oder , um die Funktion abzubrechen. Sie können zum Abbrechen auch die Tür öffnen.

- Hinweis:**
1. Das schnelle Vorheizen funktioniert nur, sofern Sie einen der oben genannten Modi eingestellt haben. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert.
 2. Erst wenn der Signalton ertönt und das Vorheizen-Icon im Display blinkt, können Sie die Tür öffnen und die Speisen hineinstellen.

Mikrowellenfunktion

Mikrowellen werden zum Erhitzen von Speisen verwendet. Die Mikrowellenfunktion kann alleine oder in Kombination mit anderen Funktionen verwendet werden. In diesem Abschnitt finden Sie Informationen bzgl. Mikrowellengeschirr und der Einstellung der Mikrowellenfunktion.

Hinweis:

In der professionellen Kochanleitung finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Kochen mit Mikrowellen.

Hinweis:

Bei der Zeiteinstellung ändern sich die Werte in folgenden Schritten:

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

Hinweise zum Kochgeschirr

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Mikrowellengeeignetes Geschirr ist hitzebeständig und besteht aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständigem Kunststoff. Mikrowellenstrahlen können diese Materialien durchdringen. Sie können auch normales Tafelgeschirr verwenden und müssen die Speisen dann nicht extra umfüllen. Verwenden Sie Geschirr mit Gold- oder Silberrändern nur, sofern der Hersteller garantiert, dass es für den Gebrauch in Mikrowellen geeignet ist.

Nicht geeignetes Geschirr

Geschirr aus Metall ist nicht für Mikrowellen geeignet. Mikrowellenstrahlen können Metall nicht durchdringen, weshalb Speisen in geschlossenen Metallbehältern kalt bleiben.

Vorsicht!

Funken: Metall, wie z.B. ein Löffel in einem Glas, muss mindestens 2 cm von der Gerätewand und der Innenseite der Tür ferngehalten werden, da anderenfalls entstehende Funken das Glas an der Türinnenseite zerstören könnte.

Geschirr testen

Schalten Sie die Mikrowelle nur ein, sofern sich Speisen darin befinden. Der nachfolgende Test ist die einzige Ausnahme von dieser Regel. Führen Sie den folgenden Test durch, falls Sie nicht sicher sind, ob ein bestimmtes Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist:

1. Erhitzen Sie das leere Gerät bei maximaler Leistung für eine ½ bis 1 Minute.
2. Überprüfen Sie während dieser Zeit öfters die Temperatur. Das Gerät sollte sich kalt oder warm anfühlen. Das Geschirr ist nicht geeignet, falls das Gerät heiß wird oder Funken entstehen.

Mikrowellenleistung einstellen

Stellen Sie die Mikrowellenleistung mit der Taste entsprechend ein.

100 W	-Empfindliche Speisen auftauen -Lebensmittel untypischer Form auftauen -Eiscreme antauen -Teig gehen lassen
300 W	-Auftauen -Schokolade oder Butter schmelzen
450 W	-Reis, Suppe kochen
700 W	-Aufwärmen -Pilze, Muscheln kochen -Speisen mit Eiern und Käse zubereiten
900 W	-Wasser kochen, aufwärmen -Hühnchen, Fisch, Gemüse kochen

Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die entsprechende Leistungsanzeige auf.
- Die Mikrowellenleistung 900W ist für eine maximale Kochdauer von 30 Minuten verfügbar. Für alle anderen Leistungseinstellungen beträgt die maximale Kochdauer 1 Stunde und 30 Minuten.

Kochen mit Mikrowellenfunktion

Beispiel: Mikrowellenleistung 300 W, Kochdauer 17 Minuten

1. Stellen Sie mit der Funktionstaste die Mikrowellenfunktion ein. Die Standardeinstellung 900W erscheint im Display.
2. Drücken Sie die Taste ; die werksseitige Kochdauer blinkt im Display. Stellen Sie die Kochdauer unter Verwendung der Tasten „- +“ mit 17 Minuten ein.
3. Drücken Sie dann die Taste und wählen Sie mit den Tasten „- +“ die Einstellung 300W.
4. Drücken Sie zum Abschluss die Taste . Das Gerät startet den Betrieb und im Display läuft der Countdown-Timer.

