

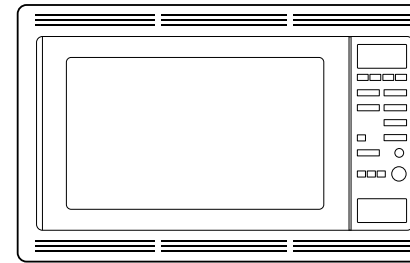
# ATAG

gebruiksaanwijzing

instructions for use

mode d'emploi

Gebrauchsanweisung



MC311E

# ATAG

art.nr. 3930|6910|9927

nederlands

NL BE

english

GB IE

français

BE FR CH LU

Deutsch

DE CH AT LU BE

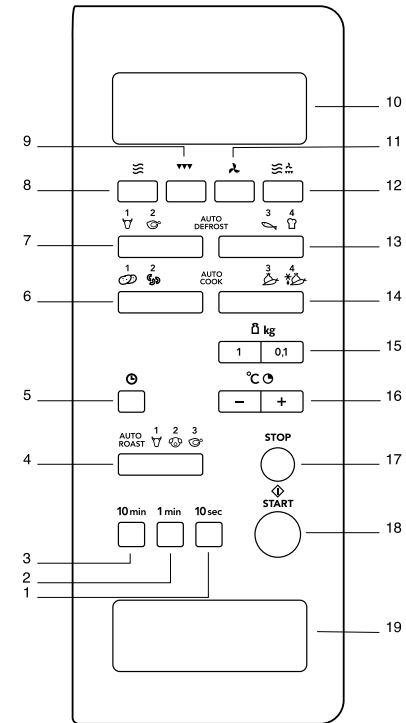
blz. NL 1 - NL 30

page GB 1 - GB 30

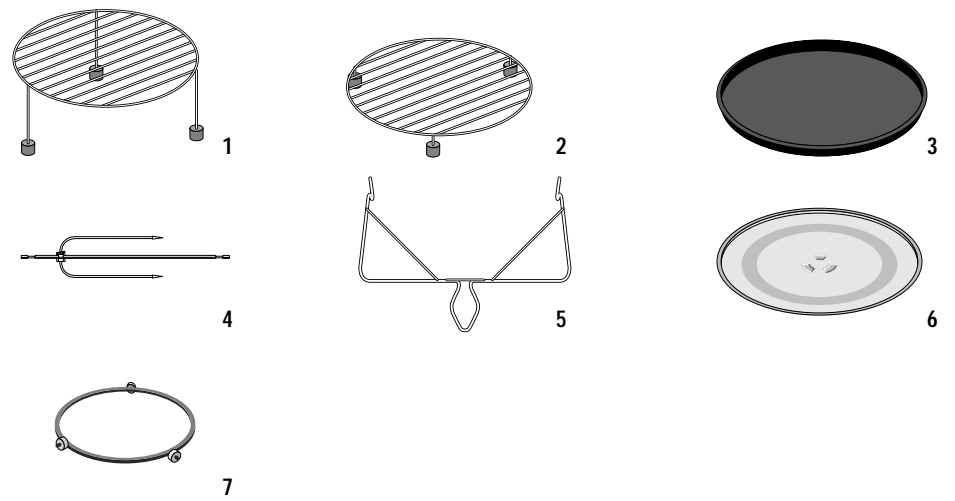
page FR 1 - FR 30

Seite DE 1 - DE 30

# bedieningspaneel / control panel / tableau de commande / Bedienungsblende



## toebehoren / accessories / les accessoires / Zubehör



## toestelbeschrijving

### bedieningspaneel

1. tijdsinstelling (10 sec.)
2. tijdsinstelling (1 min.)
3. tijdsinstelling (10 min.)
4. automatisch grillprogramma met gewichtsinstelling
5. klok
6. automatisch kookprogramma met gewichtsinstelling
7. automatisch ontdooiprogramma met gewichtsinstelling
8. magnetronfunctie
9. grillfunctie
10. display
11. heteluchtfunctie
12. combifunctie
13. automatisch ontdooiprogramma met gewichtsinstelling
14. automatisch kookprogramma met gewichtsinstelling
15. gewichtsinstelling
16. +/- toetsen temperatuurinstelling / tijd bij/af
17. stop / clear
18. start
19. deurontgrendeling

### toebehoren en gebruik

1. rooster hoog: bij combinatiestand en voor grillen van vlakke gerechten.
2. rooster laag: bij combinatiestand, grill en hetelucht.
3. metalen bakplaat: lekbak tijdens het grillen; bakplaat op het lage rooster bij hetelucht.
4. draaispit: bij grill, hetelucht, automatische grillprogramma's en combinatiestand. Altijd samen gebruiken met de metalen bakplaat (zie ook pag. 25 "toebehoren – de grillset").
5. handgreep: voor draaispit
6. glazen draaiplateau: bij magnetronstand; om de roosters en bakplaat op te plaatsen.
7. geleidering: altijd gebruiken onder glazen draaiplateau

## woord vooraf

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en onderhoud van uw toestel.

Als u de informatie doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden van het toestel.

Bewaar dit boekje. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel plezier.

## interactief display

Dit toestel is uitgerust met een interactief display. Nadat u een functie hebt gekozen vertelt het display welke handelingen u vervolgens moet verrichten. De met deze handelingen corresponderende toetsymbolen lichten op.

U kunt dan diè toetsen bedienen waarvan het symbool in het display zichtbaar is. De andere toetsen reageren niet wanneer u er op drukt. Alleen de stoptoets (**STOP**) is dan nog te bedienen.

Met de stoptoets worden alle gekozen instellingen gewist.

## inleiding

Koken in uw nieuwe magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel.

Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

De magnetron laat zich bovendien eenvoudig reinigen.

## inhoudsopgave

inleiding	1
voor uw veiligheid	2
plaatsen	3
elektrische aansluiting	3
algemeen	4
vóór het eerste gebruik	5
waar u op moet letten	6
bediening	8
– klok	8
– magnetron - koken	9
– magnetron - snelstart	10
– magnetron - koken in twee fasen	11
– magnetron - automatisch koken	12
– magnetron - automatisch ontdooien	14
– magnetron - "+" en "-" toetsen	16
– grillen - grillstand	17
– hetelucht - bakken	18
– gecombineerd koken - magnetron en grill	20
– gecombineerd koken - magnetron en grill automatisch	21
– gecombineerd koken - magnetron en hetelucht	23
– op slot - kinderslot	24
toebehoren	25
– de grillset	25
houd uw toestel mooi	27
storingen	28
verpakking en toestel afvoeren	29
technische gegevens	29
wat garandeert ATAG	30
buiten de garantie vallen	30

## voor uw veiligheid

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen.

Dit toestel mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, namelijk het bereiden van eetwaren.

Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.

### **let op:**

Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron derhalve niet door kinderen bedienen.

Uw magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit! Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de oven en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.

Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), het hang- en sluitwerk (defect of los) of de afdichting.

Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlamvatten.

Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact indien iets in de oven vlam vat. Houd de ovendeur dicht.

## plaatsen

Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.

Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de bovenzijde 30 cm ruimte vrij. Houd aan de achterzijde en zijkanten minimaal 10 cm ruimte vrij.

Dek de ventilatieopeningen niet af.

De stelvoetjes mogen niet verwijderd worden.

Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.

Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.

Het toestel kan ook ingebouwd worden. Hiervoor is het inbouwframe RM3..E verkrijgbaar.

## elektrische aansluiting

Voor dit apparaat is een netvoeding vereist van 230 V, 50 Hz wisselstroom.

Het toestel dient altijd geaard te zijn en mag onder geen beding aangesloten worden op een gelijkstroomvoeding.

Plaats het toestel in de buurt van een wandcontactdoos met randaarde.

### hoe werkt de magnetron

Een magnetron is een kooktoestel dat door middel van micro-golven voedsel verhit. Micro-golven zijn elektromagnetische golven, net zoals radio- en tv-golven. Een radio zet deze golven om in geluid. In een magnetron worden de golven omgezet in warmte.

De warmte ontstaat doordat de micro-golven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar heen en ontstaat er wrijving. En wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar).

De magnetron verhit voedsel zeer intensief, omdat de golven direct het voedsel binnendringen. De golven verwarmen dus niet alleen de buitenkant van het gerecht, zoals bij de traditionele manier van koken het geval is, maar dringen er in door. Ten opzichte van de conventionele manier van koken is de bereidingstijd bij kleine hoeveelheden veel korter.

Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.

Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.

Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. Leg het glazen draaiplateau op de geleidering.

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.

Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De oven kan beschadigd raken.

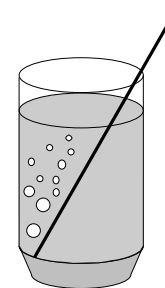
Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte. Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (zie pagina 9, koken). Het water moet na afloop heet zijn.

### let op:

Als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken zet dan een kunststof lepeltje in het kopje.

Het kan gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de oven haalt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt.

Als u kleine hoeveelheden poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding. Mocht er brand in de magnetron ontstaan, houd dan de deur gesloten, schakel de magnetron uit en maak het toestel stroomloos.



## waar u op moet letten

De magnetron is niet geschikt voor:

- Inmaken van voedsel.
- Eieren in de schaal koken, deze spatten uit elkaar door de druktoename.
- Verhitten van frituurolie.

Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.

Vloeistoffen in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.

Verwarm nooit langer dan noodzakelijk is, houdt rekening met het "nagaren".

Gebruik zo weinig mogelijk water bij de voedselbereiding en wees zuinig met zout.

Gerechten halverwege de bereidingstijd roeren of keren.

Prik met een vork of ander puntig voorwerp even in het vel van vlees, kip of vis. Hiermee voorkomt u dat deze gerechten gaan spetteren.

Houd als stelregel aan dat bij gebruik van de magnetron een verdubbeling van de hoeveelheid een verdubbeling van de kooktijd inhoudt.

## waar u op moet letten

Gerechten afdekken voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden.

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.

Niet alle materialen kunnen in de combi-magnetron. In de onderstaande tabel is aangegeven welke materialen u wel en niet kunt gebruiken.

materiaal	magnetron	hetelucht	combinatie	grill
papier	ja	nee	nee	nee
aluminium folie	om af te dekken*	ja	om af te dekken*	ja
huishoudfolie	ja	nee	nee	nee
aluminium bakjes	nee	ja	nee	ja
diepvries / magnetron servies	ja	nee	nee	nee
hittebestendig plastic	ja	nee	nee	nee
ongeglazuurd aardewerk	nee	ja	nee	ja
metalen kookgerei	nee	ja	nee	ja
normaal glas	ja	nee	nee	nee
Pyrex en ander ovenvast glas				
en keramiek	ja	ja	ja	ja
borden met metaalhoudende sierrand	nee	**	nee	**
metalen sluitstrip	nee	ja	nee	nvt
kwikthermometer	nee	ja	nee	ja
afgesloten pot	nee	nvt	nvt	nvt
fles met een nauwe hals	nee	nvt	nvt	nvt
braadzakken	ja	ja	ja	nee

\* Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.

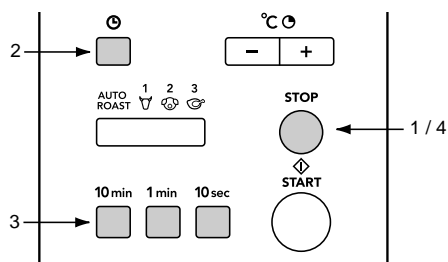
\*\* Raadpleeg bij twijfel de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het kookgerei.

## bediening – algemeen

### klok

De klok loopt zolang de oven op de netspanning is aangesloten. Wanneer er geen tijd is ingesteld, geeft het display "0" weer.

U kunt de klok op een 12-uurs of een 24-uurs instelling afstellen. Tijdens het instellen van de klok knippert er een dubbele punt. De dubbele punt stopt met knipperen als de klok is ingesteld.



### voorbeeld:

U wilt de klok instellen op 13:25 uur.

### klok instellen

1. Druk op **STOP**.

2. Druk op **⏻**.

*Het display geeft "24 H" weer.*

Druk nogmaals op **⏻** als u de klok op de 12-uurs instelling wilt afstellen.

3. Stel het uur in met de **10 min** toets. Houd de **10 min** toets ingedrukt tot "13" in het display verschijnt.

Stel de minuten in met de **1 min** en **10 sec** toetsen.

Houd de **1 min** toets ingedrukt tot "2" in het display verschijnt.

Houd vervolgens de **10 sec** toets ingedrukt tot "5" in het display verschijnt.

4. Druk nogmaals op **⏻**.

*De klok begint te lopen.*

### opmerking

Trek de stekker uit de wandcontactdoos als het display vreemde tekens vertoont.

## bediening – magnetron

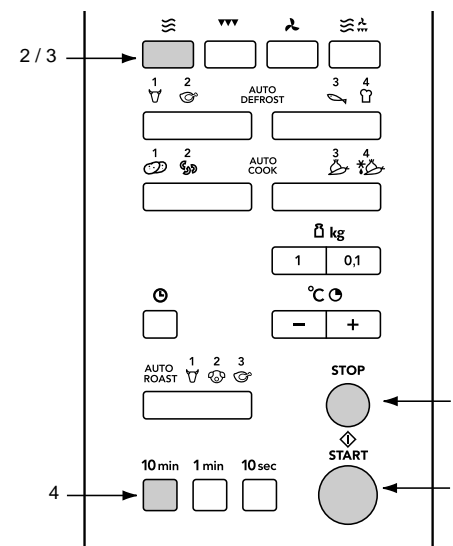
### vermogen

Hoog (100%)	1x
Midden-hoog (80%)	2x
Midden (60%)	3x
Ontdooien (40%)	4x
Ontdooien gevoelig (20%)	5x
Hoog (100%)	6x

### druk op

### koken

U kunt kiezen uit 5 vermogens. U activeert de vermogensfunctie door op te drukken. Hierdoor wordt automatisch het maximale vermogen ingesteld. Vervolgens kunt u het gewenste vermogen kiezen door meermalen op te drukken.



### voorbeeld:

U wilt vis koken op midden vermogen (60%) gedurende 5 minuten en 30 seconden.

1. Druk op **STOP**.

2. Druk op om de magnetronfunctie te selecteren.

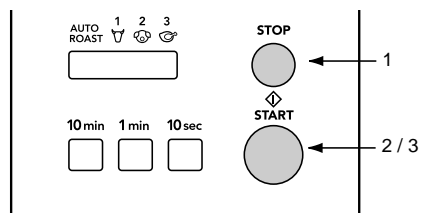
3. Druk 2x op om midden vermogen (60%) in te stellen.

4. Druk 5x op **1 min** en 3x op **10 sec** om een kooktijd van 5 minuten en 30 seconden in te stellen.

5. Druk op **START**.

*De magnetron is ingeschakeld.*

## bediening – magnetron



### snelstart

Met één druk op de starttoets kunt u 30 seconden op maximaal vermogen koken. Door herhaaldelijk op de toets te drukken kunt u de kooktijd in stappen van 30 seconden verlengen. U kunt tot maximaal 10 minuten kooktijd instellen.

