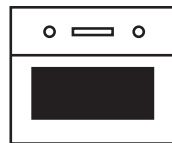


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



ML6330.0

MR6330.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

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

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen.....	3	Kochvorgang abbrechen.....	19
Sicherheit von Kindern und		Ende des Kochvorgangs.....	19
Schutzbedürftigen Personen	3	Auftauen	19
Allgemeine Sicherheit.....	4	Allgemeine Hinweise zum Auftauen	20
Installation	6	Kochen mit der Mikrowelle.....	21
Reinigung und Instandhaltung.....	6	Die Zubereitung in der Mikrowelle... ..	22
Service und Reparatur.....	7	Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von	
Wenn Sie den Hinweisen gemäß		Gemüse	22
vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden		Tabellen und Anregungen – Fisch	
am Gerät und sonstige gefährliche		zubereiten	22
Situationen	8	Zubereitung mit dem Grill	23
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes... 9		Tabelle und Anregungen – Mikrowelle +	
Funktionsweise des Mikrowellengerätes		Grill	23
.....	9	Funktion Mikrowelle	24
Wie sich die Speisen erwärmen	9	Geschirrtest	24
Gerätebeschreibung	10	Funktion Grill	24
Funktionsbeschreibung	11	Funktion Mikrowelle + Grill.....	24
Öffnen der Tür	12	Aluminiumgefäße und Folien	24
Secondary Menu	12	Deckel.....	25
Einstellen der Uhr.....	12	Tabelle – Geschirr	25
Ausblenden/Einblenden der Uhr.....	12	Reinigung und Wartung des Geräts	26
Timer	13	Stirnseite.....	26
Sicherheitsverriegelung.....	13	Garraum	26
Ausstellungs-Modus	13	Decke des Gerätes	27
Grundfunktionen.....	14	Zubehör	27
Hauptmenü.....	14	Was ist im Falle einer Funktionsstörung	
Schnellstart.....	14	zu tun?	28
Mikrowelle	14	Lampenwechsel.....	28
Grill	14	Technische Eigenschaften	29
Mikrowelle + Grill	15	Spezifikation	29
Auftauen nach Zeit (manuell)	15	Hinweise zum Umweltschutz	
Auftauen nach Gewicht (automatisch) ...	15	Er
Sonderfunktion	16	rol Marcador não definido.	
Sonderfunktion	16	Installationsanleitung	30
Während des Betriebs... ..	18	Vor der Installation.....	30
Kochvorgang unterbrechen	18	Nach der Installation.....	30
Ändern von Einstellungen.....	18	Einbau	87

Sicherheitsinformationen



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

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

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

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

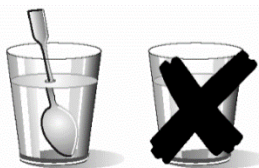
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die

Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.

- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.

- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Installation

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- Achtung: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

Reinigung und Instandhaltung

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

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

Service und Reparatur

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

- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

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

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, der als MAGNETRON bezeichnet wird. Er wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

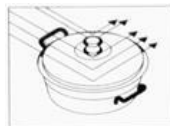
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

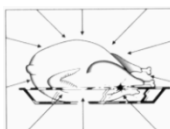
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



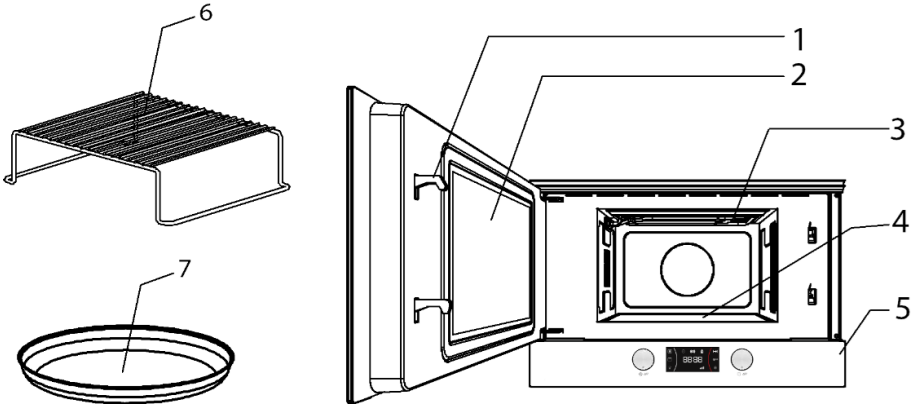
... durchdringen Glas und Porzellan...



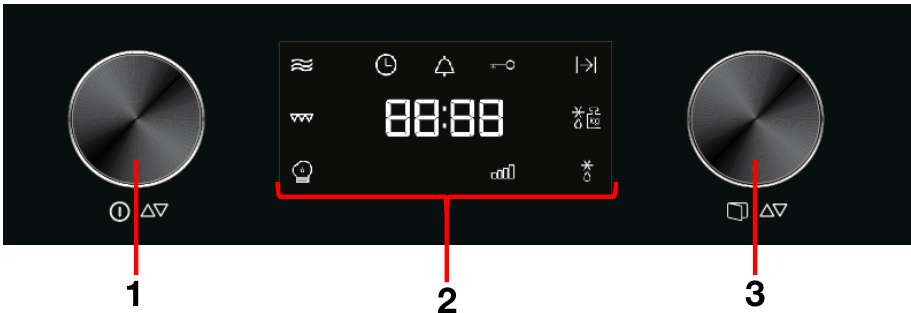
...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gerätebeschreibung



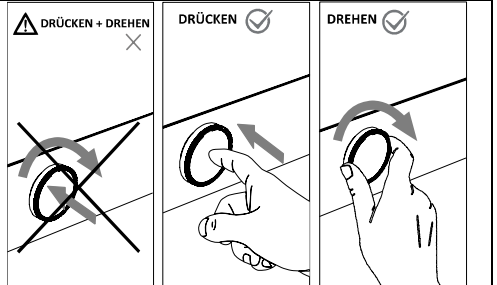
- 1. Sicherheitsverriegelungen
- 2. Türglass
- 3. Grill
- 4. Keramikbodenplatte
- 5. Bedienfeld
- 6. Rost



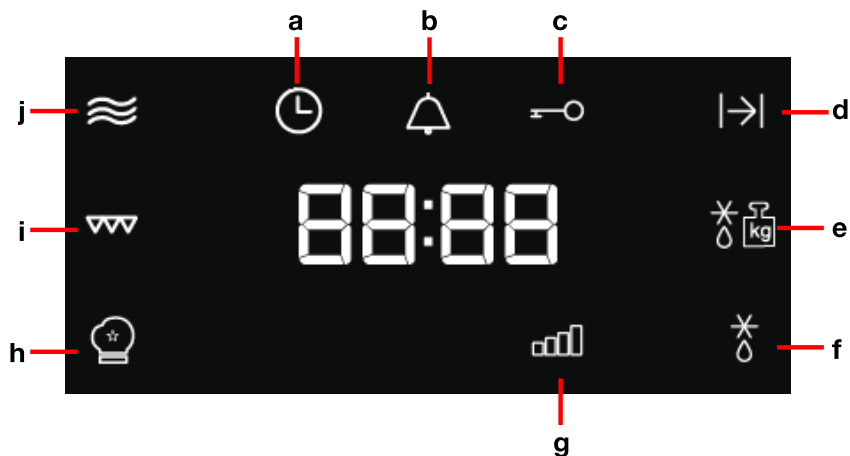
- 1. Funktionsauswahlschalter
- 2. Anzeige (display)
- 3. Drehknopf

Die Drehknöpfe reagieren auf zwei verschiedene Arten von Aktionen:

- 1. **Navigation:** Durch Drehen der Knöpfe können Sie zwischen den verschiedenen Anzeigefunktionen wechseln.
- 2. **Auswahl:** Durch Eindrücken dienen die Knöpfe zum Navigieren durch die gewählte Funktion.



WICHTIG: Die beiden Funktionsmodi sind nicht gleichzeitig nutzbar. Drücken und drehen Sie die Knöpfe NIEMALS gleichzeitig, da damit keine Funktion verbunden ist und dies zu Problemen führen könnte.

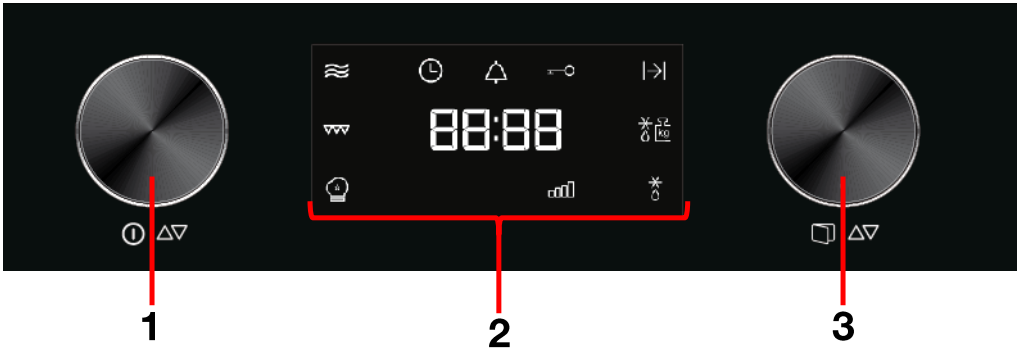


- a** Uhr Anzeige
b Zeitanzeige
c Sicherheitsverriegelung Anzeige
d Dauer Anzeige
e Auftauen nach Gewicht
f Auftauen nach Zeit
g Leistung Funktionsanzeige
h Spezial Funktionsanzeige
i Grill Funktionsanzeige
j Mikrowelle Funktionsanzeige

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
	Mikrowelle	90 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
		180 W	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
		360 W	Butter zerlassen. Babynahrung aufwärmen
		600 W	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
		850 W	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
	Mikrowelle + Grill	90 W	Toastbrot überbacken
		180 W	Geflügel und Fleisch grillen
		360 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
	Grill	---	Speisen grillen

Basiseinstellungen



Öffnen der Tür

Zum Öffnen der Tür Drehknopf (3) 2 Sekunden drücken.

