



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Handleiding

Magnetron oven

Mode d'emploi

Four à micro-ondes

ATAG






MA4411B

MA4492B

NL  
Handleiding

NL 3 - NL 40

FR   
Notice d'utilisation

FR 3 - FR 40

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används



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

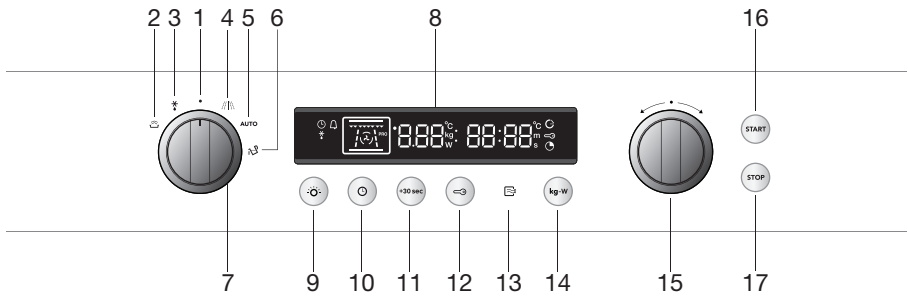


Tip - Conseil - Tipp - Tips

INHOUDSOPGAVE

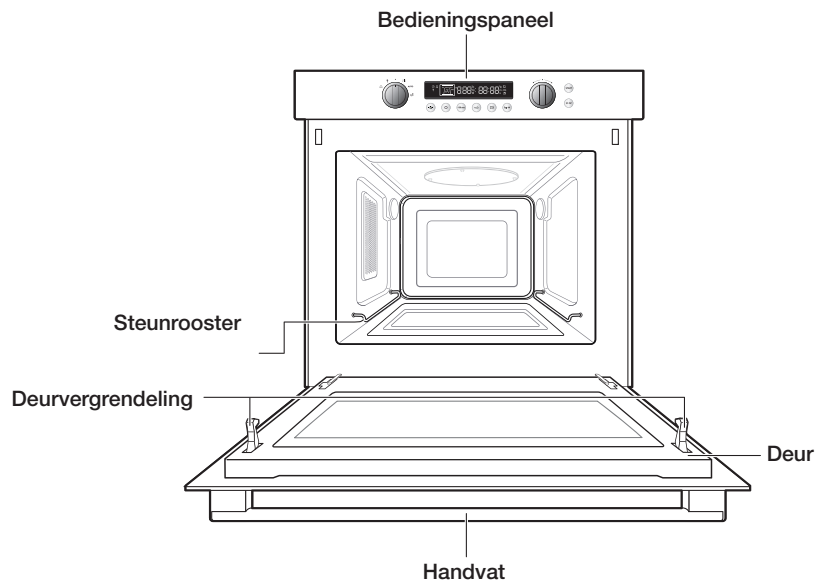
Bedieningspaneel	3
Ovenfuncties	4
Accessoires	4
Gebruik van deze handleiding	5
Veiligheid	5
De klok instellen	15
De energiebesparingsstand instellen	16
Stand-bystand	16
ECO-stand	16
Verwarmingsmogelijkheden	17
De werking van een magnetronoven	18
De magnetronstand gebruiken	19
Magnetronstand	19
Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron	20
Richtlijnen voor magnetronkookgerei	20
Kookrichtlijnen voor de magnetronfunctie	22
De automatische menufuncties gebruiken	28
Automatische menustand	28
Richtlijnen voor de automatische kookstand	29
Richtlijnen voor de automatische ontdooistand	30
Richtlijnen voor de automatische opwarmstand	31
De Aqua Clean-stand gebruiken	32
De ontgeuringsstand gebruiken	33
Ontgeuringsstand instellen	33
De pieptoon uitschakelen	34
Kinderslot	35
De magnetronoven reinigen	36
De magnetronoven opbergen en repareren	36
Problemen oplossen	37
Foutcodes	38
Technische specificaties	39
Verwijderen van apparaat en verpakking	40

BEDIENINGSPANEEL



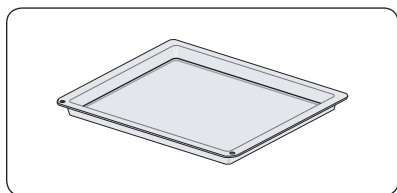
- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1. UIT | 10. KLOK |
| 2. AUTOMATISCHE OPWARMSTAND | 11. +30 sec (snelle start) |
| 3. AUTOMATISCHE ONTDOOIISTAND | 12. KINDERSLOT |
| 4. MAGNETRONSTAND | 13. ONTGEURING |
| 5. AUTOMATISCHE KOOKSTAND | 14. GEWICHT/VERMOGEN |
| 6. AQUA CLEAN | 15. FUNCTIEKEUZEKNOP |
| 7. STANDKEUZEKNOP | 16. START |
| 8. DISPLAY | 17. STOP/ANNULEREN |
| 9. VERLICHTING | |

OVENFUNCTIES



ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:



Keramische bakplaat

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt dat u een ATAG-magnetronoven hebt gekocht.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de magnetronoven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding. Bewaar de handleiding om deze later nog eens te kunnen raadplegen.

VEILIGHEID

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen binnen in het apparaat heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met fysieke, zintuiglijke of leerproblemen of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van voedsel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.



- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit afgesloten blikken. Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.
- Bij de bereiding van gerechten met alcohol, kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat voedsel altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort voedsel. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood als het voedsel langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het voedsel langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en accessoires uit het apparaat te halen.
- Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.



- Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor apparaten waarbij het gebruik van een temperatuursensor mogelijk is).
- Verwijder alle etensresten en kookgerei uit de oven voordat u de oven reinigt met de zelfreinigende pyrolysefunctie.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale kookdoeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.
- **WAARSCHUWING:** Voorkom elektrische schokken door het apparaat uit te schakelen voordat u het lampje vervangt.
- **WAARSCHUWING:** Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING:** In verband met brandgevaar niets in de oven opslaan.

Kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden.

Veilig gebruik van magnetron/combimagnetron



- **WAARSCHUWING:** reparatie door een onbevoegd persoon, waarbij de behuizing van het apparaat wordt geopend, is gevaarlijk. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van microgolven.
- **WAARSCHUWING:** gebruik de magnetron niet als de deur of de afdichting is beschadigd en laat deze door een bevoegd persoon repareren.
- **WAARSCHUWING:** schud de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding en roer deze door. Controleer de temperatuur vóór consumptie om verbrandingsgevaar te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** gebruik de magnetron niet met de deur open. Magnetronstraling kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige ruimten of nabij kranen.
- De magnetron is geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van het apparaat oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- Gebruik uitsluitend magnetronbestendig bestek en servies (pas op met goud- en zilverkleurige randen).
- Zet een plastic lepel in een beker als u iets vloeibaars wilt koken (bijvoorbeeld water). Vloeistoffen kunnen koken zonder te gaan borrelen. Wanneer u de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof plotseling hevig gaan borrelen en uit de beker spatten, waardoor u zich kunt branden.

- Een magnetron kan alleen veilig worden gebruikt als de deur goed sluit! Plaats nooit voorwerpen tussen de magnetron en de deur, en zorg ervoor dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron uitsluitend voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- Kleine hoeveelheden droge of poederachtige producten die u in de magnetron verwarmt, kunnen verbranden (bijvoorbeeld als u kruiden droogt).
Schakel het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet als een product in de magnetron is gaan branden of als u rook ziet (haal de stekker uit het stopcontact/schakel de automatische zekering(en) uit of zet de schakelaar in de zekeringkast op nul). Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Zet de magnetron nooit aan als deze leeg is. Dit kan de magnetron beschadigen.
- Verwijder metalen strips van plastic zakken en gebruik magnetronbestendige schalen.
- Controleer altijd eerst op de verpakking hoe het voedsel in de magnetron moet worden bereid. Doorgaans moet u bij vloeistoffen of gerechten in luchtdichte verpakkingen vóór het verwarmen enkele gaatjes in de verpakking prikken. De reden hiervoor is dat er tijdens het verwarmen druk wordt opgebouwd.
- Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in luchtdichte verpakkingen worden verwarmd, omdat de producten kunnen ontploffen.

- Houd de magnetron in het oog als u gerechten in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, omdat deze vlam kunnen vatten.
- Verwarm producten nooit langer dan nodig en houd er rekening mee dat voedsel blijft koken nadat de hittebron is uitgezet.
- Prik met een vork of een ander puntig voorwerp in de huid van vlees, gevogelte of vis. Zo voorkomt u spatten.
- U dient de magnetron regelmatig te reinigen en alle voedselresten te verwijderen. Kruimels en resterend vocht absorberen microgolven en verlengen de bereidingstijd. Daarnaast kunnen voedselresten de binnenzijde beschadigen, wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.