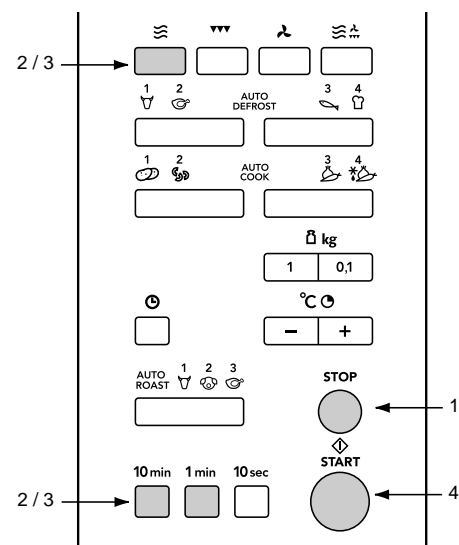
### voorbeeld:

U wilt een gerecht gedurende 2 minuten koken op hoog vermogen.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk op 4x op **START** om een bereidingstijd van 2 minuten op hoog vermogen te in te stellen.
3. U kunt de kooktijd tussentijds verlengen door één of meerdere keren op **START** te drukken.

*De magnetron is ingeschakeld.*

## bediening – magnetron



### koken in 2 fasen

Gedurende het 2-fasen kookprogramma mag de ovendeur geopend worden om het gerecht te controleren. Nadat u de deur hebt gesloten en op start hebt gedrukt, vervolgt het toestel het kookprogramma.

### voorbeeld:

U wilt 5 minuten koken op hoog vermogen (1ste fase) en daarna 13 minuten op midden-laag (40%) vermogen (2de fase):

#### 1ste fase:

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op  $\approx$  om de magnetronfunctie te selecteren

Druk 5x op **1 min** om een kooktijd van 5 minuten in te stellen.

#### 2de fase:

3. Druk 4x op  $\approx$  om een magnetronvermogen van 40% in te stellen.

Druk 1x op **10 min** en 3x op **1 min** om een kooktijd van 13 minuten in te stellen.

### opmerking

U kunt het kookprogramma onderbreken door 1x op **STOP** te drukken.

Sluit de deur en druk op **START** om verder te gaan.

Druk 2x op **STOP** om het programma te wissen.

4. Druk op **START**.

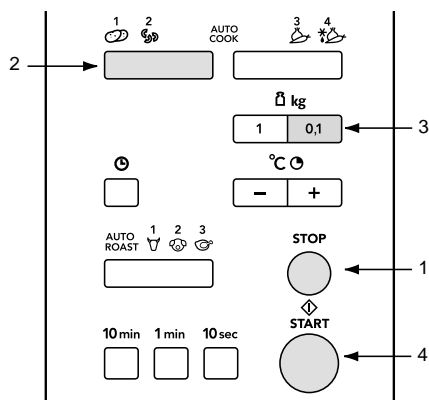
*De magnetron is ingeschakeld.*

*De instellingen voor fase 1 verschijnen in het display, totdat programma 2 begint.*

*Er klinken 2 pieptonen tussen de 2 fasen.*



## bediening – magnetron



### automatisch koken

Automatisch koken (auto cook) biedt u de mogelijkheid uw favoriete gerechten simpel te bereiden. U kunt kiezen uit 4 kookprogramma's. U hoeft alleen maar het soort gerecht en het gewicht te selecteren. De magnetron doet de rest.

#### voorbeeld:

U wilt 0,6 kg gepofte aardappels bereiden.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op om het kookprogramma voor gepofte aardappels te selecteren. *Het display geeft "AC-1" weer.*
3. Stel het gewicht in met kg.

Druk 6x op om een gewicht van 600 gram in te stellen.

4. Druk op **START**.  
*De programmaduur verschijnt in het display.*  
*De magnetron is ingeschakeld.*

In de tabel op de volgende pagina leest u welke kookprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

#### opmerking

Als u of ingedrukt houdt telt de gewichtswaarde in het display snel door.

## bediening – magnetron

### kooktabel automatisch koken

programma	keuken-gerei	bereidingswijze	aantal x drukken op toets	min./max. gewicht
1. gepofte aardappels	glazen (oven)schaal + keukenrol	Was en droog de aardappels. Leg ze in de ovenschaal. Prik een aantal keren met een vork in de aardappels. Na afloop van het programma de aardappels - bedek met aluminiumfolie - 5 minuten laten staan.	1x	0,2 / 1,0 kg
2. rijst/pasta	diepe glazen (oven)schaal	Strooi rijst of pasta* in een diepe ovenschaal. Voeg water** en 1/4 tot 1 theelepel zout toe. Zet een deksel op de ovenschaal of bedek deze met magnetronfolie.	2x	0,1 / 0,3 kg
3. verse groente/geschilde aardappelen	glazen (oven)schaal	Leg de groente of aardappels in de ovenschaal. Voeg 30 cc water toe per 0,2 kg. Bedek de schaal met magnetronfolie of deksel. Na afloop van het programma het gerecht afgieten en 2 tot 3 minuten afgedekt laten staan.	1x	0,2 / 0,8 kg
4. bevroren groente	glazen (oven)schaal	Leg de groente in de ovenschaal. Bedek de schaal met magnetronfolie. Na afloop van het programma het gerecht 2 tot 3 minuten afgedekt laten staan.	2x	0,2 / 0,8 kg

\* Rijst na afloop van het programma goed doorroeren en 5 tot 10 minuten afgedekt laten staan.  
Pasta na afloop van het programma afspoelen met koud water.

\*\* Verhouding rijst/pasta en water:

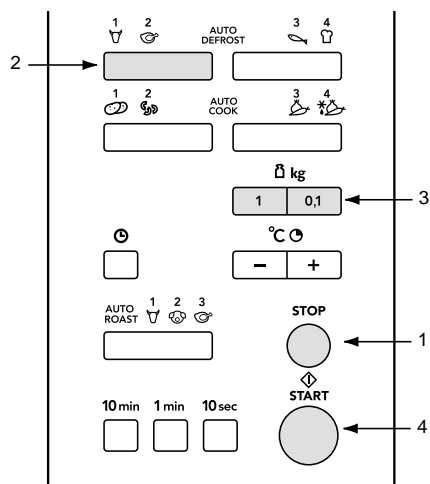
hoeveelheid (rijst / pasta)	water rijst	water pasta
1/2 kopje (100 g / 50 g)	240 ml	360 ml
1 kopje (200 g / 100 g)	480 ml	600 ml
1 1/2 kopje (300 g / 150 g)	720 ml	840 ml

(240 ml = 1 kopje water)

## bediening – magnetron

### automatisch ontdooien

Voor het ontdooien van bevroren voedsel kunt u gebruik maken van 4 ontdooiprogramma's (auto defrost), waarbij u alleen het gewicht van het te ontdooien voedsel hoeft in te stellen.



### voorbeeld:

U wilt 1,4 kg kip ontdooien.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 2x op **1 2** om het ontdooiprogramma voor gevogelte te selecteren.
3. Stel het gewicht in met **kg**.  
Druk 1x op **1** en 4x **0.1** op om een gewicht van 1400 gram in te stellen.
4. Druk op **START**.

*De magnetron is ingeschakeld.*

In de tabel op de volgende pagina leest u welke ontdooiprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

## bediening – magnetron

### ontdooitabel

programma	soort gerecht	aantal x drukken op toets	min./max. gewicht
1. vlees	<i>rundvlees:</i> gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade <i>varkensvlees:</i> gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade <i>kalfsvlees:</i> gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade	☪ 1x	0,1 / 4,0 kg
2. gevogelte	<i>kip:</i> hele kip (< 2 kg), kippenborst, kippenpoten <i>kalkoen:</i> kalkoenborst (< 2 kg), kalkoenpoten	☉ 2x	0,1 / 4,0 kg
3. vis	<i>vis:</i> filets, moten, hele vis <i>schaaldieren:</i> krabvlees, kreeft, garnalen, mosselen	☞ 1x	0,1 / 4,0 kg
4. brood	gesneden bruin/wit, kadetjes, stokbrood, croissants	☩ 2x	0,1 / 0,5 kg

### tips

Verwijder, voor het beste resultaat, eerst de verpakking om vlees en vis. Verpakkingen kunnen het ontdooiproces negatief beïnvloeden. Door de aanwezigheid van vis- of vleesvocht kan stoomvorming optreden. Hierdoor wordt, ongewild, de buitenkant van het gerecht aan de kook gebracht.

Als de verpakking moeilijk te verwijderen is kunt u het gerecht het best gedurende een kwart van de ontdooitijd, die aan het begin van het ontdooiprogramma in het display weergegeven wordt, laten ontdooien. Haal het gerecht uit de magnetron, verwijder de verpakking en plaats het gerecht weer terug.

Leg het gerecht in een ondiepe glazen ovenschaal om eventueel vrijkomend vocht op te vangen.

De kern van het gerecht moet nog wat bevroren aanvoelen als u het uit de magnetron haalt.

Leg sneetjes brood tussen vellen keukenrol. Snijd broodjes eerst half door.

### opmerking

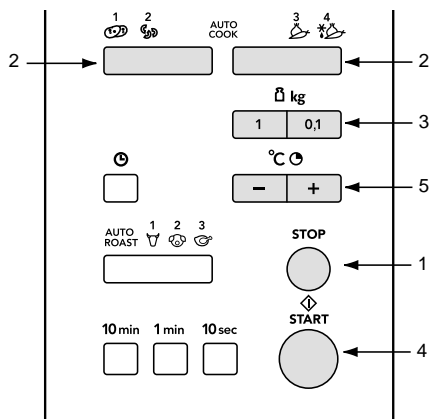
Halverwege de ontdooitijd klinkt er een signaal.

Het gerecht kan nu omgedraaid worden.

Verwijder de reeds ontdooide delen. Druk op

**START** om verder te gaan.

## bediening – magnetron



### opmerking

Stel de kooktijd naar wens bij met de **-** en **+** toetsen als het gerecht korter of langer in de oven moet staan bij gecombineerd koken of gebruik van de automatische kookprogramma's.

### "-" en "+" toetsen

De automatische kookprogramma's werken met een vast ingestelde tijd. U kunt deze tijd tijdens het programma langer of korter maken met de "-" of "+" toets. Ook bij handbediend koken (zie pagina 9) kunt u deze toetsen gebruiken om de bereidingstijd bij te stellen.

Een kortere kooktijd:

1. Druk op **STOP**.
2. Selecteer een automatisch kookprogramma. met 1 2 3 4.
3. Stel het gewicht in met **kg**.
4. Druk op **START**.
5. Druk op **-**.

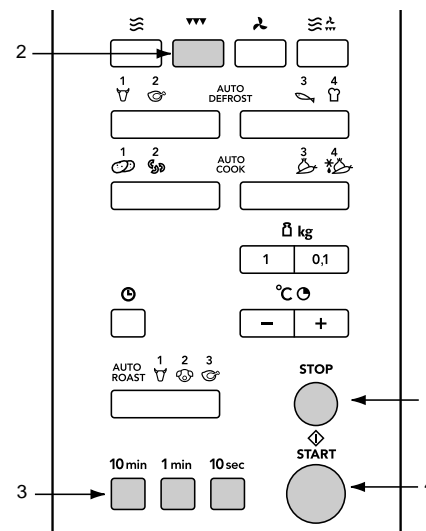
*Bij iedere druk op de toets wordt de kooktijd met 10 seconden verkort.*

Een langere kooktijd:

1. Druk op **STOP**.
2. Selecteer een automatisch kookprogramma met 1 2 3 4.
3. Stel het gewicht in met **kg**.
4. Druk op **START**.
5. Druk op **+**.

*Bij iedere druk op de toets wordt de kooktijd met 10 seconden verlengd.*

## bediening – grill



### grillstand

Dit toestel is uitgerust met een kwartsgrill. Hierdoor hoeft u niet voor te verwarmen en zijn gerechten snel bruin en knapperig.

### voorbeeld:

U wilt 12 minuten en 30 seconden grillen.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op **GRILL** om de grillfunctie te selecteren.
3. Stel de griltijd in.

Druk 1x op **10 min**, 2x op **1 min** en 3x op **10 sec** om een griltijd van 12 minuten en 30 seconden in te stellen.

4. Druk op **START**.

*De grill is ingeschakeld.*

### opmerkingen

Voorverwarmen van de oven is niet nodig.

Gebruik het (hoge) rooster om het beste resultaat te krijgen.

Plaats het rooster op het glazen draaiplateau (zie ook "omschrijving en gebruik accessoires").

## bediening – hetelucht

### bakken

Bij de heteluchtoven kunt u temperaturen kiezen tussen de 100 °C en 250 °C. Daarnaast kunt u een temperatuur van 40 °C kiezen voor het rijzen van deeg.

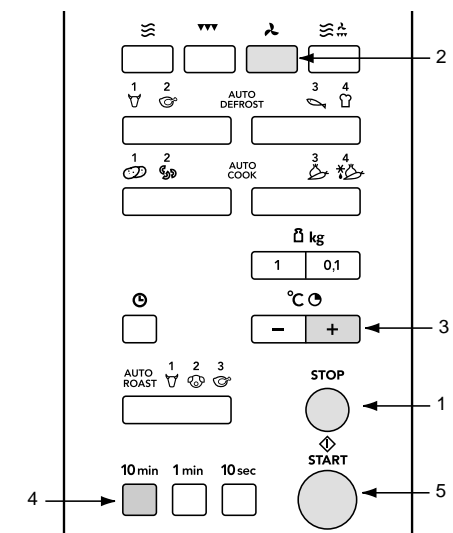
Als u de heteluchtfunctie kiest schakelt de oven automatisch in op 180 °C.

#### voorbeeld:

U bakt een gerecht gedurende 50 minuten op een temperatuur van 200 °C.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op  om de heteluchtfunctie te selecteren.
3. Druk 2x op  om een temperatuur van 200 °C in te stellen.
4. Druk 5x op **10 min** om een baktijd van 50 minuten in te stellen.
5. Druk op  **START**.

*De oven is ingeschakeld.*



#### opmerking

Gebruik het lage rooster (zie ook "omschrijving en gebruik accessoires").

## bediening – hetelucht



### bakken met voorverwarmen


Bij de heteluchtoven kunt u automatisch voorverwarmen en vervolgens bakken.

#### voorbeeld:

U verwarmt de oven eerst voor en bakt vervolgens een gerecht gedurende 50 minuten op een temperatuur van 200 °C.

#### voorverwarmen:

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op  om de heteluchtfunctie te selecteren.
3. Druk 2x op  om een temperatuur van 200 °C in te stellen.