Sekundärmenü

Im Sekundärmenü können Sie auf die Uhr (zum Einstellen der Zeit oder Verbergen/Anzeigen der Zeit), auf den Timer, den Sicherheitsblock zugreifen und Ausstellungs-Modus.



Einstellen der Uhr

Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie den Funktionsknopf (1) 3 Sekunden.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3), um durch die Optionen des Sekundärmenüs zu navigieren. Die gewünschte Option leuchtet auf.

3. Drücken Sie den Drehknopf (3) einmal, wenn Sie das Uhr-Symbol sehen ⌚.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf (1), um den korrekten Stundenwert einzustellen.
5. Drehen Sie den Drehknopf (3), um den korrekten Minutenwert einzustellen.
6. Abschließend, drücken Sie den Drehknopf (3), um zu bestätigen.


Ausblenden/Einblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Drücken Sie den Funktionsknopf (1) 3 Sekunden.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3), um durch die Optionen des Sekundärmenüs zu navigieren. Die gewünschte Option leuchtet auf.
3. Drücken Sie den Drehknopf (3) einmal, wenn Sie das Uhr-Symbol sehen ⌚.
4. Drücken Sie den Drehknopf (3) für 2 Sekunden.
5. Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.


Timer

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie den Funktionsknopf (1) 3 Sekunden.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3), um durch die Optionen des Sekundärmenüs zu navigieren. Die gewünschte Option leuchtet auf.
3. Drücken Sie den Drehknopf (3) einmal, wenn Sie das Timer-Symbol sehen .
4. Drehen Sie den Drehknopf (3), um eine Alarmzeit einzustellen.
5. Abschließend, drücken Sie den Drehknopf (3), um zu bestätigen.

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).

1. Drücken Sie den Funktionsknopf (1) 3 Sekunden.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3), um durch die Optionen des Sekundärmenüs zu navigieren. Die gewünschte Option leuchtet auf.
3. Drücken Sie den Drehknopf (3) einmal, wenn Sie das Sicherheitsverriegelung-Symbol sehen .

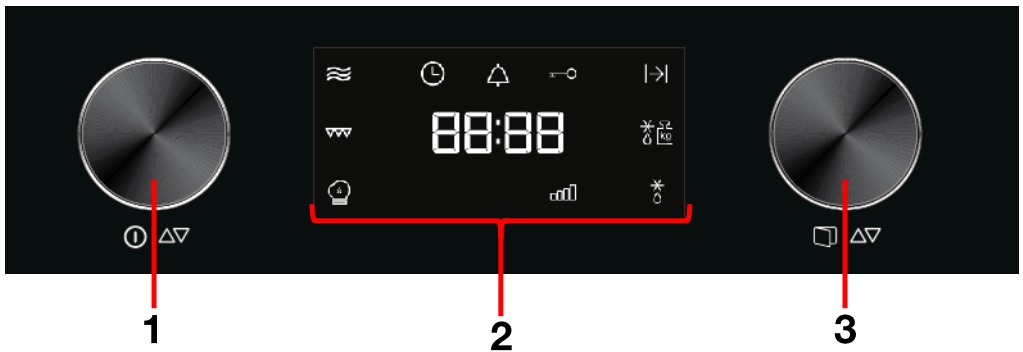
4. Drehen Sie den Drehknopf (3), um auszuwählen, ob Sie die Option ein- oder ausschalten wollen.
5. Abschließend, drücken Sie den Drehknopf (3), um zu bestätigen.
6. Um den Ofen zu entsperren, drücken Sie den Drehknopf (3) für 2 Sekunden.

Ausstellungs-Modus

Der Ausstellungs-Modus wird in Ausstellungsräumen verwendet, wo den Kunden die Funktion der Ofen gemäß der Beschreibung von jeder Funktion präsentiert wird, ohne aber die Heizfunktionen zu aktivieren.

1. Drücken Sie den Funktionsknopf (1) 3 Sekunden.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3), um durch die Optionen des Sekundärmenüs zu navigieren. Die gewünschte Option leuchtet auf.
3. Drücken Sie den Drehknopf (3) einmal, wenn Sie das Symbol **SHO**.
4. Drehen Sie den Drehknopf (3), um auszuwählen, ob Sie die Option ein- oder ausschalten wollen.
5. Abschließend, drücken Sie den Drehknopf (3), um zu bestätigen.
6. Um den Ausstellungs-Modus zu deaktivieren, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Grundfunktionen



Hauptmenü

Im **Hauptmenü** können Sie auf die Kochoptionen zugreifen, wie beispielsweise: Mikrowelle, Grill, Mikrowelle + Grill, automatisches Kochen, Auftauen nach Zeit oder nach Gewicht.



Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um Nahrungsmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt, wie Wasser, Kaffee, Tee oder dünne Suppen, schnell zu erhitzen.

1. Drücken Sie den Funktionsknopf (1) einmal.
2. Drücken Sie den Drehknopf (3), wenn Sie die Ausschaltzeit erhöhen möchten. Die Ausschaltzeit wird bei jedem Drücken dieses Knopfes in den ersten 10 Sekunden um 30 Sekunden erhöht.

Mikrowelle

Verwenden Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige des Mikrowellenbetriebs zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun 850 W.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3). Auf der Anzeige blinkt nun „01:00“.
4. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3).
6. Drücken Sie den Funktionswahlschalter (1). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

HINWEIS:

Die Starttaste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um die Nahrungsmittel von oben schnell zu bräunen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Grillfunktion zu

blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „15:00“.

2. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3).
4. Drücken Sie den Funktionswahlschalter (1). Die Ofen wird automatisch gestartet.

Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um Lasagne, Geflügel, Ofenkartoffeln und überbackene Gerichte zuzubereiten.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige des Mikrowellenbetriebs zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun 360.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3). Auf der Anzeige blinkt nun „15:00“.
4. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3).
6. Drücken Sie den Funktionswahlschalter (1). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

HINWEIS:

Die Starttaste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.

Auftauen nach Zeit (manuell)

Verwenden Sie diese Funktion, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion

Auftauen nach Zeit zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „10:00“.

2. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3).
4. Drücken Sie den Funktionswahlschalter (1). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
5. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort *конец* auf der Anzeige blinkt.

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Verwenden Sie diese Funktion, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Gewicht zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun das Symbol für die Nahrungsmittelart „F01“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um die Nahrungsmittelart einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen für die Nahrungsmittelart „F01“ betrieben.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3). Nun blinkt der Gewichtswert auf der Anzeige. Die Gewichtsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um das Gewicht einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, geht das Gerät von einem Gewicht von 200 g aus.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Drehknopf (3).
6. Drücken Sie den Funktionswahlschalter (1). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

7. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort *turn* auf der Anzeige blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erreicht).

Prog.	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)
F01	Fleisch	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30
F02	Geflügel	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Fisch	100 – 2000	2'-40'	20 – 30
F04	Obst	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Brot	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Wichtige Anmerkung: Siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

Sonderfunktion

Sonderfunktion „Auto“

- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Sonderfunktion zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun das Programm „P1“.
- Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um das Programm einzustellen.
- Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des Drehknopfes (3).
- Drehen Sie den Drehknopf (3) in die entsprechende Richtung, um das Programm einzustellen.
- Drücken Sie den Funktionswahlschalter (1). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort *turn* auf der Anzeige blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die vorhandenen Programme der Sonderfunktion:

Prog.	Subprogramm	Gewicht (g)	Dauer (Min.)	Hinzugefügtes Wasser (ml)	Anweisungen	Gewicht (g)
P1	S1.1	Kartoffeln kochen	250	7	100	Setzen Sie die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln (15-20 mm) in einen hitzebeständigen Behälter mit Wasser mit einem Deckel bedeckt. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	
P2	S2.1	Risotto (kochfertig)	150	42	600	Setzen Sie die Zutaten zum Sanftgaren in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Kuchenteig (kochfertig)	550	22	---	
P3	S3.1	Fisch (gefroren)	700	30	300	Setzen Sie die Zutaten zum kochen und überbacken in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.
	S3.2	Fisch (frisch)	800	30	300	

Prog.	Subprogramm	Gewicht (g)	Dauer (Min.)	Hinzugefügtes Wasser (ml)	Anweisungen	Gewicht (g)
	S3.3	Gemüse (gefroren)	1000	30	300	Setzen Sie die Zutaten zum kochen in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellene geeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol $\left| \begin{array}{c} \text{E} \\ \text{U} \\ \text{R} \\ \text{N} \end{array} \right|$ auf dem Display erscheint.
- Die für die Erwärmung der Speisen notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Direkt aus dem Kühlschrank entnommene Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als solche mit Raumtemperatur. Falls die

Temperatur des Essens nicht Ihren Wünschen entspricht, wählen Sie beim nächsten Mal einen größeren oder kleineren Wert als Gewicht.

- Rühren Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen um und lassen Sie sie anschließend kurze Zeit stehen, damit diese eine einheitliche Temperatur erreichen.
- **Achtung!** Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme durch die Speise heiß werden.

Benutzung des Bräunungstellers

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt sich mit dem Bräunungsteller vermeiden. Er erreicht eine hohe Temperatur und somit wird eine goldbraune Kruste erzielt.

Wichtige Hinweise:

- Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, der Bräunungsteller wird sehr heiß.
- Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf den Bräunungsteller (z.B. Plastikschaalen).

Innenraum des Ofens steht. Umso eventuelle schaden zu vermeiden.

Benutzung des Bräunungstellers:

1. Vorheizen des Bräunungstellers 3 – 5 Minuten mit der Funktion Mikrowelle/Grill mit 360 W Leistung der Mikrowelle.
2. Bräunungsteller mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
3. Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf den Bräunungsteller legen.
4. Den Bräunungsteller auf der keramischen Basis ins Mikrowellengerät stellen.
5. Die Funktion Mikrowelle/Grill wählen und die Garzeit einstellen. Die folgende Tabelle gibt einige Empfehlungen.

