

# **Gebruiksaanwijzing**

Combimagnetron

# **Guide de l'utilisateur**

Micro-ondes Combi

# **A2295RVS**



# **ETNA**



Geachte klant,

Wij willen u bedanken dat u ons product hebt gekozen. Wij zijn er zeker van dat deze moderne, functionele en praktische magnetronoven, gemaakt uit eerste kwaliteitsmaterialen, uw verwachtingen volledig tegemoet zal komen.

Wij vragen u de instructies in deze handleiding aandachtig te lezen. Zo maakt u optimaal gebruik van uw magnetronoven.

**BEWAAR DE HANDLEIDING VAN DEZE MAGNETRON VOOR LATERE RAADPLEGING.**

**Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!**

## Aanwijzingen over milieubescherming

### Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

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



### Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

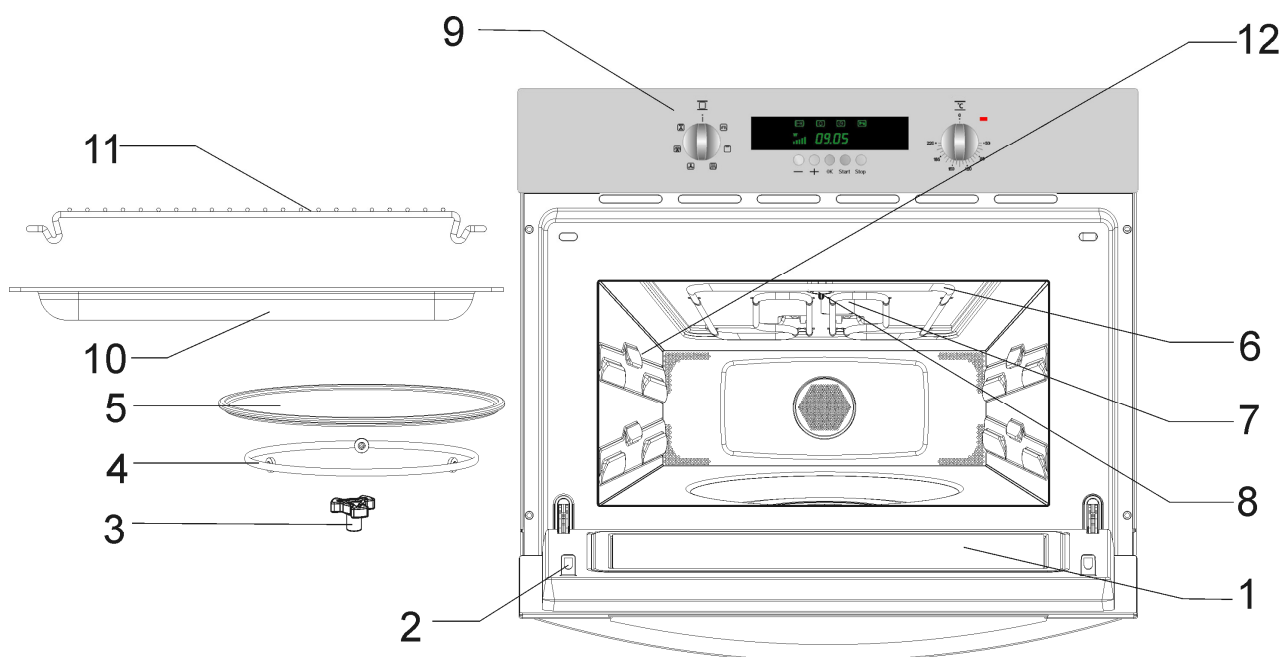
Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de vuilnisbak met een kruis erover dient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

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.

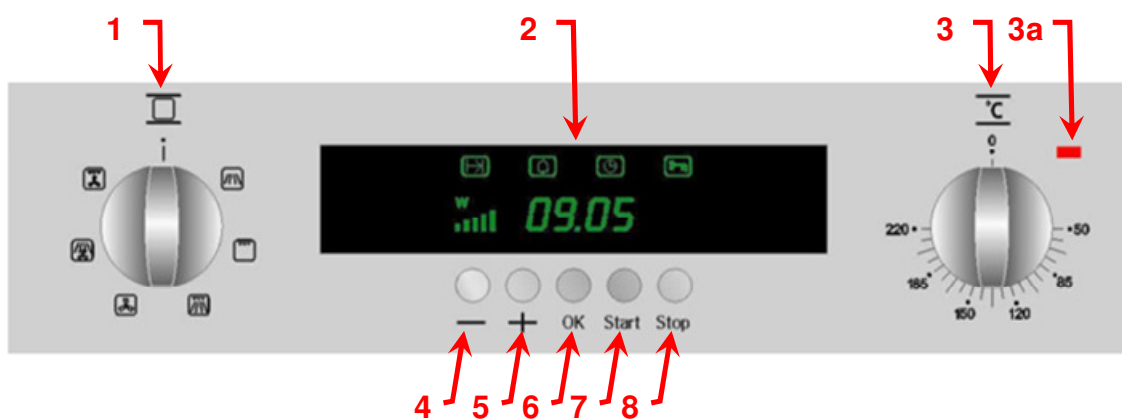
Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

<b>Beschrijving van de oven.....</b>	<b>3</b>
<b>Wat voor soort <i>SERVIESGOED</i> kan men gebruiken?.....</b>	<b>4</b>
Magnetron-functie.....	4
Grill en Convectiefunctie.....	4
Combifunctie.....	4
Aluminium bakjes en aluminiumfolie.....	4
Deksels.....	4
<b>Installatie-instructies.....</b>	<b>6</b>
Vóór de installatie.....	6
Na de installatie.....	6
<b>Veiligheidsinstructies.....</b>	<b>7</b>
<b>Voordelen van microgolven.....</b>	<b>9</b>
<b>Basisregelingen.....</b>	<b>10</b>
De klok instellen.....	10
Klok tonen/verbergen.....	10
Veiligheidsblokkering.....	10
Tijdschakelaar.....	11
<b>Basisfuncties.....</b>	<b>12</b>
Magnetron.....	12
Grill.....	12
Magnetron + Grill.....	13
Convectie.....	13
Magnetron + Convectie.....	14
Grill met ventilator.....	14
<b>Tijdens de bereiding...-.....</b>	<b>15</b>
Een bereiding onderbreken.....	15
Instellingen wijzigen.....	15
Een bereiding stopzetten.....	15
Einde van een bereiding.....	15
<b>Ontdooien.....</b>	<b>16</b>
Algemene aanwijzingen om te ontdooien.....	16
<b>Koken met de magnetron.....</b>	<b>18</b>
<b>Koken met de grill.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabellen en suggesties.....</b>	<b>23</b>
<b>Reiniging en onderhoud van de oven.....</b>	<b>25</b>
Buitenkant.....	25
Binnenkant.....	25
Bovenwand van de oven.....	26
<b>Wat te doen bij storing?.....</b>	<b>27</b>
<b>Technische gegevens.....</b>	<b>28</b>
<b>Installatie.....</b>	<b>57</b>

# Beschrijving van de oven



- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| 1.- Ruit magnetrondeur       | 7.- Mica plaatje         |
| 2.- Scharnieren              | 8.- Lampje               |
| 3.- Aandrijving draaiplateau | 9.- Bedieningspaneel     |
| 4.- Ring                     | 10.- Glazenplateau       |
| 5.- Draaiplateau             | 11.- Rechthoekig rooster |
| 6.- Grillelement             | 12.- Insteekniveau's     |



- |                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| 1. – Functieknop           | 5. – “+”-toets  |
| 2. – Display               | 6. – “OK”-toets |
| 3. – Temperatuurknop       | 7. - Starttoets |
| 3a. – Thermostaatindicator | 8. - Stoptoets  |
| 4. – “-”-toets             |                 |

## Magnetron-functie

Hou er bij de magnetronfunctie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk, plastic en papier laten microgolven door.

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

**Ideaal** om in de magnetron te koken zijn resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden (bijv. voor opwarmen).

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

### Het testen van serviesgoed

Plaats het servies gedurende 20 seconden in de oven op de hoogste magnetron -vermogensstand. Als het servies hierna niet opgewarmd is, is het geschikt voor gebruik in de magnetron. Warmt het echter op of ontstaat er vonkontlading dan is het niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

## Grill en Convectiefunctie

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

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

## Combifunctie

Bij de magnetron- + grillfunctie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

## Aluminium bakjes en aluminiumfolie

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

Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.

Aluminiumbakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (hou **minstens 3 cm afstand**). Verwijder het aluminium deksel.

Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!

De bereidingstijd is langer, aangezien de microgolven het voedsel alleen van boven af binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te weerkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de uiteinden af te dekken.

**Belangrijk:** het aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er vonkontlading zou kunnen ontstaan.

## Deksels

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

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

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

# Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

## Tabel - Serviesgoed

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

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

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

## Vóór de installatie

**Controleer of de netspanning** op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning van uw elektriciteitsnet.

Open de deur en verwijder alle accessoires en verpakkingsmateriaal, inclusief het wit plastic dat het draaiplateau ondersteunt.

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

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

**Controleer of de oven niet beschadigd is.** Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade, contact op met de technische dienst.

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

Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

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

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

## Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor 1 fase spanning.

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

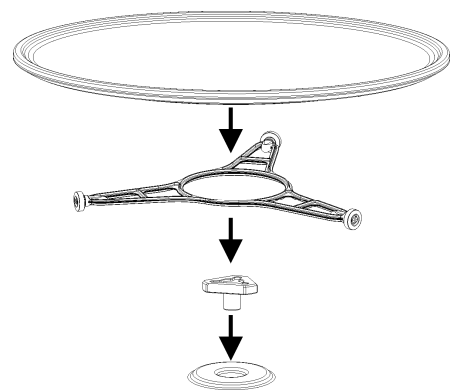
**OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.**

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

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

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

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



**Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.**



## Veiligheidsinstructies



**Opgelet:** Gebruik het bakblik niet tijdens de magnetronfunctie of de combimagnetronfunctie.

**Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter, in het bijzonder als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt. Deze materialen kunnen verkolen en in brand vliegen. **BRANDGEVAAR!**

**Opgelet!** Als u rook of vlammen ziet, hou dan de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de spanning naar de oven.

**Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**

**Opgelet!** Verwarm vloeistoffen of andere voedingsmiddelen nooit in gesloten schalen of bakjes, aangezien deze gemakkelijk zouden kunnen ontploffen.

**Opgelet!** Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten. Gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen, moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.

**Opgelet!** Wanneer het gaat om een combimagnetronoven (magnetronoven met andere verwarmingsmethoden), mogen kinderen de oven niet zonder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.

**Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:

- De deur niet goed sluit;
- De deurscharnieren beschadigd zijn;
- Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
- Het deurglas beschadigd is;
- Er binnenin regelmatig vonkontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.

De oven **mag alleen opnieuw gebruikt worden** na reparatie door de technische dienst.

De oven kan tijdens gebruik zeer warm worden. Gelieve elk contact met de verwarmingselementen binnenin te vermijden.

**Opgelet:** De toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.

Gebruik geen bijtende middelen of scherpe metalen spatels om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien die het glas zouden kunnen krassen en eventueel doen versplinteren.

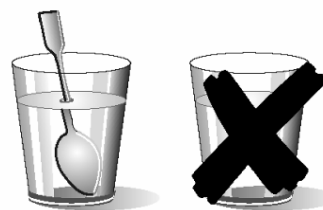
### Belangrijk!

**Verwarm babyvoeding altijd in flessen of potjes zonder deksel of speen. Roer of schud goed na het te hebben opgewarmd, zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. Controleer de temperatuur voor u de voeding aan het kind geeft**  
**VERBRANDINGSGEVAAR!**

Om bij het **opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel** te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen.

Gebruik om te roosteren alleen de grillfunctie en houd de oven steeds in het oog. Als u een combinatiefunctie gebruikt om te roosteren, zal het brood in zeer korte tijd vlam vatten.

Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Kortsluitingsgevaar!**



### Wees extra Voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze kunnen gaan koken en spatten.

**GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!**

Plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje om dit bij het opwarmen van vloeistoffen te voorkomen.

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

Gebruik de oven uitsluitend voor de bereiding van voedingsmiddelen.