4. Druk op  **START**.

*De oven begint met voorverwarmen en in het display verschijnt de melding "Pr-H".*

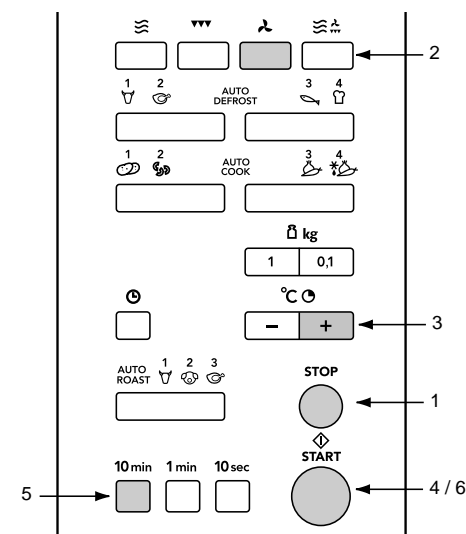
Na het voorverwarmen hoort u een pieptoon. De oven is nu op temperatuur.

#### bakken:

Zet het gerecht in de oven.

5. Druk 5x op **10 min** om een baktijd van 50 minuten in te stellen.
6. Druk op  **START**.

*De heteluchtoven is ingeschakeld.*

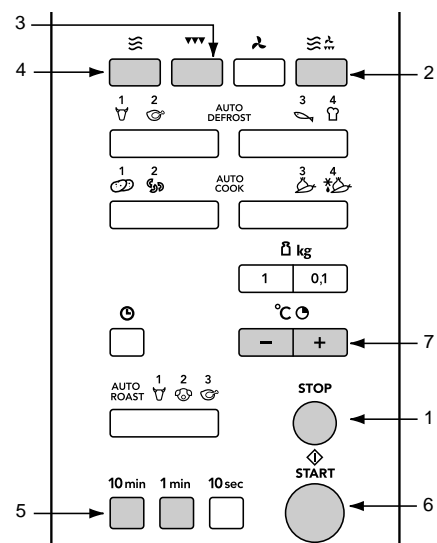


#### opmerkingen

Op het moment dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u een korte pieptoon.

Gebruik het lage rooster (zie ook "omschrijving en gebruik accessoires").

## bediening – gecombineerd koken



### magnetron en grill

Bij deze combinatie wordt gebruik gemaakt van de grill- en de magnetronfunctie. De magnetron kunt u hierbij instellen op 3 vermogens: 20%, 40% en 60%.

#### voorbeeld:

U wilt met de grill en een magnetronvermogen van 40% gedurende 25 minuten grillen.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op om de combistand te selecteren.
3. Druk 1x op om de grillfunctie te selecteren.
4. Druk 2x op om een magnetronvermogen van 40% in te stellen.
5. Druk 2x op **10 min** en 5x op **1 min** om een grilltijd van 25 minuten in te stellen.

6. Druk op .

*De magnetron- en grillfunctie zijn ingeschakeld.*

7. Tijdens het koken kunt u de kooktijd van het programma verlengen of verkorten. Het kookproces wordt hierdoor niet onderbroken. Druk op om de kooktijd te verkorten. Druk op om de kooktijd te verlengen (zie voor meer informatie pag. 16).

### opmerkingen

Combinatiestanden verkorten de kooktijd.

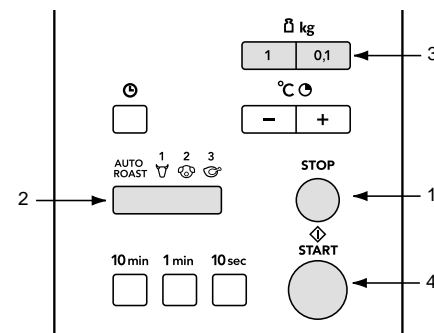
Wees voorzichtig wanneer u het gerecht uit de oven haalt. Het ovenscherm is heet!

## bediening – gecombineerd koken

### magnetron en grill automatisch

Met deze functie kunt u uw favoriete grillgerechten simpel bereiden. U kunt kiezen uit 3 gecombineerde grill-/magnetronprogramma's (auto roast).

Het toestel kiest hierbij zelf het gewenste magnetronvermogen. U hoeft alleen maar het soort gerecht en het gewicht te selecteren.



#### voorbeeld:

U wilt 1,4 kg kip grillen.

1. Druk op **STOP**.
2. Druk 3x op om het automatische grill-/magnetronprogramma voor kip te selecteren.
3. Stel het gewicht met .

Druk 1x op en 4x op om een gewicht van 1400 gram in te stellen.

4. Druk op .

In de tabel op de volgende pagina leest u welke grill-/magnetronprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

## bediening – gecombineerd koken

### grilltabel

programma	keuken-gerei	bereidingswijze	aantal x drukken op toets	min./max. gewicht
1. rundvlees	glazen draaiplateau + metalen bakplaat + laag rooster of spit	Wrijf het vlees in met gesmolten margarine, boter, bakolie of kruiden. Plaats de glazen bakplaat met daarop de metalen bakplaat in de oven. Leg het vlees op het lage rooster en plaats dit rooster op de metalen bakplaat. Na afloop van het programma het gerecht - bedekt met magnetronfolie - 10 minuten laten staan.	AUTO ROAST 1 2 3 1x	0,5 / 1,5 kg
2. varkensvlees	glazen draaiplateau + metalen bakplaat + laag rooster of spit	Wrijf het vlees in met gesmolten margarine, boter, bakolie of kruiden. Plaats de glazen bakplaat met daarop de metalen bakplaat in de oven. Leg het vlees op het lage rooster en plaats dit rooster op de metalen bakplaat. Na afloop van het programma het gerecht - bedekt met magnetronfolie - 10 minuten laten staan.	AUTO ROAST 1 2 3 2x	0,5 / 1,5 kg
3. hele kip	glazen draaiplateau + metalen bakplaat of spit	Wrijf het vlees in met gesmolten margarine, boter, bakolie of kruiden. Leg de kip op de metalen bakplaat. Plaats deze bakplaat op de glazen bakplaat in de oven. Als het geluidssignaal klinkt de kip omdraaien en bedruipen met het eigen braadvet. Na afloop van het programma het gerecht - bedekt met magnetronfolie - 10 minuten laten staan.	AUTO ROAST 1 2 3 3x	0,8 / 1,5 kg

## bediening – gecombineerd koken

### magnetron en hetelucht

Bij deze combinatie wordt gebruik gemaakt van de hetelucht- en de magnetronfunctie. De magnetron kunt u hierbij instellen op 3 vermogens: 20%, 40% en 60%.

#### voorbeeld:

U wilt bakken met een magnetronvermogen van 40% en een oventemperatuur van 200 °C gedurende 25 minuten.

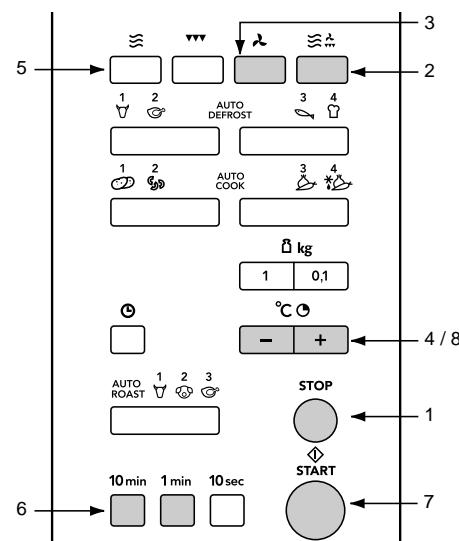
1. Druk op **STOP**.
2. Druk 1x op om de combistand te selecteren.

U kunt nu de gewenste combinatie kiezen.

3. Druk 1x op om hetelucht te selecteren.
4. Druk 2x op om een oventemperatuur van 200 °C in te stellen.
5. Druk 2x op om een magnetronvermogen van 40% in te stellen.
6. Druk 2x op **10 min** en 5x op **1 min** om een kooktijd van 25 minuten in te stellen.

7. Druk op **START**.  
*De magnetron- en heteluchtfunctie zijn ingeschakeld.*

8. Tijdens het koken kunt u de kooktijd van het programma verlengen of verkorten. Het kookproces wordt hierdoor niet onderbroken. Druk op om de kooktijd te verkorten. Druk op om de kooktijd te verlengen (zie voor meer informatie pag. 16).



#### opmerkingen

Indien er eerst voorverwarmd moet worden moet u de oven voorverwarmen zoals beschreven op pagina 19. Schakel hierna de magnetron/heteluchtcombinatie in.

Combinatiestanden verkorten de kooktijd.

Wees voorzichtig wanneer u het gerecht uit de oven haalt. Het ovensgerei is heet!

## bediening – op slot

### kinderslot

U kunt uw magnetron "op slot" zetten, waardoor het starten van de magnetron niet meer mogelijk is.

#### in werking stellen van het kinderslot

1. Druk op **STOP** en houd deze toets vast totdat  $\mathcal{L}$  links in het display verschijnt en er twee korte piepjes klinken. Als  $\mathcal{L}$  in het display verschijnt verdwijnt de tijdweergave gedurende enkele seconden.

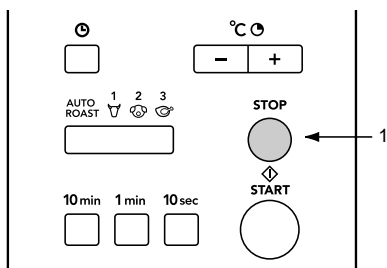
*Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.*

Druk op een willekeurige toets en  $\mathcal{L}$  verschijnt in het display.

#### uitschakelen van het kinderslot

1. Druk op **STOP** en houd deze toets vast totdat  $\mathcal{L}$  uit het display verdwijnt en er twee korte piepjes klinken.

*De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.*



## toebehoren – de grillset

### gebruik van de grillset

#### voorbeeld:

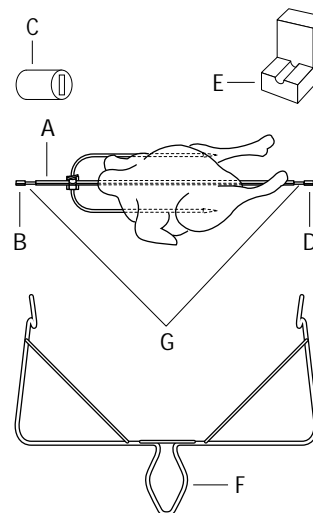
U wilt een hele kip grillen.

1. Plaats, voorzichtig, de metalen bakplaat onder de kip bovenop het glazen draaiplateau.
2. Rijg de geheel ontdoode kip aan het spit (A). Let er hierbij op dat het spit van voor naar achter recht door het midden van de kip heen gestoken wordt. Bind, indien noodzakelijk, de poten en vleugels van de kip met touw tegen het lichaam van de kip vast.

#### belangrijk:

De kip moet geheel ontdooid zijn. Bij niet geheel ontdooid voedsel loopt u het risico dat dit aan het eind van het grillprogramma nog niet geheel gaar is.

3. Druk de achterkant (B) van het spit naar links in de houder (C) die zich in de linker ovenwand bevindt. Het kan hierbij noodzakelijk zijn dat u de achterkant van het spit iets heen en weer beweegt totdat deze in de houder klikt.
4. Bevestig de voorkant (D) van het spit in de uitsparing (E) aan de rechter ovenwand.
5. Start het programma.  
Volg de instructies zoals beschreven op pagina 21: "magnetron en grill automatisch" (auto roast).



#### opmerking:

Bij gebruik van de grillset, in combinatie met de magnetron, kan vonkvorming in de ovenruimte optreden. Schuif in dat geval het gerecht naar achteren, zodat de uiteinden van de klemmen afgedekt zijn.

## toebehoren – de grillset

6. Steek, na afloop van het programma, de handgreep (F) in de uitsparingen (G) op het spit. Til het spit iets omhoog en verwijder het, met de rechterkant iets naar u toe, uit de oven.

### let op:

De grillset is handig bij het grillen van vlees en gevogelte. Het vlees kleurt rondom mooi bruin zonder dat u het tijdens het programma hoeft te keren.

De grillset kan worden gebruikt in combinatie met de grillinstelling, de gecombineerde magnetron / grillinstelling, magnetron en automatisch grillen (auto roast).

De grillset is uitsluitend bedoeld om in combinatie met bovenstaande programma's te gebruiken. Verwijder de set na gebruik en bewaar deze bij het andere toebehoren.

### attentie:

1. Het kookgerei wordt zeer heet.
2. Maak het draaiplateau altijd schoon na gebruik. Heet vet kan rook en stank veroorzaken.

## houd uw toestel mooi

Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul voordat u begint met het reinigen van de magnetron.

Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.

Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog.

Zorg dat de afdekking van de microgolfdeler (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvoering.

Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook afgewassen worden in de vaatwasmachine.

Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Controleer de deursluiting en het deurrubber regelmatig op beschadigingen.

**Gebruik de oven niet als de deur of deursluiting beschadigd zijn.**



## storingen

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de magnetron, de magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Dit kunt u doen aan de hand van onderstaande punten.

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed dicht?
- Zijn het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Heeft u het juiste keukengerei gebruikt?
- Zijn de geleidering en het draaiplateau in de magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

## verpakking en toestel afvoeren

Afgedankte apparaten direct onbruikbaar maken. Dat wil zeggen stekker uit het stopcontact trekken en de aansluitkabel doorknippen.

Het is belangrijk dat een oude magnetron op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen wordt afgevoerd.

Ook de verpakking van uw nieuwe magnetron dient op verantwoorde wijze afgevoerd te worden.

De overheid kan u informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte toestellen.

## technische gegevens

Voeding	230 V - 50 Hz
Aansluitwaarde	2650 W
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron output (IEC 705)	850 W
Vermogensstanden	5
- stand 1	170 W
- stand 2	340 W
- stand 3	510 W
- stand 4	680 W
- stand 5	850 W
Vermogen	
- magnetron	1350 W
- grill	1250 W
- hetelucht	1350 W (max. 2550 W)
- combinatie	2650 W
Afmetingen (bxhxd)	530 x 322 x 500 mm

## wat garandeert ATAG

### omvang van de garantie

- ◆ Op dit apparaat geeft ATAG u:
  - 5 jaar onderdelengarantie;
  - 1 jaar gratis service.
- ◆ De garantie op ATAG keukenapparatuur is alleen geldig indien het toestel voor huishoudelijk gebruik is geïnstalleerd en in gebruik is voor doeleinden waarvoor het is geconstrueerd.
- ◆ De garantieperiode gaat in op de datum van aflevering. Deze datum moet u op verzoek kunnen aantonen, bijvoorbeeld met een afleveringsbon of aankoopnota. Onderdelen die defect zijn geraakt door materiaal-, constructie- of fabricagefouten, worden gedurende een periode van 5 jaar gratis geruild.
- ◆ Tijdens het eerste jaar ontvangt u ook gratis service. Dat wil zeggen dat bij reparaties geen administratiekosten, voorrijkosten en arbeidsloon in rekening worden gebracht. Bij het verzenden van gratis onderdelen worden gedurende het eerste jaar geen verzendkosten in rekening gebracht.

### tot wie kunt u zich wenden

- ◆ In de landen waar ATAG een vertegenwoordiging heeft, kunt u zich tot deze wenden als u een beroep wilt doen op de ATAG Servicedienst.
- ◆ In de overige landen neemt u contact op met uw leverancier.