- **WAARSCHUWING:** Het verwarmen van dranken met de magnetronfunctie kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
- Verwarm eieren in de schaal of hele, gekookte eieren nooit in de magnetron. Ze kunnen uiteen spatten, ook nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
- Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlak van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang meegaat en een gevaarlijke situatie kan ontstaan.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat in de gecombineerde stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven in verband met de temperatuur die wordt opgewekt alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.



Een magnetron is niet geschikt voor het volgende:

- voedsel bewaren;
- eieren in de schaal koken of gekookte eieren opwarmen: deze spatten uit elkaar door de druk die wordt opgebouwd;
- frituurolie verwarmen.

Veilig gebruik van oven/stoomoven



- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig zijn afgekoeld.
- **WAARSCHUWING:** De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Voorkom elektrische schokken door het apparaat uit te schakelen voordat u het lampje vervangt.

- Plaats geen accessoires op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.
- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege grote temperatuurverschillen.
- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere kookresultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan.
- Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/taartvorm als lekbak.
- Gemorst voedsel dat suiker of vruchtensappen bevat, zoals pruimensap of rabarber, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven te reinigen direct nadat deze is afgekoeld. Opmerking: het water in het accessoire dat u als lekbak hebt gebruikt in de stoomoven is nog heet!

- Gebruik hitte- en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakblikken zijn niet geschikt voor gebruik met heteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekje kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

Installatie

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteits snoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.



- **WAARSCHUWING:** U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.
- Vrijstaande magnetronovens mogen niet in een kast worden geplaatst.
- Het apparaat dient zo te worden geïnstalleerd dat de voeding uitgeschakeld kan worden. Dat betekent dat de stekker bereikbaar moet blijven zodat deze uit de contactdoos kan worden gehaald. Ook kan in een vaste elektriciteitskabel een schakelaar worden aangebracht, in overeenstemming met de daarvoor geldende richtlijnen, om het apparaat uit te schakelen.

Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.



Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken vanwege een fout, raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

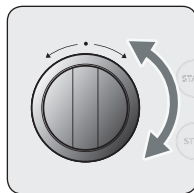
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, licht het DISPLAY op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op het DISPLAY.

De klok instellen



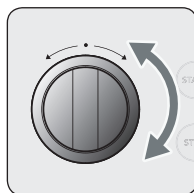
1 Druk op KLOK. '12' begint te knipperen.



2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om het uur in te stellen.



3 Druk opnieuw op KLOK. '00' begint te knipperen.



4 Draai aan de FUNCTIEKEUZEKNOP om de minuten in te stellen.



5 Druk opnieuw op KLOK. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

Opmerking

Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

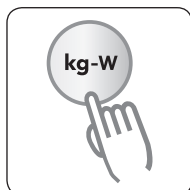
De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze stand bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

Stand-bystand

Als de oven 10 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bystand ingeschakeld. (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.



- 1** Houd GEWICHT/VERMOGEN 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op het display weergegeven.
- 2** Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bystand wilt gaan. Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

Opmerking

Als u geen functie selecteert tijdens de instelling of werking van het apparaat wanneer de tijdelijke onderbreking is geactiveerd, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.

Het ovenlampje wordt na 5 minuten uitgeschakeld wanneer de deur openstaat.

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In het volgende overzicht ziet u de verschillende beschikbare verwarmingsmogelijkheden en instellingen van de oven. Gebruik de kookrichtlijnen op de volgende pagina's om de juiste stand en instelling voor uw recepten te bepalen.

MAGNETRONSTAND



Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.

AUTOMATISCH MENU

AUTOMATISCHE KOOKSTAND



U kunt kiezen uit 6 voorgeprogrammeerde automatische kookinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische bereiding.

AUTOMATISCHE ONTDOOIISTAND



U kunt kiezen uit 5 automatische, voorgeprogrammeerde instellingen voor ontdooien. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische ontdooiing.

AUTOMATISCHE OPWARMSTAND



U kunt kiezen uit 9 automatische, voorgeprogrammeerde instellingen voor opwarmen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische opwarming.

AQUA CLEAN



Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma neemt slechts 15 minuten in beslag.

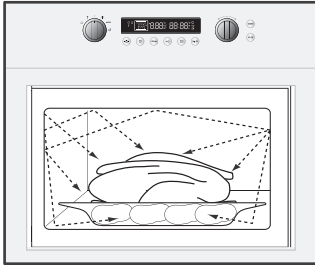
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

U kunt uw magnetron gebruiken voor het volgende:

- Magnetronstand

Kookprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

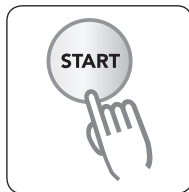
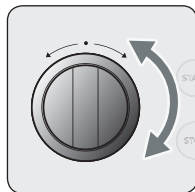
Microgolven zijn hoogfrequente, elektromagnetische golven. Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het voedsel. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het voedsel. Door de microgolven gaan de moleculen in het voedsel snel bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en het voedsel wordt verwarmd door de warmte die hierbij vrijkomt.

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat.

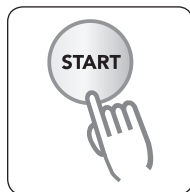
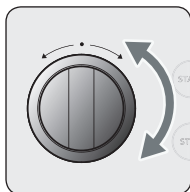
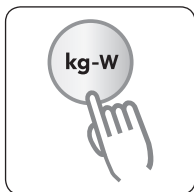
Magnetronstand



- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen worden op het DISPLAY weergegeven.



- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om de gewenste kooktijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op START om de bereiding te starten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op GEWICHT/VERMOGEN en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOOP naar het gewenste niveau. Raadpleeg de kookrichtlijnen (pagina 25-30) voor richtlijnen met betrekking tot de juiste bereidingstijden en vermogens.

- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	UITGANGSVERMOGEN (W)	OPMERKING
MAXIMUM	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG LAAG	83	750	Voor het verwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het verwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor ontdooien en doorgaren.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de keramische bakplaat als u de magnetronstand gebruikt.

KOOKGEREI	MAGNETRONBESTENDIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, aardewerk met een glanslaag en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

KOOKGEREI	MAGNETRONBESTENDIG	OPMERKINGEN
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes 	 ✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten 	 ✓ ✓ ✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal <ul style="list-style-type: none"> • Schalen • Sluitstrips voor diepvrieszakjes 	 ✗ ✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Bord en bekken, servetten en keukenpapier • Gerecycled papier 	 ✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Bakjes • Huishoudfolie • Diepvrieszakjes 	 ✓ ✓ ✓✗	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.
Was- of bakpapier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

- ✓ : Aanbevolen
- ✓✗ : Voorzichtig
- ✗ : Onveilig

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Kookrichtlijnen voor de magnetronfunctie

ALGEMENE RICHTLIJNEN

Voedsel geschikt voor bereiding in de magnetron

Verschillende soorten voedsel kunnen in de magnetron worden bereid, zoals verse of ingevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Ook saus, vla, soep, gestoomde pudding, vruchtengelei en chutney kunt u in een magnetron bereiden.

Afdekken tijdens bereiding

Voedsel dient te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt voedsel op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of magnetronbestendige huishoudfolie.

Rusttijden

Na de bereiding is het belangrijk om het gerecht gedurende de aanbevolen tijd te laten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in het voedsel.

KOOKRICHTLIJNEN VOOR INGEVROREN GROENTEN

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel).

Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding twee keer door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Houd gedurende de rusttijd afgedekt.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Doperwtten	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/doperwtten/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese groentemix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

KOOKRICHTLIJNEN VOOR VERSE GROENTEN

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml (2 - 3 eetlepels) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie de tabel). Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel). Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens het koken eenmaal door en daarna nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek af tijdens de rusttijd van 3 minuten.

Tip: snijd verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereiding.

Opmerking: Alle verse groenten dienen te worden bereid op vol vermogen (900 W).

Eten	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Wortelen	250	5 - 6	3	Snijd de wortelen in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Courgette	250	3 - 4	3	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook ze tot ze beetgaar zijn.
Aubergine	250	3 - 4	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen.
Prei	250	3 - 4	3	Snijd de prei in dikke ringen.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Gebruik bij de bereiding kleine champignons in zijn geheel en snijd grotere champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Giet voor het serveren af.
Uien	250	4 - 5	3	Snijd de uien in ringen of helften. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Paprika	250	4 - 5	3	Snijd de paprika in kleine reepjes.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschilde aardappelen en snijd ze doormidden (of eventueel in vieren) in stukken van gelijke grootte.
Koolraap	250	5 - 6	3	Snijd de koolraap in blokjes.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

KOOKRICHTLIJNEN VOOR RIJST EN PASTA

- Rijst Gebruik een grote, glazen pyrexschaal met deksel. (Houd er rekening mee dat rijst tijdens het koken in volume verdubbelt.) Houd afgedekt tijdens het koken. Roer na de bereiding en voor de rusttijd door. Voeg zout of kruiden en boter toe. De rijst heeft mogelijk niet al het water geabsorbeerd nadat de bereiding is voltooid.
- Pasta Gebruik een grote, glazen pyrexschaal. Voeg kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens het koken. Roer tijdens en na het koken enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd af en giet daarna goed af.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Witte rijst (parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (voorgekookt)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250	900	17 - 19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	18 - 20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van voedsel slechts een fractie van de tijd nodig die een traditionele oven gebruikt.