Indien u deze aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en gevaar tijdens gebruik:

Zet de oven niet in werking zonder de **aandrijving**, de **ring** en het **draaiplateau**.

**Schakel de magnetronoven nooit in als die leeg is.** Als er geen voedsel in de oven aanwezig is, zou dit de oven kunnen overbelasten en beschadigen. **GEVAAR VOOR SCHADE!**

**Als u een programmatest wilt uitvoeren** met de oven, plaats er dan een glas water in. Het water absorbeert de microgolven, waardoor de oven niet wordt beschadigd.

Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.

Gebruik uitsluitend **serviesgoed uit materiaal dat geschikt is** voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).

**Verwijder nooit het mica plaatje bovenin de binnenruimte!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator kunnen beschadigen.

Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze bij het inschakelen vlam kunnen vatten.

Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.

**Hardgekookte en verse eieren met schaal** mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, omdat ze uit elkaar kunnen spatten.

Gebruik de oven niet om te **frituren**, het is onmogelijk de temperatuur van door microgolven verhit vet te controleren.

Gebruik **ter voorkoming van brandwonden** steeds ovenwanten om de schalen uit de oven te halen.

**Ga niet op de open deur van de oven zitten of leunen.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een gewicht dragen van maximaal 8 kg.

**Het draaiplateau en het rooster kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg.** Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

**Reiniging:**

**Opgelet!** De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd (zie hoofdstuk over Reiniging van de oven). Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat de levensduur van de oven kan verkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden kan leiden.**

De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.

Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

**In geval van reparatie:**

**Opgelet – Microgolven! De ommanteling mag niet worden verwijderd.** Alle reparaties of onderhoud uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn.

Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.

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

## Voordelen van microgolven

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

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

Magnetronovens bieden de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen 3/4 van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacteriën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

### Hoe werkt de magnetronoven?

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

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

### Waarom wordt het voedsel warm?

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

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

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;

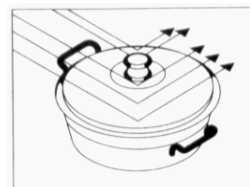
Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetron sneller dan met een conventionele oven;

Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;

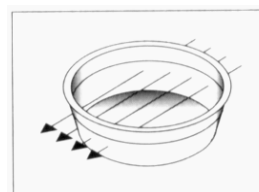
Blijven de natuurlijke kleur en het aroma behouden.

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

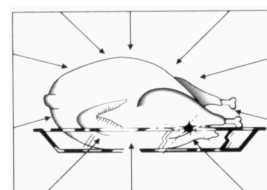
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



... .. dringen door glas en porselein...



... .. en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



## De klok instellen

Nadat de oven op de voedingsspanning is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knippen, wat betekent dat de klok niet meer de juiste tijd aangeeft. Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:



1. Druk op de “+”-toets totdat de **Klokindicator** knippert.
2. Druk op de **OK**-toets. De nummers van de uren beginnen te knippen (stappen 1 en 2 kunnen overgeslagen worden, wanneer de oven voor de eerste keer op het netspanning wordt aangesloten of na een stroomonderbreking).
3. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om het uur in te voeren.
4. Druk op de **OK**-toets om het uur te bevestigen. De nummers van de minuten beginnen te knippen.
5. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de minuten in te stellen.
6. Druk op de **OK**-toets om de minuten in te voeren.

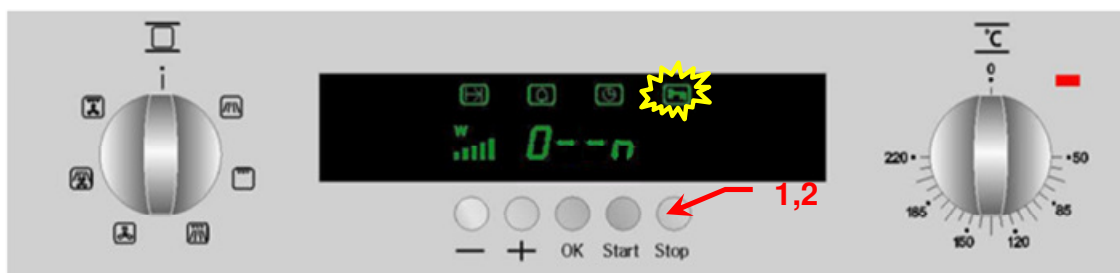
## Klok tonen/verbergen

Als de klok u stoort, kunt u hem verbergen door de “+” en “-” toetsen tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt te houden. De dubbele punt tussen het uur en de minuten blijft knippen als de klok verborgen is.

Als u de klok weer wilt tonen, drukt u tegelijkertijd 3 seconden lang op “+” en “-”.

## Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen de oven inschakelen).



1. Hou om de oven te blokkeren de **Stop**-toets 3 seconden ingedrukt. Op het display licht de **veiligheidsblokkeringsindicator** op. De oven is nu niet in te schakelen. Als er een toets wordt ingedrukt, verschijnt er een sleutelsymbool op het display.
2. Om de oven te deblokken dient u nogmaals de **STOP**-toets 3 seconden ingedrukt te houden.

# Basisregelingen

## Tijdschakelaar



1. Druk op de “+”-toets totdat de **Tijdsindicator** knippert.
2. Druk op de **OK**-toets.
3. De nummers knipperen. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op de **OK**-toets. De tijdschakelaar telt af naar nul en na afloop van de ingestelde


tijd geeft de oven om de 30 seconden 3 geluidssignalen af, totdat er op de **OK**-toets wordt gedrukt.

Om de Tijdschakelaarfunctie te deactiveren, herhaalt u bovenstaande stappen, maar stelt u de tijd in op nul.

## Magnetron

Gebruik de magnetronfunctie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.




1. Draai de **functieknop** op de magnetronfunctie . De **vermogensindicator** knippert.
2. Druk op de “+” en “-” toetsen om het gewenste vermogen in te stellen (zie hoofdstuk “Technische gegevens”).
3. Druk op de **OK**-toets. De **bereidingstijdindicator** licht op en de nummers knipperen.
4. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op de “OK”-toets om te bevestigen. Druk nogmaals op de “OK”-toets om bovenstaande instellingen te wijzigen.
6. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

## Grill

Gebruik deze functie om te grillen of te gratineren.




1. Draai de **functieknop** op de grillfunctie . De Bereidingstijdindicator knippert nu.
2. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de “OK”-toets om te bevestigen. Druk nogmaals op de “OK”-toets om bovenstaande instellingen te wijzigen.
4. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

## Basisfuncties

### Magnetron + Grill

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



1. Draai de **functieknop** op de magnetron + grillfunctie . De **vermogensindicator** knippert nu.
2. Druk op de “+” en “-”-toetsen om het gewenste vermogen in te stellen (zie het hoofdstuk over Technische gegevens).
3. Druk op de **OK**-toets. De **bereidingstijdindicator** licht op en de nummers knipperen.
4. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op de “OK”-toets om te bevestigen. Druk nogmaals op de “OK”-toets om bovenstaande instellingen te wijzigen.
6. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

### Convectie

Gebruik deze functie om gerechten te braden.



1. Draai de **functieknop** op de convectiefunctie . De Bereidingstijdindicator knippert nu.
2. Draai de **thermostaatknop** om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de “OK”-toets om te bevestigen. Druk nogmaals op de “OK”-toets om bovenstaande instellingen te wijzigen.
5. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

**Belangrijk:** De thermostaatindicator licht op wanneer de oven aan het opwarmen is. Dit betekent dat de temperatuur in de oven lager is dan de ingestelde temperatuur.


# NL

## Basisfuncties

### Magnetron + Convectie

Gebruik deze functie om snel voedsel te braden.




1. Draai de **functieknop** op de magnetron + convectiefunctie . De **vermogensindicator** knippert nu.
2. Draai de **thermostaatknop** om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Druk op de “+” en “-”-toetsen om het gewenste vermogen in te stellen (zie het hoofdstuk over Technische gegevens).
4. Druk op de **OK**-toets. De **bereidingstijdindicator** licht op en de nummers knipperen.
5. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
6. Druk op de “OK”-toets om te bevestigen. Druk nogmaals op de “OK”-toets om bovenstaande instellingen te wijzigen.
7. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

**Belangrijk:** De thermostaatindicator licht op wanneer de oven aan het opwarmen is. Dit betekent dat de temperatuur in de oven lager is dan de ingestelde temperatuur.

### Grill met ventilator

Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.



1. Draai de **functieschakelaar** op de grill + ventilatorfunctie . De **Bereidingstijdindicator** knippert nu.
2. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de “OK”-toets om te bevestigen. Druk nogmaals op de “OK”-toets om bovenstaande instellingen te wijzigen.
4. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.



## Tijdens de bereiding...

### Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Start/Stop**-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

#### **Stopt de magnetron.**

Wordt de grill stopgezet maar **behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Verbrandingsgevaar!**

De tijdschakelaar stopt automatisch en toont de resterende bereidingstijd.

Indien gewenst, kunt u nu:

1. Het voedsel omkeren of roeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.

Sluit de deur en druk op de **Start/Stop**-toets om het bereidingsproces voort te zetten.

### Instellingen wijzigen

De functie en temperatuur kunnen, wanneer de oven in werking is of wanneer het bereidingsproces onderbroken is, gewijzigd worden door de betreffende knop opnieuw in te stellen.

Druk op de “+” en “-”-toetsen om de bereidingstijd te wijzigen.

Ga voor het wijzigen van de vermogensstand als volgt te werk:

Druk op de **OK-toets** om het vermogen te kunnen wijzigen. De Vermogensindicator begint te knipperen.

Druk op de “+”- en “-”-toetsen om het vermogen te wijzigen.

Druk op de **OK**-toets om te bevestigen. De nieuwe vermogensstand wordt geregistreerd.

### Een bereiding stopzetten

Om het bereidingsproces stop te zetten, draait u de **Functieknop** op nul of drukt u tweemaal op de **Stop-toets**.

### Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u een geluidssignaal en verschijnt er END op het display.

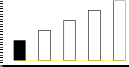
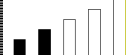
Als u het bereidingsproces beëindigt heeft, draai de functieknop en de thermostaat dan op nul.

**Algemene aanwijzingen om te ontdooien**

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

# Ontdooien

Om voedsel te ontdooien dient u de magnetronfunctie en een van onderstaande vermogensstanden te kiezen:

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Ontdooien / Warm houden	200 W
	Ontdooien	400 W

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt) naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

## Tabellen en richtlijnen

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x omkeren
	200	4-5	5-10	1 x omkeren
	500	10-12	10-15	2 x omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	2 x omkeren
	500	10-14	20-30	3 x omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x omkeren
	500	9-12	15-20	2 x omkeren
Gevogelte (stukken)	250	5-6	5-10	1 x omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x omkeren
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x omkeren
Visfilet	200	4-5	5-10	1 x omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x omkeren
	500	8-11	15-20	2 x omkeren
Fruit	200	4-5	5-10	1 x omkeren
	300	8-9	5-10	1 x omkeren
	500	11-14	10-20	2 x omkeren
Brood	200	4-5	5-10	1 x omkeren
	500	10-12	10-15	1 x omkeren
	800	15-17	10-20	2 x omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

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

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

**Prik** vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met schil of **vel** (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) de schil of het vel door, zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.

Controleer alvorens een schaal of pot te gebruiken of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).

Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.

Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetron op te warmen.

Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig is. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.

**Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.

Sluit **plastic zakken niet** met metalen knijpers, maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of het een **minimumtemperatuur van 70 °C** bereikt.

Tijdens het kookproces kan er op het glas van de deur waterdamp ontstaan die eventueel kan gaan druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich vooral voordoet als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

Gebruik voor het opwarmen van vloeistoffen **serviesgoed met een grote opening**, zodat de stoom makkelijk kan ontsnappen.

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

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

### **Koken met de magnetron...**

Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:

Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd

Half de hoeveelheid » halve tijd

2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.

Vloeibaar voedsel warmt sneller op.

4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.

5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt dan automatisch met werken. De magnetron gaat pas verder, als u de deur sluit.

6. Afdgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

## Koken met de magnetron

### Tabellen en richtlijnen – Groenten koken

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt) naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	In schijven snijden.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Afdekken.
Erwten & wortels	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken.
Diepgevroren wortels	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken.
Prei	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken.
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken.