Ende des Kochvorgangs

Es ertönt ein Signalton, der auf das Ende des Kochvorgangs hinweist.

Tür während des Betriebs öffnen

Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste , um den Betrieb fortzusetzen.

Kochdauer ändern

Sie können die Kochdauer jederzeit ändern. Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann mit den Tasten „- +“ die neue Kochdauer ein. Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Leistung jederzeit ändern.

Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann mit den Tasten „- +“ die neue Leistung ein.

Betrieb unterbrechen

Drücken Sie kurz die Taste . Das Gerät unterbricht den Betrieb. Drücken Sie die Taste erneut, um den Betrieb wieder fortzusetzen.

Betrieb abbrechen

Drücken Sie zweimal die Taste , um den Betrieb abzubrechen.

Hinweise

- Wenn Sie die Taste drücken, erscheint im Display zunächst immer die höchste Mikrowellenleistung als empfohlene Einstellung.
- Falls Sie die Tür während des Kochvorgangs öffnen, läuft das Gebläse möglicherweise noch eine kurze Zeit weiter.

Kombinierte Mikrowellenfunktion

Die Grill- und Mikrowellenfunktionen können kombiniert verwendet werden. Mit der Mikrowellenfunktion werden Speisen schneller gekocht, jedoch nicht so knusprig braun.

Alle Mikrowellenleistungen sind verfügbar.
Ausnahme: 900W

Kombinierte Mikrowellenfunktion einstellen

Beispiel: Mikrowellenfunktion 100 W, Kochdauer 17 Minuten, und Heißluft 190 C.

1. Drücken Sie die Funktionstaste zur Auswahl von + .
2. Die Standardeinstellung 180 C blinkt im Display. Drücken Sie dann die Taste . Stellen Sie mit den Tasten „- +“ die Temperatur ein.
3. 300W ist die Standardleistung. Drücken Sie die Taste erneut und stellen Sie dann unter Verwendung der Tasten „- +“ die Leistung mit 100W ein.
4. Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann unter Verwendung der Tasten „- +“ die Kochdauer mit 17 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Abschluss die Taste .

Das Gerät startet den Betrieb und im Display läuft der Countdown Timer.

Ablauf der Kochdauer

Es ertönt ein Signalton und der kombinierte Modus ist zu Ende.

Tür während des Kochvorgangs öffnen

Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste , um den Betrieb fortzusetzen.

Betrieb unterbrechen

Drücken Sie kurz die Taste . Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Betrieb wieder fortzusetzen.

Kochdauer ändern

Sie können die Kochdauer jederzeit ändern. Drücken Sie die Taste und stellen Sie mit den Tasten „- +“ die neue Kochdauer ein.

Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung jederzeit ändern. Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann mit den Tasten „- +“ die neue Mikrowellenleistung ein.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern. Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann mit den Tasten „- +“ die neue Temperatur ein.

Betrieb abbrechen

Drücken Sie zweimal die Taste , um den Betrieb abzubrechen.

Automatische Programme

Mit den automatischen Programmen lassen sich Speisen sehr einfach zubereiten. Wählen Sie ein Programm und geben Sie das Gewicht der Speisen ein. Das automatische Programm stellt dann die optimalen Einstellungen bereit. Sie können zwischen 13 Programmen wählen.

Stellen Sie die Speisen immer in den kalten Garraum.

Programm einstellen

Stellen Sie das Gerät nach der Auswahl des Programms ein. Die Temperaturtaste muss auf der Aus-Position stehen.

Beispiel: Programm 3, Gewicht 1 kg.