Indelen en afdekken

Vermijd het opwarmen van grote stukken voedsel, zoals stukken vlees. Deze worden mogelijk te gaar en drogen uit voordat ze van binnen warm genoeg zijn. Het opwarmen van kleinere stukken werkt beter. Als u voedsel afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen

Voor het opwarmen van voedsel kunnen verschillende vermogens worden ingesteld. Doorgaans is het raadzaam om een laag vermogen te gebruiken voor delicate gerechten of gerechten die snel warm zijn, zoals vruchtengebak.

Roeren

Roer voedsel goed door of draai het om tijdens het opwarmen voor de beste resultaten. Roer het indien mogelijk voor het opdienen nog eens door. Roeren is vooral belangrijk als u vloeistoffen verwarmt.

Opwarmings- en rusttijden

Als u voedsel voor het eerst opwarmt, is het handig om de benodigde tijd te noteren om in de toekomst te kunnen raadplegen. Voorkom oververhitting. Als u niet zeker bent over de bereidingstijd, kunt u beter een korte tijd aanhouden. U kunt dan, indien nodig, nog extra tijd toevoegen. Zorg er altijd voor dat opgewarmde gerechten door en door verhit zijn. Laat voedsel na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen. Om spatten en mogelijke verbranding te voorkomen, zet u een lepel of glazen roerstaafje in de drank. Roer tijdens en zeker altijd na het verwarmen door. Laat na het verwarmen ten minste 20 seconden staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding

Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van babyvoeding. Plaats het voedsel op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Laat voor gebruik 2 - 3 minuten staan. Roer het opnieuw door en controleer de temperatuur. De aanbevolen gebruikstemperatuur is 30 - 40 °C.

Babymelk

Giet melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder de fles af te dekken. Verwarm een babyfles nooit met de speen erop. De fles kan bij oververhitting ontploffen. Schud de fles goed voor de rusttijd en schud deze voor gebruik opnieuw. Controleer altijd de temperatuur van babyvoeding of melk voordat u uw baby voedt. De aanbevolen gebruikstemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Eten	Portie	Vermogen	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten + vlees)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens het koken. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babypap (granen + melk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens het koken. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2 - 3	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens het koken. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Vloeistoffen en voedsel opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Eten	Portie	Vermogen	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	Giet de drank in een keramische beker en verwarm de drank zonder de beker af te dekken. Zet de beker in het midden van de keramische bakplaat. Roer de inhoud voor en na de rusttijd voorzichtig door.
Soep (gekoeld)	250 g	900 W	3 - 4	2 - 3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Complete maaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Schep 2-3 gekoelde gerechten op een keramisch bord. Dek het geheel af met magnetron huishoudfolie.

ONTDOOIEN

Met magnetrons kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwachte gasten hebt.

Bevroren gevogelte moet vóór de bereiding geheel ontdooid zijn. Verwijder eventuele metalen strips en haal het product uit de verpakking om vocht te laten weglopen.

Leg het bevroren voedsel op een bord zonder dit af te dekken. Draai het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele organen zo snel mogelijk.

Controleer het voedsel nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt.

Als kleinere, dunnere stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunt u ze beschermen door ze in te pakken met kleine stukken aluminiumfolie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, drukt u op STOP/ANNULEREN en laat u het 20 minuten staan voordat u verdergaat.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN (VERVOLG)

Laat vis, vlees en gevogelte staan om verder te ontdooien.

De rusttijd voor volledig ontdooien is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

Tip: plat voedsel kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u voedsel invriest en ontdooit.

Voor het ontdooien van bevroren voedsel met een temperatuur van ongeveer -18 tot -20 °C houdt u de volgende tabel aan als richtlijn.

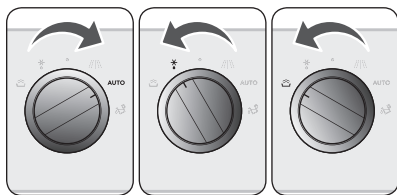
Bevroren voedsel dient te worden ontdooid op het ontdooivermogen (180 W). Plaats het voedsel op de keramische bakplaat en schuif deze in de magnetron.

Eten	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Vlees Rundergehakt	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dunnere randjes in met aluminiumfolie. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Varkenslapjes	250	7 - 8		
Gevogelte Kipstukken	500 (2 stuks)	12 - 14	15 - 60	Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kip met het borststuk onder op een keramisch bord. Pak dunnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Hele kip	1200	28 - 32		
Vis Visfilets	200	6 - 7	10 - 25	Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dunnere delen onder de dikkere delen. Pak de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis in met aluminiumfolie. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Hele vis	400	11 - 13		
Fruit Bessen	300	6 - 7	5 - 10	Verdeel het fruit in een grote, platte, ronde glazen schaal.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Geroosterd brood/sandwich	2 stuks 4 stuks 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Leg broodjes in een cirkel of leg het brood horizontaal op keukenpapier op de keramische bakplaat. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.

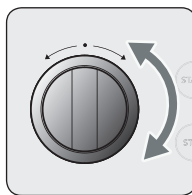
DE AUTOMATISCHE MENUFUNCTIES GEBRUIKEN

Met de automatische menufuncties kunt u kiezen uit 20 voorgeprogrammeerde instellingen (6 voor automatisch koken, 5 voor automatisch ontdooien en 9 voor automatisch opwarmen) voor een handige bereiding of opwarming van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 20 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

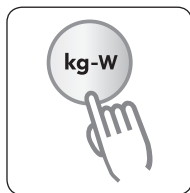
Automatische menustand



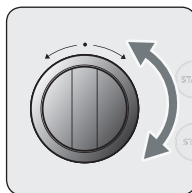
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand AUTOMATISCH KOKEN, AUTOMATISCH ONTDOOIEN of AUTOMATISCH OPWARMEN.



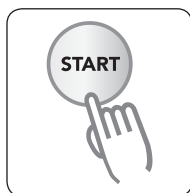
- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om een automatische menufunctie te kiezen.
- Raadpleeg de tabel op pagina 29 - 30 voor een beschrijving van de 20 automatische menu-instellingen.



- 3** Druk op GEWICHT/VERMOGEN om het gewicht te wijzigen.



- 4** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om het gewenste gewicht te selecteren.



- 5** Druk op START.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het voedsel te worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.
- De bereidingstijd wordt weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De tijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

DE AUTOMATISCHE MENUFUNCTIES GEBRUIKEN (VERVOLG)

In de volgende tabel staan 20 automatische programma's voor koken, ontdooien en opwarmen. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische menuprogramma's bevatten speciale, handige kookstanden.

Richtlijnen voor de automatische kookstand

Nee	Voedsel	Gewicht (kg)	Aanbeveling
A:01	Verse groenten	0,3-0,4 0,5-0,6	Weeg de groenten nadat u ze hebt gewassen, schoongemaakt en gesneden in gelijke stukken. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
A:02	Bevroren groenten	0,3-0,4 0,4-0,5	Doe bevroren groenten, zoals broccoli, wortelen in schijfjes, bloemkoolrosjes en doperwten in een glazen schaal met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat de schaal na het koken 2-3 minuten staan en roer de inhoud door.
A:03	Geschilde aardappelen	0,5-0,6 0,7-0,8	Weeg de aardappelen nadat u ze hebt geschild, gewassen en in gelijke delen hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na het koken.
A:04	Aardappel in de schil	0,3-0,4 0,5-0,6	Prik met een vork gaatjes in de aardappelen. Leg ze ongeschild op een keramische bakplaat. Haal ze uit de oven, verpak ze in folie en laat ze na de bereiding 3-5 minuten rusten.
A:05	Witte rijst	0,3-0,4	Weeg de voorgekookte witte rijst en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Als u bijvoorbeeld 0,3 kg rijst kookt, voegt u 600 ml koud water toe. Gebruik een glazen pyrexschaal met deksel. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat de schaal na de bereiding 5 minuten staan en roer de inhoud door.
A:06	Pasta	0,25 0,35	Doe de pasta in een grote, glazen pyrexschaal. Voeg 1-1,5 lepel kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens de bereiding. Roer tijdens en na het koken enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd van 3-5 minuten af en giet daarna goed af.

Belangrijk

De automatische kookstand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE AUTOMATISCHE MENUFUNCTIES GEBRUIKEN (VERVOLG)

Richtlijnen voor de automatische ontdooistand

Nee	Voedsel	Gewicht (kg)	Rusttijd Tijd (min.)	Aanbeveling
d:01	Vlees	0,2 - 2,0	20 - 90	Pak de randen in met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 2,0	20 - 90	Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken.
d:03	Vis	0,2 - 2,0	20 - 60	Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets.
d:04	Brood/Cake	0,1 - 1,0	10 - 30	Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven piept. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven piept. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, biscuitdeeg, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladel laag.
d:05	Fruit	0,1 - 0,8	5 - 15	Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.

