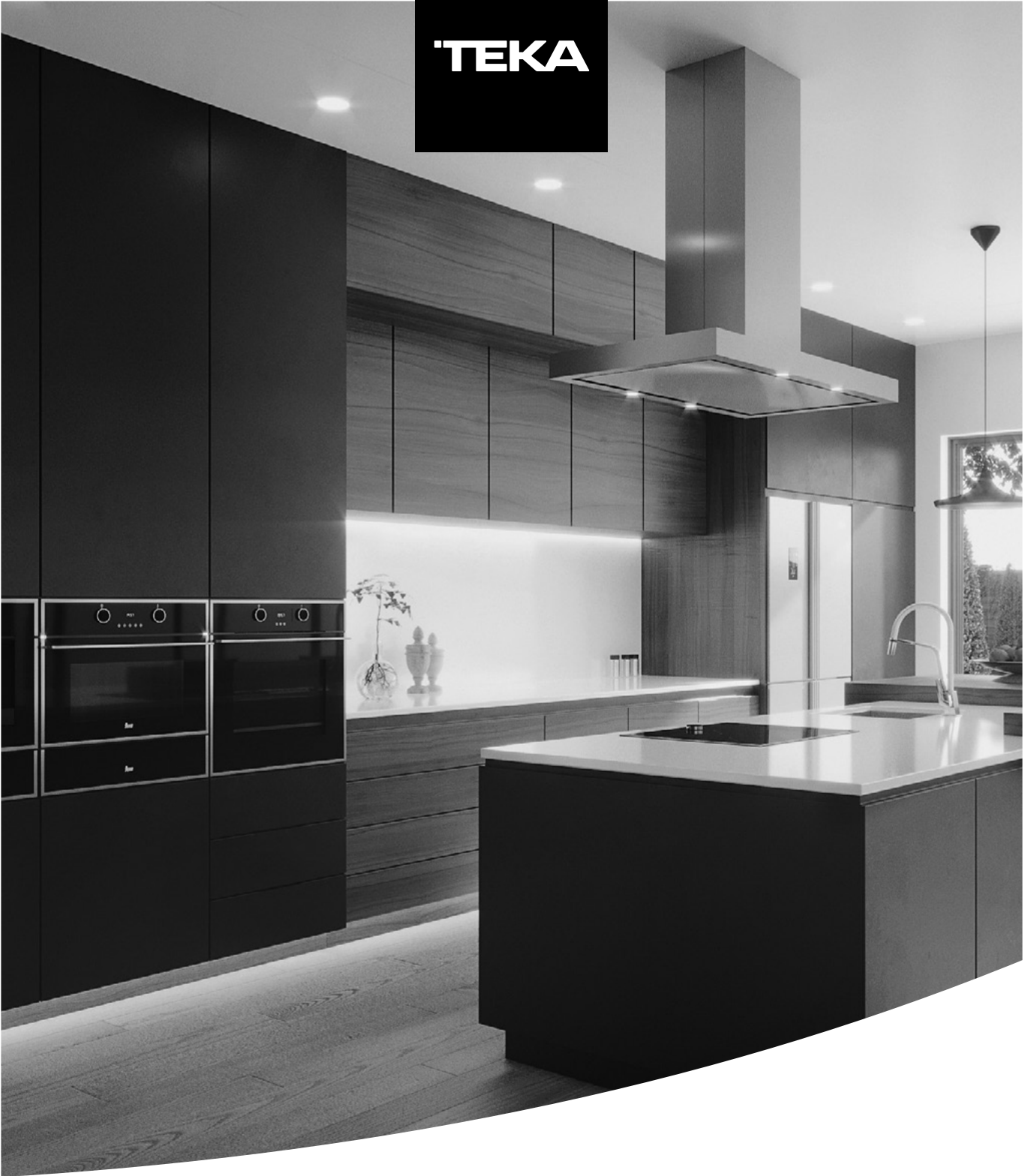




TEKA

User Manual
MS 622 BI

DE FR NL

www.teka.com

DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch. Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten abweichen.

FRANÇAIS



Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

NEDERLANDS



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat.

Afhankelijk van het model, de accessoires kunnen verschillen van die in de beelden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	4	Die Zubereitung in der Mikrowelle...	16
Sicherheit von Kindern und		Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von	
Schutzbedürftigen Personen.....	4	Gemüse.....	16
Allgemeine Sicherheit	5	Tabellen und Anregungen – Fisch	
Installation	7	zubereiten.....	17
Reinigung und Instandhaltung.....	7	Welches Geschirr kann verwendet werden?	17
Service und Reparatur.....	8	Mikrowellenbetrieb.....	17
Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen,		Mikrowellengeschirrtest	18
dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und		Aluminiumbehälter und Alufolie	18
sonstige gefährliche Situationen.....	9	Deckel.....	18
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes	10	Tabelle – Geschirr	18
Funktionsweise des Mikrowellengerätes .	10	Reinigung und Wartung des Geräts	19
Wie sich die Speisen erwärmen	10	Stirnseite	19
Gerätebeschreibung	11	Garraum.....	20
Funktionsbeschreibung.....	11	Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu	
Grundfunktionen	12	tun?	20
Mikrowelle.....	12	Lampenwechsel	21
Während des Betriebs	12	Technische Eigenschaften	21
Kochvorgang unterbrechen	12	Spezifikation	21
Einstellungen ändern	13	Hinweise zum Umweltschutz	21
Kochvorgang abbrechen	13	Installationsanleitung	22
Ende des Kochvorgangs	13	Vor der Installation	22
Auftauen	13	Nach der Installation	22
Allgemeine Hinweise zum Auftauen.....	14	Einbau	62
Kochen mit der Mikrowelle	15		