### Tabellen en richtlijnen – Vis bereiden

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt) naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

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

Gebruik voor een goed grill resultaat het bij de oven geleverde rooster.

## **BELANGRIJKE INSTRUCTIES:**

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

# Koken met de grill

## Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Vis	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Aanwijzingen
<b>Vis</b>			
Zeebaars	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en op smaak maken.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	
<b>Vlees</b>			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de bereidingstijd is verlopen.
<b>Overige</b>			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd het roosteren in het oog.
Broodjes roosteren	2 stuks	5-10	Houd het roosteren in het oog.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid. Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen. De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele

uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

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

Als de helft van de tijd is verlopen, controleert u de bereiding en keert u het voedsel eventueel om.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren.

## Tabellen en richtlijnen – Magnetron + Grill

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

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De magnetron kookt en de grill braadt.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt) naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Kip	ca. 1000	Lage en brede vorm	400	35-40	3-5
Gegratineerde uiensoep	2 kopjes van 200 g	Soepkommen	400	2-4	3-5

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

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

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

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

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

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding, tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden gelden bij een koele binnenruimte (het is niet nodig voor te verwarmen).



## Tabellen en richtlijnen - Braden

### Tabellen en richtlijnen - Braden

Soort	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Runderstoof vlees	1000	200	160/170	80/90	10	Bakje zonder deksel
Varkenshaas	500/600	200	180/190	35/40	10	Bakje zonder deksel
Hele kip	100/1200	400	210/220	30/40	10	Bakje met deksel. Borstkant naar boven plaatsen. Niet omdraaien.
Stukken kip	800	400	210/220	25/35	10	Bakje zonder deksel. Stukken met vel naar boven plaatsen. Niet omdraaien.
Eend	1500/1700	200	200/210	70/80	10	Bakje met deksel. Niet omdraaien.

#### Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat, als het gerecht klaar is, dit nog 10 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

Voeg bij mager vlees 2 à 3 eetlepels vocht toe en bij stoofvlees 8 à 10 eetlepels, al naargelang de hoeveelheid vlees.

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

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

#### Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

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

## Tabellen en richtlijnen - Gebak

Soort	Bak	Stand	Temperatuur	Tijd (min)
Notencake	Springvorm	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm	2	150/160	35/45
Fruitcake	Cakevorm met opening in het midden	1	170/190	30/45
Hartige taarten	Springvorm	2	160/180	50/70
Gewoon gebak (Moskovisch gebak)	Springvorm	1	160/170	40/45
Amandelgebakjes	Cakevorm	2	110	35/45
Bladerdeeg	Cakevorm	2	170/180	35/45

**Tips over de bakvormen**

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

**Tips over het bereiden van gebak**

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

**Bereidingssuggesties****Hoe te controleren of het gebak gaar is**

Steek 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

**Het gebak is heel donker**

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

**Het gebak is uitgedroogd**

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

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

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

**Tips om energie te besparen**

Als u meer dan een gerecht klaarmaakt is het aan te bevelen de gerechten na elkaar te bereiden

De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede en volgende gerecht inkort.

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

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

## Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gesproken is het reinigen het enige nodige onderhoud.

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

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

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

**Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.**

### Buitenkant

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

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

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

### Binnenkant

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

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

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

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

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

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

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

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen gemakkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen. Zet een theelepel in de kop om te voorkomen dat het water overkookt.

**Bovenwand van de oven**

**Wacht totdat het grillelement is afgekoeld alvorens de oven te reinigen om brandwonden te voorkomen.**

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

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

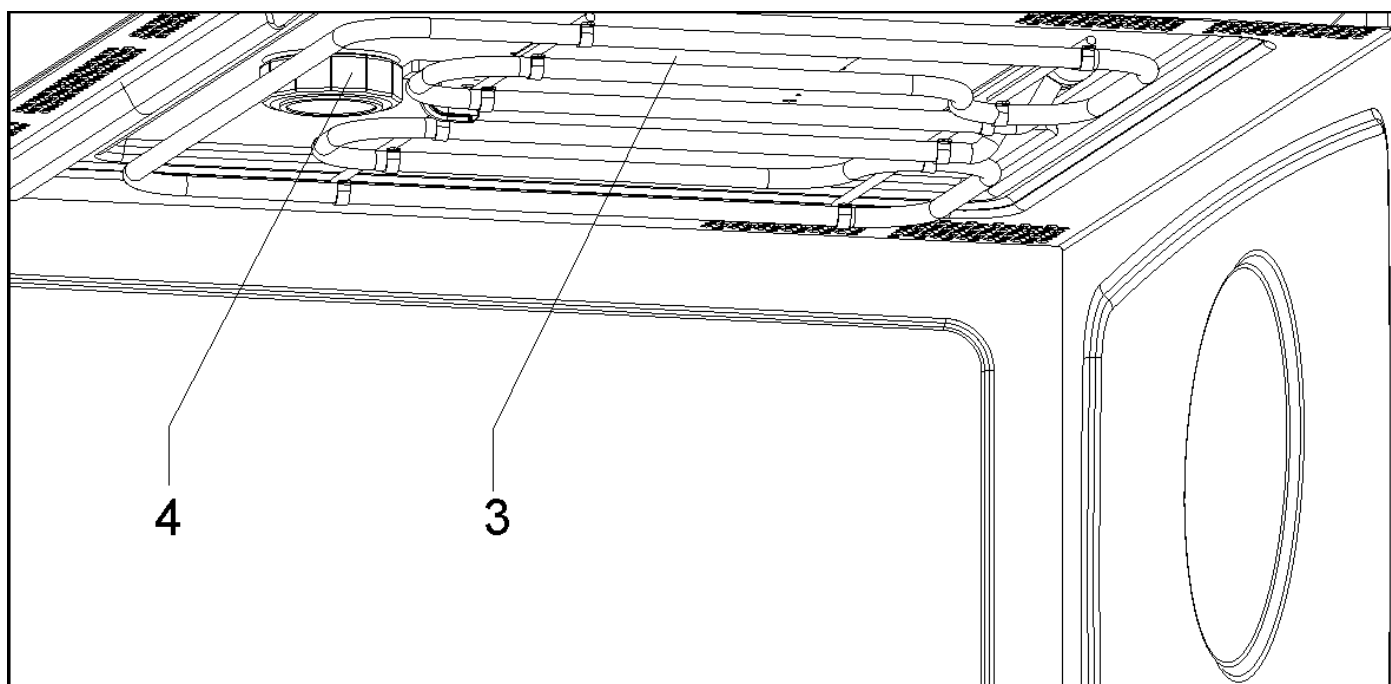
**Verwijder nooit het mica plaatje!**

Het glazen omhulsel van het lampje (4) bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.

**Accessoires**

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

Controleer of de ring en draaiplateau schoon zijn. Schakel de oven niet in zonder de ring en het draaiplateau.



## Wat te doen bij storingen?

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

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

**Het display staat uit!** Controleer of:

- De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).

**Er verschijnt LAMP op het display!**

**Controleer of:**

- Het lampje defect is of het vermogen groter is dan het in het hoofdstuk "Het lampje vervangen" aangegeven vermogen.

**Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:

- De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).

**De oven werkt niet!** Controleer of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De netspanning aanwezig is.
- De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
- Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.

**Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:

- Er vonkontlading in de oven ontstaat door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Het servies met de ovenwanden in contact komt.
- Of er los bestek of keukengerei in de oven ligt.

**Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed heeft gebruikt.
- U de juiste bereidingstijd en vermogensstand heeft gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven heeft geplaatst.

**Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand heeft gekozen.

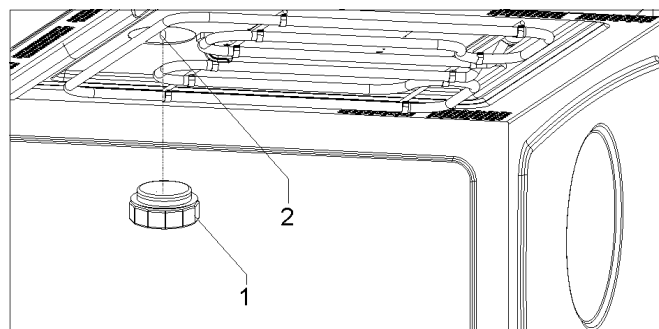
**Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd door. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.

**De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk defect. U kan het apparaat verder gewoon gebruiken.






















### Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

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



## Functiebeschrijving

Functie	Vermogensstanden magnetron	Voedsel
	Magnetron	 200 W Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden.
		 400 W Koken met weinig hitte; rijst koken. Snel ontdooien.
		 600 W Boter smelten. Babyvoeding opwarmen.
		 800 W Groente en voedsel koken. Zorgvuldig koken en opwarmen. Kleine hoeveelheden opwarmen en koken. Delicaat voedsel opwarmen.
		 1000 W Vloeistoffen en kant-en-klare eetwaren koken en snel opwarmen.
	Magnetron + Grill	 200 W Voedsel toasten.
		 400 W Vlees en gevogelte grillen.
		 600 W Pastei en gegratineerde gerechten bereiden.
		 800 W Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan aanbranden.
		 1000 W Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan aanbranden.
	Grill	--- Voedsel grillen.
	Grill + Ventilator	 200 W Vlees en vis grillen.
		 400 W Vlees en vis grillen
		 600 W Gevogelte grillen.
		 800 W Gevogelte grillen.
		 1000 W Aardappelen – diepgevroren, ontdooien en roosteren.
	Convectie	--- Braden en bakken.
	Magnetron + Convectie	200-600 W Snel vlees, vis en gevogelte braden. Cake bakken.

## Specificaties

Spanning AC .....	230-240 V / 50 Hz
Vereist vermogen .....	3400 W
Vermogen grill .....	1500 W
Vermogen convectie.....	1600 W
Vermogen magnetron.....	1000 W
Microgolffrequentie.....	2450 MHz
Afmetingen ommanteling (bxhxd).....	595 × 455 × 542 mm
Afmetingen binnenruimte (bxhxd).....	420 × 210 × 390 mm
Inhoud oven.....	32 ltr

Cher client,

Avant toute chose, merci d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de grande qualité, répondra à toutes vos attentes.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions de ce manuel car elles vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats de votre four à micro-ondes.

**VEUILLEZ CONSERVER LA DOCUMENTATION DU PRÉSENT PRODUIT POUR FUTURE RÉFÉRENCE.**

**Conservez toujours le mode d'emploi à portée de main. Si vous prêtez votre four à micro-ondes, joignez-y également le guide.**

## Protection de l'environnement

### Elimination de l'emballage

**L'emballage porte le symbole « point vert ».**

**Placez tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polystyrène expansé et les films plastiques dans les poubelles prévues à cet effet. Ainsi, vous assurez la réutilisation des matériaux d'emballage.**



### Elimination du matériel usagé

**Conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative au traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électriques ménagers ne doivent pas entrer dans les systèmes normaux d'élimination des déchets solides urbains.**

**Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération des matériaux de composition et les taux de recyclage et d'éviter tout danger éventuel pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée d'une croix en diagonale doit apparaître sur tous ces produits afin de rappeler aux utilisateurs l'obligation de réaliser une collecte séparée de ces produits.**

**Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou leur point de vente pour obtenir des informations sur les lieux de dépôt appropriés pour leurs appareils électriques ménagers usagés.**

