

Benutzerhandbuch Kombi-Mikrowelle

A2193RVS

A2193ZT



ETNA

Funktion Mikrowelle

Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Mikrowellenfunktion

dass die Mikrowellen von Metalloberflächen reflektiert werden.

werden von Metalloberflächen reflektiert. Glas, Porzellan, Steingut und

Kunststoffen lassen Mikrowellen durch sie hindurch.

Daher darf kein Metallgeschirr oder Geschirr mit Metall

mit Metallteilen oder Verzierungen im

Mikrowellenherd. Glas und Steingut

mit Metallteilen oder Verzierungen (z. B. Bleikristall) dürfen nicht verwendet werden.

Glas und Steingut mit Metallteilen oder Verzierungen (z. B. Bleikristall) dürfen nicht verwendet werden.

Widerstandsfähiges Glas, Porzellan oder Steingut, das hitzebeständig ist, ist ideal für das Kochen in der Mikrowelle.

Glas, Porzellan oder Steingut und hitzebeständiger Kunststoff.

Plastik. Feines und zerbrechliches Glas oder Porzellan sollte nur für kurze Zeit verwendet werden, um es vorzukochen.

für kurze Zeit zum Auftauen oder Aufwärmen von zuvor zubereiteten Speisen verwendet werden.

vorbereitete Lebensmittel auftauen oder aufwärmen.

Heiße Speisen geben Wärme an das Geschirr ab,

die sehr heiß werden können. Verwenden Sie daher immer

immer einen Topflappen benutzen!

Testen von Geschirr

Das Geschirr für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Backofen 20 Sekunden lang auf der höchsten Leistungsstufe des

Mikrowellenherd für 20 Sekunden. Wenn sie noch kalt sind oder

kaum aufgewärmt, ist er geeignet. Wenn aber,

oder Funken entstehen, ist es nicht geeignet.

ist sie nicht geeignet.

Grill-Funktion

Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, muss das Geschirr einer Temperatur standhalten

Temperatur von mindestens 300°C. Kunststoffkochgeschirr ist nicht geeignet.

Kochgeschirr aus Kunststoff ist nicht geeignet.

Mikrowelle + Grill

Im Modus Mikrowelle + Grill muss das Geschirr für beides geeignet sein

Im Modus Mikrowelle + Grill muss das Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Grill.

Aluminiumbehälter und Aluminiumfolie

Fertiggerichte in Aluminiumbehältern oder Aluminiumfolie können

Folie kann in den Ofen gelegt werden

Ofen, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind

beobachtet:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf dem

Verpackung.

- Aluminiumfolien dürfen nicht höher sein als 3

cm oder mit den Wänden des Innenraums in Berührung kommen (mindestens 3 cm Abstand).

Wände (mindestens 3 cm Abstand). Die

Der Aluminiumdeckel muss entfernt werden.

- Stellen Sie die Aluminiumschale direkt auf die

Drehscheibe. Wenn Sie das Drahtgestell verwenden, legen Sie die

das Tablett auf eine Porzellanschale.

Legen Sie das Tablett niemals direkt auf das Gitterrost!

Drahtregal!

- Die Kochzeit ist länger, weil die

Die Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel nur von oben.

das Essen von oben. Verwenden Sie im Zweifelsfall nur

nur Geschirr verwenden, das für die

Mikrowelle.

- Aluminiumfolie kann verwendet werden, um

während des Auftauvorgangs Mikrowellen reflektieren.

Auftauprozess. Empfindliche Lebensmittel wie

empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch können

vor Überhitzung durch Abdecken der jeweiligen

die jeweiligen Enden.

- Wichtig: Die Alufolie darf nicht in die in direkten Kontakt mit den Wänden des Gebäudes kommen Wände des Innenraums, da dies zu einer Funkenbildung auftreten kann.

Deckel

Es empfiehlt sich die Verwendung von Glas- oder Kunststoffdeckeln oder Plastikfolie, da diese als Unterlage für den Garraum verwendet werden können.

Plastikdeckel oder Plastikfolie, da dies zu

Weise:

1. Übermäßige Verdunstung ist

1. verhindert übermäßige Verdunstung (besonders bei langem Kochen)

(insbesondere bei langen Garzeiten);

2. Der Vorbereitungsprozess ist schneller;

3. Die Lebensmittel trocknen nicht aus;

4. Das Aroma bleibt erhalten.

Der Deckel muss mit Öffnungen versehen sein

damit kein Druck erzeugt wird. Plastiktüten

sollten ebenfalls offene Stellen haben. Beide

Flaschen und Gläser mit Babynahrung und anderen

ähnliche Gläser dürfen nur ohne Deckel erhitzt werden

ohne Deckel erhitzt werden, da sie sonst

sonst könnten sie explodieren.

Mikrowelle

Verwenden Sie diese Funktion zum Kochen und Aufwärmen von Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch.