Belangrijk

De automatische ontdooistand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE AUTOMATISCHE MENUFUNCTIES GEBRUIKEN (VERVOLG)

Richtlijnen voor de automatische opwarmstand

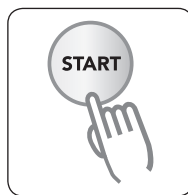
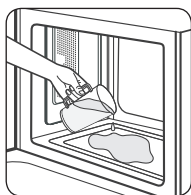
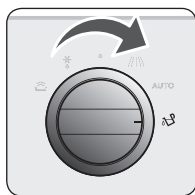
Nee	Voedsel	Gewicht (kg)	Aanbeveling
r:01	Drank	0,25 0,5	Giet de vloeistof in keramische mokken en warm deze onafgedekt op. Plaats één mok in het midden. Twee mokken plaatst u naast elkaar op de keramische bakplaat. Laat ze na de bereiding even in de magnetronoven staan. Roer de inhoud na 1-2 min. goed door. Wees voorzichtig wanneer u de mokken uit de oven haalt. (Raadpleeg de veiligheidsinstructies voor het opwarmen van vloeistoffen.)
r:02	Complete maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Schep de gerechten op een keramisch bord en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
r:03	Complete diepvries- maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Controleer of de bevroren kant-en-klare maaltijd geschikt is voor bereiding in de magnetron. Prik gaatjes in de verpakking van de maaltijd. Zet de bevroren maaltijd in het midden. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
r:04	Soep	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet het gerecht in een diep keramisch bord of een kom en dek de inhoud tijdens de bereiding af met een plastic deksel. Zet de soep in het midden. Roer het gerecht voor en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.
r:05	Stoofschotel	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet het gerecht in een diep keramisch bord of een kom en dek de inhoud tijdens de bereiding af met een plastic deksel. Zet de soep in het midden. Roer het gerecht voor en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.
r:06	Popcorn	0,1	Gebruik een popcornproduct dat in de magnetronoven kan worden bereid. Volg de instructies van de fabrikant en leg de zak in het midden van de keramische bakplaat. Tijdens dit programma poffen de maïskorrels en zet de zak uit. Pas op als u de hete zak uit de oven haalt en opent.
r:07	Pasta met saus (gekoeld)	0,3-0,4 0,4-0,5	Leg pasta (bijvoorbeeld spaghetti of mie) op een plat, keramische bord. Dek het geheel af met magnetron huishoudfolie. Roer voor het opdienen door.
r:08	Babyvoeding	0,2 0,3	Schep de maaltijd op een diep, keramisch bord. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
r:09	Babymelk	0,1 0,2	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens het koken. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

Belangrijk

De automatische opwarmstand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-stand reinigt u uw oven in slechts 15 minuten.

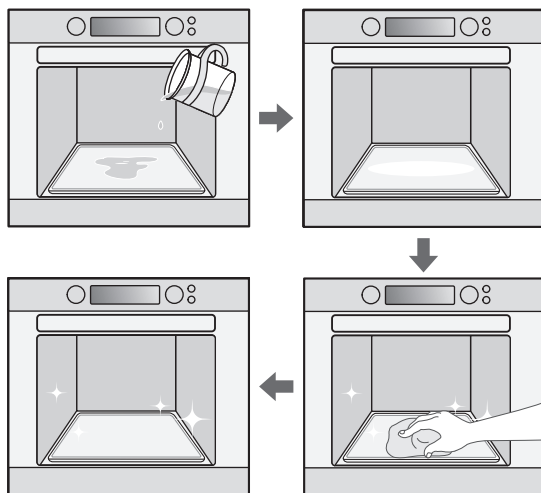


1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de Aqua Clean-stand.

- ▶ Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege oven.

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

- ▶ Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



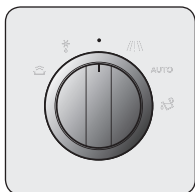
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.

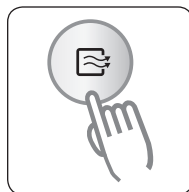
DE ONTGEURINGSSTAND GEBRUIKEN

In de ontgeuringsstand draaien de ventilatoren om de oven af te koelen en te ontgeuren.

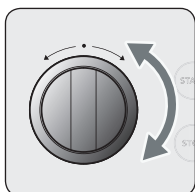
Ontgeuringsstand instellen



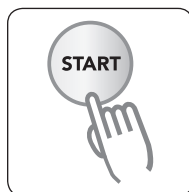
1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.



2 Druk op ONTGEURING. De tijd wordt weergegeven (standaard: 5 minuten).

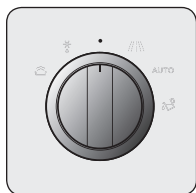


3 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP en stel de gewenste tijd in (max. 15 minuten).

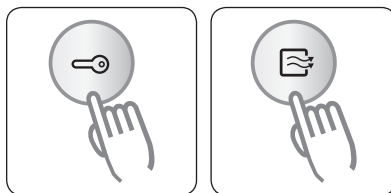


4 Druk op START.

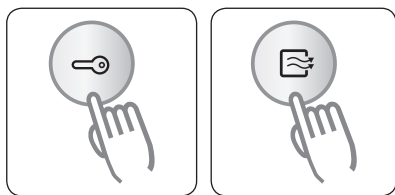
DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.



2 Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u KINDERSLOT en ONTGEURING gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

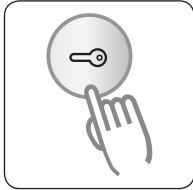


3 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u KINDERSLOT en ONTGEURING opnieuw gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

De oven vergrendelen

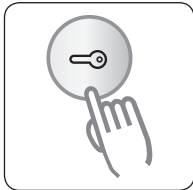


- 1** Houd KINDERSLOT gedurende 1 seconde ingedrukt.



- 2** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Houd KINDERSLOT gedurende 1 seconde ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

1. Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
2. Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

- ▶ Het voedsel wordt niet bereid.
 - Controleer of de timer is ingesteld en op START is gedrukt.
 - Sluit de deur goed.
 - Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

- ▶ Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg.
 - Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
 - Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

- ▶ Er treedt vonkontlading op in de oven.
 - Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
 - Controleer of er geen vorken of ander metalen gerei in de oven is geplaatst.
 - Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

- ▶ De oven veroorzaakt storingen in radio's of televisies.
 - De oven kan, als deze in werking is, lichte storingen in televisies of radio's veroorzaken. Installeer de oven niet in de buurt van televisies, radio's en antennes om dit effect te beperken.

- ▶ Bij elektronische storingen wordt het DISPLAY gereset.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Stel de tijd opnieuw in.

- ▶ Er zit condens aan de binnenkant van de oven.
 - Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

- ▶ De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet.
 - Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog maximaal drie minuten werken.






- ▶ Een luchtstroom is voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
 - Dit is normaal.

- ▶ Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
 - Dit is normaal.

- ▶ Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen.
 - Dit is normaal.

- ▶ Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooi-stand, klinken klikgeluiden.
 - Dit is normaal.

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL blijven hangen.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN Eeprom wordt niet gebruikt.

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	MA4411BUJ MA4492BUJ
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Magnetronstand	1650 W
Uitgangsvermogen	100 W/900 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 l
Gewicht Netto Verzending	35,7 kg 40,2 kg

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.

Verklaring van overeenstemming



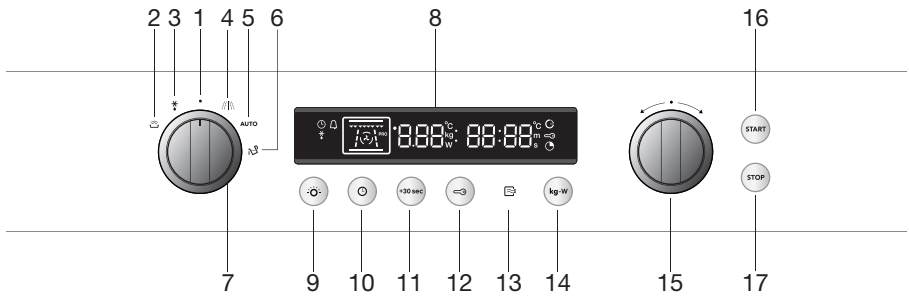
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.