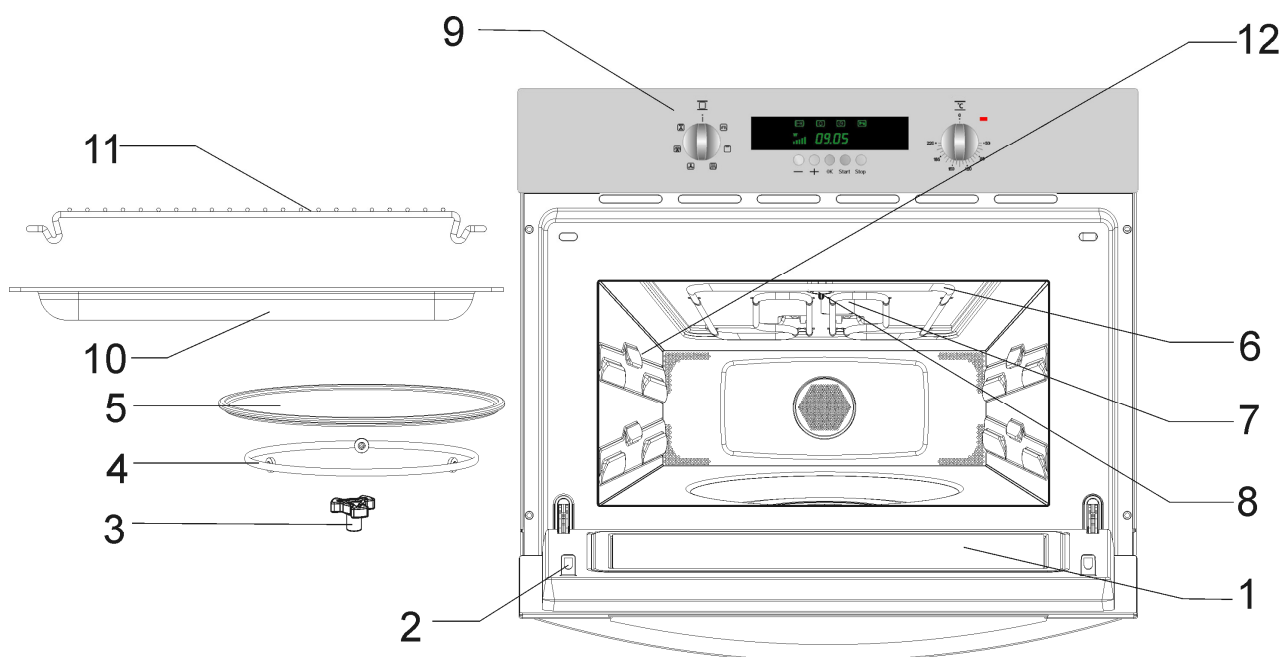
**Avant de vous séparer de votre appareil, veillez à le rendre inutilisable en retirant le cordon électrique, en le coupant et en le jetant.**

# Table des matières

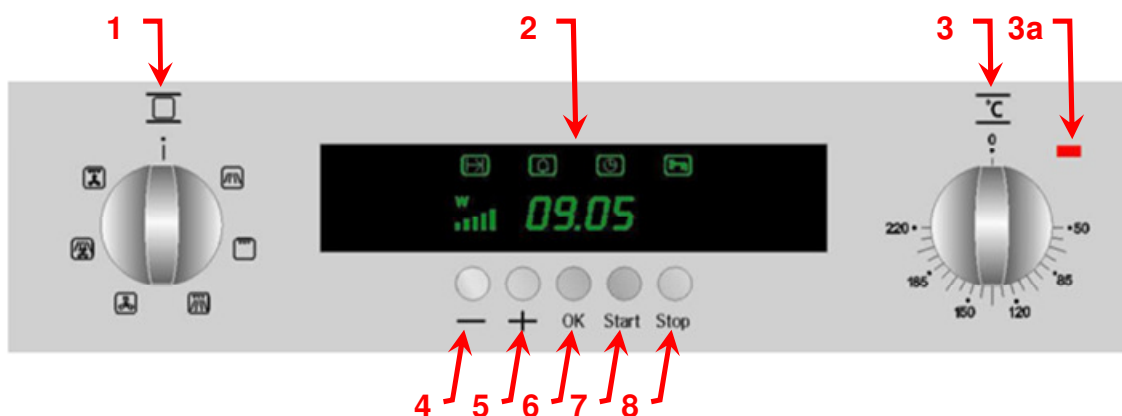
<b>Description de votre four</b> .....	<b>31</b>
<b>Quel type de plats puis-je utiliser ?</b> .....	<b>32</b>
Fonction micro-ondes .....	32
Fonctions Gril et Air chaud .....	32
Fonctions combinées.....	32
Récipients et papier en aluminium.....	32
Coverches .....	32
<b>Instructions d'installation</b> .....	<b>34</b>
Avant l'installation.....	34
Après l'installation.....	34
<b>Sécurité des micro-ondes</b> .....	<b>35</b>
<b>Les avantages des micro-ondes</b> .....	<b>37</b>
<b>Réglages de base</b> .....	<b>38</b>
Réglage de l'heure .....	38
Cacher/afficher l'heure .....	38
Verrouillage de sécurité.....	38
Minuteur.....	39
<b>Fonctions de base</b> .....	<b>40</b>
Micro-ondes.....	40
Gril.....	40
Micro-ondes + gril.....	41
Air chaud .....	41
Micro-ondes + Air chaud.....	42
Gril + ventilateur .....	42
<b>Lorsque le four fonctionne</b> .....	<b>43</b>
Interruption d'un cycle de cuisson .....	43
Modification des paramètres.....	43
Annulation d'un cycle de cuisson.....	43
Fin d'un cycle de cuisson.....	43
<b>Décongélation</b> .....	<b>44</b>
Instructions générales pour la décongélation .....	44
<b>Cuisson au four à micro-ondes</b> .....	<b>46</b>
<b>Cuisson au gril</b> .....	<b>48</b>
<b>Tableaux et suggestions</b> .....	<b>51</b>
<b>Nettoyage et entretien du four</b> .....	<b>53</b>
Surface frontale .....	53
Intérieur du four .....	53
Paroi supérieure du four .....	54
<b>Que faire en cas de non fonctionnement du four ?</b> .....	<b>55</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>56</b>
<b>Installation</b> .....	<b>57</b>



# Description de votre four



- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. – Vitre du four             | 7. – Protection en mica    |
| 2. – Fermetures                | 8. – Ampoule               |
| 3. – Coupleur                  | 9. – Panneau des commandes |
| 4. – Anneau tournant           | 10. – Plaque en verre      |
| 5. – Plateau tournant          | 11. – Grille rectangulaire |
| 6. – Élément chauffant du gril | 12. – Supports latéraux    |



- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. – Sélecteur de fonction    | 5. – Bouton « + »  |
| 2. – Affichage                | 6. – Bouton « OK » |
| 3. – Sélecteur de température | 7. – Bouton Marche |
| 3a. – Voyant de thermostat    | 8. – Bouton Arrêt  |
| 4. – Touche « - »             |                    |

## Quel type de plats puis-je utiliser ?

### Fonction micro-ondes

Pour la fonction micro-ondes, n'oubliez pas que les surfaces métalliques renvoient les micro-ondes. Le verre, la porcelaine, l'argile, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

De ce fait, **les casseroles et plats en métal ou les récipients contenant des pièces ou des décorations métalliques ne peuvent être utilisés dans un micro-ondes**. Les plats en verre et en argile avec des **décorations ou des éléments métalliques** (ex : le cristal au plomb) ne peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes.

Les **matériaux idéaux pour les fours à micro-ondes sont le verre, la porcelaine ou l'argile réfractaire, ou encore le plastique résistant à la chaleur**. Les plats en verre ou en porcelaine très fins ne doivent être utilisés que brièvement (pour le réchauffage par exemple).

Les aliments chauds transmettent la chaleur aux plats, qui peuvent devenir très chauds. Il est donc recommandé de toujours utiliser une **manique!**

### Comment tester les plats que vous souhaitez utiliser ?

Placez le plat que vous voulez utiliser dans le four pendant 20 secondes à la puissance de micro-ondes maximale. Après ce laps de temps, s'il est froid et seulement légèrement chaud, il convient pour cette utilisation. Toutefois, s'il chauffe beaucoup ou provoque des arcs électriques, il ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes.

### Fonctions Gril et Air chaud

Pour la fonction gril, les plats doivent résister à une température d'au moins 300 °C.

Les plats en plastique ne conviennent pas pour une utilisation en mode gril.

### Fonctions combinées

Avec la fonction micro-ondes + gril, les plats utilisés doivent convenir pour une utilisation au micro-ondes comme au gril.

### Récipients et papier en aluminium

Les aliments pré-cuits dans des récipients ou du papier en aluminium peuvent être utilisés dans un micro-ondes si les points suivants sont respectés :

- Tenez compte des recommandations du fabricant indiquées sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas dépasser 3 cm de hauteur ou entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimale de 3 cm**). Tout couvercle ou fermeture en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez le plat-gril, placez le récipient dans une assiette en porcelaine. Ne placez jamais le récipient directement sur le plat-gril !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments uniquement par le haut. En cas de doute, il est préférable de n'utiliser que des plats à micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour renvoyer les micro-ondes pendant le processus de décongélation. Les aliments délicats tels que la volaille ou la viande hachée peuvent être protégés d'une chaleur excessive en couvrant les extrémités/contours.
- **Important** : Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité car cela pourrait provoquer des arcs électriques.

### Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre ou en plastique, ou encore du film plastique car :

1. Cela évitera une évaporation excessive (notamment sur de longs temps de cuisson).
2. Les temps de cuisson seront plus courts.
3. Les aliments ne sècheront pas.
4. Les arômes seront préservés.

Les couvercles doivent être munis de trous ou d'ouvertures afin de ne pas créer de pression. Les sachets en plastique doivent également être ouverts. Les biberons ou pots pour bébés et les récipients similaires ne doivent être réchauffés que sans leur couvercle/fermeture, sinon ils pourraient éclater.

## Quel type de plats puis-je utiliser ?

### Tableau des récipients

Le tableau ci-dessous vous donnera une indication générale du type de récipients adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement Type de récipient	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + gril
	Décongélation / réchauffage	Cuisson		
<b>Verre et porcelaine 1)</b> Usage domestique, non résistant au feu, compatibles lave-vaisselle.	oui	oui	non	non
<b>Porcelaine émaillée</b> Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
<b>Porcelaine, grès 2)</b> Non émaillés ou émaillés sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
<b>Plats en argile 2)</b> Émaillés Non émaillés	oui non	oui non	non non	non non
<b>Plats en plastique 2)</b> Résistant jusqu'à 100 °C Résistant jusqu'à 250 °C	oui oui	non oui	non non	non non
<b>Films plastiques 3)</b> Film plastique alimentaire Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
<b>Papier, carton, papier parchemin 4)</b>	oui	non	non	non
<b>Métal</b> Papier aluminium Emballages aluminium 5) Accessoires (plat gril)	oui non non	non oui non	oui oui oui	non oui oui

1. Sans rebords dorés ou argentés et pas de cristal au plomb.
2. Respectez les instructions du fabricant !
3. N'utilisez pas de clips métalliques pour fermer les sachets. Percez les sachets. N'utilisez que du film pour couvrir les aliments.

4. N'utilisez pas de plats en papier.
5. Uniquement des récipients en aluminium peu profonds sans couvercle/fermeture. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

## Avant l'installation

**Assurez-vous que la tension** indiquée sur la plaque d'identification correspond bien à la tension de la prise murale que vous comptez utiliser.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ; retirez également les matériaux d'emballage comme l'élément en polystyrène blanc tenant le plateau tournant.

**N'enlevez jamais la protection en mica** située sur la paroi supérieure de l'intérieur du four ! Cette protection empêche les graisses et les particules alimentaires d'endommager le générateur de micro-ondes.

**Important !** Il est possible que la surface frontale du four soit couverte d'un **film protecteur**. Avant la première utilisation du four, retirez soigneusement ce film, en commençant par l'intérieur.

**Assurez-vous que le four ne présente aucun dommage, quel qu'il soit.** Vérifiez que la porte du four ferme correctement et que l'intérieur de la porte et la partie avant de l'ouverture du four ne sont pas endommagés. En cas de dommages, contactez le service technique.

**N'UTILISEZ PAS LE FOUR** si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si le four ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi un choc. Contactez le service technique.

Placez le four sur une surface lisse et stable. Le four doit être installé loin de toute source de chaleur, de tout poste de radio ou de télévision.