Bitte stellen Sie sicher dass der Bräunungsteller nicht in Kontakt mit dem

Lebensmittel	Gewicht (g)	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)	Anmerkung
Pizza	200 g	5 min	2 min	Mit dünnen Boden, bei dickeren Boden erhöht sich die Zeit um 1 – 2 Min.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Pasteten und Kuchen (TK)	200 g	5 min	2 min	
	300 g	6 min	2 min	
Hamburger	---	8 min	2 min	
Pommes frites	400 g	5 min	---	2 x wenden.
Rösti				
Pizza	200 g	5 min	2 min	1 x wenden.

Reinigung des Backtellers

Den Backteller am besten mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und nachspülen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel verwenden, welche die Oberfläche beschädigen.

WICHTIGE HINWEISE:

- Der Backteller ist mit Teflon beschichtet. Diese Beschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.

- Die Speisen nicht auf dem Backteller schneiden. Die Speisen vor dem Schneiden vom Backteller nehmen.
- Die Lebensmittel mit einem Plastik- oder Holzspatel wenden.
- Stellen Sie den Bräunungsteller immer in der Mitte der Keramik-Basis.

Achtung: Es muss sichergestellt werden, dass der Bräunungsteller nie in Kontakt mit den Wänden des Ofenraums kommt, um Schäden im Ofen zu vermeiden.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopptaste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start/Stop, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Ändern von Einstellungen

Die Betriebseinstellungen (Zeit, Gewicht, Leistung etc.) können wie folgt geändert werden, wenn der Kochprozess unterbrochen wurde:

1. Für die Änderung der Zeit drehen Sie den Drehknopf (3) und bestätigen durch Drücken des Funktionsauswahlknopfes (1). Die neu definierte Zeit ist sofort gültig.
2. Um die Leistung zu ändern, drücken Sie den Funktionsauswahlknopf (1). Das entsprechende Licht beginnt zu blinken. Ändern Sie die Einstellung, indem Sie den Drehknopf (3) drücken und dann den

Drehknopf (3) drehen, bestätigen Sie durch erneutes Drücken des Funktionsauswahlknopfes (1).

Kochvorgang abbrechen

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie den Funktionsauswahlknopf (1) für 3 Sekunden.

Sie hören dann einen Signalton und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der Anzeige kommt End vor.

Die Signaltöne werden wiederholt alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die Funktionsauswahlknopf (1) gedrückt wird.

Auftauen

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine

gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf die Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie

in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf

keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Kochen mit der Mikrowelle

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

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese

gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.

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

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

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es

notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

- Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
- Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
- Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
- Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den

Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

- Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
- Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	850	9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml	850	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren,	300	100 ml	850	7-9	2-3	In Würfel oder
Tiefgekühlte	250	25 ml	850	8-10	2-3	Scheiben schneiden. Abdecken
Möhren						1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	850	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	In Stücke oder
Porree	250	50 ml	850	5-7	2-3	Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	850	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	850	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	600	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Ganzer Fisch	800	850	2-3	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.
		360	7-9		

Zubereitung mit dem Grill

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

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

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost.
4. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass

die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.

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

Tabelle und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden. Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	180	17-20	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	360	24-28	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	360	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	180	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	360	15-20	3-5

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	360	40-45	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	360	4-8	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie die Keramikbodenplatte zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

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

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

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

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

Geschirrtest

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

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Folien

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

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfall nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftaufvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in

Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

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

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

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

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Tabelle – Geschirr

Geschirrtyp	Betriebsart	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
		Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.		ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan		ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors		ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert		ja	ja	nein	nein
Unglasiert		nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C		ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C		ja	ja	nein	nein

Geschirrtyp	Betriebsart	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
		Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Plastikfolien 3)					
Plastikfolie für Lebensmittel		nein	nein	nein	nein
Cellophan		ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)		ja	nein	nein	nein
Metall					
Aluminiumfolie		ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)		nein	ja	ja	ja
Zubehör		ja	ja	ja	ja

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

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen

zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und -schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig die Keramikbodenplatte und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Keramikbodenplatte und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf die Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Decke des Gerätes

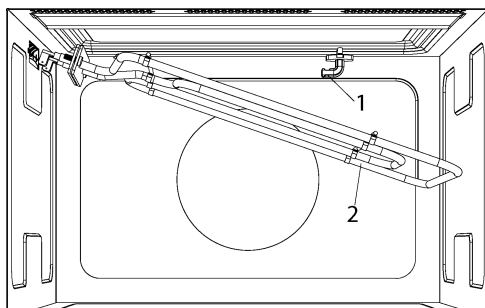
Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter der Grills um 180° (1).
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter (2). **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill (2) wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofinnenraumes und drehen Sie sie um 90° bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.



Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Keramikbodenplatte und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Keramikbodenplatte und entsprechenden Träger nicht ein.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

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

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,

- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.
- **Die Anzeige zeigt „cErr“ an!** Das Gerät vom Stromnetz ausschalten und zirka 5 Sekunden warten. Das Gerät wieder am Netz Anschalten. Die Anzeige „cErr“ erlöscht und das Gerät ist wieder Betrieb bereit.

Lampenwechsel

Falls ein Lampenwechsel nötig ist, Service Dienst Anrufen.

Technische Eigenschaften

Spezifikation

- Wechselspannung.....(Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung2700 W
- Grill Leistung1250 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle850 W
- Mikrowellenfrequenz.....2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT).595 x 390 x 334 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT).350 x 220 x 280 mm
- Fassungsvermögen des Ofens.22 l
- Gewicht.....22 kg

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreter

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

anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die

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

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert

bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle

Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Sommaire

Consignes de sécurité.....	33	Changer les paramètres	48
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables	33	Annuler une cuisson	48
Sécurité générale	34	Fin d'une cuisson	48
Installation	36	Décongélation	48
Nettoyage et Maintenance.....	36	Indications générales pour la décongélation	49
Entretien et réparation	37	Cuisiner aux micro-ondes	50
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes	38	Cuisiner aux micro-ondes.....	51
Les avantages du four micro-ondes	39	Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes	51
Mode de fonctionnement du four micro-ondes.....	39	Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson	52
Comment les aliments chauffent	39	Cuisiner au grill	52
Description des fonctions	41	Tableau et suggestions – Micro-ondes + Gril	52
Réglages de base	42	Quel type de vaisselle utiliser?	53
Ouverture de la porte.....	42	Fonction Micro-ondes	53
Menu secondaire	42	Testez la vaisselle	53
Réglage de l'horloge.....	42	Fonction Gril	53
Masquer/Afficher l'horloge.....	42	Fonction Micro-ondes + Gril.....	54
Minuterie.....	42	Couvercles.....	54
Blocage de sécurité	43	Tableau – Vaisselle	54
Mode démonstration.....	43	Nettoyage et entretien du four	55
Fonctions.....	43	Surface avant	55
Menu principal	43	Intérieur du four	56
Démarrage rapide	44	Plafond du four	56
Grill	44	Accessoires	56
Micro-ondes + Grill	44	Que faire en cas de mauvais fonctionnement?	57
Décongélation par temps (manuel)	45	Remplacement des ampoules	57
Décongélation en fonction du poids (automatique)	45	Caractéristiques techniques	58
Fonctions spéciales.....	45	Spécifications	58
Fonction spéciale: réchauffer un aliment	45	Protection de l'environnement.....	58
Utilisation du plat grill	46	Instructions pour l'installation	58
Pendant le fonctionnement.....	47	Avant l'installation	58
Interruption d'une cuisson	47	Après l'installation	59
		Dimensions pour l'installation du four ...	87

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.

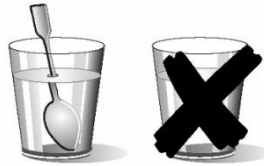
Sécurité générale

- 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.
- 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.
- 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 tournant.

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.

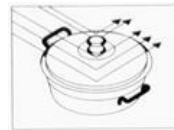
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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...



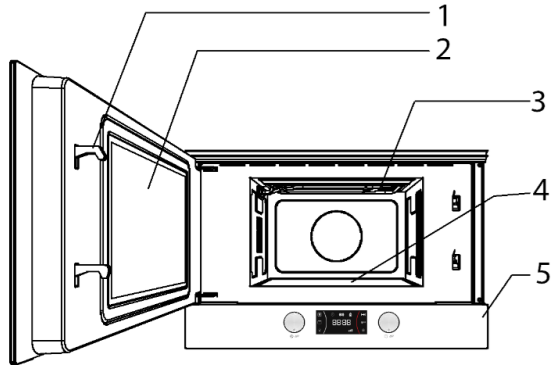
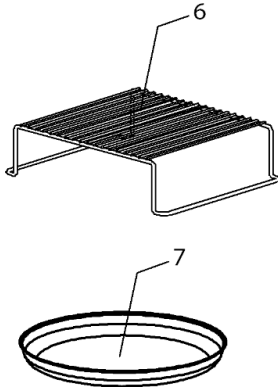
... traversent le verre et la porcelaine...