Sicherheitsinformationen



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

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

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

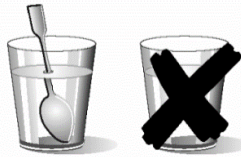
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist,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

Allgemeine Sicherheit

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

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

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



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

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

Installation

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

Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor reinigung und instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig

auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

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

Service und Reparatur

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

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

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

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

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

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

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

Die Vorteile im Überblick:

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

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

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

Wie sich die Speisen erwärmen

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

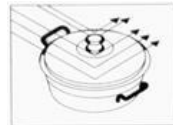
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

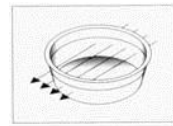
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das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

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

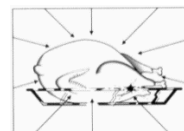
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



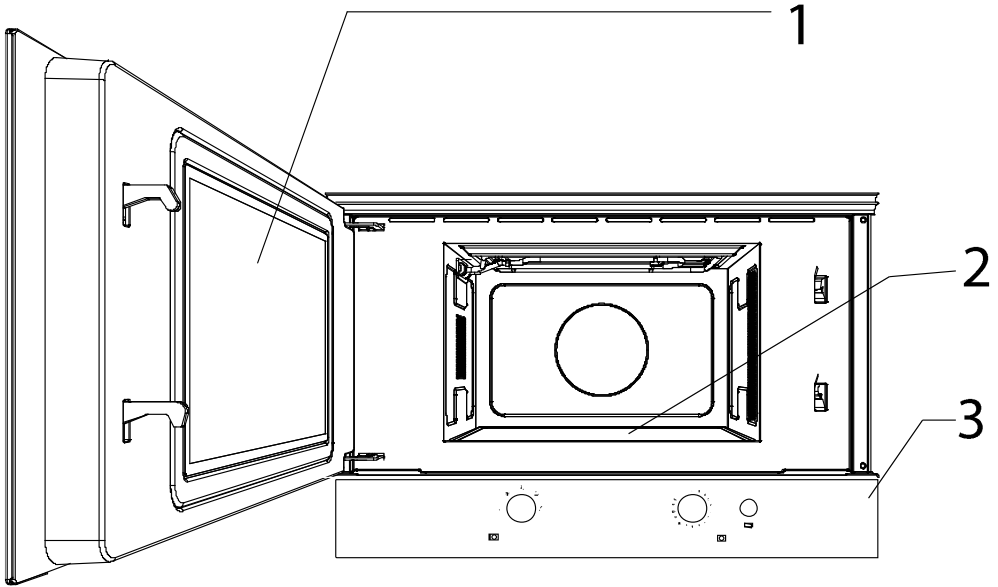
... durchdringen Glas und Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gerätebeschreibung



1. Türglas 3. Bedienfeld
2. Keramikbodenplatte



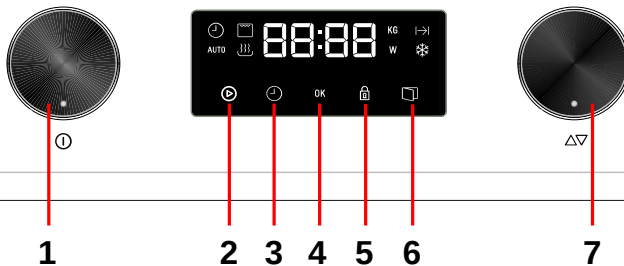
1. Leistungswahlschalter 3. Türöffnungstaste
2. Zeitregler

Funktionsbeschreibung

Symbol	Beschreibung	Leistung	Lebensmittel			
	Warm halten	150W	Schonendes Warm halten	Auftauen	empfindlicher	Speisen,

Symbol	Beschreibung	Leistung	Lebensmittel
	Auftauen	290W	Garen bei niedriger Temperatur, Garen von Reis Schnelles Auftauen
	Niedrig	460W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
	Mittel	650W	Garen von Gemüse und anderen Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von geringen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
	Hoch	800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und anderen Lebensmitteln

Grundfunktionen



Mikrowelle

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

1. Öffnen Sie die Tür, indem Sie die **Türöffnungstaste** drücken, und stellen Sie das Gargut in den Garraum.
- 2 Wählen Sie mit dem **Leistungswahlschalter** gemäß die

gewünschte Leistungsstufe aus (siehe Tabelle „Beschreibung der Funktionen“).

3. Stellen Sie mit dem **Zeitregler** die gewünschte Garzeit ein. Für Garzeiten unter 2 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Garzeit ein und senken Sie diese anschließend auf die gewünschte Garzeit.
4. Schließen Sie die Tür. Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- hört die Strahlung von Mikrowellen auf,
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

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

Schließen Sie die Tür um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

- Die Einstellungen mit den Zeitregler die gewünschte Zeit Einstellen.
- Funktion (mit den Betriebswahlschalter)

Kochvorgang abbrechen

Falls Sie den Garvorgang beenden möchten, drehen Sie den Zeitregler auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und der Zeitregler steht auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Auftauen

Die folgende Tabelle enthält allgemeine Richtwerte für die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten, die abhängig von Art und Gewicht der jeweiligen Speisen erforderlich sind, um eine einheitliche Temperatur des Auftaugutes zu erreichen, sowie zusätzliche Empfehlungen

für das Auftauen unterschiedlicher Nahrungsmittel.

