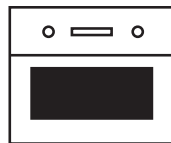


# INSTRUCTIONS FOR USE and installation



FR NL

**CMK6120**



Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

## **Service und Kundendienst**

Telefon: 0209 – 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

# Sommaire

<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>3</b>	Cuisiner avec les micro-ondes.....	17
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	3	Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes.....	18
Sécurité générale.....	4	Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson.....	18
Installation.....	6	<b>Cuisiner au grill.....</b>	<b>18</b>
Nettoyage et Maintenance.....	6	Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes.....	19
Entretien et réparation.....	7	Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril.....	20
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes.....	8	Tableaux et suggestions – Préparation de viande et gâteaux.....	20
<b>Les avantages du four micro-ondes.....</b>	<b>9</b>	<b>Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?.....</b>	<b>23</b>
Mode de fonctionnement du four micro-ondes.....	9	Fonction Micro-ondes.....	23
Comment les aliments chauffent.....	9	Testez la vaisselle.....	23
<b>Description du four.....</b>	<b>10</b>	Fonction Grill ou l'Air chaud.....	23
Description des fonctions.....	11	Fonctions Combinées.....	23
<b>Réglages de base.....</b>	<b>12</b>	Récipients et papier aluminium.....	23
Réglage de l'heure.....	12	Couvercles.....	23
Sécurité enfant.....	12	Tableau – Vaisselle.....	24
<b>Fonctions de base.....</b>	<b>13</b>	<b>Nettoyage et entretien du four.....</b>	<b>25</b>
Micro-ondes.....	13	Surface avant.....	25
Grill.....	13	Intérieur du four.....	25
Micro-ondes + grill.....	13	Plafond du four.....	25
Air chaud.....	13	Accessoires.....	26
Micro-ondes + Air chaud.....	14	<b>Que faire en cas de mauvais fonctionnement?.....</b>	<b>26</b>
Gril + Air chaud.....	14	Remplacement de la lampe.....	27
Décongélation Automatique.....	14	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>27</b>
<b>Pendant le fonctionnement.....</b>	<b>15</b>	Spécifications.....	27
Interruption d'une cuisson.....	15	<b>Protection de l'environnement.....</b>	<b>28</b>
Modification des paramètres.....	15	<b>Instructions pour l'installation.....</b>	<b>28</b>
Annuler une cuisson.....	15	Avant l'installation.....	28
Fin d'une cuisson.....	15	Après l'installation.....	29
<b>Décongélation.....</b>	<b>15</b>	<b>Dimensions de l'Installation.....</b>	<b>58</b>
Indications générales pour la décongélation.....	16		
<b>Cuisiner aux micro-ondes.....</b>	<b>17</b>		

## Consignes de sécurité



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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## **Sécurité générale**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
  - La porte ne ferme pas correctement;
  - Les gonds de la porte sont endommagés;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
  - La vitre de la porte est endommagée;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

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

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



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

**DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!**

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

- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU!**
- Attention! Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des

niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.

- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!

## **Installation**

- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

## **Nettoyage et Maintenance**

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

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

## Entretien et réparation

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

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

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



## Les avantages du four micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

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

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.

### MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR MICRO-ONDES

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau rotatif.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

### COMMENT LES ALIMENTS CHAUFFENT

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

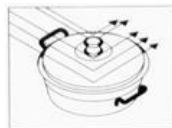
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

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



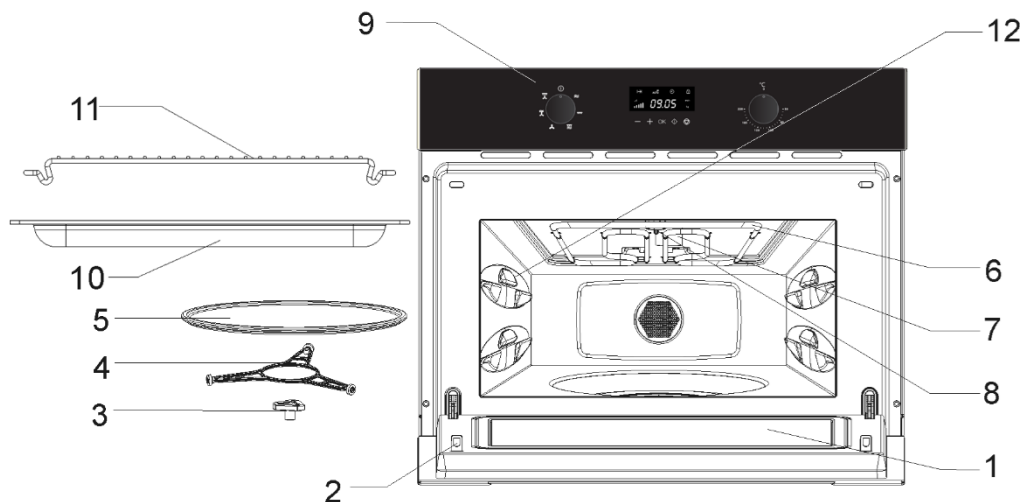
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



## Description du four




















- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. – Vitre de la porte  | 7. – Couverture                    |
| 2. – Verrou de sécurité | 8. – Lampe                         |
| 3. – Manchon du moteur  | 9. – Tableau de commandes          |
| 4. – Support du plateau | 10. – Plateau en verre             |
| 5. – Plateau rotatif    | 11. – Grille rectangulaire         |
| 6. – Grill              | 12. – Cran pour support du plateau |



- |                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| 1. Sélecteur de fonction   | 5. Touche « + »  |
| 2. Affichage               | 6. Touche « OK » |
| 3. Sélecteur de thermostat | 7. Bouton Marche |
| 4. Touche « - »            | 8. Bouton Stop   |

## Description des fonctions

Fonction		Puissance Micro-ondes		Aliments
	Micro-ondes		200 W	Décongélation lente pour aliments délicats; maintenir chaud.
			400 W	Cuisiner à faible température; cuire du riz. Décongélation rapide.
			600 W	Fondre du beurre. Chauffer les aliments pour bébé.
			800 W	Cuisiner légumes et aliments. Cuisiner et chauffer soigneusement. Chauffer et cuisiner des petites quantités.
			1000 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préparés.
	Micro-ondes + Gril		200 W	Gratiner des toasts.
			400 W	Griller volailles et viande.
			600 W	Cuisiner tourtes et gratins.
	Gril	---		Griller des aliments.
	Micro-ondes + Air chaud		200 W	Griller viande et poisson, en morceaux fins.
			400 W	Griller viande et poisson, en morceaux fins.
			600 W	Griller de la volaille.
	Air chaud	---		Rôtir et cuire.
	Gril + Air chaud	200-600 W		Rôtir rapidement viande, poisson et volailles. Cuire gâteaux secs et humides

# Réglages de base



## Réglage de l'heure

Après raccordement à la ligne de votre four à micro-ondes ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure n'est pas correcte.