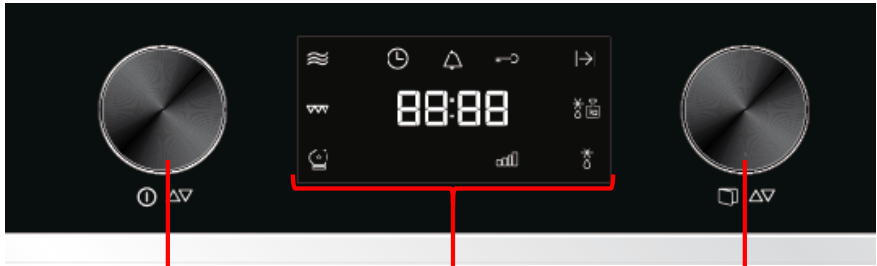
... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



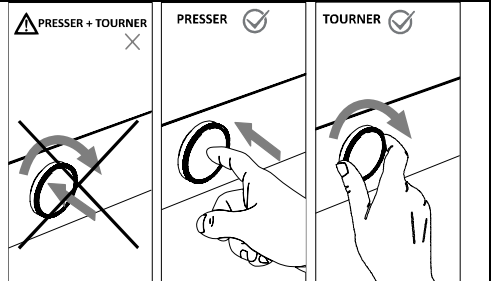
- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Fermetures | 5. Panneau de contrôle |
| 2. Porte vitrée | 6. Grill |
| 3. Résistance supérieure abaissable | 7. Plat grill |
| 4. Base céramique | |



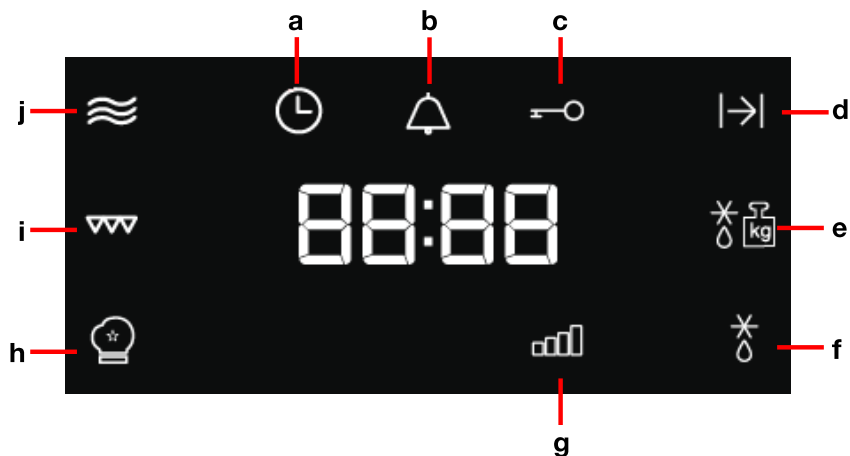
- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Bouton de sélection des fonctions | 2. Afficher (display) | 3. Bouton rotatif |

Les commandes (boutons) répondent à 2 types d'action différents:

1. **Navigation:** la rotation circulaire du bouton permet de naviguer entre les différents menus de Fonctions.
2. **Sélection:** en appuyant sur les boutons, ils agissent en confirmant la fonction sélectionnée pendant la navigation.



IMPORTANT: les deux types d'actionnement ne sont pas compatibles l'un avec l'autre en même temps, **NE JAMAIS appuyer sur le bouton et tourner en même temps**, car aucune fonctionnalité ne nécessite cette combinaison d'actions, et cela entraînerait des pannes indésirables.



- a** Indicateur de l'horloge
b Indicateur de minuteur
c Blocage de sécurité
d Indicateur de Durée
e Décongélation par poids
f Décongélation par temps
g Indicateur de Puissance
h Indicateur de fonction spéciale
i Indicateur de fonction Grill
j Indicateur de fonction Microondes
i+j Indicateur de fonction Grill+Microondes

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	90 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud
		180 W	Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide
		360 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
		600 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats
		850 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments pré-confectionnés
	Micro-ondes + Grill	90 W	Gratiner des toasts
		180 W	Griller volailles et viande
		360 W	Cuisiner tourtes et gratins
	Gril	---	Griller des aliments

Réglages de base



Ouverture de la porte

Pour ouvrir la porte, appuyez sur le bouton rotatif (3) pendant 2 secondes.

Menu secondaire

Le menu secondaire vous permet d'accéder à l'horloge (pour régler l'heure ou pour la masquer/afficher), à la minuterie, au blocage de sécurité et au mode démonstration.



Réglage de l'horloge

La première fois que vous brancherez votre four à micro-ondes, l'affichage de l'horloge clignotera pour indiquer que l'heure affichée n'est pas correcte; de même après une coupure de courant. Pour régler l'horloge, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton de fonction (1) pendant 3 secondes.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour naviguer dans les options du menu secondaire. L'option désirée s'allume.
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) une fois quand vous voyez le symbole de l'horloge ①.
4. Tournez le bouton de fonction (1) pour régler la valeur correcte de l'heure.

5. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler la valeur correcte des minutes.
6. Pour finir, appuyez sur le bouton rotatif (3) pour confirmer.

Masquer/Afficher l'horloge


Si l'affichage de l'horloge vous dérange, vous pouvez masquer celle-ci en procédant comme suit :

1. Appuyez sur le bouton de fonction (1) pendant 3 secondes.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour naviguer dans les options du menu secondaire. L'option désirée s'allume.
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) une fois quand vous voyez le symbole de l'horloge ①.
4. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pendant 2 secondes.
5. Si vous souhaitez voir l'horloge s'afficher à nouveau, suivez la même procédure.

Minuterie


Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton de fonction (1) pendant 3 secondes.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour naviguer dans les options du menu secondaire. L'option désirée s'allume.

- Appuyez sur le bouton rotatif (3) une fois quand vous voyez le symbole de la minuterie .
- Tournez le bouton rotatif (3) pour régler l'heure à laquelle l'alarme retentira.
- Pour finir, appuyez sur le bouton rotatif (3) pour confirmer.

Blocage de sécurité

L'utilisation du four peut être bloquée (par exemple, pour empêcher que des enfants ne l'utilisent).

- Appuyez sur le bouton de fonction (1) pendant 3 secondes.
- Tournez le bouton rotatif (3) pour naviguer dans les options du menu secondaire. L'option désirée s'allume.
- Appuyez sur le bouton rotatif (3) une fois quand vous voyez le symbole de la Blocage de sécurité .
- Tournez le bouton rotatif (3) et optez pour l'activation ou la désactivation de cette option.
- Pour finir, appuyez sur le bouton rotatif (3) pour confirmer.

- Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton rotatif (3) pendant 2 secondes.

Mode démonstration

Le mode démonstration est utilisé dans les salles d'exposition pour montrer aux clients comment marche le four avec toutes ses fonctions, mais sans activation des charges de chauffage.

- Appuyez sur le bouton de fonction (1) pendant 3 secondes.
- Tournez le bouton rotatif (3) pour naviguer dans les options du menu secondaire. L'option désirée s'allume.
- Appuyez sur le bouton rotatif (3) une fois quand vous voyez le symbole **SHO**.
- Tournez le bouton rotatif (3) et optez pour l'activation ou la désactivation de cette option.
- Pour finir, appuyez sur le bouton rotatif (3) pour confirmer.
- Pour désactiver cette option, suivez la même procédure.

Fonctions



Menu principal

Dans le **menu principal**, vous pouvez accéder aux options de cuisson suivantes :

Microwave (micro-ondes), Grill (grill), Microwave + Grill (micro-ondes + grill), Auto cooking (cuisson auto), defrost by time or by

weight (décongélation par temps ou par poids).



Démarrage rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement les préparations très liquides comme l'eau, le café, le thé ou la soupe peu épaisse.

1. Appuyez sur le bouton de fonction (1) une fois.
2. Appuyez sur le bouton rotatif (3) si vous désirez augmenter le temps de fonctionnement. À chaque pression supplémentaire sur ce bouton au cours des premières 10 secondes, le temps de fonctionnement augmentera de 30 secondes.

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer légumes verts, pommes de terre, riz, poisson et viande.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que la fonction micro-ondes clignote. L'écran affiche 850 clignotant.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler la puissance de micro-ondes.
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider. Le temps clignote sur l'écran. L'écran affiche 01:00 clignote.
4. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le temps.
5. Appuyez sur la touche le bouton rotatif (3) pour valider.
6. Appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1). Le four se met en marche.

REMARQUE :

44

Vous pouvez appuyer à tout moment de la séquence précédente sur le bouton marche/arrêt, le four fonctionnera selon les paramètres affichés.

Grill

Utilisez cette fonction pour gratiner vos plats rapidement.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que la fonction grill clignote. L'écran affiche 15:00 clignotant.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le temps.
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider.
4. Appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1). Le four se met en marche.

Micro-ondes + Grill

Utilisez cette fonction pour cuire des lasagnes, volailles, pommes de terre rôties ou gratins.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que la fonction micro-ondes + grill clignote. L'écran affiche 360 clignotant.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler la puissance.
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider. Le temps clignote sur l'écran. L'écran affiche 15:00 clignote.
4. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le temps.
5. Appuyez sur la touche le bouton rotatif (3) pour valider.
6. Appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1). Le four se met en marche.

REMARQUE :

Vous pouvez appuyer à tout moment de la séquence précédente sur le bouton marche/arrêt, le four fonctionnera selon les paramètres affichés.

Décongélation par temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout type d'aliment.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que la fonction décongélation par temps clignote. L'écran affiche 10:00 clignotant.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le temps.
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider.
4. Appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1). Le four se met en marche.
5. Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et affiche le mot `TURN`.

Décongélation en fonction du poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande, des volailles, du poisson, des fruits et du pain.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que la fonction décongélation par poids clignote. Sur l'écran, le type d'aliment «F01» clignote.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le type d'aliment. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut selon le type d'aliment «F01».
3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider. Le poids de l'aliment clignote

sur l'écran. L'indicateur de poids clignote.

4. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le poids de l'aliment. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut pour un poids de 200 g d'aliment.
5. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider.
6. Appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1). Le four se met en marche.
7. Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et l'écran affiche le mot : `TURN`.

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

Programme	Aliment	Poids (grammes)	Temps (minutes)	Temps de repos (minutes)
F01	Viande	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30
F02	Volailles	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Poisson	100 – 2000	2'-40'	20 – 30
F04	Fruit	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Pain	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

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

Fonctions spéciales

Fonction spéciale: réchauffer un aliment

Utilisez cette fonction pour réchauffer différents types d'aliments.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que la fonction spéciale clignote. Le programme «P1» clignote sur l'écran.
2. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le programme.