1. Drücken Sie die Taste **A**.
Im Display wird die Nummer des ersten Programms angezeigt.
2. Drücken Sie die Tasten „- +“ oder „**A**“ zur Auswahl der Programmnummer P03.
3. Drücken Sie dann die Taste .
4. Stellen Sie mit den Tasten „- +“ das Gewicht entsprechend ein; im Display erscheint dann die Kochdauer.
5. Drücken Sie die Taste . Das Programm startet und im Display läuft der Countdown-Timer der Kochdauer.

Automatische Programme

Programm-Nr.	Category	Kategorie
P 01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P 02**	Beilagen	Kartoffeln – geschält/gekocht
P 03*	Beilagen	Kartoffeln – geröstet <small>Wenn ein Signalton ertönt, wenden Sie die Speisen. Bei kombinierter Mikrowellenfunktion startet die nächste Phase automatisch.</small>
P 04	Geflügel/Fisch	Hähnchenstückchen <small>Wenn ein Signalton ertönt, wenden Sie die Speisen. Bei kombinierter Mikrowellenfunktion startet die nächste Phase automatisch.</small>
P 05*	Backen	Kuchen
P 06*	Backen	Apfelkuchen
P 07*	Backen	Quiche
P 08**	Aufwärmen	Getränke/Suppe
P 09**	Aufwärmen	Speisen auf einem Teller
P 10**	Aufwärmen	Soßen/Suppen/Speisen
P 11*	Fertiggerichte	Tiefgekühlte Pizza
P 12*	Fertiggerichte	Tiefgekühlte Pommes <small>Wenn ein Signalton ertönt, wenden Sie die Speisen. Bei kombinierter Mikrowellenfunktion startet die nächste Phase automatisch.</small>
P 13*	Fertiggerichte	Tiefgekühlte Lasagne

Hinweise

- Programme, die mit einem * gekennzeichnet sind, starten mit einer Vorheizen-Phase. Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und das Vorheizen-Icon leuchtet auf. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signalton und das Vorheizen-Icon blinkt.
- Programme, die mit ** gekennzeichnet sind, verwenden nur die Mikrowellenfunktion.


Ende des Programms

Es ertönt ein Signalton und das Gerät beendet den Betrieb.

Programm ändern

Sobald ein Programm läuft, können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm abbrechen





Drücken Sie zweimal die Taste , um den Betrieb abbrechen.

Kochdauer ändern

Bei automatischen Programmen kann die Kochdauer nicht geändert werden.

Auftauen-Programme

Das Gerät verfügt über 2 Programme zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Brot.

1. Drücken Sie die Taste * . Die erste Programmnummer erscheint im Display.
2. Drücken Sie die Tasten „- +“ oder * zur Auswahl der Programmnummer.
3. Drücken Sie dann die Taste  .
4. Stellen Sie mit den Tasten „- +“ das Gewicht ein; im Display erscheint dann die Kochdauer.
5. Drücken Sie zum Abschluss die Taste  . Das Programm startet und im Display läuft der Countdown-Timer.

Hinweise

■ Speisen auftauen

Tauen Sie Speisen auf, die bei -18 °C tiefgekühlt wurden und portioniert und so dünn wie möglich sind.

Nehmen Sie die aufzutauenden Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie sie.

Sie benötigen das Gewicht für die Einstellung des Programms.

■ Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entstehen Flüssigkeiten. Gießen Sie diese Flüssigkeiten weg, wenn Sie das Fleisch bzw. Geflügel wenden. Verwenden Sie diese Flüssigkeiten nicht für andere Zwecke und lassen Sie andere Speisen nicht damit in Kontakt kommen.

■ Geschirr

Geben Sie die aufzutauenden Speisen auf mikrowellene geeignetes, tiefes Geschirr, wie z.B. Porzellan oder Glasteller. Nicht abdecken.

■ Wenn Sie Geflügel oder Geflügelstückchen auftauen (d 01), ertönt zweimal ein Signalton, der jeweils darauf hinweist, dass die Speisen gewendet werden müssen.

■ Ruhezeit


Lassen Sie die aufgetauten Speisen weitere 10 bis 30 Minuten stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt. Größere Fleischstücke sollten länger als kleine Stückchen ruhen. Trennen Sie Fleischscheiben oder Speisen aus Hackfleisch voneinander und lassen Sie diese dann ruhen.