1. Appuyez sur les touches “+” ou “-” (4/5) jusqu'à ce que l'indicateur de l'Heure clignote.
2. Appuyez sur la **touche OK** (6). Les chiffres des heures clignoteront (les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires lors du premier raccordement à la ligne du four ou après une coupure de courant).
3. Appuyez sur les touches “+” et “-” (4/5) pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la **touche OK** (6) pour confirmer l'heure. Les chiffres des minutes clignoteront.

5. Appuyez sur les touches “+” et “-” (4/5) pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la **touche OK** (6) pour confirmer les minutes.

## Sécurité enfant

Il est possible de bloquer le four pour éviter une utilisation incorrecte (par exemple, pour éviter que des enfants ne l'utilisent).

1. Pour le bloquer, maintenez appuyée la touche **Stop** (8) pendant 3 secondes. L'indication **sécurité enfant** apparaît alors sur l'affichage. Si vous appuyez maintenant sur une touche, le mot SAFE (SÉCURISÉ) apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionnera pas.
2. Pour le débloquer, maintenez appuyée la touche **Stop** (8) pendant 3 secondes.

## Fonctions de base



### Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer des légumes, des patates, du riz, du poisson et de la viande.

1. Tournez le **sélecteur de fonction** (1) jusqu'à la **position micro-ondes**. La lumière indicatrice de la **Puissance** et du **Temps** clignote.
2. Les chiffres clignotent. Avec les touches "+" et "-" (4/5), réglez l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur la **touche OK** (6).
4. Appuyez sur les touches "+" et "-" (4/5) pour régler le niveau de puissance micro-ondes (voir tableau « Description des fonctions »).
5. Appuyez sur la **touche start (démarrer)** (7). La phase de cuisson commence.

### Grill

Utiliser cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Tournez le **sélecteur de fonction** (1) jusqu'à la position **grill**.
2. Les chiffres clignoteront. Avec les touches "+" et "-" (4/5), réglez l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur la **touche start (démarrer)** (7). La phase de cuisson commencera.

**À prendre en compte:** La position du sélecteur micro-ondes **n'affecte pas** le fonctionnement.

### Micro-ondes + grill

Utiliser cette fonction pour réchauffer des lasagnes, de la volaille, des pommes de terre sautées et des gratins.

1. Tournez le **sélecteur de fonction** (1) jusqu'à la **position micro-ondes + grill**. La lumière indicatrice de la **Puissance** et du **Temps** clignote.
2. Avec les touches "+" et "-" (4/5), réglez l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur la **touche OK** (6).
4. Appuyez sur les touches "+" et "-" (4/5) pour régler le niveau de puissance micro-ondes (voir tableau « Description des fonctions »).
5. Appuyez sur la **touche start (démarrer)** (7). La phase de cuisson commencera.

### Air chaud

Utiliser cette fonction pour cuire et rôtir.

1. Tournez le **sélecteur de fonction** (1) jusqu'à la position **Air Chaud**. L'indicateur du **Temps de Fonctionnement** clignote.
2. Tournez le sélecteur du **Thermostat** (3) pour régler la température souhaitée.

3. Avec les touches “+” et “-” (4/5), sélectionnez la **durée**.
4. Appuyez sur la **touche start (démarrer)** (7). La phase de cuisson commencera.

### **Micro-ondes + Air chaud**

**Utiliser cette fonction** pour cuire et rôtir.

1. Tournez le **Sélecteur de Fonction** (1) jusqu'à la position **Micro-ondes + Air Chaud**.
2. Tournez le **Sélecteur du Thermostat** (3) pour régler la température souhaitée.
3. La lumière indicatrice du **Temps de Fonctionnement** s'allume et les chiffres clignotent. Avec les touches “+” et “-” (4/5), sélectionnez la **durée**.
4. Appuyez sur la **touche OK** (6).
5. Appuyez sur les touches “+” et “-” (4/5) pour régler le niveau de puissance micro-ondes (voir tableau « Description des fonctions »).
6. Appuyez sur la **touche start (démarrer)** (7). Le four commencera à fonctionner. Si vous souhaitez modifier le **Temps de Fonctionnement**, appuyez une nouvelle fois sur la **touche start (démarrer)** (7).

### **Gril + Air chaud**

**Utiliser cette fonction** pour dorer viande, poisson, volailles ou frites.

1. Tournez le **sélecteur de fonction** (1) jusqu'à la position **gril avec Air chaud**. L'indicateur du Temps de Fonctionnement clignote.
2. Les chiffres clignoteront. Avec les touches “+” et “-” (4/5), réglez l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur la **touche start (démarrer)** (7). La phase de cuisson commencera.

**À prendre en compte:** La position du sélecteur micro-ondes **n'affecte pas** le fonctionnement.

### **Décongélation Automatique**

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viande, volailles, poisson, fruit et pain.

1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** (1) sur la position correspondant à la fonction **Micro-ondes**.
2. À l'aide des touches “+” et/ou “-“ (4/5) sélectionnez la fonction **Décongélation automatique**.
4. Appuyez sur la **touche “OK”** (6). L'option **“F01”** clignote par défaut sur le display.
5. A l'aide des touches “+” et/ou “-“ (4/5) sélectionnez le programme de décongélation **“F01 à F05”** souhaitée (voir tableau ci-dessous).
6. Appuyez sur la **touche “OK”** (6).