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen	290 W
	Auftauen / Warm halten	150 W

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf die

Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.

7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu

entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Kochen mit der Mikrowelle

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

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr

hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.

- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklammern sondern mit Plastikklammern. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.

- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

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

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	750	9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300	100 ml	750	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	25 ml	750	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Porree	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	750	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	550	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe und Papier lassen die Mikrowellen dagegen ungehindert passieren.

Aus diesem Grund sind **Kochtöpfe und Geschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -verzierung für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen**

Verzierungen und Bestandteilen (z. B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für den Mikrowellenbetrieb sind Glas, feuerfestes Porzellan bzw. Keramik und hitzebeständige Kunststoffe.

Sehr feines und empfindliches Glas bzw. Porzellan sollte nur für kurze Garzeiten (z. B. zum Aufwärmen) verwendet werden.

Heißes Gargut gibt Wärme an das Geschirr ab, das auf diese Weise beim Betrieb sehr heiß werden kann. Verwenden Sie daher immer einen **Ofenhandschuh!**

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie das Geschirr ca. 20 Sek. lang leer bei höchster Leistungsstufe in das Gerät. Bleibt das Geschirr kalt oder erwärmt es sich nur leicht, ist es mikrowellengeeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Aluminiumbehälter und Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder -folie können bei Beachtung folgender Hinweise im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden:

- Beachten Sie die Herstellerempfehlungen auf der Verpackung.
- Aluminiumbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und die Garraumwand nicht berühren (**Mindestabstand 3 cm**). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Garzeit verlängert sich, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Falls Sie sich nicht sicher sind, verwenden Sie am besten nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Alufolie kann verwendet werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschildern. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch können so durch Abdecken

der Flügelenden oder Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.

- **Wichtiger Hinweis:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Wir empfehlen die Verwendung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. -folien. Vorteile:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten).
2. Der Garprozess wird beschleunigt.
3. Die Speisen trocknen nicht aus.
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Löchern oder Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastikbeutel müssen darüber hinaus geöffnet werden. Babyflaschen oder Gläser mit Babybrei und ähnliche Behälter dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden, da sie sonst platzen können.

Die folgende Tabelle gibt einen allgemeinen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Tabelle – Geschirr

Betriebsart Geschirrart	Mikrowellenbetrieb	
	Auftauen / Erwärmen	Garen
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja
Tongeschirr 2) glasiert	ja	ja
nicht glasiert	nein	nein

Geschirrart \ Betriebsart	Mikrowellenbetrieb	
	Auftauen / Erwärmen	Garen
Kunststoff-Geschirr 2) hitzebeständig bis 100°C	ja	nein
hitzebeständig bis 250°C	ja	ja
Kunststoff-Folien 3) Frischhaltefolie	nein	nein
Mikrowellenfolie	ja	ja
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein
Metall Alufolie	ja	nein
Aluschalen 5)	nein	ja

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

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

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

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

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

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

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

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

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

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

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backfensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

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

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

Reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

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

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

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

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

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

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.

- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:

- Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
- das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:

- Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,

- Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.
- **Ich höre Geräusche, wenn die Tür offen ist!** Dies ist kein Problem. Das

Gebläse arbeitet auch, wenn die Tür geöffnet ist.

- **Die Ofentür lässt sich nicht öffnen.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt und die Stromversorgung des Ofens eingeschaltet ist. Die Ofentür öffnet sich nur, wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist.

Lampenwechsel

Bitte den Kundendienst kontaktieren um die Lampe zu wechseln. Dies ist notwendig weil der Ofen deinstalliert werden muss damit die Lampe ersetzt werden kann.

Technische Eigenschaften

Spezifikation

- | | |
|---|---------------------|
| • Wechselspannung..... | (Siehe Typenschild) |
| • Geforderte Leistung | 1550 W |
| • Ausgangsleistung Mikrowelle | 850 W |
| • Mikrowellenfrequenz..... | 2450 MHz |
| • Außenabmessungen (BxHxT). | 595 x 390 x 334 mm |
| • Abmessungen des Garraumes (BxHxT). | 350 x 220 x 280 mm |
| • Fassungsvermögen des Ofens. | 22 l |
| • Gewicht..... | 21,6 kg |

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behälter, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen

Haushaltsgeräte nicht im normalen Abfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen,

um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung

der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Vor der Installation

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

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

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

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

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

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

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des

Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

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

Nach der Installation

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

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

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

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

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

Sommaire

Consignes de sécurité	24	Cuisiner aux micro-ondes	35
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	24	Cuisiner aux micro-ondes.....	36
Sécurité générale.....	25	Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes.....	37
Installation	27	Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson	37
Nettoyage et Maintenance.....	27	Quel type de vaisselle utiliser?.....	37
Entretien et réparation	28	Fonction Micro-ondes.....	37
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes .	29	Testez la vaisselle	38
Les avantages du four micro-ondes.....	30	Couvercles	38
Mode de fonctionnement du four micro- ondes.....	30	Tableau – Vaisselle	39
Comment les aliments chauffent.....	30	Nettoyage et entretien du four.....	39
Description des fonctions	32	Surface avant	40
Fonctions	32	Intérieur du four	40
Micro-ondes.....	32	Que faire en cas de mauvais fonctionnement?.....	40
Pendant le fonctionnement... ..	32	Remplacement des ampoules.....	41
Interruption d'une cuisson	32	Caractéristiques techniques	41
Modification des paramètres.....	33	Spécifications	41
Annuler une cuisson	33	Protection de l'environnement.....	41
Fin d'une cuisson	33	Instructions pour l'installation	42
Décongélation	33	Avant l'installation	42
Indications générales pour la décongélation	34	Après l'installation.....	42
		Dimensions pour l'installation du four.....	62

Consignes de sécurité



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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

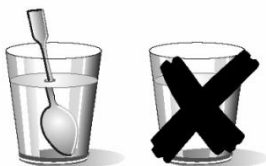
Sécurité générale

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

- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

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

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



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

DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!