**Lors de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec de la moisissure ou des objets tranchants à l'arrière du four. Des températures élevées peuvent endommager le câble.**

**Important : une fois le four installé, assurez-vous que la fiche du four est accessible.**

## Après l'installation

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

**Si le four est installé de manière permanente, un technicien qualifié devra se charger de l'installation. Dans ce cas, le four devra être raccordé à un circuit équipé d'un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation minimum de 3 mm entre les contacts.**

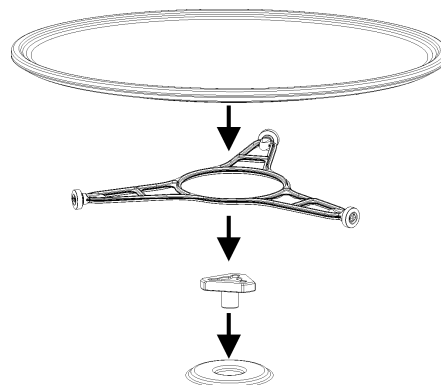
**IMPORTANT : LE FOUR DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

**Le fabricant et les détaillants déclinent toute responsabilité** pour les dommages pouvant être causés à des personnes, des animaux ou des biens si les instructions d'installation ne sont pas respectées.

**Le four fonctionne uniquement** lorsque la porte est correctement fermée.

Après la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires, en suivant les instructions de nettoyage précisées dans la section « Nettoyage et entretien du four ».

Placez le support de plateau tournant au centre de la cavité du four et installez le coupleur du plateau tournant et le plateau tournant par dessus, en veillant à ce qu'ils s'emboîtent. Lors de chaque utilisation du four, le plateau tournant et ses accessoires doivent être à l'intérieur et correctement installés. **Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.**



**Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.**

## Sécurité des micro-ondes

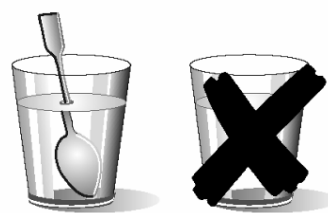


- **Important** : N'utilisez pas la plaque de cuisson en fonction micro-ondes ou combinée.
- **Important !** Ne laissez jamais le four sans surveillance, en particulier si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matière combustible. Ces matériaux peuvent être carbonisés et prendre feu. **RISQUE D'INCENDIE !**
- **Important !** En cas de fumée ou de flamme, maintenez la porte fermée afin d'étouffer le feu. Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.
- **Important !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ou des boissons alcoolisées dans le micro-ondes. **RISQUE D'INCENDIE !**
- **Important !** Ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser facilement.
- **Important !** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques seraient réduites, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, à moins qu'elles n'aient été conseillées ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne devront pas être laissés sans surveillance près de l'appareil, de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- **Important !** Si le four dispose d'une fonction combinée (micro-ondes avec d'autres moyens de cuisson), les enfants ne devront pas être autorisés à utiliser le four sans la surveillance d'un adulte en raison des fortes températures générées.
- **Important !** Le four ne peut être utilisé si :
  - La porte n'est pas fermée correctement.
  - Les charnières de la porte sont endommagées.
  - Les surfaces de contact entre la porte et le four sont endommagées.
  - La vitre du four est endommagée.
  - Des arcs électriques se forment fréquemment à l'intérieur du four, même si aucun objet métallique ne s'y trouve.
- Le four **ne devra à nouveau être utilisé** qu'après avoir été entretenu par un technicien du service technique.

- Pendant son fonctionnement, l'appareil devient chaud. Attention : ne touchez pas les éléments chauffants du four.
- **Important** : Des pièces accessibles du four peuvent chauffer pendant le fonctionnement de celui-ci. Tenez les enfants éloignés.
- N'utilisez pas de nettoyeurs très abrasifs ou de grattoirs métalliques agressifs pour nettoyer la vitre du four car ils pourraient rayer la surface et briser la vitre.

### Attention !

- **Ne réchauffez jamais des aliments ou boissons pour bébés dans des biberons ou des pots dont la tétine ou le couvercle n'a pas été enlevé(e). Après avoir réchauffé les aliments, mélangez ou secouez-les bien afin que la chaleur soit répartie uniformément. Contrôlez la température des aliments avant de les donner à votre enfant. RISQUE DE BRÛLURES !**
- Pour éviter de chauffer excessivement ou brûler les aliments, il est primordial de ne pas choisir de longues périodes de cuisson ou des puissances trop élevées **lorsque vous réchauffez des aliments en petite quantité**. Par exemple, un petit pain peut brûler après 3 minutes si la puissance sélectionnée est trop élevée.
- Pour faire griller du pain, utilisez uniquement la fonction gril et surveillez continuellement le four. Si vous utilisez une fonction combinée pour faire griller du pain, il prendra feu en très peu de temps.
- Assurez-vous de ne jamais coincer les câbles électriques d'autres appareils ménagers dans la porte chaude ou dans le four. L'isolation du câble pourrait fondre. **Danger de court-circuit !**



### Attention lorsque vous chauffez des liquides !

Lorsque des liquides (eau, café, thé, lait, etc.) sont proches du point d'ébullition à l'intérieur du four et qu'ils en sont retirés brutalement, ils peuvent jaillir hors de leur récipient. **RISQUE DE BLESSURES ET DE BRÛLURES !**

Pour éviter ce genre de situation lorsque vous chauffez des liquides, placez une petite cuillère ou un bâtonnet en verre dans le récipient.

**Ce four est conçu exclusivement pour un usage domestique !**

**Utilisez le four uniquement pour la préparation de repas.**

**Évitez d'endommager le four ou de provoquer des situations dangereuses en suivant ces instructions :**

- N'allumez pas le four sans que le **coupleur**, l'**anneau du plateau tournant** et le **plateau** ne soient en place.
- **N'allumez jamais le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.** S'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur, une surcharge électrique pourrait se produire et endommager le four. **RISQUE DE DOMMAGES !**
- **Pour effectuer des tests de programmation du four**, placez un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les **orifices de ventilation**.
- Utilisez uniquement des **plats compatibles** micro-ondes. Avant de placer des plats et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils sont adaptés (voir la section sur les types de récipients).
- **N'enlevez jamais la protection en mica située sur la paroi supérieure de l'intérieur du four !** Cette protection empêche les graisses et les particules alimentaires d'endommager le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** pouvant prendre feu à l'allumage du four à l'intérieur de celui-ci.
- N'utilisez pas le four comme un **garde-manger**.
- **Les œufs avec leur coquille et les œufs durs** ne doivent pas être réchauffés au four à micro-ondes car ils pourraient exploser.
- N'utilisez pas le four pour **frir** des aliments car il est impossible de contrôler la température de l'huile chauffée aux micro-ondes.
- **Afin d'éviter toute brûlure**, utilisez toujours des maniques pour la manipulation des plats

ou des récipients et pour tout contact avec le four.

- **Ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas sur la porte du four.** Cela pourrait l'endommager, et particulièrement dans la zone des charnières. La porte peut supporter un poids maximal de 8 kg.
- **Le plateau tournant et les grilles peuvent supporter un poids maximal de 8 kg.** Pour éviter d'endommager le four, ne dépassez pas ce poids.

**Nettoyage :**

- **Important !** Votre four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement. Tous les résidus d'aliments doivent être nettoyés (voir la section Nettoyage du four). Si le four à micro-ondes n'est pas maintenu propre, sa surface pourrait se détériorer **et cela pourrait réduire la durée de vie du four et même occasionner des situations dangereuses.**
- Les surfaces de contact de la porte (le devant de la cavité et la partie interne des portes) doivent être maintenues propres de façon à garantir le bon fonctionnement du four.
- Observez les instructions relatives au nettoyage dans la section « Nettoyage et entretien du four ».

**Interventions :**

- **Attention – Micro-ondes ! La protection externe du four ne doit pas être retirée.** Il est dangereux pour toute personne non agréée par le fabricant d'effectuer une quelconque réparation ou opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il convient de le remplacer auprès du fabricant, d'un revendeur agréé ou de techniciens qualifiés pour cette tâche et ce, afin d'éviter toute situation dangereuse. Des instruments spécifiques sont, en outre, requis pour cette tâche.
- Les interventions et les travaux d'entretien, notamment sur des pièces sous tension, ne pourront être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant.

## Les avantages des micro-ondes

Dans les fours traditionnels, la chaleur émanant des éléments électriques ou des brûleurs à gaz pénètre dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. De ce fait, une grande quantité d'énergie est perdue pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients alimentaires.

Dans un four à micro-ondes, la chaleur est produite par les aliments eux-mêmes et cette chaleur circule de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, les parois du four ou avec les plats et récipients (s'ils conviennent pour une utilisation au four à micro-ondes), en d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.

Les fours à micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Temps de cuisson réduits ; en général, ils sont jusqu'à 3/4 fois inférieurs au temps nécessaire pour une cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant ainsi le risque de développement de bactéries.
3. Économies d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritionnelle des aliments en raison des temps de cuisson réduits.
5. Faciles à nettoyer.

### Comment fonctionne un four à micro-ondes ?

Dans un four à micro-ondes, une valve à haute tension appelée magnétron convertit l'énergie électrique en énergie micro-onde. Ces ondes électromagnétiques sont conduites à l'intérieur du four par un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur métallique ou au moyen d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans toutes les directions et sont renvoyées par les parois en métal, elles pénètrent ainsi dans les aliments de manière uniforme.

### Pourquoi les aliments chauffent-ils ?

La plupart des aliments contiennent de l'eau et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont soumises à des micro-ondes.

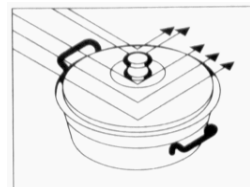
La friction entre les molécules génère de la chaleur qui augmente la température des aliments et les décongèle, les cuit ou les maintient chauds.

Comme la température augmente à l'intérieur des aliments :

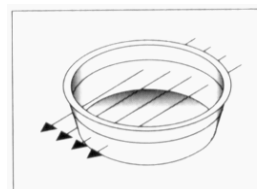
- Ils peuvent être cuits avec peu ou pas de liquides ou de graisses/huiles.
- Décongeler, réchauffer ou cuire au four à micro-ondes est plus rapide que dans un four traditionnel.
- Les vitamines, minéraux et substances nutritionnelles des aliments sont conservés.
- La couleur et l'arôme naturels des aliments sont préservés

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais pas le métal. C'est pourquoi les récipients métalliques ou contenant du métal ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.

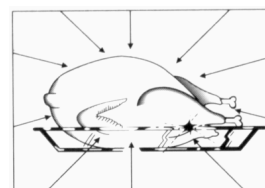
Les micro-ondes sont renvoyées par le métal...



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



... et sont absorbées par les aliments.



## Réglage de l'heure

Si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure affichée n'est pas exacte. Pour régler l'heure, procédez comme suit :



1. Appuyez sur le bouton « + » jusqu'à ce que le voyant d'heure clignote.
2. Appuyez sur le bouton **OK**. Le chiffre des heures clignote (les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires si vous branchez votre four pour la première fois ou après une coupure de courant).
3. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le chiffre des heures.
4. Appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer. Le chiffre des minutes clignote.
5. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler les minutes.
6. Appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer.

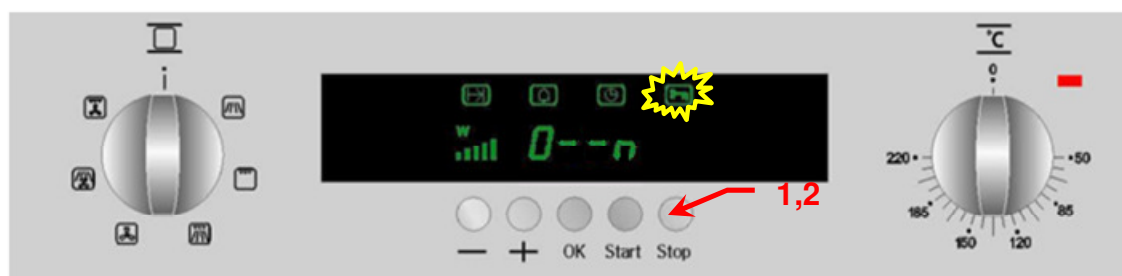
## Cacher/afficher l'heure

Si l'affichage de l'heure vous dérange, vous pouvez le cacher en appuyant simultanément sur les boutons « + » et « - » pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais le reste de l'affichage de l'heure sera caché.

Pour réafficher l'heure, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons « + » et « - » pendant 3 secondes.

## Verrouillage de sécurité

Le four peut être verrouillé (par exemple, pour éviter qu'il ne soit utilisé par des enfants).