Nach der Ruhezeit können Sie die Speisen zubereiten, auch wenn dickere Fleischstücke in der Mitte möglicherweise noch gefroren sind. Bei Geflügel können Sie nun die Innereien entnehmen.

Programm-Nr.	Auftauen	Gewicht nach kg
d 01*	Fleisch, Geflügel und Fisch	0.20 - 1.00
d 02*	Brot, Kuchen und Obst	0.10 - 0.50

*Stellen Sie die Speisen während des Auftauens auf den niedrigeren Rost

Zeiteinstellungen

Das Gerät unterstützt unterschiedliche Zeiteinstellungen. Sie können mit der Taste  das Menü aufrufen und dann zwischen den unterschiedlichen Funktionen umschalten. Eine bereits konfigurierte Zeiteinstellung kann direkt mit den Tasten „- +“ geändert werden.

Kochdauer einstellen

Sie können an diesem Gerät die Kochdauer einstellen. Nach Ablauf der Kochdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus, d.h., Sie müssen andere Arbeiten nicht extra unterbrechen und der Kochvorgang dauert nicht versehentlich länger als gewünscht.


Das Gerät startet den Betrieb und im Display läuft der Countdown-Timer.

Ende der Kochdauer


Es ertönt ein Signalton und das Gerät beendet den Betrieb.

Uhrzeit einstellen

Nach Anschluss des Geräts blinkt im Display die Anzeige „00:00“ und der Buzzer ertönt einmal. Stellen Sie nun die Uhrzeit ein.

1. Wählen Sie mit den Tasten „- +“ eine Einstellung zwischen 00:00 und 23:59.
2. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste . Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Uhrzeit ändern

1. Halten Sie im Standby-Modus 3 Sekunden lang die Taste gedrückt. Die aktuelle Uhrzeit verschwindet und die Zeitanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten „- +“ die neue Uhrzeit ein und drücken Sie die Taste  zum Bestätigen.

Kindersicherung


Das Gerät verfügt über eine Kindersicherung, damit Kinder das Gerät nicht aus Versehen einschalten können.

In diesem Zustand reagiert das Gerät auf keine Einstellungen. Der Timer und die Uhrzeit können bei aktivierter Kindersicherung eingestellt werden.

Kindersicherung aktivieren


Voraussetzung: Es ist keine Kochdauer eingestellt.

Halten Sie die Taste  ungefähr 3 Sekunden lang gedrückt.

Das Icon  leuchtet auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

Kindersicherung deaktivieren

Halten Sie die Taste  ungefähr 3 Sekunden lang gedrückt.

Das Icon  verschwindet und die Kindersicherung ist deaktiviert.

Kindersicherung mit anderen Programmen

Falls Sie bereits ein Kochprogramm eingestellt haben, kann die Kindersicherung nicht aktiviert werden.

Gartips



Erwärmen und Garen

- Die Mikrowelle erwärmt die Speisen immer mit derselben Intensität. Je mehr Gargut Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
- **Achtung!** Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf begeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.



Auftauen

- Tauen Sie große und kompakte Stücke immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.

- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Verwenden Sie vorzugsweise den Herdrost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdreheller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!



Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben

- Die Temperatur der Zutaten ist ausschlaggebend für die Zubereitungszeit. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßig erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.
- Legen Sie das Runde Rost auf die Drehscheibe wenn Sie die Mikrowellen-/Kombimikrowellefunktion benutzen. Legen Sie dann die Speisen auf dem Rost. Die Wärme wird jetzt gut zirkuliert und Ihre Speisen sind schnell fertig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer "bräunenden" Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.



Grundtechniken

- **Einlegen**

- ▷ Legen Sie dickere Stücken auf dem Drehteller nach außen. Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.

- **Rühren**

- ▷ Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.

- **Wenden**

- ▷ Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

- **Anstechen**

- ▷ Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst platzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.

- **Kontrollieren**

- ▷ Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.

- **Nachgaren**

- ▷ Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trocknen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.