CONTENU

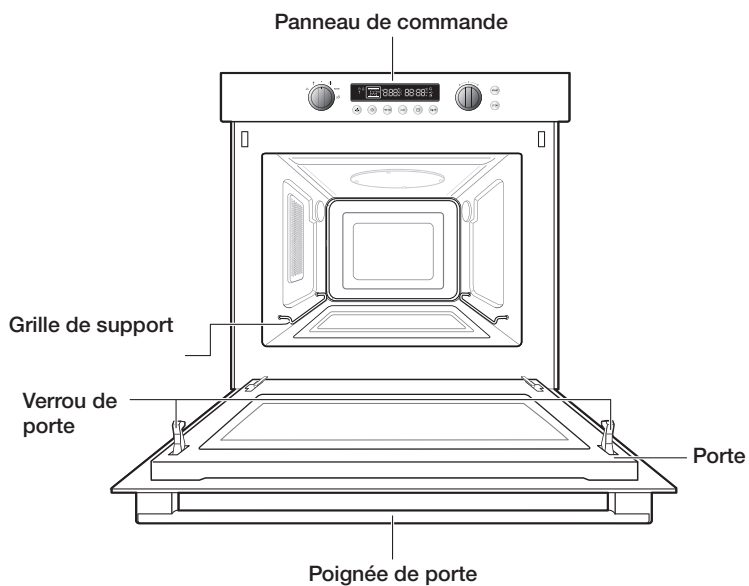
Panneau de commande	3
Fonctions du four	4
Accessoires	4
Utilisation de ce manuel	5
Sécurité	5
Réglage de l'horloge	15
Réglage du mode Économie d'énergie	16
Mode Veille	16
Mode ECO	16
Types de cuisson	17
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	18
Utilisation du mode Micro-ondes	19
Réglage du mode Micro-ondes	19
Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes	20
Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes	20
Guide de cuisson aux micro-ondes	22
Utilisation des fonctions Auto Menu	28
Réglage du mode Auto Menu	28
Guide de réglage de la fonction Auto Menu	29
Guide de réglage de Décongélation automatique	30
Guide de réglage de réchauffage automatique	31
Utilisation du mode Aqua Clean	32
Utilisation du mode de désodorisation	33
Réglage du mode Désodorisation	33
Désactivation du bip	34
Sécurité enfants	35
Nettoyage de votre four à micro-ondes	36
Entreposage et réparation de votre four à micro-ondes	36
Pannes	37
Codes d'erreur	38
Spécifications techniques	39
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	40

PANNEAU DE COMMANDE



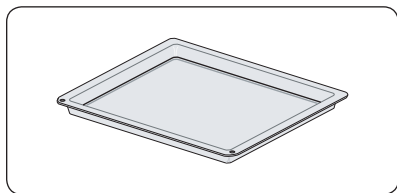
- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. ARRÊT | 9. ÉCLAIRAGE |
| 2. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE | 10. HORLOGE |
| 3. MODE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 11. +30s (démarrage rapide) |
| 4. MODE MICRO-ONDES | 12. SÉCURITÉ ENFANTS |
| 5. MODE CUISSON AUTOMATIQUE | 13. DÉSODORISATION |
| 6. AQUA CLEAN (AUTONETTOYAGE) | 14. POIDS / PUISSANCE |
| 7. SÉLECTEUR DE MODE | 15. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION |
| 8. AFFICHAGE | 16. DÉMARRAGE |
| | 17. ARRÊT / ANNULATION |

FONCTIONS DU FOUR



ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :



Plateau en céramique

UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté un four à micro-ondes ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et à l'entretien de votre nouveau four à micro-ondes. Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes, lisez toutes les consignes de sécurité et les informations du présent manuel et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ

Utilisation sûre



- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les composants chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.



- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci rayent la surface et pourraient briser le verre.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats et les accessoires de l'appareil.
- Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les appareils permettant d'utiliser une sonde de détection de la température).
- Enlevez les projections les plus importantes et les ustensiles avant de nettoyer le four avec la fonction d'autonettoyage par pyrolyse.



- Si, pour un nettoyage, vous devez régler les commandes sur une position plus élevée que pour une cuisson normale (par pyrolyse), il se peut que les surfaces deviennent plus chaudes que d'habitude, et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Si la vitre du panneau de commande est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et laissez la porte fermée.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entreposez aucun objet dans le four.

Enfants

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- N'entreposez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus ou derrière l'appareil.

Utilisation sûre du micro-ondes / micro-ondes combiné



- **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations impliquant l'ouverture du boîtier de l'appareil. Le boîtier protège contre la libération d'énergie micro-onde.

- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou le joint est endommagé, le four ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT** : Il faut secouer les biberons et remuer le contenu des petits pots pour bébés. Vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- **AVERTISSEMENT** : N'essayez pas d'utiliser le four à micro-ondes en laissant la porte ouverte. Le rayonnement des micro-ondes peut être dangereux.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur de la maison.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce humide ou à proximité d'un robinet d'eau.
- Le four à micro-ondes est isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Utilisez des couverts et de la vaisselle adaptés au micro-ondes (attention aux bordures dorées ou argentées).
- Placez une cuillère en plastique dans la tasse lorsque vous voulez porter un liquide à ébullition (par exemple de l'eau). Le liquide peut en effet bouillir sans que vous ne puissiez voir de formation de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et déborder de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.
- Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien ! Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.

- Utilisez seulement le micro-ondes pour décongeler et préparer des aliments, et non pour sécher des vêtements ou du papier. Ceux-ci peuvent en effet s'enflammer.
- Si vous chauffez dans l'appareil des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (séchage d'herbes), un risque d'auto-inflammation peut se présenter. En cas de flammes ou de fumée dans l'appareil, arrêtez l'appareil et débranchez-le (retirez la fiche de la prise/coupez le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur). Laissez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à l'état vide. Vous risquez de l'abîmer.
- Enlevez les liens de fermeture métalliques des sacs en plastique et utilisez des plats adaptés au micro-ondes.
- Consultez toujours les instructions figurant sur l'emballage du produit pour savoir comment le mettre dans le four à micro-ondes. En général, vous ne pouvez réchauffer des produits liquides ou des aliments qui se trouvent dans des emballages hermétiques qu'après avoir percé quelques trous dans l'emballage. Ceci en raison de l'augmentation de la pression pendant le réchauffage.
- Les produits liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des emballages hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Lors du réchauffage d'aliments qui se trouvent dans des emballages en plastique ou en papier, il est recommandé de surveiller le four à micro-ondes en raison du risque d'inflammation.
- Ne réchauffez jamais plus que nécessaire, tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après l'arrêt de l'appareil.



- Piquez avec une fourchette ou un autre objet pointu dans la peau de la viande, du poulet ou du poisson. Vous éviterez ainsi que ces produits n'éclatent.
- Le four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être ôtés. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson. Les résidus alimentaires risquent également d'endommager l'intérieur du four, ce qui peut aboutir à des situations dangereuses.
- **AVERTISSEMENT** : Étant donné que l'ébullition peut survenir à retardement lorsque vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, soyez très prudent en utilisant le récipient.
- Ne réchauffez jamais les œufs en coquille et les œufs durs entiers au four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même lorsque le processus de réchauffage au micro-ondes est terminé.
- Si le four n'est pas nettoyé régulièrement, la surface peut se détériorer et par conséquent limiter la durée de service de l'appareil et entraîner des situations dangereuses.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les températures générées sont très élevées. Nous conseillons donc aux adultes de toujours surveiller les enfants s'ils utilisent le four.



Un four à micro-ondes ne convient pas pour :

- faire des conserves ;
- cuire des œufs à la coque et réchauffer des œufs durs entiers (ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression) ;
- réchauffer de l'huile de friture.

Utilisation sûre du four / four à vapeur



- **AVERTISSEMENT** : Les enfants doivent être tenus à distance sûre du four durant la cuisson ou le rôtissage. Le four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur avant le refroidissement complet du four.
- **AVERTISSEMENT** : L'extérieur du four peut devenir chaud s'il est utilisé pendant une longue période de temps à des températures élevées. Si le four est utilisé à la température maximale pendant une longue période de temps (lorsque vous grillez des aliments par exemple), le panneau de verre dans le four peut devenir chaud. Soyez prudent en présence d'enfants.
- Le four est complètement isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit le boîtier. Une fois le four éteint, il se peut que le ventilateur continue de tourner.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'accessoires sur la porte du four ouverte.
- Fermez la porte du four durant la cuisson.
- Ouvrez la porte avec précaution : de la vapeur chaude s'échappe.
- N'entreposez pas de matériaux inflammables dans le four.

- Les produits surgelés, comme les pizzas, doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, celle-ci pourrait se déformer en raison des grandes différences de température.
- Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium. Le papier aluminium bloque le flux thermique, ce qui peut affecter le résultat de cuisson.
Ceci peut également endommager l'émail de la sole du four.
- Les petites quantités requièrent une durée de cuisson plus courte. Elles risquent de brûler si vous appliquez les durées de cuisson indiquées dans les recettes.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la sole chaude. Ceci risque d'endommager l'émail.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.) utilisez un moule/une plaque comme lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.
- Les taches de sucre ou de jus de fruit (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de nettoyer le four dès qu'il est refroidi.
Remarque : l'eau contenue dans le récipient-vapeur est encore chaude !
- Des plats résistants à la chaleur et à la vapeur doivent être utilisés dans le four à vapeur. Les moules en silicone ne conviennent pas lorsque l'on utilise la combinaison circulation d'air chaud et vapeur.
- N'utilisez pas de moules rouillés. Même de minuscules taches peuvent rouiller l'intérieur du four.