1. Pour le verrouiller, maintenez le bouton **Stop** enfoncé pendant 3 secondes. Sur l'affichage, le voyant de **verrouillage de sécurité** s'allume. Si un bouton est pressé, le symbole d'une clé apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionnera pas.
2. Pour déverrouiller, appuyez à nouveau sur le bouton **STOP** pendant 3 secondes.



## Réglages de base

### Minuteur




1. Appuyez sur le bouton « + » jusqu'à ce que le voyant du **minuteur** clignote.
  2. Appuyez sur le bouton **OK**.
  3. Les chiffres clignotent. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps souhaité.
  4. Appuyez sur le bouton **OK**. Le minuteur décomptera jusqu'à zéro et à la fin du temps sélectionné, le four émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le bouton **OK** soit pressé.
- Pour annuler la fonction active du minuteur, répétez les étapes ci-dessus mais en réglant le temps sur zéro.

## Micro-ondes

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




1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Micro-ondes . Le **voyant d'indication de puissance** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le niveau de puissance des micro-ondes souhaité (voir le chapitre Caractéristiques techniques).
3. Appuyez sur le bouton **OK**. Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement et les chiffres** clignotent.
4. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
5. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
6. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

## Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.




1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Gril . Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
3. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
4. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

## Fonctions de base

### Micro-ondes + grill

Utilisez cette fonction pour cuire les lasagnes, la volaille, les pommes de terre et les ragoûts.




1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Micro-ondes + grill . Le **voyant d'indication de puissance** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le niveau de puissance des micro-ondes requis (voir le chapitre Caractéristiques techniques).
3. Appuyez sur le bouton **OK**. Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement et les chiffres** clignotent.
4. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
5. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
6. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

### Air chaud

Utilisez cette fonction pour cuire les gâteaux.




1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Air chaud . Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement** clignote.
2. Placez le sélecteur de **thermostat** sur la température souhaitée.
3. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
5. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

**Observation importante :** Le voyant de thermostat clignote lorsque le four chauffe, ce qui signifie que la température à l'intérieur du four n'a pas encore atteint la température sélectionnée.

## Micro-ondes + Air chaud

Utilisez cette fonction pour cuire rapidement les gâteaux.




1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Micro-ondes + air chaud . Le **voyant d'indication de puissance** clignote.
2. Placez le sélecteur de **thermostat** sur la température souhaitée.
3. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le niveau de puissance des micro-ondes requis (voir le chapitre Caractéristiques techniques).
4. Appuyez sur le bouton **OK**. Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement et les chiffres** clignotent.
5. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
6. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
7. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

**Observation importante :** Le voyant de thermostat clignote lorsque le four chauffe, ce qui signifie que la température à l'intérieur du four n'a pas encore atteint la température sélectionnée.

## Gril + ventilateur

Utilisez cette fonction pour cuire uniformément les gâteaux tout en dorant leur surface.



1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Gril + convection . Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
3. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
4. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

## Lorsque le four fonctionne...

### Interruption d'un cycle de cuisson

Il est possible d'interrompre un cycle de cuisson à tout moment, soit en appuyant sur le bouton **Marche/arrêt**, soit en ouvrant la porte du four.

Dans les deux cas :

- **L'émission de micro-ondes est stoppée immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **reste très chaud. Danger de brûlures !**
- Le minuteur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si nécessaire, à cette étape, il est possible de :

1. Tourner, retourner ou remuer les aliments de façon à assurer une cuisson homogène.
2. Modifier les paramètres du processus.

Pour reprendre le processus, fermez la porte de l'appareil et appuyez sur le bouton **Marche**.

### Modification des paramètres

Il est possible de modifier la fonction et la température lorsque le four fonctionne ou lorsque le processus de cuisson est interrompu en positionnant simplement le sélecteur approprié sur le nouveau réglage.

Il est possible de modifier la fonction et la température lorsque le four fonctionne ou lorsque le processus de cuisson est interrompu en positionnant simplement le sélecteur approprié sur le nouveau réglage.

Pour modifier le temps de fonctionnement, appuyez simplement sur les boutons « + » et « - ».

Pour modifier la puissance, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton **Ok** pour modifier la puissance. Le voyant de puissance se met à clignoter.
- Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour modifier la puissance.
- Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Le nouveau niveau de puissance est appliqué.

### Annulation d'un cycle de cuisson

Pour annuler le processus de cuisson, tournez le **sélecteur de fonction** jusqu'à zéro ou appuyez deux fois sur le bouton **Arrêt**.

### Fin d'un cycle de cuisson

Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four émet un signal sonore et **END** apparaît sur l'affichage.


Si vous avez terminé le processus de cuisson, placez le sélecteur de fonction et le thermostat sur zéro.


**Instructions générales pour la décongélation**

1. Lors de la décongélation, utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique compatible).
2. La fonction de décongélation selon le poids et les tableaux se réfère à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez les aliments uniformément dans le récipient.
4. Répartissez les aliments dans le four du mieux que vous pouvez. Les pièces de poisson ou les pilons de poulet les plus épais doivent être tournés vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates des aliments avec du papier aluminium. Important : Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec l'intérieur de la cavité du four car cela pourrait provoquer des arcs électriques.
5. Les portions épaisses d'aliments doivent être tournées plusieurs fois.
6. Répartissez les aliments congelés aussi uniformément que possible car les portions minces et fines décongèlent plus rapidement que les parties épaisses et larges.
7. Les aliments gras tels que le beurre, le fromage fondu et la crème ne doivent pas être décongelés complètement. S'ils sont conservés à température ambiante, ils seront prêts à servir en quelques minutes. Pour de la crème complètement congelée, si vous trouvez des petits morceaux de glace à l'intérieur, mélangez-les bien avant de servir.
8. Placez la volaille sur une assiette retournée de telle sorte que le jus de viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette afin qu'il ne sèche pas trop.
10. Tournez les aliments régulièrement.
11. Retirez les aliments congelés de leur emballage et n'oubliez pas d'enlever toutes les attaches métalliques. Pour les récipients qui ont contenu les aliments au congélateur et qui peuvent aussi être utilisés pour le réchauffage et la cuisson, il suffit simplement de retirer le couvercle. Dans tous les autres cas, placez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Le liquide résultant de la décongélation, notamment de la volaille, doit être jeté. En aucun cas ces liquides ne doivent entrer en contact avec d'autres aliments.

# Décongélation

Pour décongeler des aliments, sélectionnez la fonction Micro-ondes et l'un des niveaux de puissance suivants :

	Décongélation	400 W
---	---------------	-------

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongélation / maintien au chaud	200 W

Le tableau ci-dessous montre les différents temps de décongélation et de repos (afin de garantir une répartition uniforme de la température des aliments) pour les différents types et poids d'aliments, et fournit quelques recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (min)	Temps de repos (min)	Recommandation
Portions de viande, de veau, bœuf, porc	100	2-3	5-10	Tournez une fois
	200	4-5	5-10	Tournez une fois
	500	10-12	10-15	Tournez deux fois
	1000	21-23	20-30	Tournez deux fois
	1500	32-34	20-30	Tournez deux fois
	2000	43-45	25-35	Tournez trois fois
Ragoût	500	8-10	10-15	Tournez deux fois
	1000	17-19	20-30	Tournez trois fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Tournez deux fois
	500	10-14	20-30	Tournez trois fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Tournez une fois
	500	9-12	15-20	Tournez deux fois
Volaille (portions)	250	5-6	5-10	Tournez une fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Tournez deux fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Tournez trois fois
Filet de poisson	200	4-5	5-10	Tournez une fois
Truite	250	5-6	5-10	Tournez une fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Tournez une fois
	500	8-11	15-20	Tournez deux fois
Fruits	200	4-5	5-10	Tournez une fois
	300	8-9	5-10	Tournez une fois
	500	11-14	10-20	Tournez deux fois
Pain	200	4-5	5-10	Tournez une fois
	500	10-12	10-15	Tournez une fois
	800	15-17	10-20	Tournez deux fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage fondu	250	6-8	10-15	
Crèmes	250	7-8	10-15	

**Important ! Lisez la section « Sécurité des micro-ondes » avant d'utiliser votre micro-ondes.**

Suivez ces recommandations lorsque vous utilisez votre micro-ondes :

- Avant de réchauffer ou de cuire des aliments à **peau** (ex : pommes, tomates, pommes de terre, saucisses), **piquez-les** afin qu'ils n'éclatent pas. Coupez les aliments avant de commencer à les préparer.
- Avant d'utiliser un récipient ou un plat, assurez-vous qu'il est adapté au micro-ondes (voir la section sur les types de récipients).
- Lorsque vous cuisez des aliments contenant très peu d'humidité (ex : **décongélation du pain**, fabrication de pop-corn, etc.), l'évaporation est très rapide. Le four fonctionne ainsi comme s'il était vide et les aliments peuvent brûler. Dans ce cas, le four et le récipient peuvent être endommagés. Vous devez donc régler le temps de cuisson juste nécessaire et surveiller attentivement le processus de cuisson.
- Il n'est pas possible de réchauffer de grandes quantités d'huile (**friture**) au micro-ondes.
- Retirez les **plats tout prêts** de leurs récipients car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant des plats.
- **Si vous disposez de plusieurs récipients**, tels que des tasses par exemple, placez les uniformément sur le plateau tournant.
- Ne fermez pas les **sachets plastiques** avec des clips métalliques. Utilisez plutôt des clips en plastique. Piquez les sachets plusieurs fois afin que la vapeur puisse s'échapper facilement.
- Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments, veillez à ce qu'ils atteignent **une température d'au moins 70°C**.
- Pendant la cuisson, de la **vapeur** peut se former sur la vitre du four et commencer à goutter. Ceci est normal et pourra se remarquer encore davantage si la température de la pièce est basse. Cela n'affecte en rien le bon fonctionnement du four. Une fois la cuisson terminée, essuyez l'eau de condensation.

- Lorsque vous réchauffez des liquides, utilisez des **récipients à grande ouverture** afin que la vapeur puis s'évaporer facilement.

Préparez les aliments conformément aux instructions et pensez aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Rappelez-vous que ces valeurs sont données à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliments. Il est conseillé d'ajuster le temps et le niveau de puissance à chaque situation. Selon les caractéristiques précises des aliments, vous pourriez avoir besoin d'augmenter ou de réduire les temps de cuisson ou le niveau de puissance.

### Cuisson au micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de cuisson sera long. Rappelez-vous que :

- Doubler la quantité double le temps.
- Réduire de moitié la quantité réduit le temps de moitié.

2. Plus la température est basse, plus le temps de cuisson sera long.

3. Les aliments contenant beaucoup de liquide chauffent plus vite.

4. La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont bien répartis sur le plateau tournant. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre du plateau, vous pourrez réchauffer différents types d'aliments en même temps.

5. Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment. Le four s'éteindra alors automatiquement. Le micro-ondes ne se remettra en marche que lorsque vous fermerez la porte et appuierez sur le bouton Marche.

6. Les aliments couverts nécessitent un temps de cuisson moins long et conservent mieux leurs propriétés. Les couvercles doivent laisser passer les micro-ondes et disposer de petits trous pour permettre à la vapeur de s'échapper.



## Cuisson au four à micro-ondes

### Tableaux et suggestions – Cuisson des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Indications
Chou-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Coupez-les en rondelles.
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	Laissez-les couverts.
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Pois et carottes	300	100 ml	800	7-9	2-3	Coupez-les en morceaux ou en rondelles. Laissez-les couverts.
Carottes congelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelez et coupez-les en morceaux de taille égale. Laissez-les couverts.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Coupez-les en morceaux ou en rondelles. Laissez-les couverts.
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Laissez-les couverts.
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Laissez-la couverte.

### Tableaux et suggestions – Cuisson du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Cuisez-les couverts. Tournez-les à la moitié du temps de cuisson.
Poisson entier	800	800	2-3	2-3	Cuisez-le couvert. Tournez-le à la moitié du temps de cuisson. Vous pouvez couvrir les bords minces du poisson.
		400	7-9		

Pour une cuisson au gril réussie, utilisez le plat-gril fourni avec le four.