1. Drehen Sie den Funktionsknopf in die Position, die entsprechend der Funktion der Mikrowelle.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle durch Drehen des Mikrowellen-Leistungswahlschalter auf die
2. stellen Sie die Mikrowellenleistung ein, indem Sie den Mikrowellenleistungsschalter auf die gewünschte Position drehen (siehe Abschnitt Funktionsbeschreibung für weitere Details über die verfügbaren Leistungsstufen).
3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Schalters Time auf die gewünschte Einstellung. Für kürzere Zubereitungszeiten als Garzeiten kürzer als 2 Minuten, drehen Sie den auf eine längere Einstellung und drehen Sie ihn dann zurück auf die und drehen Sie ihn dann wieder auf die gewünschte Zeit.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stop. Der Ofen beginnt zu heizen Betrieb.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um die Oberfläche der Speisen schnell zu bräunen.

1. Drehen Sie den Funktionsknopf in die Position, die entspricht der Funktion Grill.
2. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Timers in die gewünschte Position. Für kürzere Kochzeiten kürzer als 2 Minuten, drehen Sie den auf eine längere Einstellung und drehen Sie ihn dann zurück auf die und drehen Sie ihn dann wieder auf die gewünschte Zeit.
3. Drücken Sie die Taste Start/Stop. Der Ofen beginnt zu heizen in Betrieb.

11

DE

Grundlegende Funktionen

Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie diese Funktion für die Zubereitung von Lasagne, Geflügel, Pellkartoffeln und Gratins.
Gerichte.

1. Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position, die der

Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position, die der Funktion Mikrowelle + Grill entspricht.

2. Stellen Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle durch Drehen des

Stellen Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle ein, indem Sie die Mikrowellenleistung

2. stellen Sie die Mikrowellenleistung ein, indem Sie das Wahhrad auf die gewünschte Position drehen
(siehe

Funktionsbeschreibung für weitere Details über die
verfügbaren Leistungsstufen).

3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Schalters Time

auf die gewünschte Einstellung. Für kürzere Zubereitungszeiten als

Garzeiten kürzer als 2 Minuten, drehen Sie den

auf eine längere Einstellung und drehen Sie ihn dann zurück auf die

und drehen Sie ihn dann wieder auf die gewünschte

Zeit.

4. Drücken Sie die Taste Start/Stop. Der Ofen beginnt zu heizen

Betrieb.

Heiße Luft

Verwenden Sie diese Funktion zum Kochen und Braten.

1. Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position, die
entspricht der Funktion Heißluft.

2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Thermostats auf die gewünschte

Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Position drehen.

3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Zeitschalters

Drehen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Position. Für kürzere

Garzeiten kürzer als 2 Minuten, drehen Sie den

auf eine längere Einstellung und drehen Sie ihn dann zurück auf die
und drehen Sie ihn dann wieder auf die gewünschte
Zeit.

4. Drücken Sie die Taste Start/Stop. Der Ofen beginnt zu heizen
in Betrieb.

12

DE

Grundlegende Funktionen

Mikrowelle + Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Kochen und Braten.

1. Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position, die der
entspricht der Funktion Mikrowelle + Heißluft.

2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Thermostats auf die Position

Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Position drehen.

3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle durch Drehen des

Drehen Sie den Mikrowellen-Leistungswahlschalter auf die Position

3. stellen Sie die Mikrowellenleistung ein, indem Sie den Wahlschalter auf die gewünschte
Einstellung drehen (siehe

Funktionsbeschreibung für weitere Details über die
verfügbaren Leistungsstufen).

4. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Schalters Time

auf die gewünschte Einstellung. Für kürzere Zubereitungszeiten als

Kochzeiten kürzer als 2 Minuten, drehen Sie den

auf eine längere Einstellung und drehen Sie ihn dann zurück auf die

und drehen Sie ihn dann wieder auf die gewünschte

Zeit.

5. Drücken Sie die Taste Start/Stop. Der Ofen beginnt zu heizen

Betrieb.

Grill + Ventilator

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu kochen und zu braten und ihnen
gleichzeitig eine braune Kruste zu verleihen.

zur gleichen Zeit.

1. Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position, die der

1 Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position, die der Funktion Grill + Heißluft entspricht.

2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Thermostats auf die gewünschte

2. stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Position drehen.

3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Zeitschalters

Drehen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Position. Für kürzere

Garzeiten kürzer als 2 Minuten, drehen Sie den

auf eine längere Einstellung und drehen Sie ihn dann zurück auf die

und drehen Sie ihn dann wieder auf die gewünschte

Zeit.

4. Drücken Sie die Taste Start/Stop. Der Ofen beginnt zu heizen

Betrieb.

Wichtig: Die Kontrollleuchte leuchtet auf, während der Backofen aufheizt, was bedeutet, dass die

heiß, was bedeutet, dass die Temperatur im Inneren des Ofens

die Temperatur im Backofen niedriger ist als die eingestellte

Temperatur.