Installation

- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Afin d'éviter toute situation dangereuse, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.



- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant toute tâche de réparation.
- Les fours à micro-ondes autonomes ne doivent pas être mis dans un meuble.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté de la source d'alimentation après son installation. Cette déconnexion est possible en s'assurant que la prise est accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en respectant les règles applicables.

Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.



Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

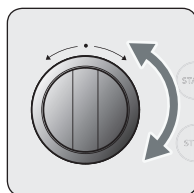
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'**AFFICHAGE** s'éclaire. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'**AFFICHAGE**.

Réglage de l'horloge



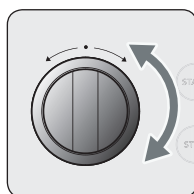
- 1** Appuyez sur **HORLOGE**. Le « 12 » se met à clignoter.



- 2** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure.



- 3** Appuyez à nouveau sur **HORLOGE**. Le « 00 » se met à clignoter.



- 4** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.



- 5** Appuyez à nouveau sur **HORLOGE**. L'horloge se règle dans les 5 secondes.

Remarque

Si vous désirez modifier un réglage après avoir appuyé sur une touche, le réglage se met à clignoter. Il n'est possible de modifier ce réglage que lorsqu'il clignote. S'il ne clignote plus, appuyez sur la touche afin qu'il recommence à le faire.

RÉGLAGE DU MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

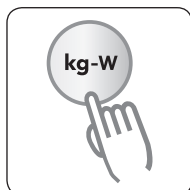
Le four est doté d'un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

Mode Veille

Le four passe automatiquement en mode Veille après 10 minutes de non-utilisation (par défaut).

Mode ECO

En mode ECO, l'heure actuelle n'est pas affichée. Vous ne pouvez pas utiliser le four.



- 1** Appuyez sur POIDS / PUISSANCE pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l'affichage est vide.
- 2** Pour passer au mode Veille, ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche. L'heure actuelle s'affiche et le four est prêt à être utilisé.

Remarque

Si vous ne choisissez aucune fonction lorsque vous êtes en train de régler ou d'utiliser l'appareil en mode d'arrêt provisoire, la fonction sera annulée et l'horloge s'affichera après 25 minutes. Si la porte reste ouverte, la lampe du four s'éteint après 5 minutes.

TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant résume les différents modes de cuissons et réglages disponibles sur votre four. Utilisez les guides de cuisson figurant dans les pages suivantes pour déterminer le mode et le réglage appropriés de toutes vos recettes.

MODE MICRO-ONDES



Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont définis manuellement en fonction des plats.

FONCTIONS AUTO MENU

AUTO

MODE CUISSON AUTOMATIQUE

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 6 programmes de cuisson automatique. La durée et la température seront réglées automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson automatique.



MODE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 5 programmes de décongélation automatique. La durée et la température seront réglées automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de décongélation automatique.



MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 9 programmes de réchauffage automatique. La durée et la température seront réglées automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de réchauffage automatique.



AQUA CLEAN

La vapeur chaude ramollit les salissures adhérentes à la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. Le programme de nettoyage Aqua Clean ne dure que 15 minutes.

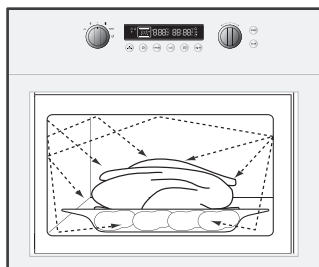
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Mode Micro-ondes

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution par agitateur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (réfrigéré ou non)

Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

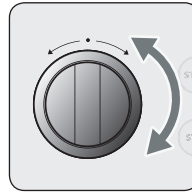
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson aux micro-ondes, l'énergie micro-onde pénètre dans l'aliment, attirée et absorbée par sa teneur en eau, graisse et sucre. Les micro-ondes font bouger rapidement les molécules dans les aliments. Le mouvement rapide de ces molécules provoque une friction et la chaleur qui en résulte fait cuire l'aliment.

IMPORTANT : utilisez le plateau en céramique.

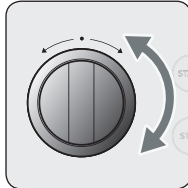
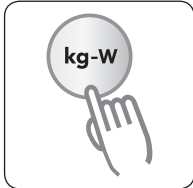
Réglage du mode Micro-ondes



- 1** Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Micro-ondes. La durée et la puissance apparaissent sur l'AFFICHAGE.



- 2** Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour régler la durée de cuisson souhaitée. Si vous ne voulez pas modifier la puissance, appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.



- 3** Pour modifier la puissance, appuyez sur POIDS / PUISSANCE et tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION vers le niveau souhaité. Consultez les guides de cuisson (pages 25 à 30) pour obtenir des conseils sur les durées de cuisson et les niveaux de puissance appropriés.



- 4** Appuyez sur DÉMARRAGE pour lancer la cuisson.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes

NIVEAU DE PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DE SORTIE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	900	Pour réchauffer des liquides.
BAS-ÉLEVÉ	83	750	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYEN-ÉLEVÉ	67	600	Pour réchauffer et cuire des aliments.
MOYEN	50	450	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
MOYEN-BAS	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
BAS	11	100	Pour décongeler des aliments délicats.

Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, le plateau en céramique sur la grille.

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu.
• Gobelets en polystyrène	✗	
• Sacs en papier ou journaux	✗	
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Risque d'arcs électriques.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

USTENSILE	ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> Plats allant au four et directement sur la table Verrerie fine Bocaux en verre 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p>	<p>Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement.</p> <p>Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer seulement.</p>
Métal <ul style="list-style-type: none"> Plats Attaches métalliques des sacs de congélation 	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Risque d'arcs électriques ou d'incendie.</p>
Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout Papier recyclé 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe l'excédent d'humidité.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Plastique <ul style="list-style-type: none"> Récipients Film alimentaire Sacs de congélation 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓✗</p>	<p>Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.</p>
Papier paraffiné ou sulfurisé	<p style="text-align: center;">✓</p>	<p>Peut être utilisé pour éviter le dessèchement des aliments ainsi que les projections.</p>

Remarque

Lorsque des étincelles se produisent dans un four à micro-ondes, on parle d'« arc électrique ».

- ✓ : Recommandé
- ✓✗ : À utiliser avec précaution
- ✗ : Dangereux

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Guide de cuisson aux micro-ondes

EN GÉNÉRAL

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes

De nombreux aliments sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les puddings cuits à la vapeur, les confitures et les chutneys peuvent également être cuits aux micro-ondes.

Couvrir les aliments pendant la cuisson

Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Il est possible de couvrir les aliments de différentes façons : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film alimentaire adapté au micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant les temps de repos spécifiés pour permettre une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

GUIDE DE CUISSON DES LÉGUMES SURGELÉS

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir tableau).

Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 6	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cs) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cs) d'eau froide.
Macédoine de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.
Macédoine de légumes (style chinois)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cs) d'eau froide.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

GUIDE DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cs) par portion de 250 g sauf indication contraire (voir tableau). Faites cuire à couvert pendant la durée minimale (voir tableau). Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant et après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson sera rapide.

Remarque : Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Aliment	Portion (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Brocoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Préparez des fleurettes de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cs) d'eau.
Carottes	250	5 - 6	3	Coupez les carottes en tranches égales.
Chou-fleur	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Préparez des fleurettes de taille égale. Coupez les grandes fleurettes en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cs) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergine	250	3 - 4	3	Coupez l'aubergine en tranches fines et aspergez avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Préparez des champignons entiers ou coupés en tranches. N'ajoutez pas d'eau. Aspergez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cs) d'eau.
Poivron	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre.
Navet	250	5 - 6	3	Coupez le navet en petits cubes.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

GUIDE DE CUISSON DU RIZ ET DES PÂTES

Riz Utilisez un grand bol en pyrex avec un couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Faites cuire à couvert. À la fin de la durée de cuisson, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes fines et du beurre. Il se peut que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin de la durée de cuisson.

Pâtes Utilisez un grand bol en pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert. Égouttez bien.

Aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz blanc + riz sauvage)	250	900	17 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + céréales)	250	900	18 - 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10 - 11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Votre four à micro-ondes réchauffe les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Disposer et couvrir

Évitez de réchauffer des morceaux de grosse taille comme les rôts de viande. Ils ont tendance à être trop cuits et à se dessécher sans être chauds au centre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en réchauffant des morceaux moins gros. En réchauffant les aliments à couvert, vous éviterez qu'ils ne dessèchent.

Niveaux de puissance

Il est possible d'utiliser différents niveaux de puissance pour réchauffer les aliments. En général, il vaut mieux utiliser une puissance faible pour les quantités importantes d'aliments délicats ou les aliments qui réchauffent rapidement (comme les tartelettes sucrées).

Remuer

Vous obtiendrez de meilleurs résultats en remuant ou en tournant l'aliment pendant le réchauffage. Si possible, remuez encore une fois avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides lors du réchauffage.