## buiten de garantie vallen

### transportschade

- ◆ Controleer uw nieuwe apparatuur voordat u deze in gebruik neemt.
- ◆ Als u beschadigingen aantreft, neem dan contact op met uw leverancier.

### installatiefouten

- ◆ Defecten en schade die het gevolg zijn van een installatiefout vallen buiten de garantie.
- ◆ Schade ontstaan door onvoldoende ventilatie van het toestel of een foutieve elektrische aansluiting wordt niet vergoed.
- ◆ Ook gebreken die ontstaan omdat er wijzigingen aan de apparatuur zijn aangebracht, zijn van garantie uitgesloten.

### gebruiksfouten en verkeerd of onvoldoende onderhoud

- ◆ Dit geldt bijvoorbeeld voor glasbreuk en emaillebeschadigingen, ontstaan door stoten of vallen van voorwerpen op of tegen de apparatuur.
- ◆ Door onvoldoende of verkeerd onderhoud kunnen verkleuringen aan oppervlakten ontstaan en rubbers en kunststoffen snel verouderen. Ook dit valt niet onder de garantie.

### gebruiksslijtage of veroudering

- ◆ Voorbeelden hiervan zijn defect geraakte lampen, verkleuringen van kunststof of gelakte delen en krassen op de apparatuur.

## appliance description

### control panel

1. time setting (10 sec)
2. time setting (1 min.)
3. time setting (10 min.)
4. automatic grilling program with weight setting
5. clock
6. automatic cooking program with weight setting
7. automatic defrost program with weight setting
8. microwave function
9. grill function
10. display
11. hot-air function
12. combination function
13. automatic defrost by entering the weight
14. automatic baking and roasting by entering the weight
15. weight setting
16. +/- buttons for temperature setting / time added/subtracted
17. stop / clear
18. start
19. door release

### accessories and use

1. high grid: for combination setting and for grilling flat dishes.
2. low grid: for combination setting, grill and hot-air function.
3. metal baking tray: drip-tray during grilling; baking tray on the low grid with hot-air function.
4. rotating spit: for grill, hot-air function, automatic grill programs and combination setting. Always use with the metal baking tray (see also page 25 "accessories – the rotisserie set").
5. handle: for rotating spit.
6. glass turntable: for microwave setting; for placing the grids and baking tray on.
7. roller stay: always use underneath the glass turntable.

## preface

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction booklet.

By reading this information, you will quickly learn all about the facilities the appliance offers.

Keep this booklet safely. Anyone using the appliance after you will find it very useful.

We wish you much pleasure using your microwave oven.

## interactive display

This appliance is equipped with an interactive display. Once you have chosen a function, the display tells you what action you should then carry out.

The button symbols corresponding to these actions light up.

You can then press the buttons whose symbols are visible in the display.

The other buttons do not respond if you press them. Only the stop button (**STOP**) will still respond.

All of the settings selected can be cancelled using the stop button.

## introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all.

The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrost programs.

The microwave oven is also very easy to clean.

## contents

introduction	1
for your safety	2
positioning	3
electrical connection	3
general	
– how the microwave works	4
before first use	5
points for your attention	6
operation	8
– clock	8
– cooking	9
– quick start	10
– tcooking in 2 stages	11
– automatic cooking	12
– automatic defrost	14
– "+" and "-" buttons	16
– grill setting	17
– hot-air setting	18
– combination setting	20
– combined cooking - microwave and grill automatic	21
– combined cooking - microwave and hot-air function	23
– childproof lock	24
accessories	25
– the rotisserie set	25
keep your appliance looking good	27
faults	28
disposal of packaging and appliance	29
technical information	29
the ATAG guarantee	30
exclusions from the guarantee	30

## for your safety

Turn the power supply off before cleaning or repairing the appliance, preferably by removing the plug from the socket.

This appliance may only be used for the purpose for which it was designed, namely cooking food. All other uses should be considered improper and dangerous. We do not accept responsibility in the event of damage due to improper, incorrect or irrational use of the appliance.

### **NB:**

Children are not aware of the dangers that can arise when operating electrical equipment. For this reason do not allow children to use the microwave oven.

Your microwave oven is only safe if the door closes properly!

Never place an object in the door opening of the oven and make sure that the seal is always clean.

Do not use the microwave oven if there is any damage to the door (bent), the hinges and catch (defective or loose) or the seal.

Only use the microwave oven for defrosting and cooking food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.

Switch the microwave oven off and remove the plug from the socket if something in the oven catches fire. Keep the oven door closed.

## positioning

Place the microwave oven on a firm, flat surface.

Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. Keep a 30 cm space free at the top. At the rear and sides keep at least 10 cm free. Do not cover the air vents.

The adjustable feet should not be removed.

Do not place the microwave oven near a heat source.

Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

The appliance can also be built in. Trim frame RM3..E is available for this purpose.

## electrical connection

This appliance requires a mains power supply of 230 V, 50 Hz alternating current.

The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply.

Place the appliance near to a grounded wall socket.

## general

### how the microwave works

A microwave oven is a cooking appliance that uses microwaves to heat food. Microwaves are electromagnetic waves, just like radio and television waves. A radio converts these waves into sound, whereas a microwave oven converts them into heat.

The heat arises because the microwaves cause water and fat molecules, which are always present in food, to move quickly. The molecules slide past each other quickly and friction occurs. And friction causes heat (just try rubbing your hands together quickly).

The microwave oven heats food very intensively, because the waves penetrate the food directly. The waves do not just heat the outside of the food, as in traditional methods of cooking, but get right inside the food. Compared to conventional methods of cooking, with small quantities cooking time is much shorter.

## before first use

Open the door and remove the packaging material.

Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use an abrasive cleaner or any strongly-smelling detergents.

Place the roller stay in the middle of the oven.  
Place the turntable on top of the roller stay.

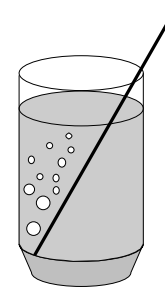
The microwave oven may not be used without the roller stay or turntable.

Check that the microwave oven is working correctly. Put a glass of water inside it. Switch the microwave oven on for one minute on its highest setting (see page 9, cooking). At the end of this time, the water should be hot.

### **NB:**

If you want to boil a liquid (e.g. water), put a plastic spoon in the cup.

It is possible that the liquid will boil without you seeing any bubbles. When you remove the cup from the oven, the liquid may start to boil violently and splash out of the cup, with the risk of scalding.



If you heat small amounts of powdery products in the microwave oven (for example, when drying herbs), there is a chance that they will spontaneously combust. Should a fire start in the microwave oven, keep the door closed, switch the microwave oven off and disconnect the appliance from the power supply.

## points for your attention

The microwave oven is not suitable for:

- Making preserves.
- Cooking eggs in their shells, because these burst due to the increase in pressure.
- Heating oil for deep-frying.

Remove metal closures from plastic bags and use dishes and plates which are suitable for the microwave oven.

You may only heat liquids in airtight packaging if you first prick the packaging.

This is because of the increase in pressure which occurs during heating.

Never heat things for longer than is necessary; take the "standing time" into account.

Use as little water as possible when cooking food and be sparing with salt.

Stir or turn dishes halfway through the cooking time.

Prick the packaging of meat, chicken and fish with a fork or any other pointed object.

This prevents these foods bursting.

A useful rule when using the microwave oven is: doubling the quantity of food means doubling the cooking time.

## points for your attention

Covering the food prevents it spattering, shortens the cooking time and helps to retain moisture.

The door may be opened if the microwave oven is switched on: the microwave oven then switches itself off automatically and the cooking time is stopped.

Not all materials are suitable for use in the combi-microwave oven. The table below shows which materials you can use and which you cannot.

material	microwave	hot-air function	combination	grill
paper	yes	no	no	no
aluminium foil	to cover*	yes	to cover*	yes
cling film	yes	no	no	no
aluminium trays	no	yes	no	yes
freezer / microwave dishes	yes	no	no	no
heat-resistant plastic	yes	no	no	no
unglazed earthenware	no	yes	no	yes
metal cooking utensils	no	yes	no	yes
normal glass	yes	no	no	no
Pyrex and other ovenproof glass and ceramics	yes	yes	yes	yes
dishes with metallic decoration	no	**	no	**
metallic twists	no	yes	no	n/a
mercury thermometer	no	yes	no	yes
sealed pots	no	n/a	n/a	n/a
bottle with narrow neck	no	n/a	n/a	n/a
roasting bags	yes	yes	yes	no

\* By covering thinner pieces of food (such as chicken legs) you prevent them cooking too quickly.

\*\* If in doubt, consult the manufacturer's instructions on the packaging of the cooking utensil.

## operation – general

### clock

The clock will work as long as the oven is connected to the mains. If the time has not been set, the display will show "0". You can choose a 12-hour or 24-hour display for the clock. While the clock is being set, a colon flashes. The colon stops flashing when the clock has been set.

#### for example:

You want to set the clock to 13:25.

#### setting the clock

1. Press **STOP**.
2. Press **🕒**.

The display shows "24 H".

Press **🕒** again if you want to set the clock to the 12-hour setting.

3. Set the hour using the **10 min** button. Keep the **10 min** button depressed until "13" appears in the display.

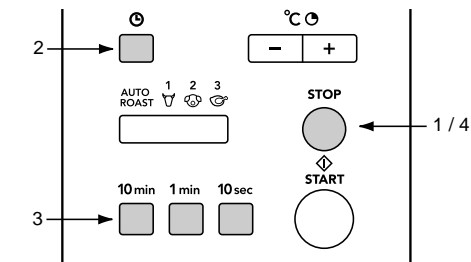
Set the minutes using the **1 min** and **10 sec** buttons.

Keep the **1 min** button depressed until "2" appears in the display.

Then keep the **10 sec** button depressed until "5" appears in the display.

4. Press **🕒** again.

The clock begins working.



## operation – microwave

### power level

power level	press ≡
High (100%)	1x
Medium-high (80%)	2x
Medium (60%)	3x
Defrost (40%)	4x
Defrost delicate (20%)	5x
High (100%)	6x

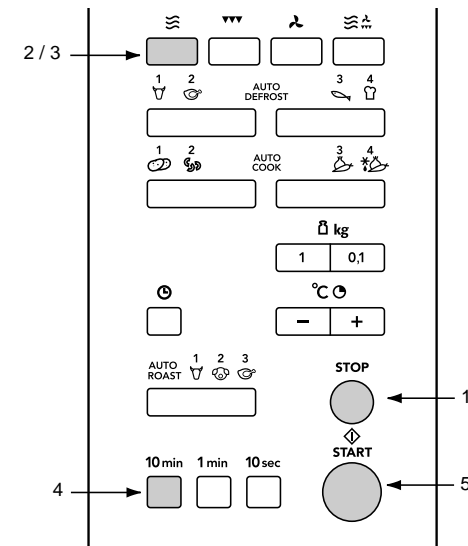
### cooking

You can choose from five power levels. You activate the power function by pressing **≡**. This automatically sets the power level to maximum. You can then select the power level you require by pressing **≡** several times.

#### for example:

You want to cook fish on the medium power level (60%) for 5 minutes 30 seconds.

1. Press **STOP**.
2. Press **≡** to select the microwave function.
3. Press **≡** twice to set the power level to medium (60%).
4. Press **1 min** 5 times and **10 sec** 3 times to set the cooking time to 5 minutes 30 seconds.
5. Press **START**.  
The microwave oven is switched on.



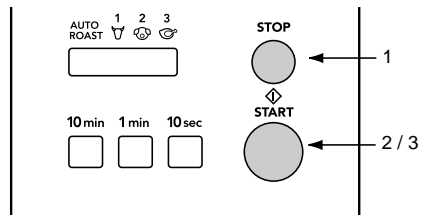
### note

Pull the plug out of the wall socket if any strange signs appear in the display.

## operation – microwave

### quick start

With just one press on the start button you can cook for 30 seconds on maximum power. By pressing the button repeatedly you can increase the cooking time in steps of 30 seconds. You can set the cooking time to a maximum of 10 minutes.



### for example:

You want to cook a dish for 2 minutes on high power.

1. Press **STOP**.
2. Press **START** 4 times to set the cooking time to 2 minutes on high power.
3. You can increase the cooking time in the interim by pressing **START** one or more time.  
*The microwave oven is switched on.*

## operation – microwave

### cooking in 2 stages

The oven door may be opened during the 2-stage cooking program to check the food. After you have closed the door again and pressed start, the appliance will continue with the cooking program.

### for example:

You want to cook on high power for 5 minutes (1st stage) and then on medium-low power (40%) for 13 minutes (2nd stage).

### 1st stage

1. Press **STOP**.
2. Press **≡** once to select the microwave function.

Press **1 min** 5 times to set the cooking time to 5 minutes.

### 2nd stage

3. Press **≡** 4 times to set the microwave power level to 40%.

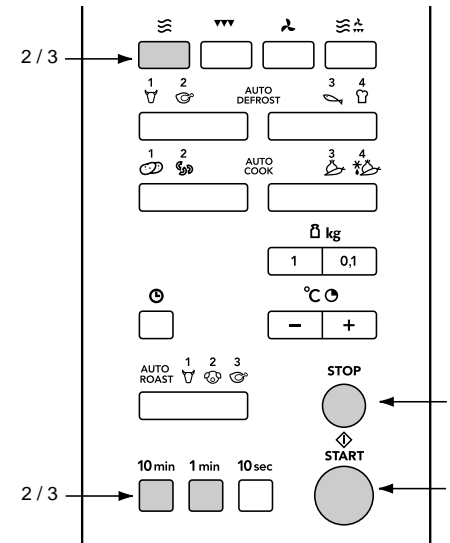
Press **10 min** once and **1 min** 3 times to set the cooking time to 13 minutes.

4. Press **START**.

*The microwave is switched on.*

*The settings for stage 1 are shown in the display until program 2 starts.*

*The appliance beeps twice between the two stages.*



### notes

You can interrupt the cooking program by pressing **STOP** once.

Close the door and press **START** to continue.

Press **STOP** twice to cancel the program.





## operation – microwave

### automatic cooking


Automatic cooking (auto cook) enables you to cook your favourite foods easily. You can choose from 4 cooking programs. You only have to select the type of food and the weight. The microwave does the rest.


#### for example:

You want to cook 0.6 kg of jacket potatoes.

1. Press **STOP**.
2. Press   once to select the cooking program for jacket potatoes.

The display shows "AC-1".

3. Enter the weight using  kg .

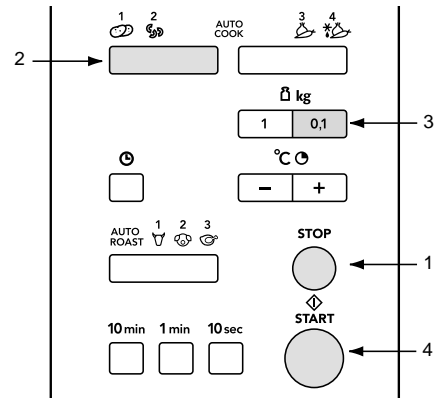
Press  6 times to enter a weight of 600 grams.