Gartips



Garen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.

Garen von Fisch

- Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 30% ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.

Pflege

Pflege Ihres Gerätes

- Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.
- Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.
- VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuengeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.
- Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus. Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.



Beleuchtung

Die Beleuchtung darf nur von einem anerkannten Installateur ausgetauscht werden.

Störungen

Was ist zu tun, wenn...

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Ist der Drehscheibe im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Installationsanweisung

Auf der Datenplakette an der Innenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Produktspezifikationen

Maße Gerät (BxTxH)	593-595 mm x 545 mm* x 460 mm
Maße für Einbauen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Mikrowellenvolumen	44 liter
Durchmesser Drehscheibe	360 mm
Netzspannung	230 V ~ / 50 Hz
Anschlußwert	3350 W
Mikrowelleleistung	900 W

* Die Tiefe schließt nicht die Dicke des Dashboards (20 mm) ein.

Allgemeine Garantiebedingungen

1. Auf die Produkte von Everglades bieten wir nach dem Kauf 5 Jahre uneingeschränkte Herstellergarantie. Diese Garantie ist unter keinen Umständen übertragbar und gilt nur in den Niederlanden. In anderen Ländern gelten die örtlichen Garantiebestimmungen. Besuche durch einen Monteur erfolgen ausschließlich in den BeNeLux-Ländern.
2. Bei der Meldung einer Reparatur muss stets eine Kopie des Kaufbelegs vorgelegt werden. Sollte dieser nicht vorliegen, ist keine Garantie möglich.
3. Für folgende Komponenten und in folgenden Fällen wir keine Garantie übernommen:
 - Leicht zerbrechliche Teile wie Glas, Kunststoff, Gummi oder Lampen und dergleichen.
 - Normaler Verschleiß, z. B. von Riemen, Scharnieren, Knöpfen und anderen beweglichen Teilen usw.
 - Wenn das Gerät mit chemischen und/oder elektrochemischen oder anderen ungeeigneten Substanzen in Berührung gekommen ist.
 - Wenn die Mängel am Gerät auf einen von uns nicht zu vertretenden Transportschaden, auf unsachgemäße Installation und Montage zurückzuführen sind.
 - Unsachgemäße Verwendung, mangelhafte Wartung, durch Nichtbeachtung der Betriebs- und Montageanleitung.
 - Gewerbliche oder industrielle Verwendung, z. B. in Friseursalons, in der Gastronomie usw.
 - Der Garantieanspruch erlischt bei Reparaturen oder Eingriffen am Gerät durch Personen, die nicht unserem eigenen Kundendienst angehören, sowie wenn das Gerät mit Teilen oder Zubehör ausgestattet wird, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.
4. Die Garantieleistung beinhaltet, dass defekte Teile je nach Ermessen des Kundendienstes kostenlos repariert oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Es obliegt dem Kundendienst, zu entscheiden, ob eine Reparatur von einem Monteur durchzuführen ist oder ob der Defekt durch Zusendung eines Ersatzteils an den Verbraucher behoben werden kann. Geräte, die normal transportiert werden können (z. B. in einem Auto), müssen für Servicezwecke an die Verkaufsstelle zurückgegeben werden. Geräte, die nicht normal transportiert werden können, werden vor Ort repariert. Für eine unter die Garantie fallende Reparatur muss stets ein gültiger Kaufbeleg vorgelegt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
5. Sollte eine Beschwerde unbegründet sein, dann gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers.
6. Wenn ein geplanter Servicebesuch von Ihrer Seite aus nicht erforderlich sein sollte, muss dies am vorhergehenden Werktag gemeldet werden, andernfalls werden entsprechende Gebühren fällig.