Durée de cuisson et de repos

La première fois que vous réchauffez un aliment, notez la durée pour référence ultérieure. Évitez de surchauffer les aliments. En cas de doute, il vaut mieux sous-estimer la durée de cuisson et prolonger ensuite le réchauffage si nécessaire. Assurez-vous que les aliments sont réchauffés de façon homogène. Laissez les aliments réchauffés reposer un instant pour permettre à la température de se répartir. Le temps de repos conseillé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Soyez particulièrement prudent lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter les projections brûlantes et les éventuelles blessures, placez une cuillère ou un bâton en verre dans la boisson. Remuez la boisson pendant et toujours après le réchauffage. Laissez la boisson reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four pour permettre à la température de se répartir uniformément.

RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé

Soyez également très prudent lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez encore une fois et vérifiez la température. La température recommandée est de 30 à 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Réchauffez sans couvercle. Ne réchauffez jamais un biberon encore muni de sa tétine, il risquerait d'exploser en cas de surchauffe. Secouez bien avant de laisser reposer et encore une fois avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée est de 37 °C.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Les niveaux de puissance et les durées de réchauffage figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Aliment	Portion	Puissance	Durée	Temps de repos (min)	Instruction
Aliments pour bébé (légume + viande)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec	2 - 3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec 50 sec à 1 min	2 - 3	Remuez ou secouez bien avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez au centre du plateau en céramique. Faites cuire à découvert. Remuez bien et laissez reposer au moins 3 minutes. Avant de servir, secouez bien et vérifiez soigneusement la température.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Réchauffer des liquides et des aliments

Les niveaux de puissance et les durées de réchauffage figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Aliment	Portion	Puissance	Durée	Temps de repos (min)	Instruction
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ - 2 2-3	1-2	Versez dans une tasse en céramique et réchauffez à découvert. Placez la tasse au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	3-4	2-3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Pâtes avec sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	2-3	Mettez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez encore une fois avant de servir.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Mettez le repas composé de 2 ou 3 ingrédients réfrigérés dans une assiette en céramique. Recouvrez avec du film alimentaire adapté au micro-ondes.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide. Très pratique lorsque des invités débarquent à l'improviste.

Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez les aliments surgelés dans un plat, sans couvercle. Tournez-les à mi-décongélation, laissez couler le liquide et retirez les éventuels abats dès que possible.

Vérifiez de temps en temps que les aliments ne chauffent pas.

Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les en les recouvrant de papier aluminium pendant la décongélation.

Si la surface extérieure de la volaille commence à chauffer, appuyez sur ARRÊT / ANNULLATION et laissez-la reposer 20 minutes avant de continuer.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES (SUITE)

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin d'achever le processus de décongélation. Le temps de repos nécessaire pour une décongélation complète varie en fonction de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

Conseil : Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités nécessitent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Utilisez le tableau suivant à titre de référence pour décongeler des aliments surgelés à une température comprise entre - 18 et - 20 °C.

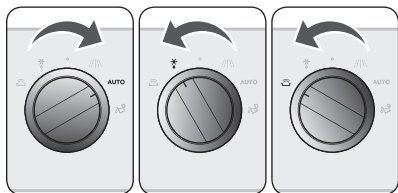
Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W). Placez les aliments sur le plateau en céramique et insérez-le dans la grille.

Aliment	Portion (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Viande Viande de bœuf hachée	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Placez la viande dans une assiette en céramique. Recouvrez les bords plus fins avec du papier aluminium. Tournez à mi-décongélation.
Escalopes de porc	250	7 - 8		
Volaille Poulet morceaux	500 g (2 pièces)	12 - 14	15 - 60	D'abord, placez les morceaux de poulet (côté peau vers le bas) et les poulets entiers (poitrine vers le bas) dans une assiette en céramique. Recouvrez les morceaux plus fins, comme les ailes et les extrémités, avec du papier aluminium. Tournez à mi-décongélation.
Poulet entier	1200	28 - 32		
Poisson Filets de poisson	200	6 - 7	10 - 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus épais sur les morceaux plus fins. Recouvrez les extrémités fines des filets ou la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez à mi-décongélation.
Poisson entier	400	11 - 13		
Fruits Baies	300	6 - 7	5 - 10	Répartissez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (env. 50 g par pièce)	2 pièces 4 pièces	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain horizontalement sur du papier absorbant dans l'assiette en céramique. Tournez à mi-décongélation.
Pain grillé/ sandwich	250	4 - 4½		
	500	7 - 9		

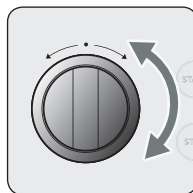
UTILISATION DES FONCTIONS AUTO MENU

Les Fonctions Auto Menu vous proposent 20 préprogrammes (6 programmes de cuisson automatique, 5 programmes de décongélation automatique et 9 programmes de réchauffage automatique) vous permettant de préparer vos plats ou réchauffer vos plats préférés en toute commodité. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 20 programmes et de régler le poids avant de lancer la cuisson.

Réglage du mode Auto Menu

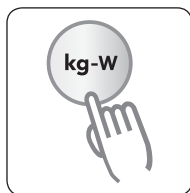


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position CUISSON AUTOMATIQUE, DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE OU RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE.

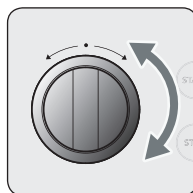


2 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour choisir une fonctionnalité du menu automatique.

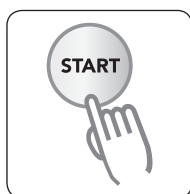
- Consultez le tableau aux pages 29 à 30 pour obtenir une description des 20 programmes Auto Menu.



3 Appuyez sur POIDS / PUISSANCE pour modifier le poids.



4 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur DÉMARRAGE.

Remarque

- Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un bip pour vous inviter à le faire.
- La durée de cuisson est affichée pendant le fonctionnement du menu automatique.
- Il n'est pas possible de modifier la durée pendant la cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS AUTO MENU (SUITE)

Le tableau suivant présente 20 programmes automatiques de Cuisson, Décongélation et Réchauffage.

Il contient les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes de menus automatiques proposent des modes de cuisson développés pour vous faciliter la tâche.

Guide de réglage de la fonction Auto Menu

N°	Aliment	Poids (kg)	Recommandation
A:01	Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Mettez-les dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cs). Placez le bol au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
A:02	Légumes surgelés	0,3-0,4 0,4-0,5	Mettez les légumes surgelés (brocolis, carottes en tranches, fleurettes de chou-fleur et petits pois, par exemple) dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cs d'eau. Placez le bol au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
A:03	Pommes de terre épluchées	0,5-0,6 0,7-0,8	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille égale. Mettez-les dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cs) d'eau. Placez le bol au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
A:04	Pommes de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,5-0,6	Avec une fourchette, percez plusieurs trous dans chaque pomme de terre. Placez-les sur le plateau en céramique sans les éplucher. Après la cuisson, retirez-les du four, enveloppez-les dans du papier aluminium et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes.
A:05	Riz blanc	0,3-0,4	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez la double quantité d'eau froide. Par exemple : si vous cuisez 0,3 kg de riz, ajoutez 600 ml d'eau froide. Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Placez le bol au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après la cuisson.
A:06	Pâtes	0,25 0,35	Mettez les pâtes dans un grand bol en pyrex et ajoutez 1 à 1,5 l d'eau bouillante et une pincée de sel, puis remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3-5 min puis égouttez bien.

Important

Le mode Cuisson automatique utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments.

Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

UTILISATION DES FONCTIONS AUTO MENU (SUITE)

Guide de réglage de Décongélation automatique

N°	Aliment	Poids (kg)	Temps de repos Durée (min)	Recommandation
d:01	Viande	0,2 - 2,0	20 - 90	Recouvrez les bords avec du papier aluminium. Tournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les steaks, les côtelettes, la viande hachée.
d:02	Volaille	0,2 - 2,0	20 - 90	Recouvrez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Tournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour les poulets entiers ou en morceaux.
d:03	Poisson	0,2 - 2,0	20 - 60	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson.
d:04	Pain/gâteau	0,1 - 1,0	10 - 30	Mettez le pain sur du papier absorbant et tournez-le dès que le four émet un bip. Placez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner. Il s'arrête lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains, en tranches ou entiers, ainsi que pour les petits pains et baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de gâteaux à pâte levée, biscuits, tartes au fromage et chaussons. Il ne convient pas aux pâtes brisées, gâteaux aux fruits et à la crème ni aux gâteaux nappés de chocolat.
d:05	Fruits	0,1 - 0,8	5 - 15	Répartissez les fruits surgelés régulièrement sur le plateau en céramique. Ce programme s'utilise pour des fruits comme les framboises, les mélanges de baies et les fruits tropicaux.