**L'indicateur de poids “ kg ”** clignote et le poids (par défaut) clignote sur le display (ex: 2.00 kg).

7. A l'aide des touches “+” et/ou “-“ (4/5) ajustez le poids de l'aliment à décongeler.
8. Appuyez sur la **touche “OK”** (6).
9. Appuyez sur la touche **Start** (7). Le four se met en marche.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

Progr amme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min)	Temps de repos (min)
F01	Viande	0.1 – 2.00	2 – 43	20 – 30
F02	Volailles	0.1 – 2.50	2 – 58	20 – 30
F03	Poisson	0.1 – 2.00	2 – 40	20 – 30
F04	Fruit	0.1 – 0.50	2 – 13	10 – 20
F05	Pain	0.1 – 0.80	2 – 19	10 – 20

**Observation importante:** voir «Indications générales pour la décongélation».

## Pendant le fonctionnement...

### Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le bouton **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et indique le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier les paramètres de la cuisson.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur la touche **Start**.

### Modification des paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement seulement quand la cuisson a été interrompue, il suffira pour cela de positionner le bouton sur de nouvelles valeurs.

- durée (avec les boutons « + » et « - »)
- fonction (avec le sélecteur de fonction)
- puissance (avec le sélecteur de puissance)

### Annuler une cuisson

Pour arrêter une cuisson, appuyer deux fois de suite sur le bouton **Stop**.

### Fin d'une cuisson

À la fin de la cuisson, un signal sonore est émis et l'écran affiche « **End** ».

## Décongélation

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé)

en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les recommandations respectives.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retournez 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retournez 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retournez 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8 -10	10-15	Retournez 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retournez 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retournez 1 fois
	500	10-14	20-30	Retournez 2 fois
Saucisse	200	4-6	10-15	Retournez 1 fois
	500	9-12	15-20	Retournez 2 fois
Volailles, morceaux	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retournez 2 fois

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Poularde	2500	38-42	25-35	Retournez 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	500	8-11	15-20	Retournez 2 fois
Fruits	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	300	8-9	5-10	Retournez 1 fois
	500	11-14	10-20	Retournez 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 1 fois
	800	15-17	10-20	Retournez 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

### Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Répartir l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Répartir le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en



aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.

13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, pour que l'aliment soit complètement décongelé.

## Cuisiner aux micro-ondes

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

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

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préparés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous placez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs plastique avec des pinces en métal. Choisissez-les en

plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.

- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

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

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

### Cuisiner avec les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarque:
  - Double quantité > double du temps
  - Moitié de la quantité > moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.

3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne répartition des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche START.
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

### Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Chou-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Diviser en branches.
Brocoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couper en tranches.
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Retourner 1 x, couvrir.
Petits pois-carottes, carottes surgelées	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en dés ou en rondelles. Couvrir, Retourner 1 x
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir, retourner 1 x
Poivrons	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir, retourner 1 x
Poireaux	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Chou de Bruxelles surgelé	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir, retourner 1 x
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir, retourner 1 x

### Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800	2-3	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.
		400	7-9		

## Cuisiner au gril

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

**Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui**

**provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.**

**INDICATIONS IMPORTANTES :**

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. Important ! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

### Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
<b>Poisson</b>			
Dorade	800	18-24	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Sardine/ rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
<b>Viande</b>			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Piquer et retourner à la moitié du temps.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retourner 2 x 3.
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Badigeonner d'huile, retourner à la moitié du temps.
<b>Autres</b>			
Toasts	4 unités	1½-3	Vérifier que les toasts grillent, retourner.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Vérifier que les sandwichs gratinent.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande prennent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laisser

mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

## Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial,

de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est nécessaire de préchauffer).

## Tableaux et suggestions – Préparation de viande et gâteaux

### Micro-ondes / Air chaud

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Rôti	1000-1500	400	200	30-40	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc	800-1000	200	180-190	50-60	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Poulet entier	1000/1200	400	200	30-40	10	Récipient sans couvercle, brêchet vers le bas, tourner 1x
Poulet en morceaux	500-1000	400	200	25-35	10	Récipient sans couvercle, Placer les morceaux la peau en bas. Tourner 1x.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Rôti de veau	1500/2000	200	180	60-65	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x, puis continuez la cuisson sans couvercle.
Rôti de bœuf	1500-1800	200	200	80-90	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x

### Micro-ondes / Cuire

Aliment		Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Gâteau chocolat/cerise	au	200	200	30	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Cheesecake fruits	aux	400	180	40-45	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Tarte aux pommes		200	185	40-45	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Cheesecake streusel	su	400	180	40-50	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Gâteau aux noix		200	170	30-35	5-10	Plateau rotatif, Moule creux

### Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

### Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

#### Important

En mode de fonctionnement Air chaud/Micro-ondes, utilisez toujours le petit trépied placé sur le plateau rotatif. Les moules, plats bas et récipients doivent toujours être placés sur le trépied.

Exception : placez le moule creux directement sur le plateau rotatif.

## Tableaux et suggestions – Cuire / Air chaud

Aliment	Récipient	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	Plateau rotatif	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	Plateau rotatif, petit trépied	150/160	35/45
Gâteau anglais	Moule creux	Plateau rotatif	170/190	30/45
Tarte salée	Moule rond en verre	Plateau rotatif, petit trépied	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	Plateau rotatif, petit trépied	160/170	40/45
Bûche	Moule à gâteau en verre	1	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	1	170/180	35/45

### Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250°C. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

### Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

### Suggestions pour une bonne cuisson

#### Comment vérifier que le gâteau est cuit :

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

#### Le gâteau est très foncé :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

#### Le gâteau est très sec :

Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

#### Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

#### Conseils pour économiser l'énergie

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

# Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

## Fonction Micro-ondes

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

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

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

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

## Testez la vaisselle

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

## Fonction Grill ou l'Air chaud

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

## Fonctions Combinées

En les Fonctions Combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au grill.