3. Appuyez sur le bouton rotatif (3) pour valider.
4. Tournez le bouton rotatif (3) pour régler le sous-programme.
5. Appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1). Le four se met en marche.
6. Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et affiche le mot : `TURN`.

Le tableau suivant indique les programmes de la fonction spéciale:

Programme	Sous-programme	Aliment	Poids (g)	Temps (min.)	Addition de liquide (ml)	Instructions
P1	S1.1	Cuire des pommes de terre	250	7	100	Mettre les pommes de terre coupées en rondelles (15-20 mm) avec de l'eau dans un plat résistant à la chaleur, couvrir et placer le plat sur la base en céramique du micro-ondes.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	
P2	S2.1	Risotto (Prêt à cuisiner)	150	42	600	Mettre les ingrédients destinés à être cuits lentement dans un plat résistant à la chaleur, couvrir et placer le plat sur la base en céramique du micro-ondes.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Pâte à gâteau (Prête à cuire)	550	22	---	
P3	S3.1	Poisson (congelé)	700	30	300	Mettre les ingrédients à cuisiner et à gratiner dans un plat résistant à la chaleur couvrir et placer le plat sur la base en céramique du micro-ondes.
	S3.2	Poisson (frais)	800	30	300	
	S3.3	Légumes (congelés)	1000	30	300	Mettre les ingrédients à cuisiner dans un plat résistant à la chaleur couvrir et placer le plat sur la base en céramique du micro-ondes.

Remarques importantes:

- Utilisez toujours des plats compatibles avec les micro-ondes ainsi qu'un couvercle ou un couvre-plat pour éviter le dessèchement.
- Le temps nécessaire pour réchauffer l'aliment dépend de sa température initiale. Un aliment sortant du réfrigérateur sera plus long à réchauffer qu'un aliment à température ambiante. Si l'aliment n'a pas atteint la température souhaitée, modifiez le réglage de poids.

- Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et affiche le mot : *Turn*.
- Une fois réchauffé, mélangez l'aliment et laissez-le reposer durant quelques instants pour que la température se répartisse uniformément.
- **Attention!** Après avoir été réchauffé, le récipient peut être chaud. Si les micro-ondes ne chauffent pas la plupart des récipients, ceux-ci sont chauffés par l'aliment qu'ils contiennent.

Utilisation du plat grill

Normalement, quand on fait cuire des pizzas ou des gâteaux au grill ou au micro-ondes, la pâte reste humide et molle. Vous pouvez éviter cela en utilisant le plat grill. Comme la partie inférieure du plat grill atteint des températures élevées, la partie extérieure de l'aliment est bien grillée et dorée.

Le plat grill peut également être utilisé pour cuisiner le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour le four car le plat grill atteint des températures très élevées.
- Ne mettez, pas dans le plat grill, des récipients non résistants aux hautes températures (des récipients en plastique, par exemple).

Assurez-vous que la plaque de brunissage ne vient jamais en contact

avec la cavité du four, afin d'éviter tout dommage.

Comment cuisiner avec le plat grill :

1. Préchauffez le plat grill en sélectionnant la fonction Micro-ondes + Gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance de 360 W.
2. Versez de l'huile dans le plat grill pour que les aliments soient bien dorés.
3. Placez les aliments directement dans le plat grill. Vous pouvez mettre des

aliments congelés (pizza congelée, par exemple) sans décongeler préalablement.

4. Placez le plat grill sur la base céramique du four micro-ondes.
5. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril et le temps de cuisson. Nous vous recommandons les temps de cuisson et de repos suivants :

Aliment	Poids (g)	Temps de cuisson (m)	Temps de repos (m)	Recommandations
Pizza	200	5	2	If Le temps de cuisson est applicable aux pizzas dont la pâte est fine. Pour des pizzas précuisinées, rajouter 1 ou 2 minutes
	300	6	2	
	400	7	2	
Quiches et gâteaux	200	5	2	
	300	6	2	
Hamburgers	---	8	2	
Frites au four	400	5	---	Retourner 2 fois
Pizza	200	5	2	Retourner 1 fois

Comment nettoyer le plat grill :

La meilleure façon de nettoyer le plat grill est de le laver avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis de le rincer à l'eau claire. N'utilisez pas d'abrasifs car ils pourraient endommager le revêtement.

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

- Le plat grill est recouvert avec du Téflon qui peut être endommagé à la suite d'une utilisation incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments dans le plat grill. Retirer les aliments du plat avant de les couper.
- Positionnez toujours le plat grill au centre de la base céramique.

Attention : Assurez-vous que le plat grill n'entre jamais en contact avec les parois de la cavité du four pour éviter que celui-ci ne soit endommagé.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le bouton de sélection des fonctions (1) ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas:

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le grill est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**

- Le temporisateur s'arrête et l'écran affiche 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 ;
3. Annuler la cuisson, en appuyant sur le bouton de sélection des fonctions (1).

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1).

Changer les paramètres

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance, etc.) quand le processus de cuisson est interrompu. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Pour modifier le temps, tournez le bouton rotatif (3) et confirmez en appuyant sur le sélecteur de fonction (1). Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.

2. Pour modifier la puissance, appuyez sur le sélecteur de fonction (1). Le voyant respectif commence à clignoter. Modifiez le paramètre en appuyant sur le bouton rotatif (3), puis tournez le bouton rotatif (3) et confirmez en appuyant à nouveau sur le sélecteur de fonction (1).

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1) pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur le bouton de sélection des fonctions (1).

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 chauffé)

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

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

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
	500	9-12	15-20	Retourner 2 fois
Volailles (morceaux)	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retourner 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retourner 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	500	8-11	15-20	Retourner 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	300	8-9	5-10	Retourner 1 fois
	500	11-14	10-20	Retourner 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 1 fois
	800	15-17	10-20	Retourner 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 au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits

bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.

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 liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez

également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.

12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

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

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

- 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 préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la Base céramique.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches 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, essayez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **réipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux 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 aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double de la quantité » double du temps

- Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
 3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
 4. Une bonne distribution des aliments sur la Base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la Base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
 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 (démarrer).
 6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. 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
Choux-fleur	500	100 ml	850	9-11	2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Brocolis	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Petits pois et carottes	300	100 ml	850	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Carottes surgelées	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	850	5-7	2-3	Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir.
Poivron	250	25 ml	850	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	850	5-7	2-3	

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	850	6-8	2-3	Couvrir
Choucroute	250	25 ml	850	8-10	2-3	Couvrir

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	850 360	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

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. Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille.
4. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
5. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.

6. 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 !

7. 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.

8. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Tableau et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + 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	180	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	360	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	360	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	180	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	360	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	360	40-45	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	360	4-8	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 la Base céramique pour cuisiner.

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

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas 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 verre 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 maximale elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

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

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

déliçats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.

- **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 : **(SEULEMENT POUR LA FONCTION MICRO-ONDES)**

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.

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Tableau – Vaisselle

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
		Décongeler/ réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle		oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques		oui	oui	non	non

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
		Décongeler/ réchauffer	Cuisiner		
Vaisselle en terre cuite 2)					
Avec du verre		oui	oui	non	non
Sans verre		non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)					
Résistant à une chaleur de 100°C		oui	non	non	non
Résistant à une chaleur de 250°C		oui	oui	non	non
Films en plastique 3)					
Film en plastique pour aliments		non	non	non	non
Cellophane		oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)					
		oui	non	non	non
Métal					
Papier aluminium		oui	non	oui	non
Emballages en aluminium 5)		non	oui	oui	oui
Accessoires		oui	oui	oui	oui
Vaisselle en terre cuite 2)					
Avec du verre		oui	oui	non	non
Sans verre		non	non	non	non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou en 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 le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.

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 ni objets pointus qui peuvent rayer les parois.

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 et 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.

Nettoyer régulièrement la Base, en particulier quand des liquides ont débordé

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur la base céramique et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximale. 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 grill peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

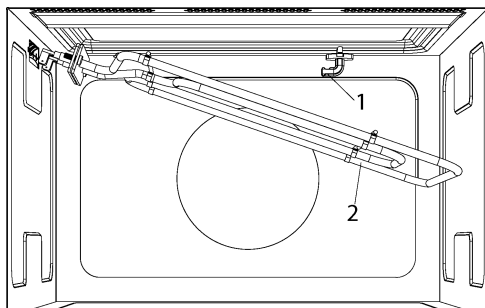
Attendez que le grill ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du grill de 90° **(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°.

AVERTISSEMENT IMPORTANT : Le support de la résistance (1) peut tomber lorsque vous le tournez. Si cela se produit, insérez-le dans la fente et tournez-le à 90° de manière à le remettre dans la bonne position.

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



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 la Base céramique soit toujours propre. N'allumez pas le four sans la Base céramique 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 masqué (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.
 - Il y a des corps étrangers 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 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 d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **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.
- **L'écran affiche "cErr"!** Débranchez la prise et attendez environ 5 secondes. Après cela, vous pouvez brancher le micro-ondes à nouveau, le «cErr» message disparaît et l'appareil est pleinement opérationnel.

Remplacement des ampoules

Si l'ampoule a besoin de substitution appeler l'assistance technique car il est nécessaire de désinstaller le four pour le remplacer.

Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise..... 2700 W
- Puissance du gril..... 1250 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 850 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur), 595 × 390 × 334 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacité du four. 22 l
- Poids..... 22 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un 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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

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.

Si vous souhaitez encastrer votre four, l'installation doit être effectuée par un technicien qualifié. Le four devra être branché à un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

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 ».