4. Press  .

The program time appears in the display.





The microwave is switched on.

In the table on the following page you can see which cooking programs you can select. You can also read how to select the programs and for which dishes.



## operation – microwave

### cooking table – automatic cooking

Program	utensils	preparation	no. of times to press button	min./max. weight
1. jacket potatoes	glass (oven) dish + kitchen roll	Wash and dry the potatoes. Put them in the oven dish. Prick the potatoes a few times with a fork. When the program has finished, wrap the potatoes in aluminium foil and allow them to stand for 5 minutes.	 1x	0.2 / 1.0 kg
2. rice/pasta	deep glass (oven) dish	Pour rice or pasta* into a deep oven dish. Add water** and 1/4 to 1 teaspoonful of salt. Put a lid on the oven dish or cover it with microwave cling film.	 2x	0.1 / 0.3 kg
3. fresh vegetables/peeled potatoes	glass (oven) dish	Put the vegetables or potatoes in the oven dish. Add 30 cc water per 0.2 kg. Cover the dish with microwave cling film or a lid. When the program has finished, drain the vegetables and allow them to stand for 2 to 3 minutes covered.	 1x	0.2 / 0.8 kg
4. frozen vegetables	glass (oven) dish	Put the vegetables in the oven dish. Cover the dish with microwave cling film. When the program has finished, allow the vegetables to stand for 2 to 3 minutes covered.	 2x	0.2 / 0.8 kg



\* Stir the rice well when the program has finished and allow it to stand for 5 to 10 minutes covered. Rinse the pasta with cold water when the program has finished.

\*\*Proportions of rice/pasta and water:

quantity (rice/pasta)	water rice	water pasta
1/2 cup (100 g / 50 g)	240 ml	360 ml
1 cup (200 g / 100 g)	480 ml	600 ml
1 1/2 cups (300 g / 150 g)	720 ml	840 ml

(240 ml = 1 cup of water)

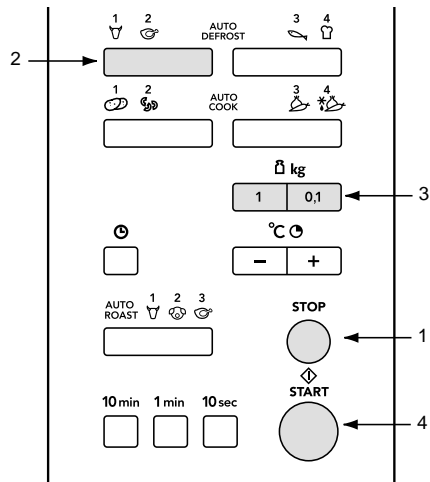
#### note

If you keep  or  depressed, the display runs through the weights quickly.

## operation – microwave

### automatic defrost

There are 4 defrost programs (auto defrost) you can use to defrost frozen food; all you have to do is enter the weight of the food to be defrosted.



### for example:

You want to defrost 1.4 kg of chicken.

1. Press **STOP**.
2. Press **1 2** twice to select the defrost program for poultry.
3. Enter the weight using **kg**.  
Press **1** once and **0.1** 4 times to enter a weight of 1400 grams.
4. Press **START**.

*The microwave is now switched on.*

In the table on the following page you can see which defrost programs you can select.

You can also read how to select the programs and for which dishes.

### note

Halfway through the defrosting time, a signal can be heard. The dish can now be turned.

Remove any parts already defrosted.

Press **START** to continue.

## operation – microwave

### defrost table

program	type of food	no. of times to press button	min./max. weight
1. meat	<i>beef:</i>	🍴 1x	0.1 / 4.0 kg
	<i>pork:</i>		
	<i>veal:</i>		
2. poultry	<i>chicken:</i>	🐔 2x	0.1 / 4.0 kg
	<i>turkey:</i>		
3. fish	<i>fish:</i>	🐟 1x	0.1 / 4.0 kg
	<i>shellfish:</i>		
4. bread	cut brown/white, rolls, French stick, croissants	🍞 2x	0.1 / 0.5 kg

### tips

For best results, first remove the packaging from meat and fish. Packaging can have an adverse effect on the defrosting process.

The presence of liquid from the fish or meat can lead to the formation of steam, which then cooks the outside of the food.

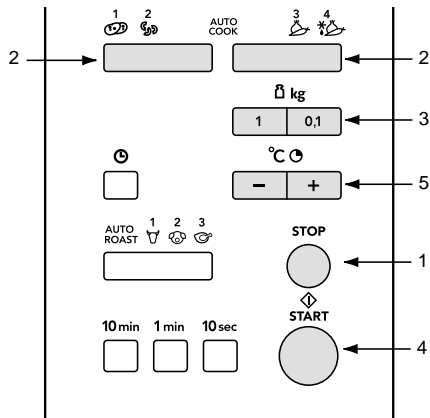
If the packaging is difficult to remove, it is best to defrost the food for one quarter of the defrosting time, which is shown in the display at the start of the defrosting program. Then take the food out of the microwave oven, remove the packaging and put the food back.

Put the food in a shallow glass oven dish to catch any liquid that comes out of it.

The centre of the food should still feel slightly frozen when you take it out of the microwave oven.

Place slices of bread between sheets of kitchen paper. Cut rolls in half first.

## operation – microwave



### "-" and "+" buttons

The automatic cooking programs operate on a fixed set time. You can shorten or increase this time during the program using the "-" or "+" buttons. You can use these buttons to adjust the cooking time for manually operated cooking as well (see page 9).

A shorter cooking time:

1. Press **STOP**.
2. Select an automatic cooking program using 1 2 3 4.
3. Enter the weight using **kg**.
4. Press **START**.
5. Press **-**.

*Each time the button is pressed, the cooking time is decreased by 10 seconds.*

A longer cooking time:

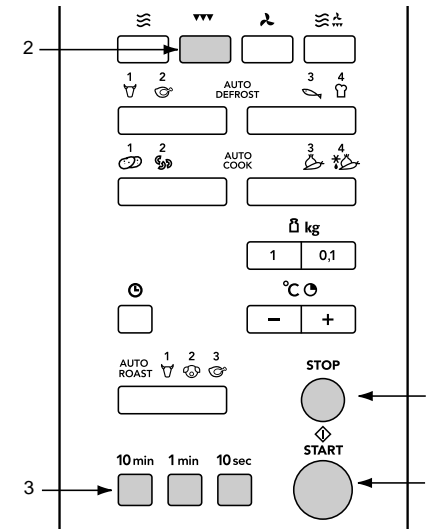
1. Press **STOP**.
2. Select an automatic cooking program using 1 2 3 4.
3. Enter the weight using **kg**.
4. Press **START**.
5. Press **+**.

*Each time the button is pressed, the cooking time is increased by 10 seconds.*

### note

If the dish needs to be in the oven for a longer or shorter time in combined cooking or when using the automatic cooking programs, adjust the cooking **-** and **+** buttons.

## controls – grill



### grill setting

This appliance is fitted with a quartz grill, and so you do not need to preheat it and food quickly becomes brown and crispy.

**for example:**

You want to grill for 12 minutes and 30 seconds.

1. Press **STOP**.
2. Press **grill** once to select the grill function.
3. Set the grilling time.

Press **10min** once, **1min** twice and **10sec** 3 times to set the grilling time to 12 minutes and 30 seconds.

4. Press **START**.  
*The grill is switched on.*

### notes

It is not necessary to preheat the oven.

Use the (high) grid for the best results. Place the grid on the glass turntable (see also "description and use of accessories").

## controls – hot-air function




### baking

With the hot-air function, you can select temperatures between 100 °C and 250 °C. You can also select a temperature of 40 °C for letting dough prove.

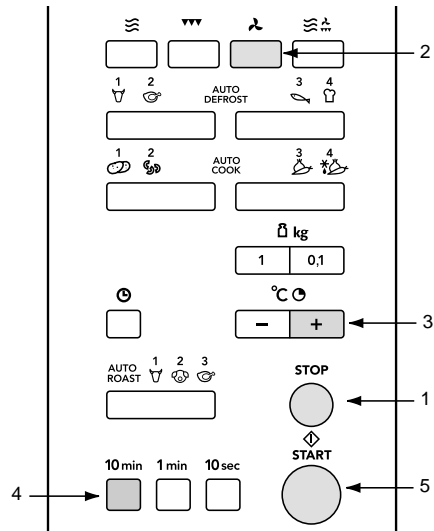
When you select the hot-air function, the oven automatically switches on at 180 °C.

#### for example:

You want to bake a dish for 50 minutes at a temperature of 200 °C.

1. Press **STOP**.
2. Press  once to select the hot-air function.
3. Press  twice to set the temperature to 200 °C.
4. Press **10 min** 5 times to set the baking time to 50 minutes.
5. Press .

*The oven is switched on.*



#### note

Use the low grid (see also "description and use of accessories").

## controls – hot-air function




### baking with preheating

You can automatically preheat the hot-air oven and then bake in it.

#### for example:

You first preheat the oven and then bake a dish for 50 minutes at a temperature of 200 °C.

#### preheating


1. Press **STOP**.
2. Press  once to select the hot-air function.
3. Press  twice to set the temperature to 200 °C.
4. Press .

*The oven begins to preheat and the message "Pr-H" appears in the display.*

After the preheating you will hear a beep. The oven is now at the temperature set.

#### baking

Put the dish in the oven.

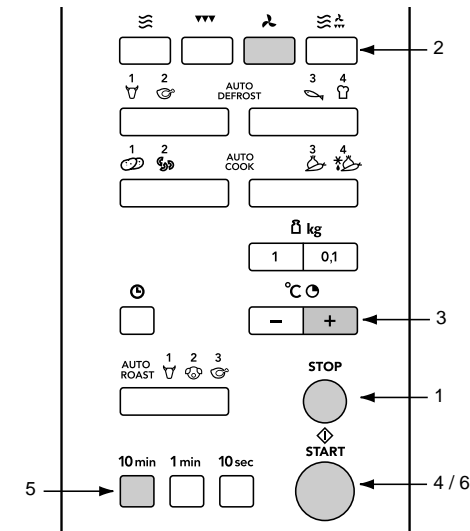
5. Press **10 min** five times to set the baking time to 50 minutes.
6. Press .

*The hot-air oven is switched on.*

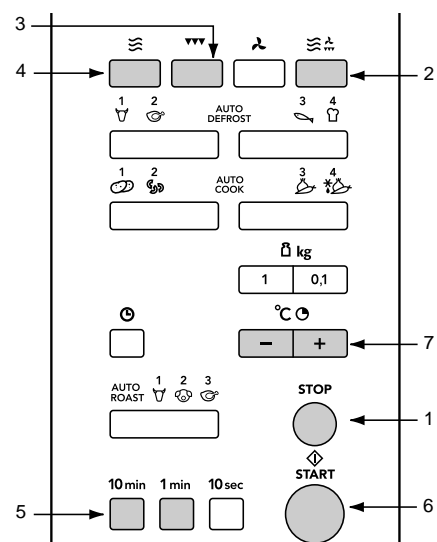
#### notes

When the oven reaches the temperature set, you will hear a short beep.

Use the low grid (see also "description and use of accessories").



## controls – combined cooking



### microwave oven and grill

This combination makes use of the grill and microwave functions. The microwave can be set to three power levels: 20%, 40% and 60%.

#### for example:

You want to grill for 25 minutes using the grill and the microwave function at a power level of 40%.

1. Press **STOP**.
2. Press once to select the combination setting.

You can now select the combination you want.

3. Press once to select the grill function.
4. Press twice to set the microwave function to a power level of 40%.

5. Press **10 min** twice and **1 min** 5 times to set the grilling time to 25 minutes.

6. Press .

*The microwave and grill functions are switched on.*

7. During cooking, you can increase or decrease the cooking time of the program. This does not interrupt the cooking process. Press to decrease the cooking time and press to increase it (see page 16 for more information).

### notes

Combination settings shorten the cooking time.

Take care when taking the dish out of the oven. The oven utensils are hot!

## controls – combined cooking

### microwave and grill automatic

Using this function you can prepare your favourite grilled foods very easily. You can choose from 3 combined grill/microwave programs (auto roast).

The appliance selects the microwave power level required itself. You only have to select the type of food and the weight.

#### for example:

You want to grill chicken weighing 1.4 kg.

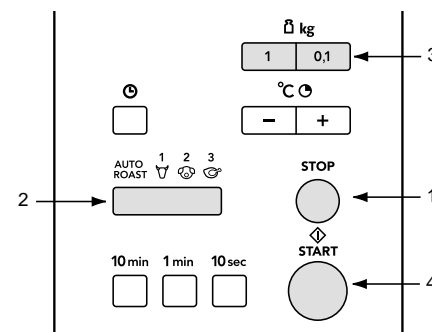
1. Press **STOP**.
2. Press 3 times to select the automatic grill/microwave program for chicken.

3. Enter the weight using .

Press once and 4 times to enter a weight of 1400 grams.

4. Press .

In the table on the following page, you can see which grill/microwave programs you can select. You can also read how to select the programs and for which foods.



## controls – combined cooking

### grilling table

program	cooking utensils	preparation	No. of times to press button	min./max. weight
1. beef	glass turntable + metal baking tray + low grid or spit	Rub the meat with melted margarine, butter, oil or seasoning. Place the metal baking tray on the glass turntable in the oven. Put the meat on the low grid and place this grid on the metal baking tray. When the program has finished, allow the food to stand for 10 minutes, covered with microwave cling film.	AUTO ROAST 1 2 3 1x	0.5 / 1.5 kg
2. pork	glass turntable + metal baking tray + low grid or spit	Rub the meat with melted margarine, butter, oil or seasoning. Place the metal baking tray on the glass turntable in the oven. Put the meat on the low grid and place this grid on the metal baking tray. When the program has finished, allow the food to stand for 10 minutes, covered with microwave cling film.	AUTO ROAST 1 2 3 2x	0.5 / 1.5 kg
3. whole chicken	glass turntable + metal baking tray or spit	Rub the meat with melted margarine, butter, oil or seasoning. Put the chicken on the metal baking tray. Place this baking tray on the glass turntable in the oven. When you hear the audio signal, turn the chicken over and baste it with its own fat. When the program has finished, allow the food to stand for 10 minutes, covered with microwave cling film.	AUTO ROAST 1 2 3 3x	0.8 / 1.5 kg

## controls – combined cooking

### microwave and hot-air function

This combination makes use of the hot-air and microwave functions. The microwave can be set to 3 power levels: 20%, 40% and 60%.

#### for example:

You want to bake at a microwave power level of 40% and an oven temperature of 200 °C for 25 minutes.

1. Press **STOP**.
2. Press once to select the combination setting.

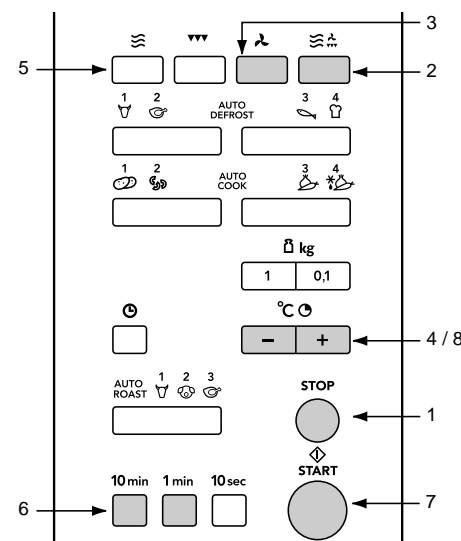
You can now select the combination required.