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

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

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

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

Installation

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

Nettoyage et Maintenance

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.

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

Entretien et réparation

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

- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

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

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

Les avantages du four micro-ondes

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

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

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

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

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

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

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

Comment les aliments chauffent

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

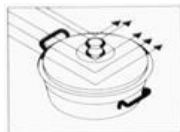
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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

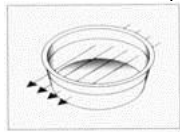
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

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

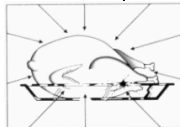
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



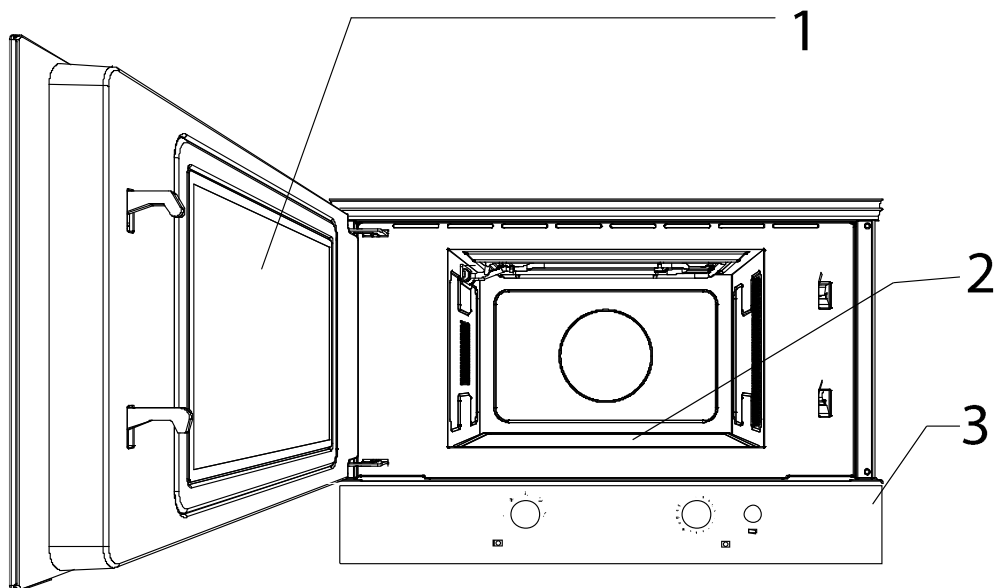
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.

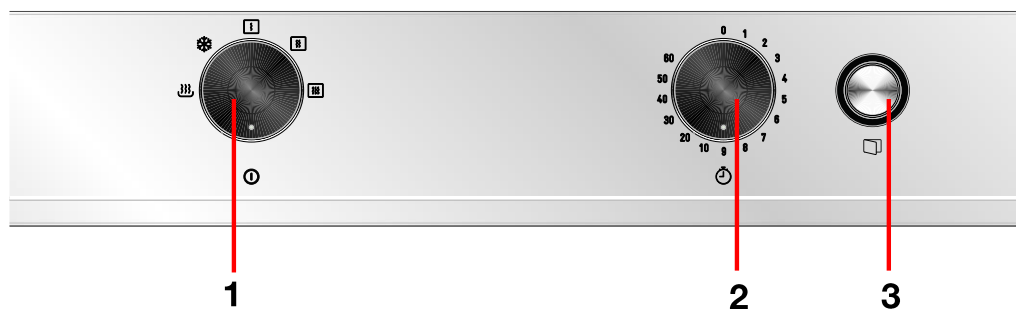


Description du four



1. Porte vitrée
2. Base céramique

3. Panneau de contrôle



1. Bouton de sélection puissance
2. Bouton de minuterie

3. Bouton d'ouverture de porte

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Chauffe-plat	150W	Maintenir des aliments chauds, décongeler lentement des aliments délicats
	Décongélation	290W	Cuire à basse température, faire bouillir du riz Décongeler rapidement
	Minimum	460W	Faire fondre du beurre Réchauffer aliments bébé
	Moyen	650W	Cuire légumes verts et autres aliments Cuire et réchauffer en surveillant Cuire et réchauffer de petites quantités Réchauffer des aliments délicats
	Maximum	800W	Cuire et réchauffer rapidement un liquide ou un aliment

Fonctions

Micro-ondes

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

- 1 **Ouvrir la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture et placer les aliments dans le four.**
- 2 **Sélectionner la puissance** à l'aide du bouton (voir le tableau «Description des Fonctions»).

3. Régler la **Minuterie** sur la durée choisie. Pour une durée inférieure à 2 minutes, tourner le bouton de la **Minuterie** au-delà de la durée puis revenir à la durée souhaitée.
4. Fermer la porte. Le four se met en marche.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le **Bouton d'ouverture de la porte**.

Dans ces deux cas:

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le temporisateur s'arrête et indique le temps de fonctionnement restant.