Inhoud

Veiligheidsinformatie.....	61	Een bereiding stopzetten	76
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen.....	61	Einde van een bereiding	76
Algemene veiligheid	62	Ontdooien	76
Installatie	64	Algemene aanwijzingen om te ontdooien	77
Reiniging en onderhoud	64	Koken met de magnetron	77
Onderhoud en reparaties.....	65	Koken met de magnetron... ..	78
Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden	66	Tabellen en suggesties – Groente koken	79
Voordelen van microgolven.....	67	Tabellen en suggesties – Vis bereiden ..	79
Hoe werkt de magnetronoven?	67	Koken met de grill	79
Waarom wordt het voedsel warm?	67	Tabelle en suggesties – Magnetron + Grill	80
Beschrijving van de oven.....	68	Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?.....	81
Functiebeschrijving.....	69	Magnetron-functie.....	81
Basisregelingen	70	Het testen van serviesgoed	81
Deur openen.....	70	Grill-functie	81
Secundair menu	70	Magnetron + grill-functie	81
De klok instellen	70	Aluminium bakjes en aluminiumfolie	81
De klok verbergen/weergeven	70	Deksels.....	81
Timer	70	Tabel – Serviesgoed.....	82
Veiligheidsslot	71	Reiniging en onderhoud van de oven	82
Showroom Mode	71	Buitenkant.....	83
Basisfuncties	71	Binnenkant.....	83
Hoofdmenu.....	71	Bovenwand van de oven	83
Snelle start	72	Accessoires	84
Magnetron	72	Wat te doen bij storingen?	84
Grill.....	72	Vervanging van de lamp	84
Magnetron + Grill.....	72	Technische gegevens.....	85
Ontdooien per tijd (handmatig)	72	Specificatie	85
Ontdooien op gewicht (automatisch)	73	Aanwijzingen over milieubescherming ..	85
Speciale functies	73	Installatie-instructies	85
Speciale functie: Voedsel opwarmen	73	Vóór de installatie	85
Tijdens de bereiding... ..	75	Na de installatie	86
Een bereiding onderbreken	75	Afmetingen voor installatie	87
Parameters wijzigen	75		

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

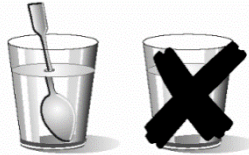
Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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.
- 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.

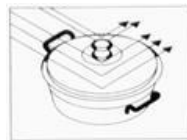
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

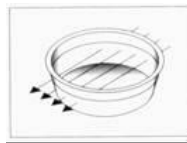
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

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.

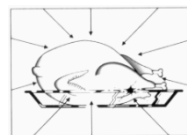
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



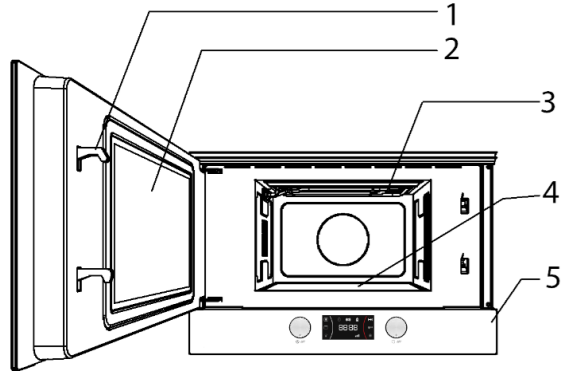
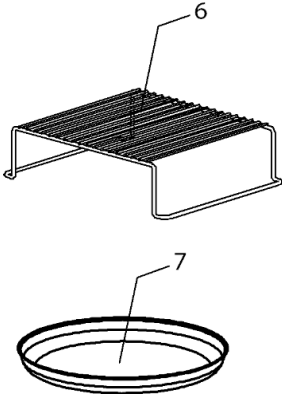
...dringen door glas en porselein...



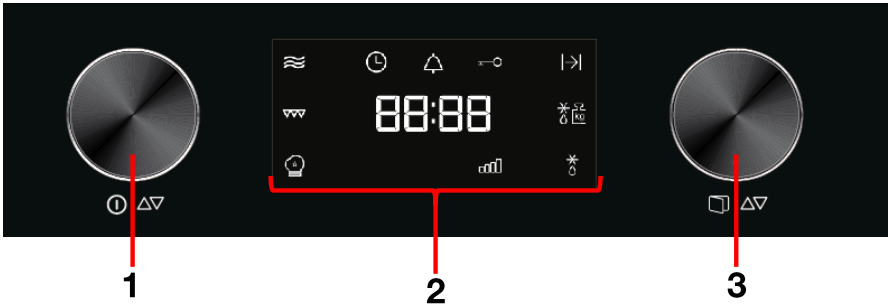
... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven



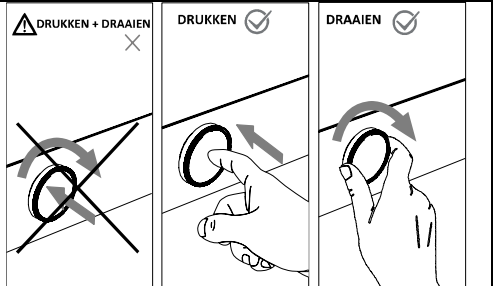
- 1. Haken
- 2. Deurvenster
- 3. Kantelbare grill
- 4. Keramische grondplaat
- 5. Bedieningspaneel
- 6. Rooster
- 7. Bakplaat



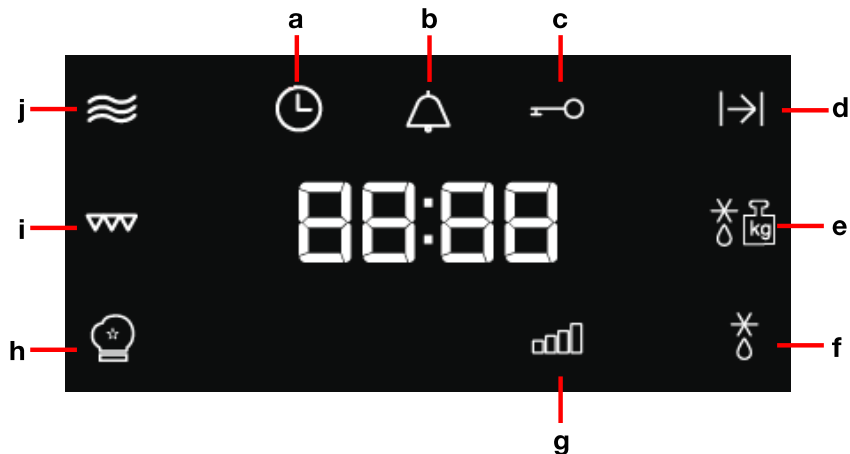
- 1. Functie-instelknop
- 2. Display
- 3. Draaiknop

Die Drehknöpfe reagieren auf zwei verschiedene Arten von Aktionen:

1. **Navigatie:** De ronde knop maakt navigeren mogelijk tussen de verschillende displayfuncties.
2. **Keuze:** Door op de knoppen te drukken werken ze op de gekozen functie tijdens het navigeren.



BELANGRIJK: beide functiemodi zijn niet tegelijkertijd compatibel. Druk en draai NOOIT tegelijkertijd op de knop, want dit staat niet in verband met een functie en kan leiden tot productstoringen.

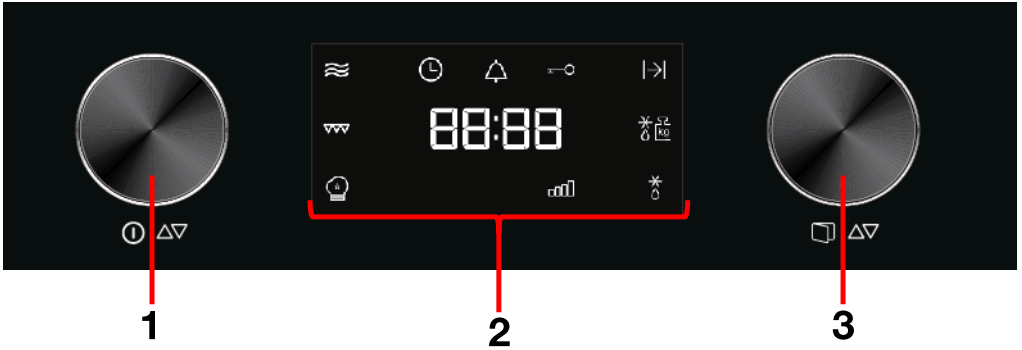


- a** Klok indicator
b Tijd klokje indicator
c Veiligheidsblokkering indicator
d Duur indicator
e Ontdooien van het gewicht
f Ontdooien door de tijd
g Vermogen indicator
h Speciale functie-indicator
i Grill functie-indicator
j Magnetron functie-indicator
i+j Grill + Magnetron functie-indicator

Functiebeschrijving

Symbool	Functie	Vermogens-standen Magnetron	Voedsel
	Magnetron	90 W	Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden
		180 W	Koken met weinig hitte; rijst opstoven Snel ontdooien
		360 W	Boter smelten Babyvoeding opwarmen
		600 W	Groente en voedsel koken Zorgvuldig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen
		850 W	Snel vloeistoffen en vooraf bereid voedsel koken en opwarmen
+	Magnetron + Grill	90 W	Toast gratineren
		180 W	Gevogelte en vlees grillen
		360 W	Pastei bereiden en gratineren
	Grill	---	Voedsel grillen

Basisregelingen



Deur openen

Druk 2 seconden lang op de draaiknop (3) om de deur te openen.


Secundair menu

Het secundaire menu biedt toegang tot de klok (voor het instellen van de tijd of verbergen / weergeven van de klok), de timer en het veiligheidsslot.



De klok instellen


De klok zal knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet juist is, als u uw magnetron voor het eerst op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring. Stel de klok in aan de hand van de volgende procedure:

1. Druk 3 seconden lang op de functietoets (1).
2. Draai de draaiknop (3) om te bladeren door de menuopties van het secundaire menu. De gewenste optie gaat branden.
3. Druk de draaiknop (3) eenmaal in, wanneer u het kloksymbool  ziet
4. Draai de functieknop (1) voor het instellen van de correcte waarde voor het uur.

5. Draai de draaiknop (3) voor het instellen van de correcte waarde voor de minuten.
6. Druk, om te beëindigen, de draaiknop (3) in om te bevestigen.