## Récipients et papier aluminium

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

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

## Couvercles

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

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

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots

pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

**Tableau – Vaisselle**

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

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



## Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

**Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne la nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.**

**Attention! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.**

**N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus.**

**N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.**

### Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

**Pour les fours dont le devant est en aluminium,** utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

### Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif.

**N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

**La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.**

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

**N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.**

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

### Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

**Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.**

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 180 (1).

2. Abaissez doucement le grill (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le grill (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 90°.

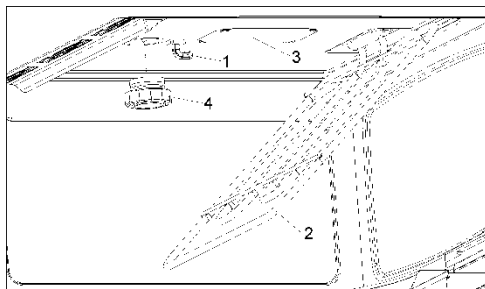
**AVIS IMPORTANT :** si le support du grill (1) tombe lorsque vous le faites pivoter, remplacez-le (1) dans l'orifice du plafond et faites-le pivoter de 90° jusqu'à sa position de support du grill (2).

**Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre.** Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

**N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.**

**Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.**

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.



## Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

## Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

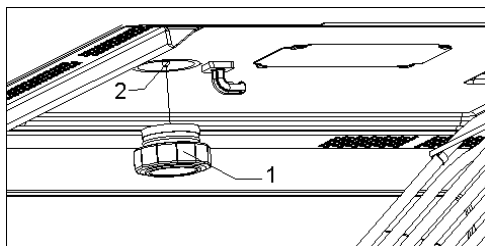
**ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.**

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :
  - l'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :
  - le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
  - la prise est correctement branchée au mur.

- le circuit d'alimentation du four est branché.
- la porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
- des corps étrangers se trouvent entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
  - des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
  - la vaisselle entre en contact avec les parois du four.
  - des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.

- **Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement !** Vérifiez si :
  - vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
  - vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
  - vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.
- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin du fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.
  - Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
  - Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
  - Retirez la lampe halogène (2). **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
  - Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela l'endommage la lampe.** Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
  - Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
  - Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



### Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

## Caractéristiques techniques

### Spécifications

- Tension AC.....(voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise..... 3400 W
- Puissance du gril..... 1500 W
- Puissance de l' Air chaud..... 1600 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes... ..2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×hauteur×Profondeur).....595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×h×P). ....420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four. .... 38 l
- Poids..... 35 kg

# Protection de l'environnement

## Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé par Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

## Élimination des appareils hors d'usage



La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques

(REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

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

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

# Instructions pour l'installation

## Avant l'installation

**Vérifiez que la tension de l'alimentation** de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

**N'enlevez pas le couvercle de mica** situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

**Attention !** Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

**Vérifiez que le four n'est pas endommagé.** Assurez-vous que la porte du four ferme

correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

**N'UTILISEZ PAS LE FOUR** si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

**Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.**

**Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.**

### Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

**En cas d'installation permanente**, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

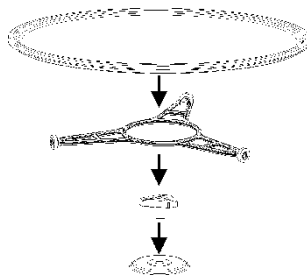
**ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.**

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

**Le four ne fonctionne que** si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



# Inhoud

<b>Veiligheidsinformatie.....</b>	<b>31</b>	<b>Koken met de magnetron.....</b>	<b>45</b>
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen.....	31	Koken met de magnetron.....	45
Algemene veiligheid .....	32	Tabellen en suggesties – Groente koken .....	46
Installatie .....	34	Tabellen en suggesties – Vis bereiden ..	46
Reiniging en onderhoud .....	34	<b>Koken met de grill.....</b>	<b>46</b>
Onderhoud en reparaties .....	35	Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron.....	47
Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden .....	36	Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill .....	48
<b>Voordelen van microgolven .....</b>	<b>37</b>	Tabellen en suggesties – Vlees en gebak bereiden.....	48
Hoe werkt de magnetronoven?.....	37	<b>Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?.....</b>	<b>51</b>
Waarom wordt het voedsel warm? .....	37	Magnetron-functie .....	51
<b>Beschrijving van de oven.....</b>	<b>38</b>	Grillfunctie en Hete Lucht.....	51
Functiebeschrijving .....	39	Gecombineerde functies .....	51
<b>Basisinstellingen.....</b>	<b>40</b>	Aluminium bakjes en aluminiumfolie.....	51
De klok instellen .....	40	Deksels.....	52
Kinderslot.....	40	Tabel – Serviesgoed.....	52
<b>Basisfuncties.....</b>	<b>41</b>	<b>Reiniging en onderhoud van de oven.....</b>	<b>53</b>
Magnetron.....	41	Buitenkant .....	53
Grill.....	41	Binnenkant.....	53
Magnetron + Grill.....	41	Bovenwand van de oven.....	53
Hete lucht.....	41	Accessories .....	54
Magnetron + Hete lucht .....	42	<b>Wat te doen bij storingen? .....</b>	<b>54</b>
Grill + Hete lucht.....	42	Het lampje vervangen.....	55
Ontdooien op gewicht (automatisch) ....	42	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>55</b>
<b>Tijdens de bereiding... ..</b>	<b>43</b>	Specificatie.....	55
Bereidingsprocedure onderbreken.....	43	<b>Aanwijzingen over milieubescherming ..</b>	<b>56</b>
Instellingen wijzigen .....	43	<b>Installatie-instructies .....</b>	<b>56</b>
Bereidingsprocedure afbreken.....	43	Vóór de installatie .....	56
Einde van de bereidingsprocedure.....	43	Na de installatie.....	57
<b>Ontdooien.....</b>	<b>43</b>		
Algemene aanwijzingen om te ontdooien .....	44		

## Veiligheidsinformatie



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

**Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.**

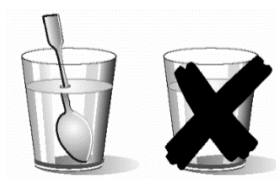
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **OPGELET:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op afstand te worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **OPGELET:** Bij gecombineerd gebruik van het apparaat mogen kinderen, vanwege de ontstane temperaturen, de oven slechts gebruiken onder toezicht van volwassenen.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke toepassingen en niet voor hotels, winkels, kantoren en andere soortgelijke omgevingen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
  - De deur niet goed sluit;
  - De deurscharnieren beschadigd zijn;
  - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
  - Het deurglas beschadigd is;
  - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.



- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.



- Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen! Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!** Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen!

- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

## Installatie

- In het elektrische systeem moet een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen, met een contactscheiding op alle polen die zorgt voor volledige ontkoppeling bij overspanning van categorie III.
- Als voor de elektrische aansluiting een plug wordt gebruikt, dan moet die na installatie toegankelijk zijn.
- De installatie moet voldoen aan de geldende voorschriften.
- Bescherming tegen elektrische schokken moet worden gewaarborgd door de elektrische installatie (aarding).
- Waarschuwing: De oven moet geaard zijn.
- **OPGELET!** Het apparaat is bedoeld om te worden ingebouwd. Raadpleeg de laatste pagina's van deze gebruiksaanwijzing voor gedetailleerde informatie over de inbouwmaten.

## Reiniging en onderhoud

- **WAARSCHUWING:** Koppel het apparaat los van het stroomnet voordat u reiniging en onderhoud.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.
- **OPGELET:** Zorg dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp vervangen wordt om het risico op een elektrische schok te vermijden. Raadpleeg hoofdstuk "OVENLAMPJE VERVANGEN".

## Onderhoud en reparaties

- **WAARSCHUWING:** Koppel het apparaat los van het stroomnet voordat u Onderhoud en reparaties.
- **Waarschuwing:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

### **Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden**

- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. **GEVAAR VOOR SCHADE!**
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

## Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen  $\frac{3}{4}$  van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.

### Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een Keramische grondplaat.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

### Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

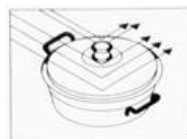
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

Microgolven worden door metaal weerkaatst...



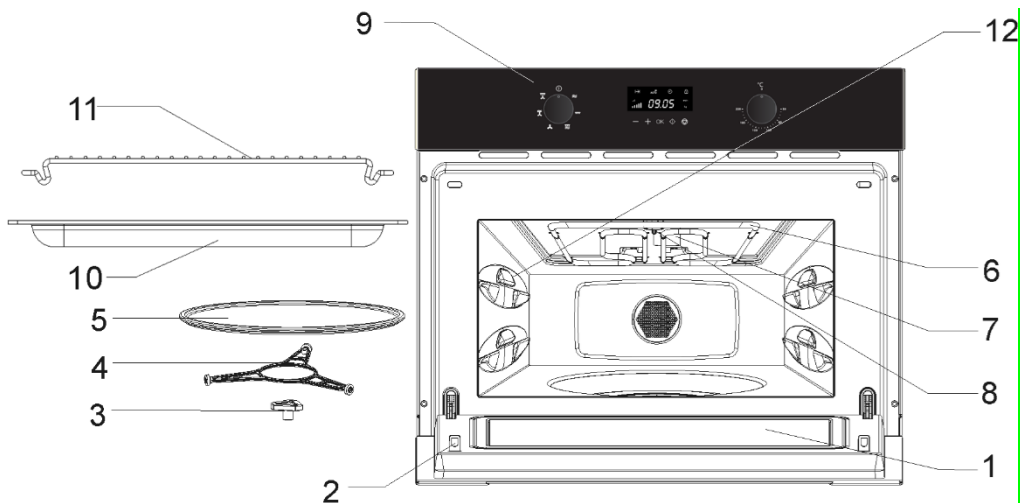
...dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



# Beschrijving van de oven




















- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. – Deurglas              | 7. – Afdekking                              |
| 2. – Veiligheidsblokkering | 8. – Lampje                                 |
| 3. – Motorverbindingsstuk  | 9. – Bedieningspaneel                       |
| 4. – Ring                  | 10. – Glazen plateau                        |
| 5. – Draaiplateau          | 11. – Rechthoekige rooster                  |
| 6. – Grillelement          | 12. – Gleuven ter ondersteuning van plateau |



- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 1. Functiekeuze    | 5. Toets “+”   |
| 2. Display         | 6. OK toets    |
| 3. Thermostaatknop | 7. Start-toets |
| 4. Toets “-”       | 8. Stoptoets   |

## Funcatiebeschrijving

Funcatie		Vermogensstanden Magnetron		Voedsel
	Magnetron		200 W	Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden.
			400 W	Koken met weinig hitte; rijst opstoven. Snel ontdooien.
			600 W	Boter smelten. Babyvoeding opwarmen.
			800 W	Groente en voedsel koken. Zorgvuldig koken en opwarmen. Kleine hoeveelheden opwarmen en koken. Delicaat voedsel opwarmen.
			1000 W	Snel vloeistoffen en vooraf bereid voedsel koken en opwarmen.
	Magnetron + Grill		200 W	Voedsel gratineren.
			400 W	Gevogelte en vlees grillen.
			600 W	Pastei bereiden en gratineren.
	Grill	---		Voedsel grillen.
	Magnetron + Hete lucht		200 W	Kleine stukken vis of vlees grillen.
			400 W	Kleine stukken vis of vlees grillen.
			600 W	Gevogelte grillen.
	Hete lucht	---		Braden en koken.
	Grill + Hete lucht	200-600 W		Snel vlees, vis en gevogelte braden. Droog en vochtig gebak bereiden.

# Basisinstellingen



## De klok instellen

Nadat uw magnetronoven voor het eerst is aangesloten of na een stroomonderbreking, zal de klok knipperen om aan te geven dat de getoonde tijd niet juist is.