3. Press once to select the hot-air function.
4. Press twice to set the oven temperature to 200 °C.
5. Press twice to set the microwave power level to 40%.

6. Press **10 min** twice and **1 min** 5 times to set the cooking time to 25 minutes.

7. Press .  
*The microwave and hot-air functions are switched on.*

8. During cooking, you can increase or decrease the cooking time of the program. This does not interrupt the cooking process. Press to decrease the cooking time and to increase it (see page 16 for more information).



#### notes

If the oven first has to be preheated, you should do this as described on page 19. Then switch the microwave/hot-air combination on.

Combination settings shorten the cooking time.

Take care when you take the food out of the oven. The oven utensil is hot!

## controls – locked

### childproof lock

You can "lock" your microwave oven, so that it is no longer possible to start it.

#### activating the childproof lock

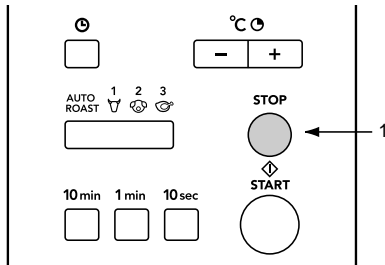
1. Press **STOP** and keep it depressed until **L** appears in the left of the display and two short beeps are heard. When **L** appears in the display, the time disappears for a few seconds. *All of the controls have been made inoperative.*

Press any button and **L** appears in the display.

#### turning the childproof lock off

1. Press **STOP** and keep it depressed until **L** disappears from the display and two short beeps are heard.

*The microwave can be used normally again.*



## accessories – the rotisserie set

### use of the rotisserie set

#### for example:

You want to grill a whole chicken.

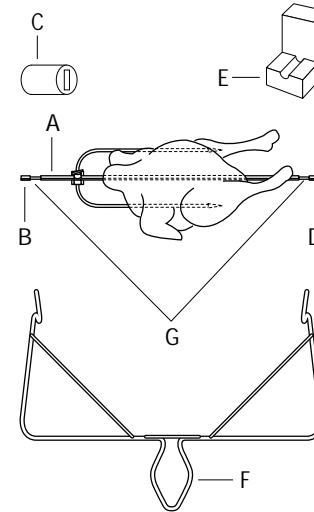
1. Carefully place the metal baking tray under the chicken on top of the glass turntable.
2. Thread the completely defrosted chicken onto the spit (A). The spit should be pushed straight through the middle of the chicken from front to back. If necessary, bind the chicken's legs and wings to its body with string.

#### important

The chicken should be completely defrosted. If food is not completely defrosted, there is a risk that it will not be completely cooked at the end of the grilling program.

3. Push the rear (B) of the spit to the left in the holder (C), which is in the left wall of the oven. It may be necessary to move the rear of the spit around a bit, until it clicks into the holder.
4. Fasten the front (D) of the spit into the notch (E) on the right wall of the oven.
5. Start the program.

Follow the instructions as given on page 21: "microwave and grill automatic" (auto roast).



#### note

When using the rotisserie set in combination with the microwave, sparks may form in the oven space. If this happens, slide the food towards the back so that the ends of the clips are covered.

## accessories – the rotisserie set

- When the program has finished, push the handle (F) into the notches (G) on the spit. Lift the spit upwards slightly and remove it from the oven, with the right side angled somewhat towards you.

### **NB:**

The rotisserie set is useful for grilling meat and poultry. The meat gets a nice brown colour on all sides, without you having to turn it during the program.

The rotisserie set can be used in combination with the grill setting, the combined microwave/grill setting, and microwave and automatic grilling (auto roast).

The rotisserie set is only intended for use with the programs mentioned above. Remove the set after use and keep it with the other accessories.

### **Attention:**

- The cooking utensils become very hot.
- Always clean the glass turntable after use. Hot fat can produce smoke and odours.

## keep your appliance looking good

Before starting to clean the microwave oven, remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.

Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth.

Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.

Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.

Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

Check the door closure and the door seal regularly for damage.

**Do not use the oven if the door or the door closure is damaged.**



## faults

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before phoning the service department.

You can do this by referring to the points listed below.

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Are both the roller stay and the turntable in the microwave oven?
- Are the ventilation openings blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

## disposal of packaging and appliance

Render discarded appliances unusable immediately by removing the plug from the socket and cutting the cable.

It is important that an old microwave oven is disposed of in a responsible manner and in accordance with the regulations.

The packaging materials used for your new microwave oven should also be disposed of in a responsible way.

You can obtain information about the responsible disposal of discarded household appliances from the relevant authorities.

## technical information

Power supply	230 V – 50 Hz
Connected load	2650 W
Frequency of microwaves	2450 MHz
Microwave output (IEC 705)	850 W
Power levels	5
- level 1	170 W
- level 2	340 W
- level 3	510 W
- level 4	680 W
- level 5	850 W
Power	
- microwave	1350 W
- grill	1250 W
- hot-air	1350 W (max. 2550 W)
- combination	2650 W
Dimensions (wxhxd)	530 x 322 x 500 mm

## ATAG's guarantee

### scope of the terms of guarantee

- ◆ ATAG warrants this appliance for the following guarantee periods:
  - 5-year guarantee on parts;
  - 1-year service guarantee.
- ◆ The guarantee on ATAG kitchen appliances is valid only if the appliance has been installed for household use and is used only for the purposes for which it was designed.
- ◆ The guarantee period is effective from the date of delivery of the appliance. Evidence of the date of delivery must be provided upon request - for example with a delivery slip or sales receipt.
- ◆ Parts which malfunction as a result of material, construction or factory errors will be replaced free of charge for a period of five years effective from the date of delivery.
- ◆ During the first year starting from the date of delivery, ATAG also provides free service. This means that, in the event of repairs, there will be no charges for costs such as handling charges, travel expenses or labour costs. In addition, no shipping or handling costs will be charged for free parts sent to you during this year.

### whom to contact

- ◆ In countries with an ATAG establishment, please contact the ATAG Service Department.
- ◆ In all other countries, please contact your supplier or your ATAG importer.

## excluded from the guarantee

### transport damage:

- ◆ Check your new appliance before using it.
- ◆ Contact your supplier if you discover any damage.

### installation errors

- ◆ Defects or damage resulting from installation errors (for example, insufficient ventilation or faulty electrical connections) are excluded from the guarantee.
- ◆ Complaints resulting from changes to the appliance are also excluded from the guarantee.

### improper use and incorrect or insufficient maintenance

- ◆ Examples include broken glass or damage to the enamel finishing caused by bumps or by dropping objects on or against the appliance.
- ◆ Insufficient or improper maintenance may also result in discolouration of surfaces or rapid ageing of rubber and plastic parts. These complaints are also excluded from the guarantee.

### wear due to use or ageing

- ◆ Examples include broken light bulbs, discolouration of synthetic or enamelled parts, and scratches.

## description de l'appareil

### tableau de commande

1. réglage du temps (10 sec.)
2. programmation du temps (1 mn)
3. programmation du temps (10 mn)
4. programme gril automatique avec programmation du poids
5. horloge
6. programme cuisson automatique avec programmation du poids
7. programme décongélation automatique avec programmation du poids
8. fonction du four à micro-ondes
9. fonction gril
10. écran
11. fonction chaleur pulsée
12. fonction combi
13. décongélation automatique par programmation du poids
14. réchauffage automatique par programmation du poids
15. programmation du poids
16. touches -/+ pour la programmation du poids / temps en plus/en moins
17. stop/clear ou stop/effacement
18. start pour la mise en service
19. déverrouillage de la porte

### accessoires et utilisation

1. grille pour position élevée : en cas de position combinée et pour faire gratiner des plats plats.
2. grille pour position basse : en cas de position combinée, de gril et de chaleur pulsée.
3. plaque de four en métal : bac collecteur pendant la cuisson de la grillade ; plaque de four sur la grille basse en cas de chaleur pulsée.

4. tournebroche : en cas de grillade, de cuisson à chaleur pulsée, de programmes automatiques pour les grillades et position combinée. S'utilise toujours avec la plaque de four en métal (voir aussi page 25 "accessoires – équipement pour le gril").
5. poignée : pour tournebroche.
6. plateau pivotant en verre : en cas de position four à micro-ondes ; pour placer les grilles et la plaque de four.
7. anneau conducteur : s'utilise toujours sous le plateau pivotant.

## préambule

Ce mode d'emploi détient une information sur l'installation, la sécurité, la commande et l'entretien de votre appareil.

La lecture de cette information vous permettra d'être rapidement informé sur les possibilités que détient votre appareil.

Conservez ce manuel. Il pourrait être utile à un prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.

## écran interactif

Cet appareil est équipé d'un écran interactif.

Après avoir choisi une fonction, l'écran vous énoncera les opérations que vous devez suivre.

Les symboles des touches correspondant à ces opérations s'allument.

Vous pouvez utiliser les touches dont le symbole est affiché sur l'écran. Les autres touches ne réagiront pas lorsque vous allez appuyer dessus. Il est seulement possible d'utiliser la touche stop (**STOP**).

Avec la touche stop, vous effacez tous les programmes sélectionnés.

## introduction

La cuisson qui va se produire dans votre nouveau four à micro-ondes est sans danger et confortable. En un rien de temps, vous pouvez servir les mets les plus succulents.

La commande de l'appareil est très simple, également grâce aux programmes automatiques de cuisson et de décongélation.

De plus, le four à micro-ondes se nettoie très facilement.

## table des matières

introduction	1
à propos de votre sécurité	2
emplacement	3
branchement électrique	3
généralités	4
avant la première utilisation	5
les points qui méritent votre attention	6
commande	8
– horloge	8
– cuisson	9
– démarrage rapide	10
– cuire en deux phases	11
– cuisson automatique	12
– décongélation automatique	14
– touches "-" et "+"	16
– position gril	17
– chaleur pulsée - cuisson au four	18
– chaleur pulsée - cuire avec préchauffage	19
– cuisson combinée - four à micro-ondes et gril	20
– cuisson combinée - programme automatique micro-ondes et gril	21
– cuisson combinée - micro-ondes et chaleur pulsée	23
– sécurité enfants	24
accessoires	25
– l'équipement du gril	25
conservez la beauté de votre appareil	27
pannes	28
que faire de l'emballage et de l'appareil	29
données techniques	29
garantie ATAG	30
sont exclus de la garantie	30

## à propos de votre sécurité

Mettez l'appareil toujours hors tension avant d'accomplir des réparations ou un nettoyage.  
De préférence, débranchez l'appareil.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour répondre à l'objectif pour lequel il a été créé, c'est-à-dire pour préparer des denrées. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse.  
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage provenant d'une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

### **attention :**

Les enfants ne voient pas le danger qui peut se présenter lors de l'utilisation d'un appareil électrique.  
Par conséquent, ne laissez pas l'appareil entre les mains des enfants.

Votre four micro-ondes n'est sûr que si la porte est bien fermée!

Ne placez jamais un objet entre la porte du four et le four. Veillez à une propreté toujours correcte de la porte et du joint.

N'utilisez pas le four micro-ondes en cas de dommages à la porte (tordue), à l'armature, à la fermeture (cassées ou détachées) ou au joint.

Utilisez le four micro-ondes seulement pour la décongélation ou la cuisson de denrées alimentaires et non, par exemple, pour sécher des vêtements ou du papier. Ces derniers risquent de prendre feu.

Arrêtez et débranchez l'appareil si un produit prend feu dans l'enceinte. N'ouvrez pas la porte.

## emplacement

Mettez le four micro-ondes sur une surface solide et plate.

Veillez à une aération suffisante autour du four à micro-ondes. Observez un espace de 30 cm en hauteur et de 10 cm à l'arrière et sur les côtés.  
Ne couvrez pas les volets d'aération.

Les pieds de réglage ne doivent pas être enlevés.

Ne mettez pas le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

Des émetteurs ou des récepteurs tels que radios et téléviseurs peuvent influencer le fonctionnement du four micro-ondes.

L'appareil peut être encastré. A cet effet, vous pouvez vous procurer le cadre d'encastrement RM3..E.

## branchement électrique

Cet appareil exige un branchement sur le réseau de 230 V, 50 Hz courant alternatif.

L'appareil doit toujours être mis à la terre et il ne faut en aucun cas le brancher sur une alimentation à courant continu.

Placez l'appareil à proximité d'une prise de terre fixe.

### comment fonctionne le four à micro-ondes

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui chauffe l'aliment par le truchement de micro-ondes.

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, tout comme les ondes radiophoniques et télévisées. Une radio transforme ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, ces ondes sont converties en chaleur.

La chaleur se déploie en raison du mouvement oscillatoire que les micro-ondes font subir aux molécules de graisse et d'eau qui se trouvent toujours dans les aliments. Les molécules sont donc amenées à se frotter les unes contre les autres. Et c'est ce frottement qui produit de la chaleur (frottez, par exemple, rapidement vos mains l'une contre l'autre).

Le four à micro-ondes réchauffe l'aliment d'une manière très intensive du fait que les ondes s'introduisent directement dans l'aliment.

Les ondes ne réchauffent donc pas seulement l'extérieur du produit, comme c'est le cas dans la cuisine traditionnelle, mais s'infilte à l'intérieur. Par rapport à la méthode conventionnelle de cuisson, le temps de préparation est beaucoup plus court en cas de petites quantités.

Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage.

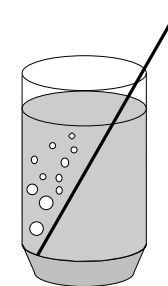
Nettoyez l'enceinte du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.

Placez l'anneau de guidage au centre de l'enceinte du four. Mettez le plateau pivotant sur l'anneau de guidage.

Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans l'anneau de guidage et le plateau pivotant.

N'enclenchez pas le four micro-ondes à vide. Vous risquez d'endommager le four.

Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement. Placez un verre d'eau dans l'enceinte du four. Enclenchez le four sur la position la plus élevée pour qu'il fonctionne une minute (voir page 9, cuisson). A terme, l'eau doit être chaude.



#### attention :

Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuillère synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.

Si vous devez réchauffer dans le four à micro-ondes des petites quantités de poudre (séchage des herbes), sachez que ces produits risquent de s'enflammer. En cas d'incendie dans le four, n'ouvrez pas la porte. Arrêtez le fonctionnement du four et débranchez-le.

## les points qui méritent votre attention

Le four micro-ondes n'est pas approprié pour :

- Faire des conserves.
- Cuire des oeufs dans leur coquille, ils volent en éclats en raison de l'élévation de pression.
- Chauffer de l'huile pour friteuse.