De klok verbergen/weergeven

Indien de klokweergave u stoort, kunt u de klok op onderstaande wijze verbergen:

1. Druk 3 seconden lang op de functietoets (1).
2. Draai de draaiknop (3) om te bladeren door de menuopties van het secundaire menu. De gewenste optie gaat branden.
3. Druk de draaiknop (3) eenmaal in, wanneer u het kloksymbool  ziet.
4. Druk 2 seconden lang op de draaiknop (3).
5. Herhaal dezelfde procedure voor het opnieuw weergeven van de klok.

Timer


Stel de timer in aan de hand van de volgende procedure:

1. Druk 3 seconden lang op de functietoets (1).
2. Draai de draaiknop (3) om te bladeren door de menuopties van het secundaire menu. De gewenste optie gaat branden.
3. Druk de draaiknop (3) eenmaal in, wanneer u het timer symbool  .

2. Draai de draaiknop (3) om de tijd in te stellen voor het afgaan van het alarm.
3. Druk, om te beëindigen, de draaiknop (3) in om te bevestigen.

Veiligheidsslot

De bediening van de oven kan vergrendeld worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen de oven kunnen gebruiken).

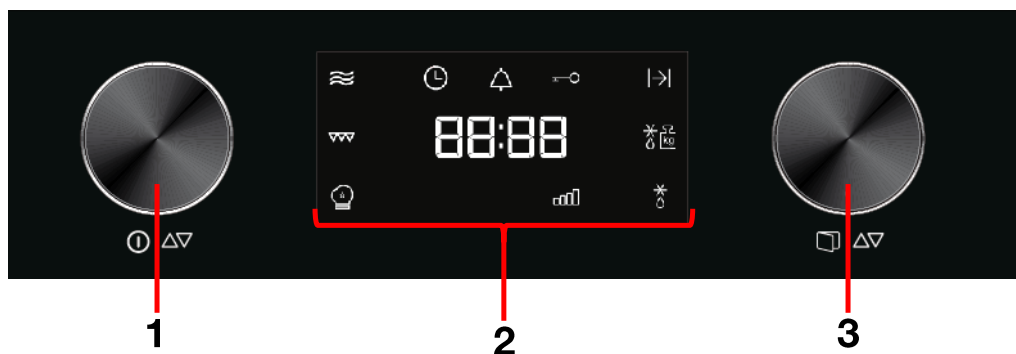
1. Druk 3 seconden lang op de functietoets (1).
2. Draai de draaiknop (3) om te bladeren door de menuopties van het secundaire menu. De gewenste optie gaat branden.
3. Druk de draaiknop (3) eenmaal in, wanneer u het veiligheidsslot symbool  .
4. Draai de draaiknop (3) om te kiezen voor het in- of uitschakelen van de optie.
5. Druk, om te beëindigen, de draaiknop (3) in om te bevestigen.
6. Druk 2 seconden lang op de draaiknop (3) voor het ontgrendelen van de oven.

Showroom Mode

De showroom mode wordt in showrooms gebruikt om de klanten te laten zien hoe de oven werkt zoals beschreven in elke functie, maar er is geen activering van de verwarmingskosten.

1. Druk 3 seconden lang op de functietoets (1).
2. Draai de draaiknop (3) om te bladeren door de menuopties van het secundaire menu. De gewenste optie gaat branden.
3. Druk de draaiknop (3) eenmaal in, wanneer u het symbool **SHO**.
2. Draai de draaiknop (3) om te kiezen voor het in- of uitschakelen van de optie.
3. Druk, om te beëindigen, de draaiknop (3) in om te bevestigen.
4. Herhaal dezelfde procedure voor het opnieuw om de optie uit te schakelen.

Basisfuncties



Hoofdmenu

Het **hoofdmenu** biedt toegang tot de kookopties, zoals: Magnetron, Grill, Magnetron + Grill, Auto cooking, ontdooien aangepast aan de tijd of het gewicht.



Snelle start

Gebruik deze functie om voedsel met een hoog watergehalte snel te verwarmen, zoals water, koffie, thee of waterige soep.

1. Druk eenmaal op de functieknop (1).
2. Druk de draaiknop (3) in voor het verhogen van de werkingstijd. Telkens u op deze toets drukt gedurende de eerste 10 seconden, zal de werkingstijd met 30 seconden worden verlengd.

Magnetron

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

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het Magnetronfunctielampje knippert. In het display verschijnt knipperend 850.
2. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om de vermogen in te stellen.
3. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging. In het display verschijnt knipperend 01:00.
4. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het de duur in te stellen.
5. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging.
6. De oven begint te werken.

OPMERKING:

De toets Start mag op elk willekeurig moment tijdens bovenstaande sequentie worden ingedrukt en de oven zal het bereidingsproces starten met de parameters op het display.

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het Grillfunctielampje knippert. In het display verschijnt knipperend 15:00.
2. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het de duur in te stellen.
3. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging.
4. Druk op de Functie-instelknop (1). De oven begint te werken.

Magnetron + Grill

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

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het Magnetron + Grill-functie knippert. In het display verschijnt knipperend 360.
2. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om de vermogen in te stellen.
3. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging. In het display verschijnt knipperend 15:00.
4. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het de duur in te stellen.
5. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging.
6. De oven begint te werken.

OPMERKING:

De toets Start mag op elk willekeurig moment tijdens bovenstaande sequentie worden ingedrukt en de oven zal het bereidingsproces starten met de parameters op het display.

Ontdooien per tijd (handmatig)

Gebruik deze functie om snel allerlei soorten voedsel te ontdooien.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het Grillfunctielampje knippert. In het display verschijnt knipperend 10:00.
2. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het de duur in te stellen.
3. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging.
4. Druk op de Functie-instelknop (1). De oven begint te werken.
5. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal weergeeft en in het

display de volgende melding verschijnt:

turn.

Ontdooien op gewicht (automatisch)

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

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het lampje van de functie Ontdooien op gewicht knippert. In het display verschijnt knipperend de voedselsoort "F01".
2. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om de voedselsoort in te stellen. Indien u niet aan deze knop draait, werkt de oven volgens voedselsoort "F01".
3. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging. Het voedselgewicht knippert op het display. De indicator van het gewicht begint te knipperen.
4. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het voedselgewicht in te stellen. Indien u niet aan deze knop draait, werkt de oven volgens 200 g.

5. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging.
6. Druk op de Functie-instelknop (1). De oven begint te werken.
7. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het display de volgende melding verschijnt: *turn*.

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	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30
F02	Gevogelte	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Vis	100 – 2000	2'-40'	20 – 30
F04	Fruï	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Brood	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Belangrijk: Zie "Algemene aanwijzingen voor ontdooien".

Speciale functies

Speciale functie: Voedsel opwarmen

Gebruik deze functie voor het opwarmen van verschillende soorten voedsel

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het lampje van de Speciale functie knippert. In het display verschijnt knipperend het programma "P1".
2. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het programma in te stellen.
3. Druk op de Draaiknop (3) ter bevestiging.

4. Draai de Draaiknop (3) in de juiste richting om het sub-programma in te stellen.
5. Druk op de Functie-instelknop (1). De oven begint te werken.
6. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het display de volgende melding verschijnt: *turn*.

Onderstaande tabel geeft het programma van de Speciale functie "Auto" :

Prog.	Sub-programma	Type Eten	Gewicht (g)	Tijd (Min.)	Water Toevoeging (ml)	Instructies
P1	S1.1	Aardappels koken	250	7	100	Plaats de aardappel schijfjes (15-20 mm) met de juiste hoeveelheid water in een hittebestendige schaal met deksel op de keramische basis in de magnetron.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	

Prog.	Sub-programma	Type Eten	Gewicht (g)	Tijd (Min.)	Water Toevoeging (ml)	Instructies
P2	S2.1	Risotto (Klaar voor bereiding)	150	42	600	Plaats de ingrediënten on langzaam te koken in een hittebestendig schaal met deksel en plaats deze op de keramische basis in de magnetron.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Taart beslag (Klaar om te bereiden)	550	22	---	
P3	S3.1	Vis (diepvries)	700	30	300	Plaats de ingrediënten die gekookt en gegratineerd moeten worden in een hittebestendig schaal en zet deze op de keramische basis in de magnetron.
	S3.2	Vis (verse)	800	30	300	
	S3.3	Groente(diepvries)	1000	30	300	Leg de groenten in een hittebestendig schaal met deksel en plaats deze op de keramische basis in de magnetron

Belangrijk:

- Gebruik altijd magnetronbestendig serviesgoed en een deksel of afsluiting om verlies van vloeistof te voorkomen.
- De tijd die nodig is om het voedsel op te warmen, is afhankelijk van de begintemperatuur. Voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt, heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel op kamertemperatuur. Als de temperatuur van het voedsel niet goed is, stel dan de volgende keer dat u het voedsel opwarmt, een zwaarder of lichter gewicht in.

- Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het display de volgende melding verschijnt: **TURN**.
- Roer het voedsel na het opwarmen en laat vervolgens het voedsel even rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig door het voedsel kan verspreiden.
- **Opgelet!** Na het opwarmen kan de schaal erg heet zijn. Hoewel microgolven het meeste serviesgoed niet verwarmen, kan de schaal door warmteafgifte van het voedsel toch warm worden.

Gebruik van de bakplaat

Als men voedsel als pizza's of taarten/pasteitjes met de grill of magnetron bereidt, wordt het deeg over het algemeen week. Dit kan worden vermeden door de bakplaat te gebruiken. Aangezien de onderkant van de bakplaat hoge temperaturen bereikt, krijgt de buitenkant van het voedsel een bruin korstje.

De bakplaat kan ook gebruikt worden om spek, eieren, worstjes, enz. te bereiden.

ZEER BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- Gebruik steeds speciale ovenwanten aangezien de bakplaat hoge temperaturen bereikt.
- Plaats geen servies op de bakplaat dat niet hittebestendig is (bijvoorbeeld: plastic servies).