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. Modifier les paramètres de la cuisson ;
3. Annuler la cuisson, en suivant les indications données dans « Annuler une cuisson »

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Vous pouvez alors:

Modification des paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) seulement quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement,

Tournez le bouton de la minuterie. Le nouveau temps sélectionné est dès lors validé.

2. Pour modifier la puissance :

Tournez le bouton de sélection de puissance sur une nouvelle position. La fonction choisie sera validée dans 30 secondes.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez la minuterie jusqu'à la position zéro.

Décongélation

Le tableau suivant vous fournit des indications pour la décongélation et le temps de repos nécessaires afin de garantir que les aliments atteignent une température uniforme, en fonction de leur type et de leur poids. Il propose aussi des conseils pour la décongélation des différents aliments.

Attention: Quand vous finissez de vous servir du micro-ondes, veuillez à replacer la minuterie sur la position zéro. Dans le cas contraire, quand vous refermerez la porte le four se remettra en marche, ce qui pourrait endommager le micro-ondes s'il était vide.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson le four émet un signal sonore et le bouton de la minuterie se trouve sur la position zéro.

Attention : Quand vous finissez de vous servir du micro-ondes, veuillez à replacer la minuterie sur la position zéro. Dans le cas contraire, quand vous refermerez la porte le four se remettra en marche, ce qui pourrait endommager le micro-ondes s'il était vide.

Position	Power level	Power
	Décongélation	290 W
	Décongélation chauffe-plat	150 W

Aliment	Poids	Temps décongélation	Temps repos	Conseil
Viande, veau, bœuf, porc	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner une fois
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner une fois
	500 g	14-15 min	10-15 min	Retourner deux fois
	700 g	20-21 min	20-25 min	Retourner deux fois
	1 000 g	29-30 min	25-30 min	Retourner deux fois
	1 500 g	42-45 min	30-35 min	Retourner trois fois
Viande en sauce	500 g	12-14 min	10-15 min	Retourner deux fois
	1 000 g	24-25 min	25-30 min	Retourner trois fois

Aliment	Poids	Temps décongélation	Temps repos	Conseil
Viande hachée	100 g	4-5 min	5-6 min	Retourner deux fois
	300 g	8-9 min	8-10 min	Retourner trois fois
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retourner une fois
Saucisse	125 g	3-4 min	5-10 min	Retourner deux fois
	250 g	8-9 min	5-10 min	Retourner une fois
	500 g	15-16 min	10-15 min	Retourner deux fois
Volaille, abats	200 g	7-8 min	5-10 min	Retourner trois fois
	500 g	17-18 min	10-15 min	Retourner une fois
Poulet	1 000 g	34-35 min	15-20 min	Retourner une fois
	1 200 g	39-40 min	15-20 min	Retourner une fois
	1 500 g	48-50 min	15-20 min	Retourner deux fois
Poisson	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner une fois
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner une fois
Truite	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner deux fois
Crevettes	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner une fois
	500 g	12-15 min	10-15 min	Retourner une fois
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Retourner deux fois
	300 g	8-9 min	10-15 min	Retourner une fois
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retourner une fois
Pain	100 g	2-3 min	2-3 min	Retourner deux fois
	200 g	4-5 min	5-6 min	Retourner deux fois
	500 g	10-12 min	8-10 min	Retourner deux fois
	800 g	15-18 min	15-20 min	Retourner trois fois
Beurre	250 g	8-10 min	10-15 min	Tourner une fois, tenir couvert
Fromage blanc	250 g	6-8 min	5-10 min	Tourner une fois, tenir couvert
Crème	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirer le couvercle

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les

plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium.

Important : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.

5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.

9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

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

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

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.

- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.

- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frïre**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la Base céramique.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

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

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du

type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double de la quantité » double du temps
 - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur la Base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la Base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche Start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Chou-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Petits pois et carottes	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Carottes surgelées						
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir.
Poivron	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

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

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le

plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être

utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

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

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

Testez la vaisselle

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

Récipients et papier aluminium

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

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur la Base céramique. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !

- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi : **(SEULEMENT POUR LA FONCTION MICRO-ONDES)**

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

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

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

Tableau – Vaisselle

Type de plat	Mode de fonctionnement	Micro-ondes	
		Décongélation /Réchauffage	Cuisson
Verre et porcelaine 1) Usage domestique, non résistant au feu, peut être mis au lave-vaisselle		oui	oui
Porcelaine vernie Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui
Porcelaine, grès 2) sans vernis ou vernis sans métal		oui	oui
Faïence 2) Avec vernis Sans vernis		oui non	oui non
Plastique 2) Résistant à 100 °C Résistant à 250 °C		oui oui	non oui
Film plastique 3) Film plastique alimentaire Cellophane®		non oui	non oui
Papier, carton, kraft 4)		oui	non
Métal Feuille d'aluminium Emballage d'aluminium 5)		oui non	non oui

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

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

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

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

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

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

Surface avant

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

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

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

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

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

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

Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

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

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

- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.

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

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

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

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

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

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

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

- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.

• **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :

- Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

• **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

• **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement,

vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

• **J'entends du bruit quand la porte est ouverte !** Ce n'est pas un problème. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner lorsque la porte est ouverte.

• **La porte du four ne s'ouvre pas.** Vérifiez que la fiche est correctement branchée dans la prise et que le four est sous tension. La porte du four ne s'ouvre que lorsque le four est branché au secteur.

Remplacement des ampoules

Si l'ampoule a besoin d'être changé, il faut appeler l'assistance technique car le four doit être désinstallé pour faire le remplacement de l'ampoule.

Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise 1300W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 850 W
- Fréquence des micro-ondes..... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur). 595 × 390 × 334 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacité du four..... 22 l
- Poids..... 21,6 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène

expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des Résidus

d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

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

produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

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

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

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

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

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

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

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

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

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

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni

avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

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

Après l'installation

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

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

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

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

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

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

Inhoud

Veiligheidsinformatie.....	44	Koken met de magnetron.....	55
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen.....	44	Koken met de magnetron.....	55
Algemene veiligheid.....	45	Tabellen en suggesties – Groente koken.....	56
Installatie.....	47	Tabellen en suggesties – Vis bereiden.....	56
Reiniging en onderhoud.....	47	Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?.....	57
Onderhoud en reparaties.....	48	Magnetron-functie.....	57
Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden.....	49	Het testen van serviesgoed.....	57
Voordelen van microgolven.....	50	Aluminium bakjes en aluminiumfolie.....	57
Hoe werkt de magnetronoven?.....	50	Deksels.....	57
Waarom wordt het voedsel warm?.....	50	Tabel van ovenschalen.....	58
Beschrijving van de oven.....	51	Reiniging en onderhoud van de oven.....	58
Functiebeschrijving.....	52	Buitenkant.....	59
Basisfuncties.....	52	Binnenkant.....	59
Tijdens de bereiding... ..	52	Wat te doen bij storingen?.....	59
Een bereiding onderbreken.....	52	Het lampje vervangen.....	60
Instellingen wijzigen.....	52	Technische gegevens.....	60
Een bereiding stopzetten.....	53	Specificatie.....	60
Einde van een bereiding.....	53	Aanwijzingen over milieubescherming.....	60
Ontdooien.....	53	Installatie-instructies.....	61
Algemene aanwijzingen om te ontdooien.....	54	Vóór de installatie.....	61
		Na de installatie.....	61
		Afmetingen voor installatie.....	62

Veiligheidsinformatie



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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

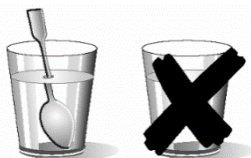
Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

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

Algemene veiligheid

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

- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.



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

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

Installatie

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

Reiniging en onderhoud

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

negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

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

Onderhoud en reparaties

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

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

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

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

Voordelen van microgolven

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

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

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

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

Hoe werkt de magnetronoven?

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

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

Waarom wordt het voedsel warm?

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

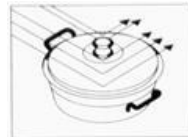
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

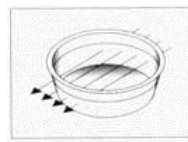
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

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

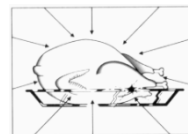
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



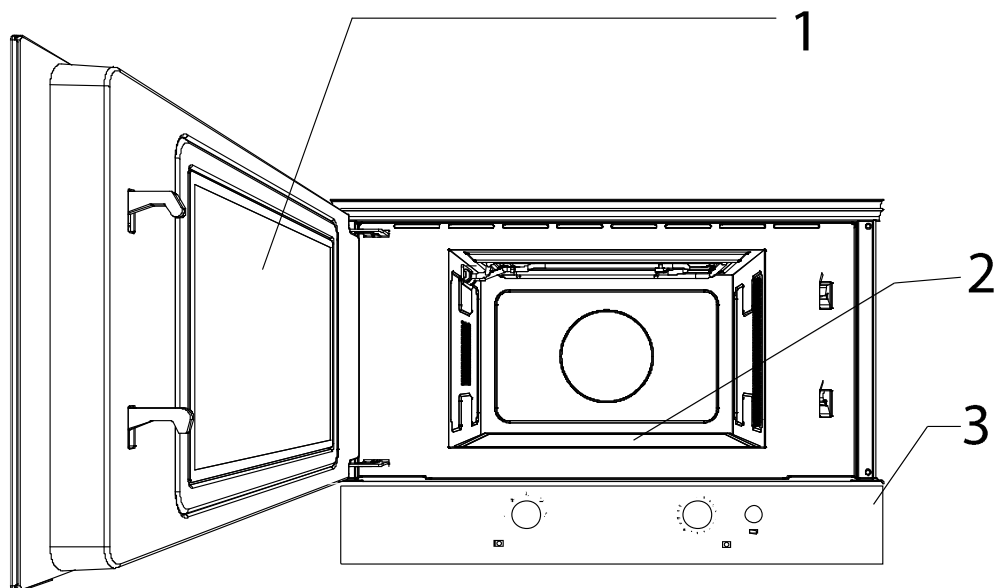
...dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



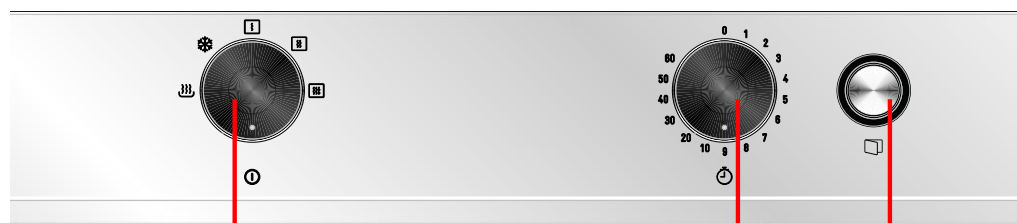
Beschrijving van de oven



1. Deurvenster

3. Bedieningspaneel

2. Keramische grondplaat



1

1. Selectieknop vermogen

2

2. Tijdschakelaar

3

3. Knop Deur openen

Funcatiebeschrijving

Symbool	Beschrijving	Vermogen	Voedselsoorten
	Warm houden	150W	Trage ontdooiing voor delicaat voedsel, warm houden van voedsel
	Ontdooien	290W	Bereiding op lage temperatuur, rijst koken Snelle ontdooiing
	Minimum	460W	Boter smelten Babyvoedsel opwarmen
	Gemiddeld	650W	Groenten en ander voedsel bereiden Voorzichtig bereiden en opwarmen Kleine porties opwarmen en bereiden Delicaat voedsel opwarmen
	Maximum	800W	Snel bereiden en opwarmen van vloeistoffen en ander voedsel

Basisfuncties

Gebruik deze functie voor het bereiden en opwarmen van groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees.