### POINTS IMPORTANTS :

1. Lorsque vous utiliserez le gril à micro-ondes pour la première fois, vous remarquerez une fumée odorante due aux huiles utilisées lors de la fabrication du four.
2. La vitre du four devient très chaude lorsque le gril est en marche. **Tenez les enfants éloignés.**
3. Lorsque le gril fonctionne, les parois de la cavité et le plat-gril deviennent très chauds. Utilisez des maniques.
4. Si le gril est utilisé pendant une période prolongée, les éléments s'éteindront tous seuls temporairement grâce au thermostat de sécurité. Ceci est normal.
5. **Important !** Lorsque vous grillez ou cuisez des aliments dans des récipients, vous devez vérifier que ceux-ci sont adaptés au micro-ondes. Voir la section sur les récipients !
6. Lorsque vous utilisez le gril, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent les éléments et brûlent. Ceci est normal et n'est en aucun cas le signe d'un défaut de fonctionnement.
7. Une fois la cuisson terminée, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires de telle sorte que les résidus alimentaires ne s'incrustent pas.

## Cuisson au grill

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

Poisson	Quantité (g)	Temps (min.)	Indications
<b>Poisson</b>			
Bar	800	18-24	Beurrez légèrement. À la moitié du temps de cuisson, tournez et assaisonnez.
Sardines/grondin	6-8 poissons	15-20	
<b>Viande</b>			
Saucisses	6-8 unités	22-26	Piquez à la moitié du temps de cuisson et tournez.
Hamburgers surgelés	3 unités	18-20	
Travers de porc (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	À la moitié du temps de cuisson, arrosez et tournez.
<b>Autres</b>			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez.
Sandwiches toastés	2 unités	5-10	Surveillez.

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez le plat-gril. Placez-le sur un saladier de telle sorte que l'eau et la graisse puissent s'écouler. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité des aliments, ainsi que de l'état final souhaité. Le poisson et la viande auront un goût incomparable si, avant de les griller, vous les enduisez d'huile végétale, d'épices et d'herbes aromatiques et les laissez mariner pendant quelques heures. N'ajoutez du sel qu'après les avoir grillés.

Pour que les saucisses n'éclatent pas, piquez-les avec une fourchette avant de les griller.

À la moitié du temps de cuisson au grill, vérifiez que la cuisson se passe bien et retournez les aliments si nécessaire.

Le grill convient particulièrement pour la cuisson de fines pièces de viande et de poisson. Les fines pièces de viande n'ont besoin d'être retournées qu'une seule fois, mais les pièces plus épaisses devront être tournées plusieurs fois.

**Tableaux et suggestions – Micro-ondes + grill**

La fonction micro-ondes + grill est idéale pour cuire rapidement les aliments et les dorer en même temps. De plus, vous pouvez aussi faire griller et cuire des aliments recouverts de fromage.

Les micro-ondes et le grill fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le grill fait griller.

Aliment	Quantité (g)	Plat	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min)
Pâtes au fromage	500	Plat peu profond	400	12-17	3-5
Pommes de terre au fromage	800	Plat peu profond	600	20-22	3-5
Lasagnes	Environ 800	Plat peu profond	600	15-20	3-5
Fromage fondu grillé	Environ 500	Plat peu profond	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet fraîches (grillées)	200 chacune	Plat peu profond	400	10-15	3-5
Poulet	Environ 1 000	Plat large et peu profond	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon recouverte de fromage	Bols de 2 x 200 g	Bols à soupe	400	2-4	3-5

Avant de mettre un plat au four à micro-ondes, assurez-vous qu'il est adapté. N'utilisez que des plats et des récipients adaptés au micro-ondes.

Le plat utilisé en fonction combinée doit convenir pour une utilisation au micro-ondes et au grill. Voir la section sur les types de récipients !

Rappelez-vous que ces valeurs sont données à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliments.

Si le temps n'est pas suffisant pour bien dorer les aliments, placez-les sous le grill pendant encore 5 ou 10 minutes.

Veuillez respecter les temps de repos et n'oubliez pas de retourner les pièces de viande.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau tournant pour la cuisson.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables lorsque la cavité est froide (il n'est pas nécessaire de préchauffer le four).

## Tableaux et suggestions – Rôtissage

### Tableaux et suggestions – Rôtissage

Type	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température °C	Temps (min)	Temps de repos (min)	Observations
Ragoût de boeuf	1000	200	160/170	80/90	10	Ne pas mettre de couvercle sur le récipient
Longe de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Ne pas mettre de couvercle sur le récipient
Poulet entier	100/1200	400	210/220	30/40	10	Placer un couvercle sur le récipient. Blanc vers le haut. Ne pas retourner.
Morceaux de poulet	800	400	210/220	25/35	10	Ne pas mettre de couvercle sur le récipient. Placer les morceaux avec la peau vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	200/210	70/80	10	Placer un couvercle sur le récipient. Ne pas retourner.

#### Conseils pour rôtir de la viande

Retournez les morceaux de viande à la moitié du temps de cuisson. Lorsque la viande rôtie est prête, laissez-la reposer pendant 10 minutes dans le four éteint et porte fermée. Ainsi, le jus de viande sera bien réparti.

Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de sauce ou d'un liquide similaire sur la viande maigre et 8 à 10 cuillères à soupe aux ragoûts, selon la quantité de viande.

La température et le temps de rôtissage nécessaires dépendent du type et de la quantité de viande cuite.

Si le poids de la viande à rôtir n'apparaît pas sur le tableau, choisissez les réglages prévus pour le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps de cuisson.

#### Conseils sur les récipients

Vérifiez que les récipients logent dans le four.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon de cuisine sec. Si vous posez ces récipients sur une surface froide ou humide, le verre pourrait se fêler et casser. Utilisez des maniques pour sortir les plats du four.

## Tableaux et suggestions – Gâteaux

Type	Plat	Niveau	Température	Temps (min)
Gâteau aux noix	Moule à charnière	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule à charnière	2	150/160	35/45
Gâteau aux fruits	Moule à savarin	1	170/190	30/45
Tarte salée	Moule à charnière	2	160/180	50/70
Gâteau simple (gâteau de Savoie)	Moule à charnière	1	160/170	40/45
Gâteau aux amandes	Moule à gâteaux	2	110	35/45
Pâte à choux	Moule à gâteaux	2	170/180	35/45

**Conseils sur les plats à gâteaux**

Les plats à gâteaux les plus couramment utilisés sont les moules en métal noir. Si vous prévoyez aussi d'utiliser le micro-ondes, optez pour un plat en verre, en céramique ou en plastique. Ils doivent pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 250°C. Si vous utilisez ce type de plats, vos gâteaux ne seront pas aussi dorés.

**Conseils sur la cuisson des gâteaux**

Les différentes quantités et types de pâtisseries requièrent des températures et des temps de cuisson différents. Essayez d'abord des réglages bas, puis augmentez la température la prochaine fois si nécessaire. À basse température, la cuisson sera plus uniforme. Placez toujours le moule à gâteaux au centre du plateau tournant.

**Suggestions de cuisson****Comment vérifier si le gâteau est bien cuit ?**

Commencez par planter un cure-dents dans la partie supérieure du gâteau 10 minutes après la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne colle pas au cure-dents, le gâteau est prêt.

**Si le gâteau est très foncé sur l'extérieur**

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

**Si le gâteau est très sec**

Faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dents à la fin de la cuisson. Puis, arrosez-le de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, augmentez la température d'environ 10° et réduisez le temps de cuisson.

**Si le gâteau ne se démoule pas une fois retourné**

Laissez refroidir le gâteau pendant 5 à 10 minutes après la cuisson et il se démoulera plus facilement. S'il ne se démoule toujours pas, glissez un couteau tout autour du rebord. La prochaine fois, graissez-bien le moule.

**Conseils pour faire des économies d'énergie**

Lorsque vous préparez plusieurs gâteaux, il est conseillé de les cuire dans le four les uns après les autres, lorsque le four est encore chaud. Cela vous permettra de réduire le temps de cuisson pour les prochains gâteaux.

Il est préférable d'utiliser des moules de couleur noire (peints ou émaillés en noir) car ces moules absorbent mieux la chaleur.

Pour les temps de cuisson prolongés, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin et utiliser la chaleur résiduelle pour achever la cuisson.

## Nettoyage et entretien du four

Normalement, le nettoyage est l'unique entretien requis.

**Important !** Votre four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires nettoyés. Si votre micro-ondes n'est pas maintenu propre, ses surfaces pourraient se détériorer et ainsi **réduire la durée de vie du four et peut-être occasionner une situation dangereuse.**

**Important !** Avant tout nettoyage, éteignez le four. Débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.

**N'utilisez pas de produits d'entretien caustiques ou abrasifs, d'éponges métalliques qui pourraient endommager ou rayer les surfaces, ou d'objets pointus, qui pourraient provoquer des marques indélébiles.**

**N'utilisez jamais d'ustensiles de nettoyage à haute pression ou à jet de vapeur.**

### Surface frontale

En général, un chiffon humide suffit au nettoyage du four. Si l'appareil est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de nettoyage. Essuyez ensuite le four avec un chiffon sec.

**Si le four est équipé d'une surface frontale en aluminium,** utilisez un produit à vitres et un chiffon doux qui ne laisse ni fibres, ni peluches. Essuyez la surface de part et d'autre, sans exercer de pression.

Débarrassez immédiatement le four de toute tâche de tartre, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent être corrosives.

Ne laissez pas entrer d'eau dans le four.

### Intérieur du four

Après chaque utilisation du four, nettoyez les parois internes à l'aide d'un chiffon humide car c'est le meilleur moyen d'ôter les éclaboussures ou taches d'aliments collées à l'intérieur.

Pour des taches plus résistantes, utilisez un produit d'entretien non caustique. **N'utilisez pas de bombes aérosols pour four ou d'autres produits abrasifs ou caustiques.**

**Maintenez toujours la porte et la surface frontale du four propres, pour que la porte puisse s'ouvrir et se fermer correctement.**

Assurez-vous que de l'eau n'entre pas par les orifices de ventilation du four.

Enlevez régulièrement le plateau tournant et son support et nettoyez la base de la cavité, notamment lorsque des liquides se sont renversés.

**N'allumez pas le four sans que le plateau tournant et son support ne soient en place.**

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau tournant et allumez le four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à puissance maximale. La vapeur ainsi créée ramollira les saletés et permettra de les nettoyer plus facilement à l'aide d'un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (après avoir cuit du poisson par exemple) s'éliminent facilement. Versez quelques gouttes de jus de citron dans une tasse avec de l'eau. Ajoutez une cuillerée de café dans la tasse pour éviter que l'eau ne bouille. Faites chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes à la puissance maximale des micro-ondes.

## Paroi supérieure du four

**Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que le gril soit froid avant de commencer le nettoyage.**

**La protection en mica (3) située sur la paroi supérieure du four doit toujours rester propre.**

Tous les résidus alimentaires accumulés sur la protection en mica peuvent causer des dommages ou créer des étincelles.