Débarrassez les sacs en plastique de leur fermeture en métal. Utilisez des plats et des assiettes qui sont appropriés pour le four micro-ondes.

Vous ne pouvez réchauffer des liquides dans des emballages hermétiques qu'après avoir fait des petits trous dans l'emballage. Ceci en rapport avec la prise de pression pendant la chauffe. Ne cuisez pas plus qu'il n'est nécessaire, tenez compte de l'après cuisson.

Utilisez une très petite quantité d'eau pour la cuisson des aliments et n'abusez pas du sel.

Mélangez ou retournez les aliments à mi-temps de la cuisson.

En utilisant une fourchette ou autre objet pointu, piquez un petit peu le morceau de viande, de poulet ou de poisson pour éviter tout risque d'éclatement.

Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, adoptez la règle de conduite suivante : si vous doublez la quantité, doublez le temps de cuisson.

## les points qui méritent votre attention

Si vous couvrez les plats, les éclaboussures seront évitées, le temps de cuisson sera plus rapide, le degré d'humidité sera préservé.

Si le four micro-ondes est en fonction, vous pouvez ouvrir la porte. L'appareil s'arrête automatiquement et le temps programmé est mis à l'arrêt.

Certains matériaux ne sont pas admis dans le four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique quels sont les matériaux que vous pouvez utiliser ou non.

<b>matériaux</b>	<b>micro-ondes</b>	<b>chaleur pulsée</b>	<b>combi</b>	<b>gril</b>
papier	oui	non	non	non
alu	pour couvrir*	oui	pour couvrir*	oui
film étirable	oui	non	non	non
bacs en alu	non	oui	non	oui
service congélateur/ micro-ondes	oui	non	non	non
plastique thermorésistant	oui	non	non	non
poterie brute	non	oui	non	oui
ustensiles de cuisine en métal	non	oui	non	oui
verre normal	oui	non	non	non
Pyrex, autre plat à four et céramique	oui	oui	oui	oui
assiettes avec bord décoratif en métal	non	**	non	**
bande de fermeture en métal	non	oui	non	-
thermomètre	non	oui	non	oui
pot fermé	non	-	-	-
bouteille à goulet étroit	non	-	-	-
sacs de cuisson	oui	oui	oui	non

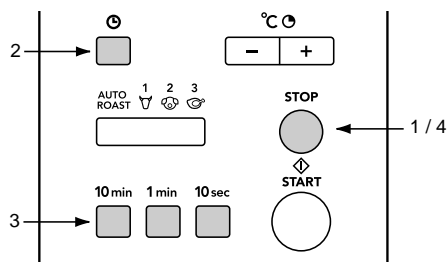
\* Si vous couvrez les parties plus petites des produits (pattes de poulet), leur cuisson sera moins rapide.

\*\* En cas de doute, consultez les recommandations du fabricant sur l'emballage des ustensiles de cuisine.

## commande – généralités

### horloge

L'horloge fonctionnera tant que l'horloge sera branchée sur le réseau. Si l'heure n'est pas programmée, l'écran affichera "0". Vous pouvez programmer l'horloge sur une programmation de 12 heures ou de 24 heures. Pendant la programmation de l'horloge, les deux points se mettront à clignoter. Les deux points s'arrêteront de clignoter lorsque l'horloge sera programmée.



### exemple :

Vous voulez que l'horloge soit réglée sur 13:25 heures.

### programmation de l'horloge

1. Appuyez sur **STOP**.

2. Appuyez sur .

L'écran affichera "24 H".

Appuyez de nouveau sur si vous souhaitez avoir la programmation 12 heures.

3. Réglez l'heure en utilisant la touche **10 min**. Maintenez la pression sur la touche **10 min** jusqu'à ce que le chiffre "13" apparaisse à l'écran. Réglez les minutes en utilisant les touches **1 min** et **10 sec**. Maintenez la pression sur la touche **1 min** jusqu'à ce que "2" s'affiche sur l'écran. Maintenez ensuite la pression sur la touche **10 sec** jusqu'à ce que "5" s'affiche sur l'écran.

4. Appuyez de nouveau sur .

L'horloge va entrer en fonction.

### remarque

débranchez l'appareil si l'écran affiche d'étranges symboles.

## commande – four à micro-ondes

### puissances

puissances	appuyez sur
Forte (100%)	1x
Moyennement forte (80%)	2x
Moyenne (60%)	3x
Décongélation (40%)	4x
Décongélation sensible (20%)	5x
Forte (100%)	6x

### cuisson

Vous pouvez choisir entre 5 puissances. Pour actionner la fonction puissance, appuyez sur . De cette manière, la puissance maximale est ainsi programmée. Vous pouvez ensuite programmer la puissance souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur .

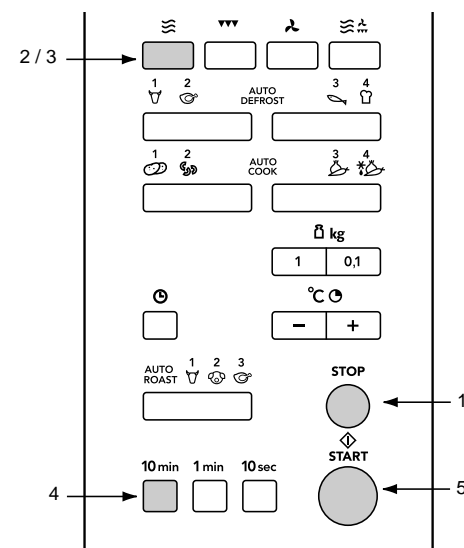
### exemple :

Vous souhaitez faire cuire du poisson à une puissance moyenne (60%) pendant 5 minutes et 30 secondes.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez sur pour sélectionner la fonction four à micro-ondes.
3. Appuyez 2x sur pour programmer la puissance moyenne (60%).
4. Appuyez 5x sur **1 min** et 3 x sur **10 sec** pour programmer un temps de cuisson de 5 minutes et 30 secondes.

5. Appuyez sur .

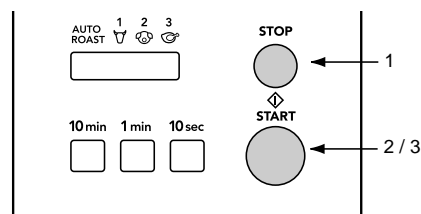
Le four à micro-ondes est enclenché.



## commande – four à micro-ondes

### démarrage rapide

En effectuant une simple pression sur la touche rapide, vous pouvez cuire en 30 secondes à une puissance maximale. En appuyant à plusieurs reprises sur la touche, vous pouvez prolonger la cuisson par étapes de 30 secondes. Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 10 minutes au maximum.



### exemple :

Vous souhaitez cuire un mets pendant 2 minutes en utilisant une forte puissance.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 4x sur **START** pour programmer un temps de préparation de 2 minutes sur une forte puissance.
3. Entre-temps, vous pouvez programmer le temps de cuisson en appuyant une ou plusieurs fois sur **START**.

*Le four à micro-ondes est enclenché.*

## commande – four à micro-ondes

### cuire en 2 phases

Pendant le programme de cuisson à 2 phases, la porte du four peut rester ouverte pour contrôler le plat. Après avoir fermé la porte et avoir appuyé sur start, l'appareil va poursuivre son programme de cuisson.

### exemple :

Vous souhaitez cuire pendant 5 minutes à une forte puissance (1ère phase) et ensuite 13 minutes à une puissance moyennement basse (40%) (2ème phase).

#### 1ère phase :

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur  $\approx$  pour sélectionner la fonction micro-ondes.

Appuyez 5x sur **1 min** pour programmer un temps de cuisson de 5 minutes.

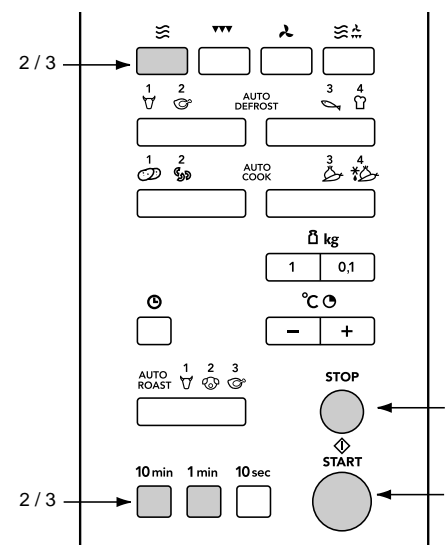
#### 2ème phase :

3. Appuyez 4x sur  $\approx$  pour programmer une puissance micro-ondes de 40%.

Appuyez 1x sur **10 min** et 3x sur **1 min** pour programmer un temps de cuisson de 13 minutes.

4. Appuyez sur **START**.

*Le four à micro-ondes est enclenché. L'écran affiche les réglages pour la phase 1 jusqu'à ce que le programme 2 commence. Vous devez entendre deux bips entre les deux phases.*



### remarque

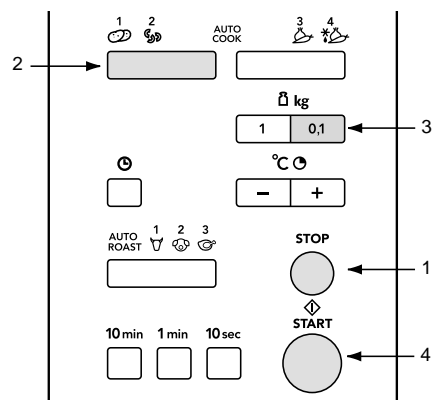
Vous pouvez interrompre le programme de cuisson en appuyant 1x sur **STOP**.

Fermez la porte et appuyez sur **START** pour que le programme se poursuive.

Appuyez 2x sur **STOP** pour effacer le programme.



## commande – four à micro-ondes



### cuisson automatique

La cuisson automatique (auto cook) vous offre la possibilité de préparer simplement vos plats préférés. Vous avez le choix entre 4 programmes de cuisson. Il vous suffit de sélectionner le type de plat et le poids. Le four à micro-ondes fera le reste.

#### exemple :

Vous souhaitez préparer 0,6 kg de pommes de terre.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur pour sélectionner le programme de cuisson pour les pommes de terre en robe des champs.

L'écran affiche "AC-1".

3. Programmez le poids à l'aide de kg .

Appuyez 6x sur pour programmer un poids de 600 grammes.

4. Appuyez sur **START** .

La durée de programmation s'affiche sur l'écran. Le four à micro-ondes est actionné.

Le tableau qui se trouve à la page suivante vous indiquera les programmes de cuisson que vous pourrez choisir. Vous pourrez aussi y lire comment sélectionner ces programmes et savoir à quels produits ceux-ci correspondent.

#### remarque

Si vous maintenez votre pression sur ou sur le calcul du poids se fera très rapidement à l'écran.

## commande – four à micro-ondes

### tableau de cuisson : cuisson automatique

programme	ustensiles de cuisine	mode de préparation	nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche	poids min./max.
1. pommes de terre en robe des champs	plat (four) en verre + essuie-tout	Lavez et nettoyez les pommes de terre. Mettez-les dans le plat allant au four. A l'aide d'une fourchette, piquez les pommes de terre à plusieurs endroits. Dès que le programme est terminé, laissez reposer 5 minutes les pommes de terre. Couvrez-les avec de l'alu.	1x	0,2 / 1,0 kg
2. riz/pâtes	plat (four) en verre profond	Mettez du riz ou des pâtes* dans un plat allant au four. Ajoutez de l'eau** et 1/4 – 1 cuillère à thé de sel. Couvrez le plat d'un couvercle ou d'un film pour four à micro-ondes.	2x	0,1 / 0,3 kg
3. légumes frais / pommes de terre épluchés	plat (four) en verre	Déposez les légumes ou les pommes de terre dans un plat allant au four. Ajoutez 30 cc d'eau par 0,2 kg. Couvrez le plat d'un couvercle ou d'un film à micro-ondes. Dès que le programme est terminé, égouttez le contenu. Couvrez. Laissez reposer 2-3 minutes.	1x	0,2 / 0,8 kg
4. légumes congelés	plat (four) en verre	Mettez les légumes dans un plat allant au four. Couvrez le plat d'un film à micro-ondes. Lorsque le programme est terminé, attendez 2-3 minutes avant d'enlever le film qui se trouve sur le plat.	2x	0,2 / 0,8 kg

\* Mélangez bien le riz lorsque le programme est terminé. Couvrez. Laissez reposer 5-10 minutes. Lorsque le programme est terminé, rincez correctement les pâtes à l'eau froide.

\*\* Rapport riz/pâtes et eau :

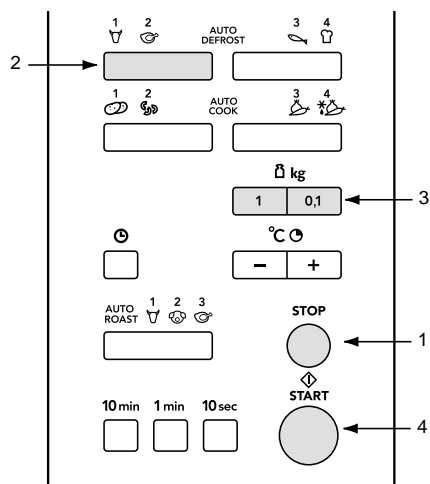
quantité (riz / pâtes)	eau riz	eau pâtes
1/2 tasse (100 g / 50 g)	240 ml	360 ml
1 tasse (200 g / 100 g)	480 ml	600 ml
1 1/2 tasse (300 g / 150 g)	720 ml	840 ml

(240 ml = 1 tasse d'eau)

## commande – four à micro-ondes

### décongélation automatique

Pour décongeler l'aliment congelé, vous pouvez utiliser 4 programmes de décongélation (auto defrost). Il vous suffit pour cela de programmer le poids de l'aliment à décongeler.



### exemple :

Vous voulez décongeler un poulet de 1,4 kg.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 2x sur **1 kg** **0.1 g** pour sélectionner le programme de décongélation pour les volailles.
3. Programmez le poids avec **1 kg**.
4. Appuyez sur **START**.

Appuyez 1x sur **1** et 4x sur **0.1** pour pouvoir programmer un poids de 1400 grammes.

*Le four à micro-ondes est enclenché.*

Le tableau qui se trouve à la page suivante vous indiquera les programmes de décongélation que vous pourrez choisir. Vous pourrez aussi y lire comment sélectionner ces programmes et savoir à quels produits ceux-ci correspondent.

### remarque

A mi-chemin du temps de décongélation, un signal sonore se fera entendre. Vous pouvez maintenant retourner le produit. Retirez les éléments qui sont déjà décongelés. Appuyez sur **START** pour que l'opération se poursuive.