1. Druk op de "+" of "-" toetsen (4/5) totdat de Klokaanduiding knippert.
2. Druk op de OK-toets (6). De uren gaan knipperen (stappen 1 en 2 zijn niet nodig als de oven voor het eerst wordt aangesloten of na een stroomonderbreking).
3. Druk op de "+" en "-" (4/5) toetsen om de uren in te stellen.
4. Druk op de OK-toets (6) om de uren te bevestigen. De minuten gaan knipperen.

5. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) om de minuten in te stellen.
6. Druk op de start-toets (7) om de minuten te bevestigen.

## Kinderslot

De oven kan worden geblokkeerd om verkeerd gebruik te voorkomen (bv. om te zorgen dat kinderen hem niet kunnen gebruiken).

1. Om te blokkeren drukt u de Stop-toets (8) 3 seconden in. In de display verschijnt de kinderslotaanduiding. Als nu op een toets gedrukt wordt verschijnt het woord SAFE in de display en werkt de oven niet.
2. Om te ontgrendelen drukt u de Stop-toets (8) weer 3 seconden in.



## Basisfuncties



### Magnetron

**Gebruik deze functie** om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.

1. Draai de functieknop (1) naar de magnetronstand. Het Power-aanduidingslampje en tijdlampje knippert.
2. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
3. Druk op de OK-toets (6).
4. De cijfers knipperen. Stel de gewenste tijd in met de "+" en "-" toetsen (4/5).
5. Druk op de start-toets (7). Het kookproces begint.

### Grill

**Gebruik deze functie** om het oppervlak van het voedsel snel te laten bruinen.

1. Draai de functieknop (1) naar de grillstand.
2. De cijfers zullen knipperen. Stel de gewenste tijd in met de "+" en "-" toetsen (4/5).
3. Druk op de start-toets (7). Het kookproces zal beginnen.

**Let op:** De stand van de magnetronknop heeft geen invloed op de werking.

### Magnetron + Grill

**Gebruik deze functie** om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten te bereiden.

1. Draai de functieknop (1) naar de magnetronstand. Het Power-aanduidingslampje en tijdlampje knippert.
2. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
3. Druk op de OK-toets (6).
4. De cijfers knipperen. Stel de gewenste tijd in met de "+" en "-" toetsen (4/5).
5. Druk op de start-toets (7). Het kookproces begint.

### Hete lucht

**Gebruik deze functie** om te koken en te braden.

1. Draai de functieknop (1) naar de hete-luchtstand. Het gebruikstijd-aanduidingslampje knippert.
2. Draai de thermostaatknop (3) om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Stel de gewenste duur in met de "+" en "-" toetsen (4/5).

4. Druk op de start-toets (7). Het kookproces zal beginnen.

### **Magnetron + Hete lucht**

**Gebruik deze functie** om te koken en te braden.

1. Draai de functieknop (1) naar de Magnetron + hete-lucht functiestand. Het Power-aanduidingslampje knippert.
2. Draai de thermostaatknop (3) om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
4. Druk op de start-toets (7). Het Duur-aanduidingslampje en de cijfers knipperen.
5. Stel de gewenste duur in met de "+" en "-" toetsen (4/5).
6. Druk op de start-toets (7). De oven begint te werken. Druk weer op de start-toets (7) als u de Duur wilt veranderen.

### **Grill + Hete lucht**

**Gebruik deze functie** om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen een bruin korstje te geven.

1. Draai de functieknop (1) naar de grillstand.
2. De cijfers zullen knipperen. Stel de gewenste tijd in met de "+" en "-" toetsen (4/5).
3. Druk op de start-toets (7). Het kookproces zal beginnen.

**Let op:** De stand van de magnetronknop heeft geen invloed op de werking.

### **Ontdooien op gewicht (automatisch)**

**Gebruik deze functie** voor het snel ontdooien van vlees, gevogelte, vis, fruit en brood.

1. Draai de functieknop (1) naar de magnetronstand. Het Power-aanduidingslampje en tijdlampje knippert.
2. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) om Ontdooien op gewicht in te selecteren.
3. Druk op de OK-toets (6). In het display verschijnt knipperend de voedselsoort "F01".
4. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) het gewenste programma "F01 - F05" (zie onderstaande tabel).
5. Druk op de OK-toets (6). Het gewichtscntrolelampje "**kg**" knippert en het gewicht knippert standaard op het display (bijv. : 2,00 kg).
6. Druk op de "+" en "-" toetsen (4/5) om het voedselgewicht in te stellen.
7. Druk op de OK-toets (6).
8. Druk op de start-toets (7). Het kookproces begint.

In de volgende tabel treft u de functieprogramma's voor het ontdooien op gewicht aan, met de betreffende gewichtsbereiken en ontdooi- en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel een gelijkmatige temperatuur heeft).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
F01	Vlees	0.1 – 2.00	2 – 43	20 – 30
F02	Gevogelte	0.1 – 2.50	2 – 58	20 – 30
F03	Vis	0.1 – 2.00	2 – 40	20 – 30
F04	Fruï	0.1 – 0.50	2 – 13	10 – 20
F05	Brood	0.1 – 0.80	2 – 19	10 – 20

**Belangrijk:** Zie "Algemene aanwijzingen voor ontdooien".

## Tijdens de bereiding...

### Bereidingsprocedure onderbreken

U kunt de bereidingsprocedure op elk gewenst moment onderbreken door één keer op de toets Stop te drukken resp. de deur van het apparaat te openen.

In beide gevallen:

- wordt de magnetronfunctie uitgeschakeld,
- wordt de grill uitgeschakeld; deze blijft echter een zeer hoge temperatuur houden, verbrandingsgevaar!
- stopt de timerklok en geeft deze de resterende bereidingstijd aan.

Indien gewenst kunt u:

1. de levensmiddelen omdraaien of roeren om de gewenste bereiding te bereiken,
2. de procesparameters wijzigen.

Sluit de deur en druk op de toets Start om de procedure te hervatten.

### Instellingen wijzigen

De werkinstellingen kunnen alleen worden gewijzigd het kookproces is onderbroken door worden gewijzigd door de betreffende draaiknop te draaien.