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

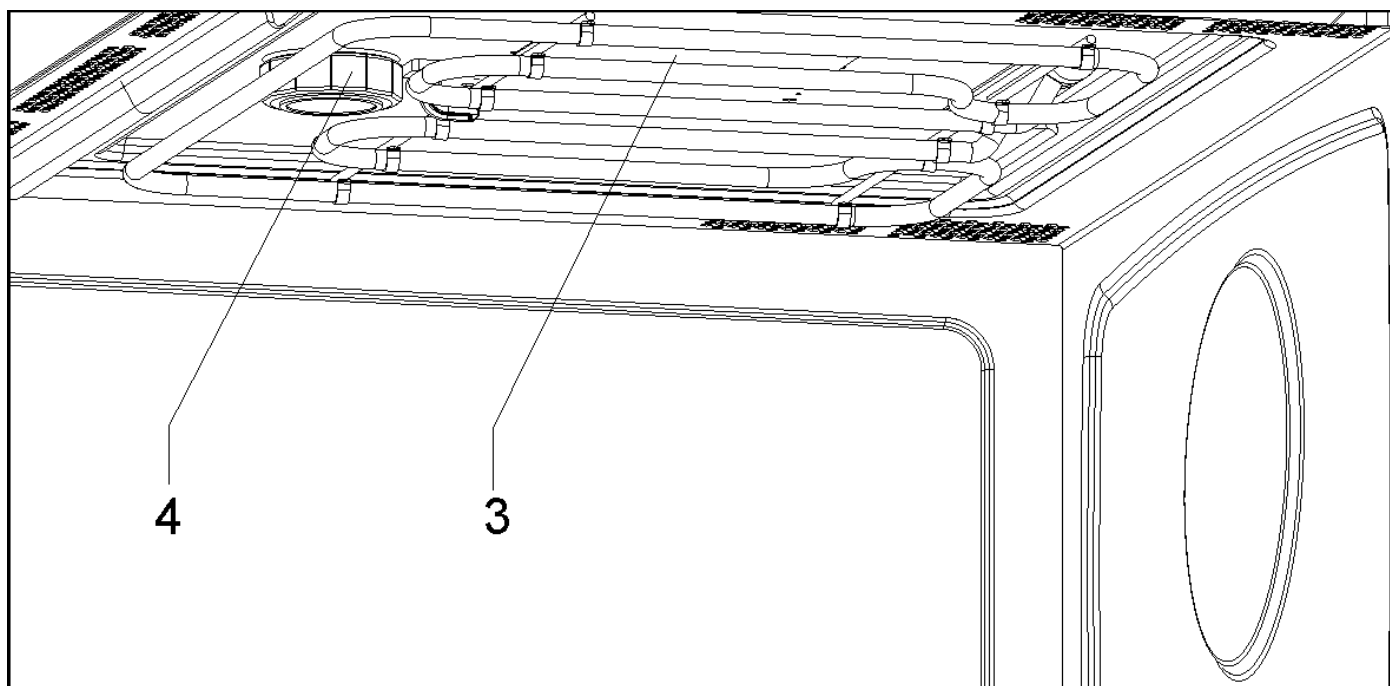
**Pour éviter tout risque, ne retirez jamais la protection en mica.**

Le couvercle de protection en verre de la lampe (4) se situe sur la paroi supérieure du four et se démonte facilement. Il suffit de le dévisser et de le laver avec de l'eau et du produit vaisselle.

## Accessoires

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

Veillez à ce que le plateau tournant et son support soient toujours propres. N'allumez pas le four tant que le plateau tournant et son support ne sont pas en place.





## Que faire en cas de non fonctionnement du four ?

**IMPORTANT !** Tout type de réparation doit impérativement être effectué par un technicien spécialisé. Toute réparation effectuée par une personne non agréée par le fabricant est dangereuse.

Il n'est pas nécessaire de contacter le service technique pour résoudre les problèmes suivants :

- **Rien ne s'affiche !** Vérifiez si :
  - L'indication de l'heure est désactivée (voir section Réglages de base).
- **L'affichage indique LAMP!** Vérifiez si :
  - La lampe est grillée ou si la puissance est supérieure aux spécifications du chapitre « Remplacement de l'ampoule ».
- **Il ne se passe rien lorsque j'appuie sur les boutons !** Vérifiez si :
  - Le verrouillage de sécurité est activé (voir section Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
  - La fiche est correctement insérée dans la prise.
  - Le four est allumé.
  - La porte est bien fermée. La porte doit être fermée et émettre un clic.
  - Des corps étrangers sont présents entre la porte et l'avant de la cavité.
- **Lorsque le four est en marche, j'entends des bruits bizarres !** Vérifiez si :
  - Un arc électrique se produit à l'intérieur du four à cause d'objets métalliques étrangers (voir la section sur le type de récipients).
  - Le récipient touche les parois du four.
  - Des couverts ou des ustensiles de cuisine sont présents dans le four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou ils chauffent trop lentement !** Vérifiez si :
  - Vous avez par mégarde utilisé un récipient métallique.
  - Le réglage du temps de fonctionnement et de la puissance est correct.
  - Les aliments placés dans le four sont plus volumineux ou plus froids qu'à l'habitude.

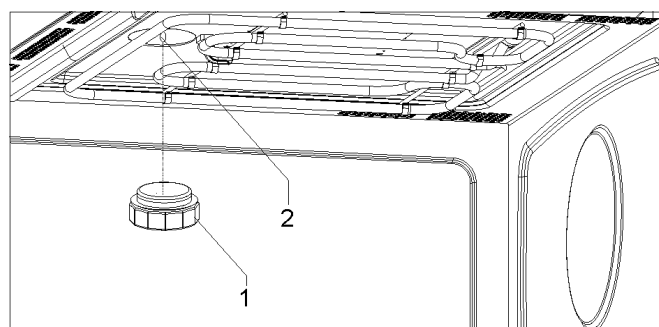
- **Les aliments sont trop chauds, desséchés ou brûlés !** Vérifiez que le réglage du temps de fonctionnement et du niveau de puissance est correct.
- **J'entends des bruits à la fin du processus de cuisson !** Il ne s'agit pas d'un problème. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner un certain temps après que la cuisson se soit achevée. Lorsque la température du four a baissé suffisamment, le ventilateur s'éteint automatiquement.
- **Le four s'allume mais la lumière intérieure ne fonctionne pas !** Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe ait grillé. Vous pouvez continuer à utiliser le four.

### Remplacement de l'ampoule


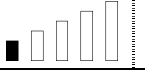
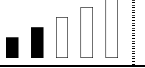




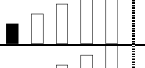
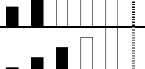





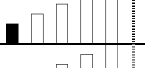
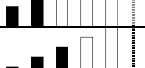


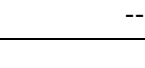


Pour remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

- Coupez l'alimentation électrique du four. Débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.
- Dévissez et retirez le couvercle de protection en verre (1).
- Dévissez l'ampoule halogène (2). **Important ! Il est possible que l'ampoule soit très chaude.**
- Installez une nouvelle ampoule halogène 12 V/10 W. **Important ! Ne touchez pas directement la surface de l'ampoule avec vos doigts car vous pourriez endommager l'ampoule.** Suivez les indications du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le couvercle de protection en verre (1).

Reconnectez l'alimentation électrique du four.



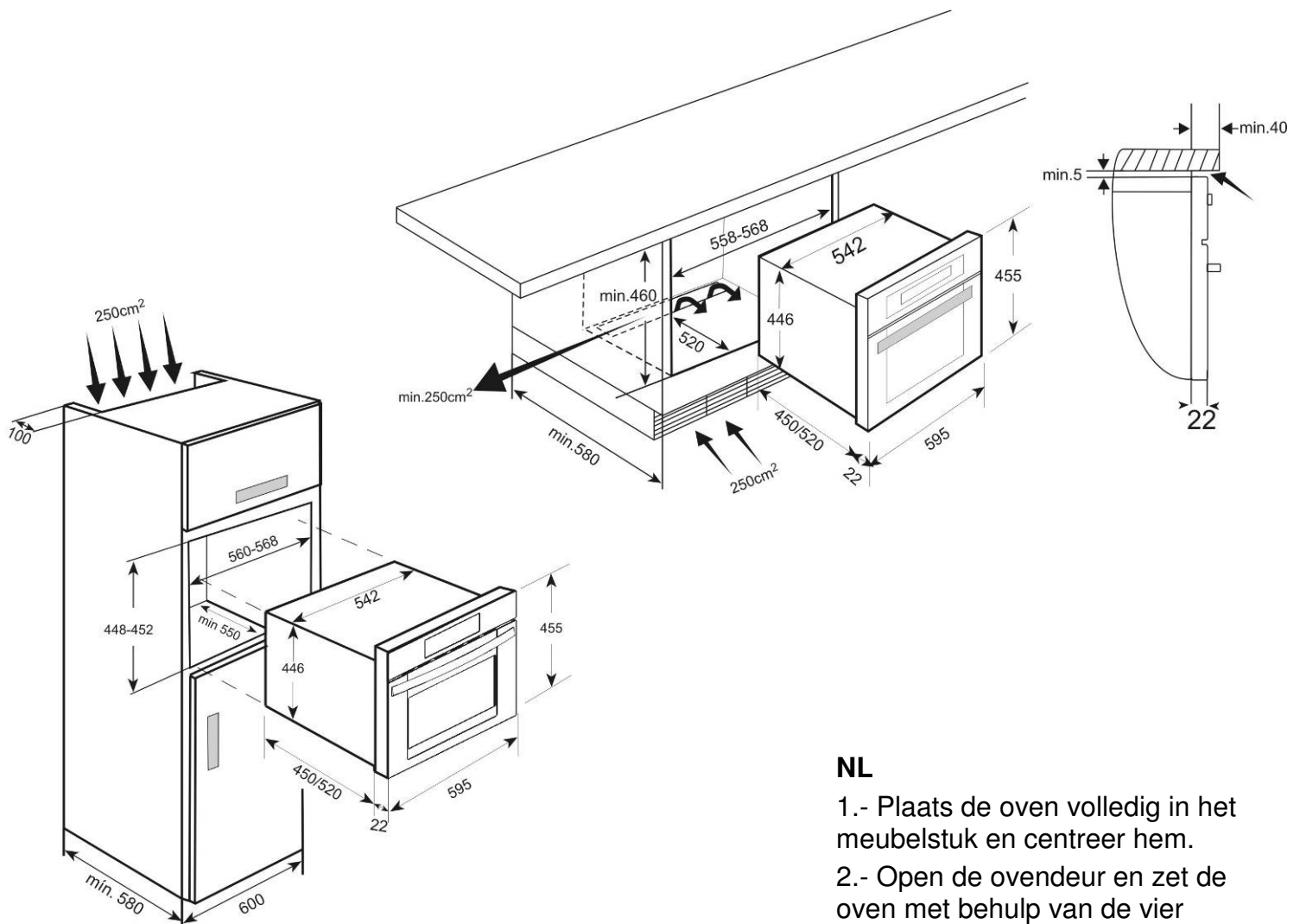
## Description des fonctions

Fonction	Puissance des micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	 200 W Pour décongeler lentement des aliments délicats et maintenir au chaud des aliments.
		 400 W Pour une cuisson à faible chaleur et pour faire bouillir du riz. Pour une décongélation rapide.
		 600 W Pour faire fondre du beurre. Pour réchauffer des aliments pour bébés.
		 800 W Pour cuire des légumes et des aliments. Pour cuire et réchauffer doucement. Pour réchauffer et cuire de petites portions d'aliments. Pour réchauffer des aliments délicats.
		 1000 W Pour cuire et réchauffer rapidement des liquides et des plats précuits.
	Micro-ondes + gril	 200 W Pour toaster des aliments.
		 400 W Pour faire griller de la volaille et de la viande.
		 600 W Pour faire cuire des tartes/tourtes et des plats à gratiner.
		 800 W Utilisez avec précaution : les aliments peuvent brûler.
		 1000 W Utilisez avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	Gril	--- Pour faire griller des aliments.
	Gril + convection	 200 W Pour faire griller de la viande et du poisson.
		 400 W Pour faire griller de la viande et du poisson.
		 600 W Pour faire griller de la volaille.
		 800 W Pour faire griller de la volaille.
		 1000 W Pommes de terre surgelées, décongélation et rôtissage.
	Air chaud	--- Pour rôtir et cuire des gâteaux.
	Micro-ondes + air chaud	200-600 W Pour rôtir rapidement de la viande, du poisson et de la volaille. Cuisson de gâteaux.

## Caractéristiques

- Tension CA ..... 230-240 V/50 Hz
- Puissance requise ..... 3 400 W
- Puissance du gril ..... 1 500 W
- Puissance de l'air chaud ..... 1 600 W
- Puissance de sortie des micro-ondes ..... 1 000 W
- Fréquence des micro-ondes... 2 450 MHz
- Dimensions extérieures (l×h×p) ..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions intérieures (l×h×p) ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four ..... 32 l
- Poids ..... 38 kg

# Installatie/Installation



## NL

- 1.- Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
- 2.- Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven aan het meubelstuk vast, via de gaten in het frame van de oven.

## FR

- 1.- Encastrez entièrement le four dans le meuble en le centrant.
- 2.- Ouvrez la porte et fixez l'appareil au meuble à l'aide des quatre vis fournies. Insérez les vis dans les orifices prévus à cet effet.