Allgemeine Garantiebedingungen

7. Bei einem Servicebesuch muss das defekte Gerät sauber, leer und leicht zugänglich sein. Sollte dies nicht der Fall sein, kann der Monteur die Reparatur verweigern, wobei der Besuch in Rechnung gestellt wird.
8. Eine Reparatur oder ein Austausch während der Garantiezeit führt nicht zu einer Verlängerung der Garantiezeit.
9. Schäden, die durch ein defektes Gerät verursacht werden, müssen vom Verbraucher bei seiner Versicherung gemeldet werden.
10. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, die außerhalb des Gerätes entstehen, sind ausgeschlossen, soweit eine solche Haftung nicht gesetzlich vorgeschrieben ist.
11. Wir haften ferner uneingeschränkt nach den gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die unter das Produkthaftungsgesetz fallen sowie für alle Schäden, die auf vorsätzlichen Vertragsverletzungen, grober Fahrlässigkeit und Vorsatz von uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder von uns eingesetzten Personen beruhen.
12. Die EDY-Garantiebedingungen unterliegen niederländischem Recht.

Service Nummer für die Niederlande : **0900-0404040** **www.everglades.nl**
Service Nummer für Belgien : **0032-(0)38080919**



CONTENTS

Your combi microwave oven

Introduction 4

Your new appliance

Control panel 5
Touch keys and display 5
Function selector 5
Parameter adjustment 5
Cooling fan 5
Accessories 6

Before using the appliance for the first time

Setting the clock 6
Heating up the oven 6
Cleaning the accessories 6

Setting the oven

Setting the type of heating and temperature 6
Rapid Preheating 7

The microwave

Notes regarding ovenware 7
Microwave power settings 7
Setting the microwave 8

MicroCombi operation

Setting Microwave Combi operation 8

Automatic programmes

Setting a programme 8
Auto Menu 9

Defrosting programmes

Notes 9

Setting the time-setting options

Setting the cooking time 10
Setting the clock 10

Childproof lock

Switching on the childproof lock 10
Switching off the childproof lock 10
Childproof lock with other cooking operations 10

Cooking tips

Heating and cooking 11
Defrosting 11
Factors that affect the cooking process 12
Basic techniques 13
Cooking vegetables 14
Cooking fish 14

Maintenance

Keeping your appliance neat 15

Faults

What to do if... 16

Installation instructions

Product specifications 17

Warranty

Warranty 18

Your combi microwave oven

Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.



Read the separate safety instructions before using the appliance!

Read this user instruction before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

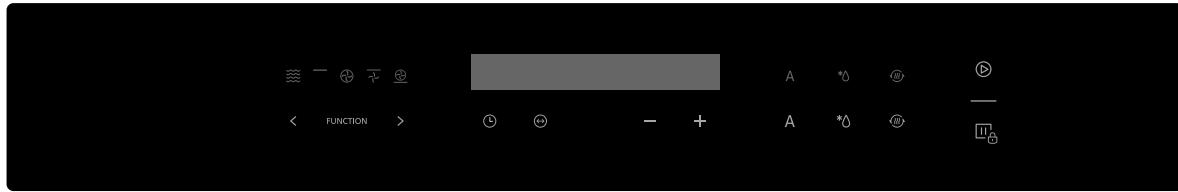
The installation instructions are included separately.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
< FUNCTION >	Function selector
- +	Parameter adjustment
⊕	Parameter switch
⌚	Clock
🔒	Touch and hold: Childproof Lock Touch briefly: Stop Touch twice: Cancel
▶	Start
A	Auto-programs
*⏪	Defrost
🌀	Touch briefly: Rapid preheating

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
⊕ 3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
🌀 Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
⊕ Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
— Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
⊕ + Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
🌀 + Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
⊕ + Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

Function	Use
— + Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
*⏪ Defrost	2 defrosting programmes
A Auto-programs	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
🌀 Microwave	Defrost, reheat and cooking.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking (°C). ⊕ : 50, 100, 105, 110...230 🌀 : 100, 105, 110...230 ⊕ : 100, 105, 110...230 ⊕ + 🌀 : 50, 100, 105, 110...230 🌀 + 🌀 : 100, 105, 110...230 ⊕ + 🌀 : 100, 105, 110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