1. Open de deur door op de knop **Deur openen** te drukken en plaats het voedsel in de binnenruimte.
2. Stel de **Selectieknop vermogen** in op de stand die overeenstemt met het

gewenste vermogensniveau (Se tabellen "Beskrivelse af funktioner").

3. Draai de **Tijdschakelaar** naar de gewenste bereidingstijd. Voor bereidingstijden van minder dan 2 minuten, draait u de **Tijdschakelaar** naar een langere tijd en gaat u vervolgens terug tot de gewenste tijd.
4. Sluit de deur. De oven begint te werken.

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de knop **Deur openen** te drukken.

In alle gevallen:

- De magnetron zendt geen warmtestralen meer uit.
- De tijdschakelaar stopt, en het **Tijdschakelaar**—duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kunt dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.

2. De instellingen wijzigen.

3. Annuleer het proces zoals hieronder beschreven

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur.

Instellingen wijzigen

De werkinstellingen (tijd en temperatuur) kunnen alleen worden gewijzigd het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

1. Om de tijd te wijzigen, draai de **Tijdschakelaar Draaiknop**. De nieuwe tijd wordt onmiddellijk geregistreerd.

2. Om de vermogen te wijzigen: draai de Selectieknop vermogen om het nieuwe vermogen wordt onmiddellijk geregistreerd.

Een bereiding stopzetten

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, draai de Tijdschakelaar Draaiknop op NUL staan.

OPGELET: Draai de Tijdschakelaar altijd naar nul als u de oven niet langer gebruikt, anders zal de oven beginnen te werken wanneer u de deur sluit en

beschadigd raken als deze leeg wordt ingeschakeld.

Einde van een bereiding

Aan het einde van het proces zult u een geluidssignaal horen en zal de Tijdschakelaar op NUL staan.

OPGELET: Draai de Tijdschakelaar altijd naar nul als u de oven niet langer gebruikt, anders zal de oven beginnen te werken wanneer u de deur sluit en beschadigd raken als deze leeg wordt ingeschakeld.

Ontdooien

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

Stand	Vermogens niveau	Vermogen
	Ontdooien	290 W
	Ontdooien / Warm houden	150 W

Voedsel	Gewicht	Ontdooitijd	Rusttijd	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, rund- en varkensvlees	100 g	3-4 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	200 g	6-7 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	14-15 min	10-15 min	Tweemaal omdraaien
	700 g	20-21 min	20-25 min	Tweemaal omdraaien
	1.000 g	29-30 min	25-30 min	Tweemaal omdraaien
	1.500 g	42-45 min	30-35 min	Driemaal omdraaien
Gestoofd vlees	500 g	12-14 min	10-15 min	Tweemaal omdraaien
	1.000 g	24-25 min	25-30 min	Driemaal omdraaien
Gehakt	100 g	4-5 min	5-6 min	Tweemaal omdraaien
	300 g	8-9 min	8-10 min	Driemaal omdraaien
	500 g	12-14 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
Worst	125 g	3-4 min	5-10 min	Tweemaal omdraaien
	250 g	8-9 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	15-16 min	10-15 min	Tweemaal omdraaien
Gevogelte, delen van gevogelte	200 g	7-8 min	5-10 min	Driemaal omdraaien
	500 g	17-18 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien
Kippenvlees	1.000 g	34-35 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
	1.200 g	39-40 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien

Voedsel	Gewicht	Ontdooitijd	Rusttijd	Opmerking
Vis	1.500 g	48-50 min	15-20 min	Tweemaal omdraaien
	100 g	3-4 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	200 g	6-7 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
Forel	200 g	6-7 min	5-10 min	Tweemaal omdraaien
Garnalen	100 g	3-4 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	12-15 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Tweemaal omdraaien
	300 g	8-9 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	12-14 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
Brood	100 g	2-3 min	2-3 min	Tweemaal omdraaien
	200 g	4-5 min	5-6 min	Tweemaal omdraaien
	500 g	10-12 min	8-10 min	Tweemaal omdraaien
	800 g	15-18 min	15-20 min	Driemaal omdraaien
Boter	250 g	8-10 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien, afgedekt houden
Kwark	250 g	6-8 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien, afgedekt houden
Room	250 g	7-8 min	10-15 min	Het deksel verwijderen

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 functie hangt af van het gewicht en de tabellen verwijzen naar de ontdooiing van rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatese delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan wegglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel met regelmaat zoals aangegeven in de vorige tabel.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen,

verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.

12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat

het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.

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

Koken met de magnetron

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

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

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

de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

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

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

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

Koken met de magnetron...

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

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

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erwten & wortels,	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Diepgevroren wortels						
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 suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800	3-5	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.
		400	10-12		

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

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

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

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

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

Het testen van serviesgoed

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

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

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

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.

- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het Keramische grondplaat. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

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

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

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

De onderstaande tabel geeft u een algemeen idee van welke soorten ovenschalen geschikt zijn voor verschillende situaties.

Tabel van ovenschalen

Soort ovenschaal	Bereidingsmodus	Magnetron	
		Ontdooien / opwarmen	Bereiden
Glas en porselein 1) Voor huishoudelijk gebruik, niet vuurvast, kan in vaatwasmachine worden gebruikt		Ja	Ja
Geglazuurd porselein Vuurvast glas en porselein		Ja	Ja
Porselein, aardewerk 2) Niet geglazuurd of geglazuurd zonder metalen versiering		Ja	Ja
Serviesgoed van aardewerk 2) Geglazuurd Niet geglazuurd		Ja Nee	Ja Nee
Plastic serviesgoed 2) Warmtebestendig tot 100°C Warmtebestendig tot 250°C		Ja Ja	Nee Ja
Plastic folie 3) Plastic folie voor voedsel Cellofaan		Nee Ja	Nee Ja
Papier, karton, perkament 4)		Ja	Nee
Metaal Aluminiumfolie Verpakkingen van aluminium 5)		Ja Nee	Nee Ja

1. Zonder afwerkingen van bladgoud; geen loodkristal.
2. Neem de instructies van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen clips om zakjes af te sluiten. Maak gaten in de zakjes.

Gebruik folie uitsluitend om het voedsel af te dekken.

4. Gebruik geen papieren borden.
5. Uitsluitend ondiepe schalen uit aluminium zonder deksels/doppen. Het aluminium mag niet in contact treden met de binnenwanden.

Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

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

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

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

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

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

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

Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

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

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

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

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.

- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
 - De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
 - Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

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

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

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

- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:
 - Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
 - Het servies in contact komt met de ovenwanden.
 - Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
 - De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.

- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.
- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.
- **Ik hoor iets als de deur open staat!** Dit is geen probleem. De koelventilator blijft werken als de deur open staat.
- **De ovendeur gaat niet open.** Kijk na of de stekker goed in het stopcontact zit en of de oven aan staat. De ovendeur kan alleen worden geopend als de oven op het stroomnet is aangesloten.

Het lampje vervangen

Als de lamp moet vervangen bellen met de technische bijstand, omdat het noodzakelijk is om het verwijderen van de oven te vervangen.

Technische gegevens

Specificatie

Spanning AC.....	(zie typeplaatje)
Vereist vermogen.....	1300 W
Vermogen magnetron.....	850 W
Microgolffrequentie...	2450 MHz
Afmetingen ommanteling (b×h×d).....	595 × 390 × 334 mm
Afmetingen binnenruimte (b×h×d).....	350 × 220 × 280 mm
Inhoud oven.....	22 ltr
Gewicht.....	21,6 kg

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

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

Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden

afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

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

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de

plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

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

Installatie-instructies

Vóór de installatie

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

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

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

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

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

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

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

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

Na de installatie

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

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

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

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

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

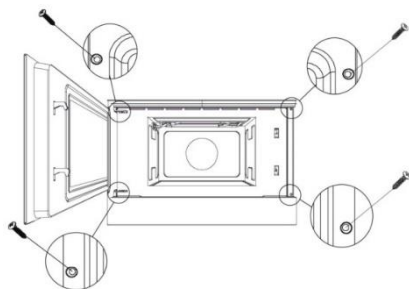
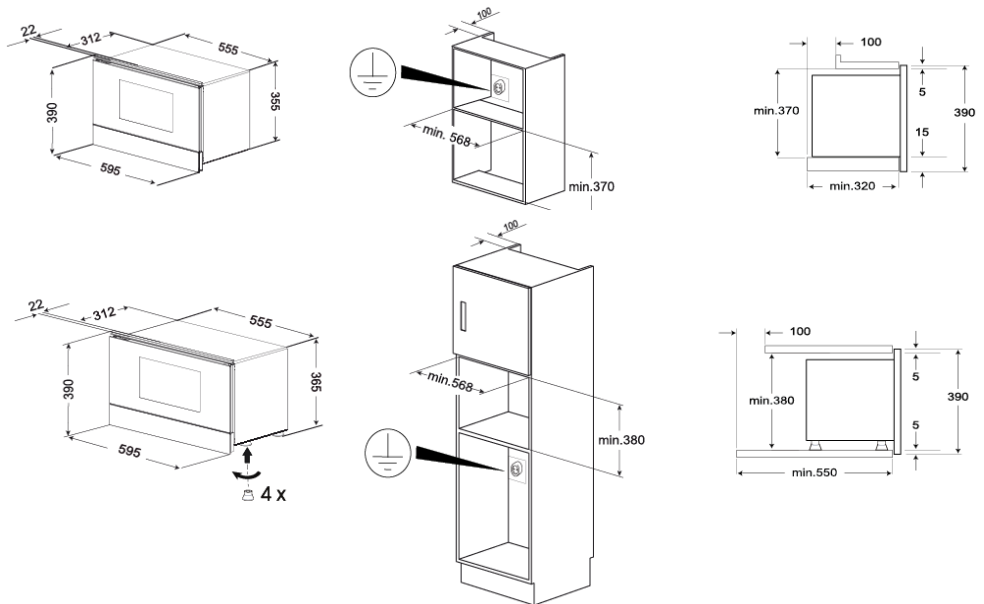
Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

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

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

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

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



DE

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

FR

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

NL

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

TEKA



www.teka.com

1730278-g