- tijd (met de toetsen “+” en “-”)
- functie (met de functiekeuzeknop)
- vermogen (met de vermogenskeuzeknop)

### Bereidingsprocedure afbreken

Wanneer u de bereidingsprocedure wilt afbreken, drukt u twee keer achter elkaar op de toets Stop.

### Einde van de bereidingsprocedure

Aan het einde van de bereidingsprocedure klinkt er een geluidssignaal en op het display verschijnt End.

## Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige

temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	1 x Omkeren
	500	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x Omkeren
	500	9-12	15-20	2 x Omkeren

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Gevogelte, stukken gevogelte	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x Omkeren
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	500	8-11	15-20	2 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Fruit	300	8-9	5-10	1 x Omkeren
	500	11-14	10-20	2 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Brood	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

### **Algemene aanwijzingen om te ontdooien**

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewichtfunctie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel op regelmatige tijdstippen.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.

12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.

13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

## Koken met de magnetron

### Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik

de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.
- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

### Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
  - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
  - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.

3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afdgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

### Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	In roosjes snijden
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	In plakjes snijden
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	1 x omdraaien, afdekken.
Erwten & wortels, diepvrieswortels	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of plakjes snijden. Afdekken 1 x omdraaien.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Aardappels	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen, in gelijke partjes snijden. Afdekken, 1 x omdraaien.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In blokjes of plakjes snijden. Afdekken, 1 x omdraaien.
Prei	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Spruitjes, diepvries	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken, 1 x omdraaien.
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken, 1 x omdraaien.

### Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afdgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800	2-3	2-3	Afdgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.
		400	7-9		

## Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

**Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen**

**oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.**

### **BELANGRIJKE INSTRUCTIES:**

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aancoekt.

### **Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron**

<b>Voedsel</b>	<b>Hoeveelheid (g)</b>	<b>Tijd (min.)</b>	<b>Aanwijzingen</b>
<b>Vis</b>			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	
<b>Vlees</b>			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprieken als de helft van de bereidingstijd is verstreken en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2x3 omdraaien.
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Met olie bestrijken, omdraaien als de helft van de bereidingstijd is verstreken.
<b>Overige</b>			
Toast	4 stuks	1½-3	De toast in het oog houden, omdraaien.
Broodjes/sandwiches gratinieren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid. Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met

plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marinieren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorprikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer

te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te

voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

## Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grillfunctie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	400	35-40	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	400	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren

naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

## Tabellen en suggesties – Vlees en gebak bereiden

### Magnetron / Hete lucht

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Rosbief	1000-1500	400	200	30-40	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren.
Varkenshaas/ Koteletten of beenvlees Gebraden varkensvlees	800-1000	200	180-190	50-60	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren.



Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Hele kip	1000/1200	400	200	30-40	10	Serviesgoed zonder deksel. Borstkant naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Stukken kip	500-1000	400	200	25-35	10	Serviesgoed zonder deksel. Stukken met vel naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Gebraden kalfsvlees	1500/2000	200	180	60-65	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x omkeren, ga na het omkeren verder met de bereiding maar zonder af te dekken.
Gebraden rundsvlees	1500-1800	200	200	80-90	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x afdekken.

## Magnetron / Koken

Voedsel	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Chocolade-/kersentaart	200	200	30	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Kaastaart met fruit	400	180	40-45	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Appeltaart	200	185	40-45	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Kaastaart met streusel	400	180	40-50	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 26 cm
Notencake	200	170	30-35	5-10	Draaiplateau, Bakvorm met opening in het midden

### Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebrad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebrad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

### Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannelappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Belangrijk

Gebruik in de Magnetron/Hete lucht-stand altijd de kleine rooster. Plaats de rooster op het draaiplateau. De springvormen, lage vormen of recipiënten dienen altijd op de rooster te worden geplaatst.

Uitzondering: plaats de bakvorm met opening in het midden rechtstreeks op het draaiplateau.

## Tabellen en suggesties – Koken/ Hete lucht

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	Draaiplateau	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	Draaiplateau, kleine rooster	150/160	35/45
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	Draaiplateau	170/190	30/45
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	Draaiplateau, kleine rooster	160/180	50/70
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	Draaiplateau, kleine rooster	160/170	40/45
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	1	110	35/45
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	1	170/180	35/45

### Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250°C. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

### Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

### Bereidingsuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

### Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden.

### Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10° en verkort de bereidingstijd.

### Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

### Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emailen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien.

## Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

### Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalene delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

**Ideaal** om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

### Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

### Grillfunctie en Hete Lucht

Bij de grillfunctie en Hete Lucht dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

### Gecombineerde functies

Bij de Gecombineerde functies dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

### Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te weerkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

## Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingsstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

**Tabel – Serviesgoed**

Ingestelde functie Serviesgoed	Magnetron		Grillfunctie en Hete Lucht	Gecombineerde functies
	Ontdooien/ opwarmen	Koken		
<b>Glas en porselein 1)</b> Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
<b>Geglazuurd aardewerk</b> Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
<b>Gres serviesgoed 2)</b> Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
<b>Terracotta 2)</b> Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
<b>Plastic 2)</b> Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
<b>Plastic folie 3)</b> Plastic film voor voedingsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
<b>Papier, karton, perkament 4)</b>	ja	nee	nee	nee
<b>Metaal</b> Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires (rooster)	nee	nee	ja	ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

## Reiniging en onderhoud van de oven

---

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

**Opgelet!** De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**

**Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

**Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuurspunten of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.**

**Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.**

### Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

### Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

**Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.**

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

**Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.**

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap of azijn, en een theelepel om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

### Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken.

**Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.**

Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 180° (1).

- Klap het grillelement voorzichtig naar beneden **(2)**. **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
- Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats **(2)** en draai de haak weer terug.

**BELANGRIJKE WAARSCHUWING:** De grillsteun **(1)** kan bij draaien vallen. Als dit gebeurt, steek de grillsteun **(1)** dan in de opening boven in de magnetron en draai hem 90° tot aan de steunstand van de grill **(2)**.