Zorg ervoor dat de bruining plaat nooit in contact komt met de oven, om eventuele schade te voorkomen.

Koken met de bakplaat:

1. Verwarm de bakplaat 3 à 5 minuten voor door de functie Magnetron + Grill in te stellen op een vermogen van 360W.
2. Smeer de bakplaat in met (olijf)olie om een mooi bruin korstje te krijgen.
3. Plaats het voedsel rechtstreeks op de bakplaat. U kan er diepgevroren voedsel (zoals diepgevroren pizza) op plaatsen zonder het eerst te laten ontdooien.
4. Plaats de bakplaat op de keramische basis van de magnetronoven.
5. Stel de functie Magnetron + Grill en de bereidingstijd in. De aanbevolen bereidings- en doorwarmtijden staan in onderstaande tabel aangeduid.

Voedsel	Gewicht (g)	Bereidingstijd (min)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza	200 g	4-5	---	De bereidingstijd geldt voor pizza's met dun deeg. Verleng voor kant-en-klare pizza's met 1 à 2 minuten.
	300 g	5-6	---	
	400 g	7-8	---	
Quiches en taarten	200 g	3-4	2-3	
	300 g	5-6	2-3	
Hamburgers	400 g	8-10	5-8	2x omkeren
Ovengebakken aardappelchips	200 g	6-8	---	1x omkeren

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de Functie-instelknop te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- **Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk.**
- Wordt de grill stopgezet maar **behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!**
- De tijdschakelaar stopt en het **display** duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.
3. Het proces stopzetten door op de Functie-instelknop te drukken.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de Functie-instelknop.

Parameters wijzigen

De werkingsparameters (tijd, gewicht, vermogen, etc.) kunnen worden gewijzigd wanneer het kookproces onderbroken wordt. Ga hiertoe als volgt te werk:

1. Draai de draaiknop (3) om de tijd te wijzigen en druk de functiekeuzeknop (1) in om te bevestigen. De nieuw vastgelegde tijd is onmiddellijk geldig.
2. Druk de functiekeuzeknop (1) in voor het wijzigen van het vermogen. Het betreffende licht begint te knipperen. Druk de draaiknop (3) in en draai de draaiknop (3) vervolgens om de parameter te wijzigen, druk de functiekeuzeknop (1) opnieuw in om te bevestigen.

Een bereiding stopzetten

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, houd dan de Functie-instelknop (1) 3 seconden ingedrukt.

U hoort vervolgens een geluidssignaal en het uur verschijnt op het display.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er "End" op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de Functie-instelknop (1) wordt gedrukt.

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	0.1	2-3	5-10	1 x Omkeren
	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
	0.5	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1.0	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1.5	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2.0	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	0.5	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1.0	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	0.1	2-4	10-15	1 x Omkeren
	0.5	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	0.2	4-6	10-15	1 x Omkeren
	0.5	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	0.25	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1.0	20-24	20-30	2 x Omkeren
Gevogelte	2.5	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	0.25	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	0.1	2-3	5-10	1 x Omkeren
	0.5	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
	0.3	8-9	5-10	1 x Omkeren
	0.5	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
	0.5	10-12	10-15	1 x Omkeren

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
	0.8	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	0.25	8-10	10-15	
Kwark	0.25	6-8	10-15	
Room	0.25	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 gewicht-functie 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. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te 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. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
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 ontdoeien**, 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 de hele Keramische grondplaat.
- 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 de Keramische grondplaat vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van de Keramische grondplaat 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. Afgedekt 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	850	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Erwten & wortels,	300	100 ml	850	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Diepgevroren wortels						
Aardappelen	250	25 ml	850	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	850	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	850	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	850	2-3	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.
		360	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:

- 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.
- Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
- 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.

4. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
5. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
6. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!

7. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetpatjes op de weerstand terecht komen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
8. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankleeft

Tabelle en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie 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	180	17-20	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	24-28	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	180	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	360	15-20	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	360	40-45	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	360	4-8	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 de Keramische grondplaat bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

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

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 **metalen 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.

Grill-functie

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

Bij de magnetron + grill-functie 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 de Keramische grondplaat. 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 werkaatsen 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: (ALLEEN VOOR DE MAGNETRON (opwarm) FUNCTIE.)

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
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.

Tabel – Serviesgoed

Serviesgoed	Ingestelde functie	Magnetron		Grill	Magnetron + Grill
		Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser		ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein		ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2) Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen		ja	ja	nee	nee
Terracotta 2) Geglazuurd Ongeglazuurd		ja nee	ja nee	nee nee	nee nee
Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C Hittebestendig tot 250°C		ja ja	nee ja	nee nee	nee nee
Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen Cellofaan		nee ja	nee ja	nee nee	nee nee

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, schuursponzen 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 de Keramische grondplaat en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op de Keramische grondplaat 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, 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.

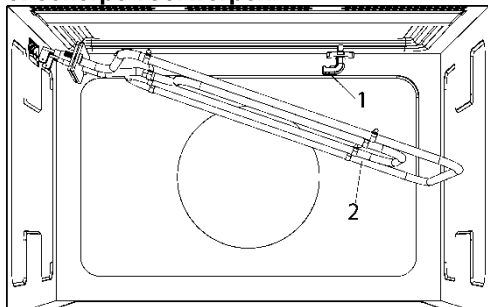
Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 180° **(1)**.
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden **(2)**. **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
3. 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 180° tot aan de steunstand van de grill **(2)**.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.



Accessoires

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.

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:

Zorg ervoor dat de keramische plaat en houder altijd schoon zijn. Zet de magnetron niet aan zonder dat de keramische plaat en zijn respectieve houder op hun plaats zitten.

- 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 display toont "cErr"!**
Trek de stekker en wacht ongeveer 5 seconden. Daarna kun je weer aansluiten in de magnetron, de "cErr" bericht verdwijnt en het apparaat volledig operationeel is.

Vervanging van de lamp

Als het lampje moet vervangen bellen met de Technische bijstand aangezien het noodzakelijk is om de oven om het te vervangen verwijderen.

Technische gegevens

Specificatie

- Spanning AC..... (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen 2700 W
- Vermogen grill..... 1250 W
- Vermogen magnetron..... 850 W
- Microgolffrequentie 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d). 595 × 390 × 334 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d). 350 × 220 × 280 mm
- Inhoud oven. 22 ltr
- Gewicht..... 22 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.

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.

GEBUIK 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.

Wanneer de oven op permanente basis geïnstalleerd wordt, dient de installatie te worden uitgevoerd door vakmensen. In dit geval moet de oven worden aangesloten op een circuit met een alpolige stroomonderbreker waarvan de contactpunten minimaal 3 mm van elkaar verwijderd zijn.

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.

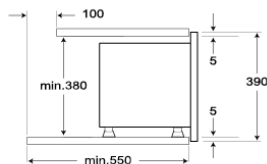
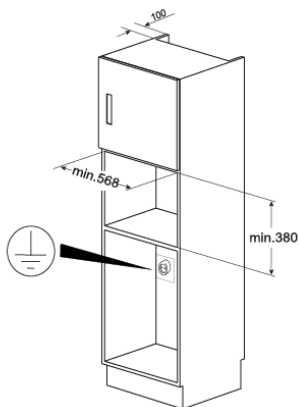
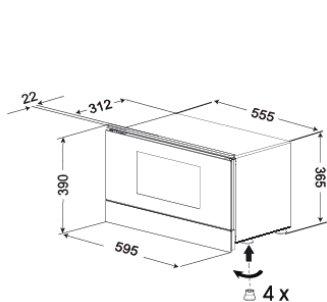
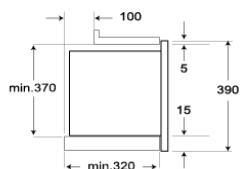
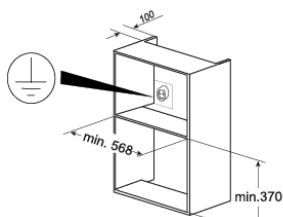
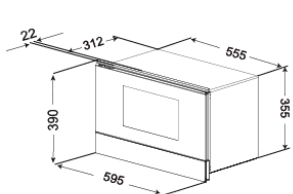
Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

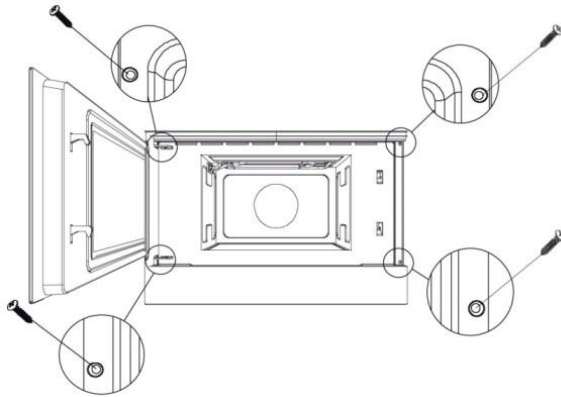
Einbau / Dimensions pour l'installation du four / Afmetingen voor installatie

DE Diese Mikrowelle ist darauf ausgelegt, auf mehr als 85 cm Höhe über dem Boden installiert zu werden. Diese Mikrowelle darf nicht unter einer Arbeitsplatte oder unter einem anderen Ofen installiert werden, damit keine Flüssigkeiten darauf auslaufen können.

FR Le micro-ondes est conçu pour une installation à plus de 850 mm au-dessus du sol. Le micro-ondes ne peut pas être installé sous un plan de travail ni sous un autre four afin d'éviter les projections de liquides.

NL Deze magnetron is ontworpen voor plaatsing hoger dan 850 mm boven vloerniveau. Deze magnetron mag niet onder een werkblad of onder een andere oven worden geplaatst om het morsen van vloeistoffen te voorkomen.





DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci 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. Introduisez-les dans 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 ovendeur 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

Teka Austria GmbH

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