13

N

Kochen mit der Mikrowelle

Bitte lesen Sie das Kapitel "Sicherheitshinweise" sorgfältig durch, bevor Sie das Mikrowellengerät in Betrieb nehmen.

"Sicherheitshinweise" vor dem Kochen mit dem Mikrowellenherd.

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen beim Kochen mit die Mikrowelle:

- Vor dem Erhitzen oder Zubereiten von Lebensmitteln

mit Haut oder Schale (z.B. Äpfel, Tomaten,

(z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würste) die Schale oder Rinde einstechen, um ein Aufplatzen zu verhindern.

(z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) die Schale oder Rinde anstechen, damit sie nicht aufplatzt. Machen Sie

Machen Sie einen Einschnitt in das Lebensmittel, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

- Vor der Verwendung einer Schüssel oder eines Topfes

prüfen, ob es für die Mikrowelle geeignet ist

(siehe Abschnitt über die Arten von Tafelgeschirr).

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit wenig Feuchtigkeit

(z. B. Brot auftauen, Popcorn machen usw.)

eine schnelle Verdunstung eintritt. Auf diese Weise wird der Ofen

Der Ofen arbeitet dann so, als ob er leer wäre, und die Speisen können

das Essen. Dies kann zu Schäden am Backofen und an der

Gerichte. Setzen Sie daher nur die

die notwendige Zeit und bleiben in der Nähe.

- Es ist nicht möglich, große Mengen an Öl zu erhitzen

(Frittieren) im Mikrowellenherd.

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus ihren

Verpackungen, da diese nicht immer hitzebeständig sind.

hitzebeständig. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

die Anweisungen des Herstellers.

- Wenn es mehrere Geschirrtteile gibt

wie z. B. Teetassen, verteilen Sie sie gleichmäßig über die gesamte
gleichmäßig über die gesamte Drehscheibe.

- Verwenden Sie keine Metallstifte zum Verschließen von Plastiktüten
aber mit Plastikstiften. Durchstechen der Tasche
mehrere Male, damit der Dampf leicht entweichen kann.
leicht entkommen kann.

- Achten Sie beim Garen oder Aufwärmen von Speisen darauf, dass diese eine
sie erreichen eine Mindesttemperatur von 70°C
eine Mindesttemperatur von 70°C erreichen.

- Während des Garvorgangs kann Wasserdampf
können sich auf dem Glas der Tür bilden und möglicherweise
kann anfangen zu tropfen. Dies ist ein normales Phänomen
Dies ist ein normales Phänomen, das sicherlich auftritt, wenn die
die Temperatur niedrig ist. Die Sicherheit der
die Sicherheit des Ofens nicht beeinträchtigt wird.
Wischen Sie das Kondenswasser weg, nachdem
nach dem Kochen zu entfernen.

- Verwenden Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten
Verwenden Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten ein Geschirr mit einer großen Öffnung, damit
kann der Dampf leicht entweichen.

Bereiten Sie die Lebensmittel nach den Anweisungen zu und
Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen.
die in den Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Werten lediglich um
nur Angaben und können daher je nach Art der
je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel.
Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel.

Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen anzupassen
Leistungsstufen für die jeweilige Situation.
Situation. Je nach Lebensmittel kann es sich um
Garzeit oder erhöhen oder verringern Sie die Leistungsstufe.

oder die Leistungsstufe erhöhen oder verringern.

Kochen mit der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Lebensmittel, desto länger

die Garzeit. Vergessen Sie das nicht:

- Die doppelte Menge " die doppelte Zeit

- Die Hälfte der Menge " die Hälfte der Zeit

2. Je niedriger die Temperatur, desto länger die

Kochzeit.

3. Flüssige Lebensmittel werden schneller erhitzt.

4. Gleichmäßiges Verteilen der Speisen auf dem Drehteller

Der Garvorgang ist einfacher, wenn die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Boden verteilt sind.

Kochvorgang. Wenn Sie die dickeren Lebensmittelstücke auf die

die Außenseite des Drehtellers und die dünneren Lebensmittel in der Mitte

in der Mitte können Sie verschiedene Arten von Speisen aufwärmen

verschiedene Arten von Lebensmitteln zur gleichen Zeit.

5. Die Backofentür kann jederzeit geöffnet werden.

Die Backofentür kann jederzeit geöffnet werden. Der Ofen schaltet automatisch ab

arbeiten. Die Mikrowelle wird erst wieder in Betrieb genommen, wenn

Schließen Sie die Tür.

6. Abgedeckte Speisen benötigen weniger Garzeit und

und bewahrt auch besser seine ursprüngliche

Geschmack und Farbe. Der Deckel muss jedoch die Möglichkeit bieten

Mikrowellen und sollten kleine Öffnungen haben, damit

Öffnungen, damit der Dampf entweichen kann.

Flucht.