Important

Le mode Décongélation automatique utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

UTILISATION DES FONCTIONS AUTO MENU (SUITE)

Guide de réglage de réchauffage automatique

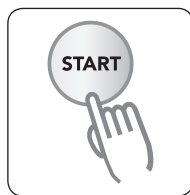
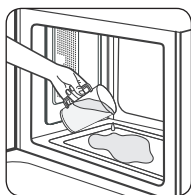
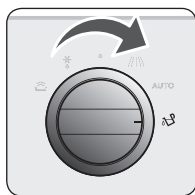
N°	Aliment	Poids (kg)	Recommandation
r:01	Boisson	0,25 0,5	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez à découvert. Placez une tasse au centre et 2 tasses côte à côte sur le plateau en céramique. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez bien après un temps de repos de 1 à 2 min. Soyez prudent en sortant les tasses (voir les consignes de sécurité pour le réchauffage des liquides).
r:02	Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	Mettez sur une assiette en céramique et recouvrez avec du film alimentaire adapté au micro-ondes. Ce programme convient aux repas composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes et, en accompagnement, des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
r:03	Plat préparé surgelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Vérifiez que le récipient dans lequel se trouve le plat préparé surgelé est adapté au four à micro-ondes. Percez le film du plat préparé. Placez le plat préparé surgelé au centre. Ce programme convient aux repas préparés surgelés composés de 3 ingrédients (par exemple, de la viande en sauce, des légumes et, en accompagnement, des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
r:04	Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez avec un couvercle en plastique pendant la cuisson. Mettez la soupe au centre. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos de 2 à 3 min.
r:05	Ragoût	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez avec un couvercle en plastique pendant la cuisson. Mettez la soupe au centre. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos de 2 à 3 min.
r:06	Pop-corn	0,1	Utilisez du pop-corn conçu spécialement pour la cuisson au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant alimentaire et placez le sachet au centre du plateau en céramique. Pendant ce programme, les grains de maïs éclatent et le volume du sachet augmente. Soyez prudent lorsque vous retirez et ouvrez le sachet chaud.
r:07	Pâtes avec sauce (réfrigérées)	0,3-0,4 0,4-0,5	Mettez les pâtes (comme des spaghettis ou des nouilles aux œufs) sur une assiette en céramique plate. Recouvrez avec du film alimentaire adapté au micro-ondes. Remuez encore une fois avant de servir.
r:08	Aliments pour bébé	0,2 0,3	Versez les aliments dans une assiette profonde en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
r:09	Lait pour bébé	0,1 0,2	Remuez ou secouez bien avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez au centre du plateau en céramique. Faites cuire à découvert. Remuez bien et laissez reposer au moins 3 minutes. Avant de servir, secouez bien et vérifiez soigneusement la température.

Important

Le mode Réchauffage automatique utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.

UTILISATION DU MODE AQUA CLEAN

Le mode Aqua Clean vous permet de désinfecter votre four en seulement 15 minutes.

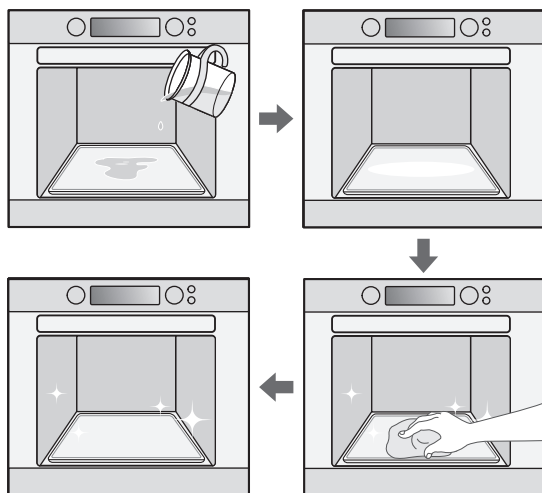


1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position Aqua Clean.

- ▶ Versez environ 100 ml d'eau dans la sole du four vide.

2 Appuyez sur DÉMARRAGE. Le four s'enclenche automatiquement.

- ▶ Après 15 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez-le avec un chiffon sec.



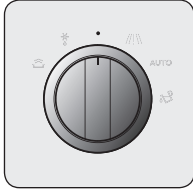
Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- N'utilisez PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

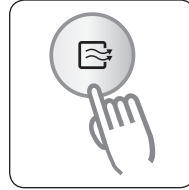
UTILISATION DU MODE DE DÉSODORISATION

En mode Désodorisation, les ventilateurs sont utilisés pour le refroidissement et la désodorisation.

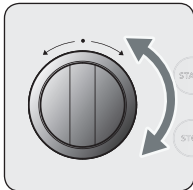
Réglage du mode Désodorisation



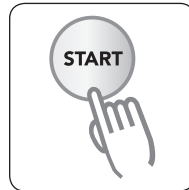
1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position « ARRÊT ».



2 Appuyez sur DÉSODORISATION. L'heure s'affiche (Par défaut : 5 minutes).

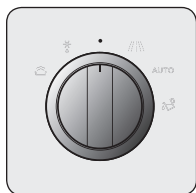


3 Tournez le SÉLECTEUR MULTI-FONCTION et réglez la durée de cuisson souhaitée (Max. 15 minutes).

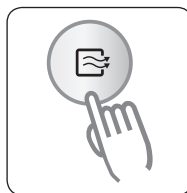
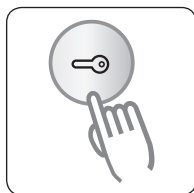


4 Appuyez sur DÉMARRAGE.

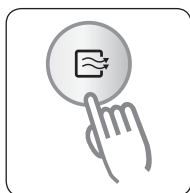
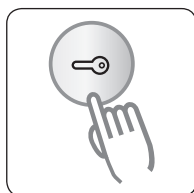
DÉSACTIVATION DU BIP



1 Tournez le SÉLECTEUR DE MODE sur la position « ARRÊT ».



2 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur SÉCURITÉ ENFANTS et DÉSODORISATION en maintenant la pression 3 secondes.

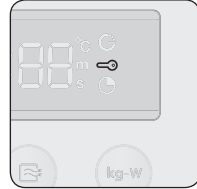
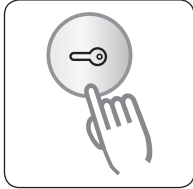


3 Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur SÉCURITÉ ENFANTS et DÉSODORISATION en maintenant la pression 3 secondes.

SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

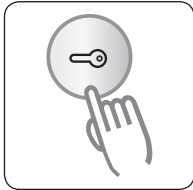
Verrouillage du four



1 Appuyez en même temps sur SÉCURITÉ ENFANTS pendant 1 seconde.

2 Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



1 Appuyez en même temps sur SÉCURITÉ ENFANTS pendant 1 seconde.

2 Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez et séchez.
3. Pour détacher les résidus alimentaires durcis et éliminer les odeurs, placez une tasse remplie de jus de citron dilué sur la sole du four vide et chauffez pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Lavez l'intérieur.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente ATAG.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, la poussière et l'humidité pouvant endommager l'appareil.

PANNES

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Elles peuvent vous éviter de perdre du temps avec un service d'entretien inutile.

- ▶ Les aliments ne sont pas cuits.
 - Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur la touche DÉMARRAGE.
 - Fermez bien la porte.
 - Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

- ▶ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
 - Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

- ▶ Des étincelles et des arcs électriques se produisent dans le four.
 - Assurez-vous d'utiliser des ustensiles appropriés, sans ornements métalliques.
 - Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
 - Si vous utilisez du papier aluminium, veillez à ce qu'il ne soit pas placé trop près des parois.

- ▶ Le four cause des interférences avec la radio ou la télévision.
 - De légères interférences peuvent se produire avec la télévision et la radio lorsque le four fonctionne.
Pour limiter ces effets, essayez d'éloigner le four de la télévision, de la radio et de l'antenne.

- ▶ L'AFFICHAGE doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.
 - Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.

- ▶ Formation de condensation dans le four.
 - Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

- ▶ Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.
 - Ce phénomène est normal. Le ventilateur continue de tourner pendant trois minutes au maximum après l'arrêt du four.





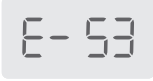
- ▶ Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.
 - Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	ERREUR TOUCHE COURT Se produit lorsque l'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le PAVÉ TACTILE.
	ERREUR SIGNAL NAK Le signal Nak est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.
	ERREUR COMMUNICATION Se produit en cas d'absence de communication entre le PCB principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
	ERREUR EEPROM OUVERT Se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance initial.
	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE Eeprom ne fonctionne pas.

Si l'une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	MA4411BUJ MA4492BUJ
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Mode Micro-ondes	1650 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Micro-ondes	OM75P (21)
Méthode de refroidissement	Ventilateur de refroidissement
Dimensions Extérieur : Intérieur :	l 595 x H 454 x P 569,4 mm l 555 x H 445 x P 548,8 mm
Volume	50 l
Poids Net Transport	35,7 kg 40,2 kg

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de cet appareil est recyclable et composé de :

- carton
- papier
- film polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP)

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



L'appareil est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers pour éviter les retombées négatives, pour l'environnement et la santé, découlant d'un traitement incorrect. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l'administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement distinctif permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