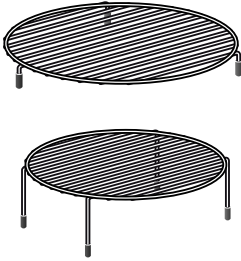
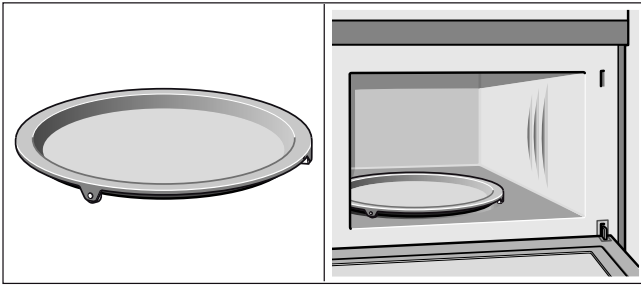
Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories



Turntable

As a surface for the wire rack.
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Touch "-" "+" key
between 00:00 and 23:59
2. Touch the ⌚ key.
The time is set.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with ☀ Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set ☀ Hot air.
2. Touch the ☀ key and then touch "-" "+" key to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the ⌚ key. Touch "-" "+" key to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the ▶ key. The oven begins to heat up.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example : ☀ Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to ☀ .
2. The default temperature 180 °C will light. Touch the ☀ key.
Touch "-" "+" key to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the ⌚ key. Touch "-" "+" key to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the ▶ key. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the ▶ key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the ⏸ key to pause operation. Then touch the ▶ key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the ⌚ key. Touch "-" "+" key to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.
Touch the ☀ for the new temperature setting. Touch "-" "+" key to set the temperature.







Cancelling operation

Touch the ⏸ key twice to cancel operation.

Rapid Preheating


With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:


-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan
-  Pizza setting
-  Microwave+Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.


2. Touch the  key.

The  symbol lights up in the display.


3. Touch the  key.



The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  or  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note: 1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min	:	1second
1-5 min	:	10seconds
5-15 min	:	30seconds
15-60 min	:	1minute
60 min	:	5minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.


Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
450 W	-cooking rise, soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes

1. Set the function selector to . The default microwave power 900W will appear.
2. Touch the key, the default cooking time will blink. Touch "-" "+" key to adjust the cooking time to 17 minutes
3. Touch the key. Touch "-" "+" key to adjust the microwave power to 300W.
4. Touch the key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Touch "-" "+" key to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the for the new microwave power setting. Touch "-" "+" key to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the key briefly. The oven is paused. Touch the key again to continue operation.

Cancelling operation

Touch the key twice to cancel operation.

Notes

- When you touch the microwave key, the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air 190 °C.

1. Set the function selector to + .
2. The default temperature 180 °C will blink. Touch the key. Touch "-" "+" key to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the key again and then touch "-" "+" key to set the microwave power to 100W.
4. Touch the key. Touch "-" "+" key to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the key briefly. The oven is paused. Touch the key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Touch "-" "+" key to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the for the new microwave power setting. Touch "-" "+" key to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the for the new temperature setting. Touch "-" "+" key to set the temperature.

Cancelling operation

Touch the key twice to cancel operation.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Touch the key.
The first programme number appears in the display.
2. Touch "-" "+" or key to select the programme number P03.
3. Touch the key.
4. Touch "-" "+" key to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Frozen-Oven chips <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 13*	Convenience	Frozen-Lasagna

Notes

- The programmes with a * are preheated.During preheating,the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating,you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.


Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme





Touch the  key twice to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time .

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Touch the * key.
The first programme number appears in the display.
2. Touch " - + " or * key to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch " - + " key to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Notes

■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

■ Resting time


The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

*During defrosting,place the food on the Lower wire rack

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the " - + " key.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.


The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Touch " - + " key between 00:00 and 23:59
2. Touch the  key.
The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the  key for 3 seconds in waiting state. The actual time disappear and then the time will blink in the display.
2. Touch " - + " key to set the new time and touch the  key to confirm the setting.


Childproof lock


The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.


Switching on the childproof lock


Requirement: No cooking time should be set .