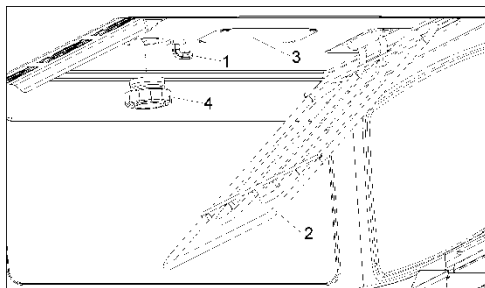
Het mica plaatje **(3)** in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

**Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.**

**Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.**

Het glazen omhulsel van het lampje **(4)** bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan makkelijk worden verwijderd voor

reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.



## Accessories

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Controleer of het draaiplateau en respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

## Wat te doen bij storingen?

**OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.**

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

- **Het display staat uit!** Controleer of:
  - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
  - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
  - De stekker goed in het stopcontact zit.

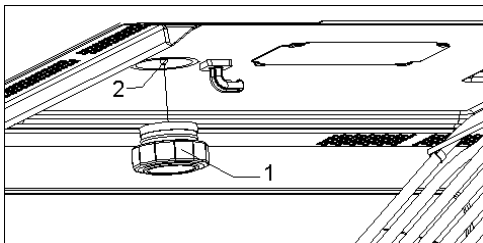
- Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
- Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:
  - Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
  - Het servies in contact komt met de ovenwanden.
  - Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
- De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.
- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

### Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het halogeen lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van 12V / 10W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



## Technische gegevens

### Specificatie

- Spanning AC..... (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen..... 3400 W
- Vermogen grill..... 1500 W
- Heteluchtvermogen..... 1600 W
- Vermogen magnetron ..... 1000 W
- Microgolffrequentie..... 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenuimte (b×h×d)..... 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven..... 38l
- Gewicht..... 35 kg

# Aanwijzingen over milieubescherming

---

## Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.

## Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

# Installatie-instructies

---

## Vóór de installatie

---

**Controleer of de stroomspanning** op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

**Verwijder het mica plaatje** in de bovenwand van de binnenruimte **niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

**Opgelet!** De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

**Controleer of de oven niet beschadigd is.** Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet

beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

**GEbruik DE OVEN NIET** als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

**Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.**

**Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.**



## Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom.

**In geval van permanente aansluiting** dient de oven te worden geïnstalleerd door een vakman. Hierbij dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum 3 mm tussen de contacten.

**OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.**

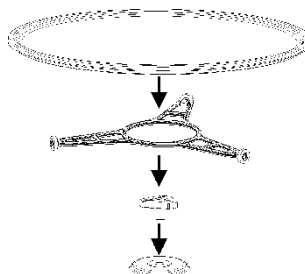
**De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk** voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

**De oven werkt alleen** als de deur goed gesloten is.

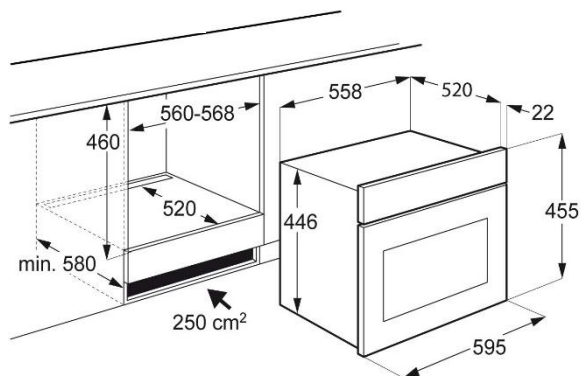
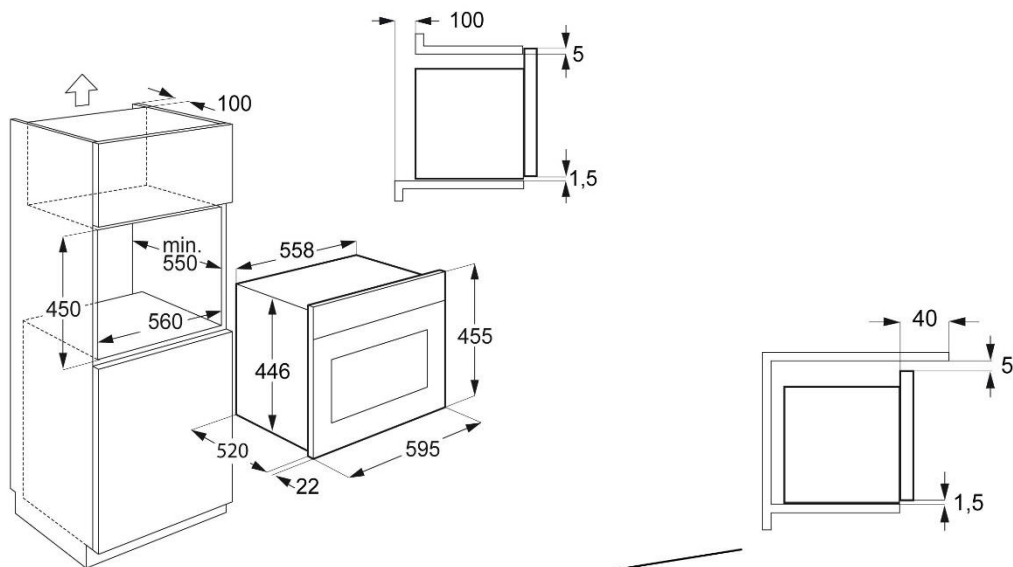
Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires

volgens de aanwijzingen onder “Reiniging en onderhoud van de oven”.

Plaats het verbindingsstuk in het midden van de oven met de ring en het draaiplateau erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



# Dimensions de l'Installation / Afmetingen voor installatie

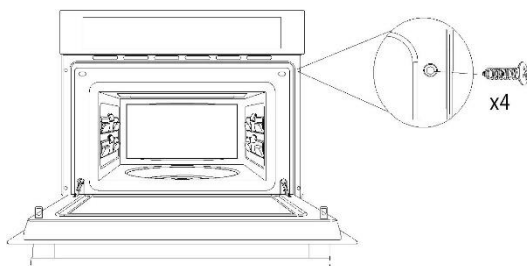


## FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

## NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de oven deur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.







# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