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

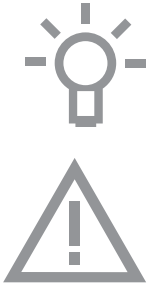
Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Cooking tips



Heating and cooking

- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.
- **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.
- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.



Defrosting



- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.

Cooking tips

- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Preferably use the oven grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass turntable. The difference in temperature may cause it to crack!

Factors that affect the cooking process



- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- When using microwave-/combi microwave functions, first position the round wire rack on the turntable and then place the dish on the wire rack. This way, the heat can circulate properly and your dish will be done in no time.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Cooking tips



Basic techniques

- **Arranging food**

- ▷ Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.

- **Stirring**

- ▷ By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.

- **Turning**

- ▷ Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.

- **Pricking**

- ▷ Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.

- **Checking**

- ▷ Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.

- **Standing**

- ▷ Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.

Cooking tips



Cooking vegetables

- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

Cooking fish

- Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.

Maintenance

Keeping your appliance neat

- Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.



- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.



Lighting

The LED lighting should only be replaced by an authorised installer.

Faults

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Is the turntable in the microwave oven?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

Installation instructions

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Product specifications

External dimensions (wxdxh)	593-595 mm x 545 mm* x 460 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	44 liter
Turntable diameter	360 mm
Rated voltage	230 V ~ / 50 Hz
Rated input power	3350 W
Rated output power	900 W

* *Depth excluding the 20 mm depth of the dashboard.*

General Warranty Conditions

1. The products of Everglades come with a full 5-year factory warranty after purchase. This warranty can never be transferred and only applies within the Netherlands. Local warranty rules will apply in other countries. Visits by a technician are only possible in the BeNeLux.
2. A copy of the purchase receipt must always be supplied when reporting a repair. Cover under the warranty will not be available if this receipt is not present.
3. The warranty does not apply to:
 - Easily breakable components such as glass, plastic, seals, lights, etc.
 - Normal wear and tear, such as strings, hinges, buttons, other moving parts, etc.
 - Situations where the device has been in contact with chemical and/or electro-chemical products or other unsuitable products.
 - If faults in the device can be attributed to transport damage beyond our control, or to improper installation and assembly.
 - Incorrect use, sub-standard maintenance and failure to comply with instructions concerning operation and assembly.
 - Non-household use, like in hair salons, hospitality settings, etc.
 - Claims against the warranty will become void if repairs or procedures on the device are carried out by persons other than our service team, and if the device is fitted with components or accessories that are classed as non-original components and can thus cause defects.
4. Under the warranty, faulty components will, as the service team sees fit, be repaired free of charge or replaced by appropriate components. It will be up to the service team to determine whether a repair must be carried out by a technician or whether the fault must be resolved by sending the concerned component to the consumer. Devices that can be transported normally (e.g. in a car) must be returned to the point of purchase for further service. Devices that cannot be transported normally will be repaired on site. Repairs under the warranty always require a valid purchase receipt to be presented. Replaced components will become our property.
5. If a complaint is unfounded, all accompanying costs must be paid by the consumer.
6. If you believe that a planned service visit does not need to take place, this must be reported by the previous working day otherwise costs will be charged.
7. The faulty device must be clean, empty and easily accessible during service visits. If this is not the case, the technician can refuse to perform repairs and the cost of the visit will be charged.
8. Repair or replacement during the warranty period will not result in the warranty period being extended.

General Warranty Conditions

9. Damage that has been caused by a faulty device must be personally reported by the consumer to his or her insurance.
10. Additional or alternative claims, particularly to compensate for damage caused outside the device, are excluded unless such liability has been prescribed by law.
11. In addition, in accordance with legal provisions, we bear unrestricted liability for damage that falls under the Product liability Act and all damage that can be attributed to deliberate contractual breaches, gross negligence or deliberate intent on our part, or on the part of our legal representatives or persons appointed by us.
12. The warranty conditions of Everglades are subject to Dutch law.

Service number for the Netherlands: 0900-040404

www.everglades.nl

Service number for Belgium: 0032-(0)38080919