## commande – four à micro-ondes

### tableau de décongélation

programmes	type de produits	nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche	pois min./max.
1. viande	boeuf: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade porc: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade veau: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade	1x	0,1 / 4,0 kg
2. volaille	poulet: poulet entier (< 2kg), blanc de poulet, cuisses de poulet dinde: blanc de dinde (< 2 kg), cuisses de dinde	2x	0,1 / 4,0 kg
3. poisson	poisson: filets, tranches, poisson entier crustacés: crabe, homard, crevettes, moules	1x	0,1 / 4,0 kg
4. pain	pain blanc/bis en tranche, petits pains, baguette, croissants	2x	0,1 / 0,5 kg

### conseils

Vous obtiendrez un très bon résultat si vous commencez par enlever l'emballage qui recouvre la viande et le poisson. Les emballages peuvent influencer négativement le processus de décongélation. Une production de vapeur peut se présenter en raison de l'eau contenue dans le poisson ou la viande. En raison de cela, il se peut que la partie externe de l'aliment subisse involontairement une cuisson.

Le centre du produit doit être encore quelque peu congelé lorsque vous le sortez du four à micro-ondes.

Déposez les tranches de pain entre des feuilles d'essuie-tout. Coupez d'abord le pain en deux.

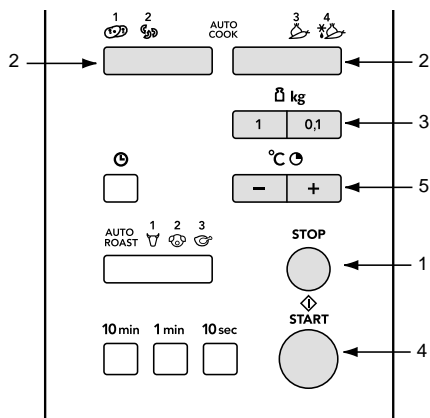
S'il est difficile d'enlever l'emballage, vous pouvez faire décongeler le produit pendant un quart du temps de décongélation qui est indiqué au commencement du programme de décongélation sur l'écran. Enlevez le produit du four à micro-ondes, éliminez l'emballage, remettez ensuite le produit.

Déposez le produit dans un plat en verre allant au four pouvant recueillir l'eau qui se libère éventuellement.

## commande – four à micro-ondes

### touches “-” et “+”

Les programmes automatiques de cuisson utilisent un temps de programmation définie. Il vous est possible de prolonger ou de réduire ce temps pendant le programme en utilisant les touches “-” ou “+”. Si vous programmez la cuisson manuellement (voir page 9), vous pouvez programmer ces touches en réglant le temps de préparation.



Un temps de cuisson plus court :

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Sélectionnez un programme de cuisson automatique, avec 1 2 3 4.
3. Réglez le poids avec **kg**.
4. Appuyez sur **START**.
5. Appuyez sur **-**.

*A chaque fois que vous appuyez sur la touche, le temps de cuisson sera réduit de 10 secondes.*

Un temps de cuisson plus long :

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Sélectionnez un programme de cuisson automatique, avec 1 2 3 4.
3. Réglez le poids avec **kg**.
4. Appuyez sur **START**.
5. Appuyez sur **+**.

*A chaque fois que vous appuyez sur la touche, le temps de cuisson sera prolongé de 10 secondes.*

### remarque

Si en cas de cuisson combinée ou d'utilisation des programmes de cuisson automatiques, le produit devait rester plus longtemps ou moins longtemps dans le four, réglez le temps de cuisson selon vos souhaits avec les touches **-** et **+**.

## commande – gril

### position gril

Cet appareil est équipé d'un gril quartz. Il est donc inutile de préchauffer. Les aliments seront vite dorés et croustillants.

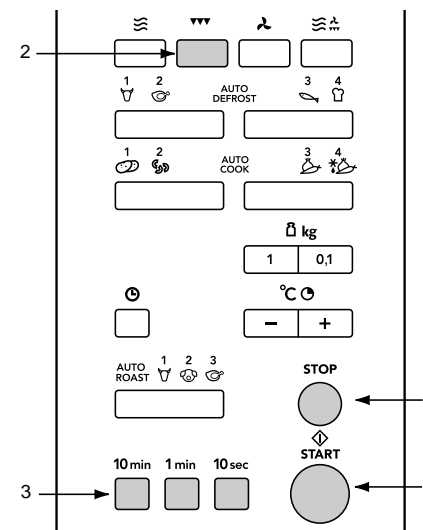
### exemple :

Vous souhaitez utiliser le gril 12 minutes et 30 secondes.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur **gril** pour sélectionner la fonction gril.
3. Programmez le temps pour le gril.

Pour programmer un temps pour le gril de 12 minutes et de 30 secondes, appuyez 1x sur **10 min**, 2x sur **1 min** et 3x sur **10 sec**.

4. Appuyez sur **START**.  
*Le gril est enclenché.*



### remarques

Il est inutile de préchauffer le four.

Utilisez la grille (élevée) pour obtenir les meilleurs résultats.

Placez la grille sur le plateau pivotant en verre (voir aussi "description et utilisation des accessoires").




## commande – chaleur pulsée

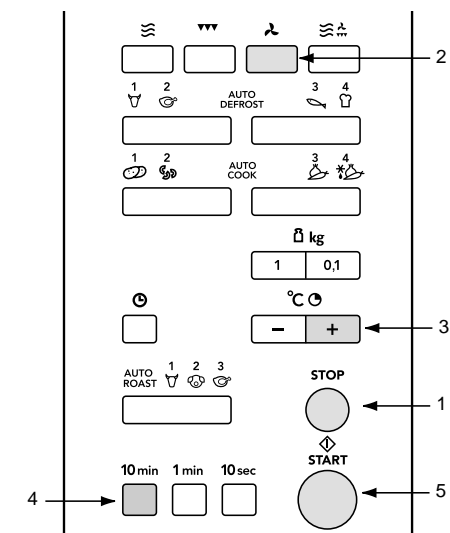
### cuisson au four

En cas de four à chaleur pulsée, vous pouvez sélectionner des températures entre 100 °C et 250 °C. Vous pouvez ensuite sélectionner une température de 40 °C pour faire lever la pâte. Si vous sélectionnez la fonction à chaleur pulsée, le four passera automatiquement à 180 °C.

#### exemple :

Vous souhaitez faire cuire au four un plat pendant 50 minutes à une température de 200 °C.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur  pour sélectionner la fonction chaleur pulsée.
3. Appuyez 2x sur  pour programmer une température de 200 °C.
4. Appuyez 5x sur **10 min** pour programmer un temps de cuisson de 50 minutes.
5. Appuyez sur  **START**.  
*Le four est enclenché.*



#### remarque

Utilisez la grille basse (voir aussi "description et utilisation accessoires").

## commande – chaleur pulsée




### cuire avec préchauffage

En cas de four à chaleur pulsée, vous pouvez préchauffer automatiquement et cuire ensuite.

#### exemple :

Préchauffez d'abord le four. Faites cuire ensuite votre plat pendant 50 minutes à une température de 220 °C.

#### préchauffer :


1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur  pour sélectionner la fonction chaleur pulsée.
3. Appuyez 2x sur  pour programmer une température de 200 °C.
4. Appuyez sur  **START**.

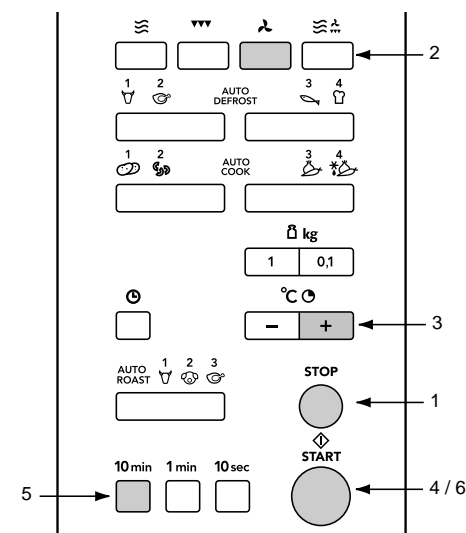
*Le four commence le préchauffage.  
L'écran affiche la mention "Pr-H".*

Après préchauffage, vous devez entendre un bip. Le four a atteint la température voulue.

#### cuire :

Mettez le plat dans le four.

5. Appuyez 5x sur **10 min** pour programmer un temps de cuisson de 50 minutes.
6. Appuyez sur  **START**.  
*Le four à chaleur pulsée est enclenché.*



#### remarques

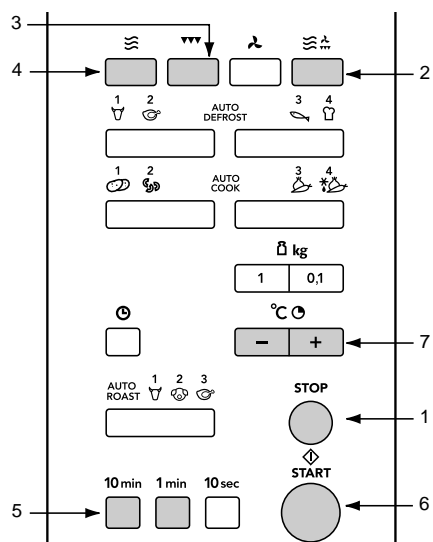
Au moment où le four aura atteint la température souhaitée, vous devez entendre un bip court.

Utilisez la grille basse (voir aussi "description et utilisation des accessoires").

## commande – cuisson combinée

### four à micro-ondes et gril

Concernant cette combinaison, il est fait emploi de la fonction gril et micro-ondes. Dans ce cas, vous pouvez programmer le micro-ondes sur 3 positions : 20 %, 40% et 60%.



### remarques

Les positions combinées réduisent le temps de cuisson.

Soyez prudent en retirant le plat du four.

Le plat est chaud !

### exemple :

Vous souhaitez griller pendant 25 minutes en utilisant le gril et une puissance micro-ondes de 40%.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur pour sélectionner la position combi.

Vous pouvez sélectionner maintenant la combinaison souhaitée.

3. Appuyez 1x sur pour sélectionner la fonction gril.
4. Appuyez 2x sur pour programmer la puissance micro-ondes de 40%.
5. Appuyez 2x sur **10 min** et 5x sur **1 min** pour programmer un temps de 25 minutes pour le gril.

6. Appuyez sur .

*La fonction micro-ondes et gril est enclenchée.*

7. Pendant la cuisson, vous pouvez prolonger ou réduire le temps de cuisson du programme. Le processus de cuisson ne sera pas ainsi interrompu.

Appuyez sur pour réduire le temps de cuisson.

Appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson.

(voir informations supplémentaires page 16).

## commande – cuisson combinée

### programme automatique micro-ondes et gril

Cette fonction vous permet de préparer simplement les aliments à griller. Vous avez le choix entre 3 programmes combinant gril/micro-ondes (auto-roast).

Dans ce cas, l'appareil choisit lui-même la puissance souhaitée du four à micro-ondes.

Il vous suffit de sélectionner le type de plat et le poids.

### exemple :

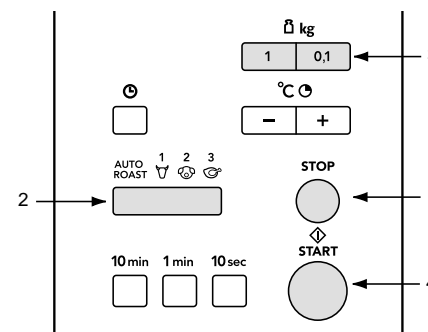
Vous souhaitez faire griller un poulet de 1,4 kg.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 3x sur pour sélectionner le programme automatique gril/micro-ondes pour le poulet.

3. Programmez le poids avec kg.

Appuyez 1x sur et 4x sur pour programmer un poids de 1400 grammes.

4. Appuyez sur .



Le tableau qui se trouve à la page suivante vous indiquera les programmes gril/micro-ondes que vous pourrez choisir. Vous pourrez aussi y lire comment sélectionner ces programmes et savoir à quels produits ceux-ci correspondent.

## commande – cuisson combinée

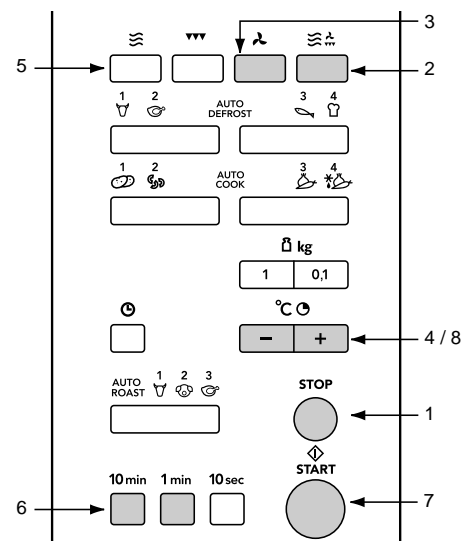
### tableau pour le grill

programme	plats à utiliser	mode de préparation	nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche	poids min./max.
1. boeuf	plateau pivotant en verre + plaque de four en métal + grille basse ou broche	Frottez la viande avec des épices, de l'huile de cuisson, de la margarine ou du beurre fondu. Placez dans le four la plaque de four en métal sur le plateau pivotant en verre. Mettez la viande sur la grille basse. Placez ensuite cette grille sur la plaque de four en métal. Lorsque le programme est terminé, laissez reposer le produit (couvert d'un film micro-ondes) pendant 10 minutes.	AUTO ROAST 1 2 3 1x	0,5 / 1,5 kg
2. porc	plateau pivotant en verre + plaque de four en métal + grille basse ou broche	Frottez la viande avec des épices, de l'huile de cuisson, de la margarine ou du beurre fondu. Placez dans le four la plaque de four en métal sur le plateau pivotant en verre. Mettez la viande sur la grille basse. Placez ensuite cette grille sur la plaque de four en métal. Lorsque le programme est terminé, laissez reposer le produit (couvert d'un film micro-ondes) pendant 10 minutes.	AUTO ROAST 1 2 3 2x	0,5 / 1,5 kg
3. poulet entier	plateau pivotant en verre + plaque de four en métal ou broche	Frottez le poulet avec des épices, de l'huile de cuisson, de la margarine ou du beurre fondu. Déposez le poulet sur la plaque de four en métal. Placez dans le four cette plaque de four sur le plateau pivotant en verre. Lorsque le signal sonore se déclenchera, retournez le poulet et arrosez-le en utilisant la graisse de cuisson. Lorsque le programme est terminé, laissez reposer le produit (couvert d'un film micro-ondes) pendant 10 minutes.	AUTO ROAST 1 2 3 3x	0,8 / 1,5 kg

## commande – cuisson combinée

### micro-ondes et chaleur pulsée

En ce qui concerne cette combinaison, il est fait usage de la fonction chaleur pulsée et micro-ondes. Dans ce cas, vous pouvez programmer le micro-ondes sur 3 puissances : 20%, 40% et 60%.



### exemple :

Vous souhaitez cuire à une puissance de 40% pour le micro-ondes et à une température de 200 °C pour le four pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur **STOP**.
2. Appuyez 1x sur pour sélectionner la position combinée. Vous pouvez sélectionner maintenant la combinaison souhaitée.
3. Appuyez 1x sur pour sélectionner la chaleur pulsée.
4. Appuyez 2x sur pour programmer une température de 200 °C pour le four.
5. Appuyez 2x sur pour programmer une puissance micro-ondes de 40%.
6. Appuyez 2x sur **10 min** et 5x sur **1 min** pour programmer un temps de cuisson de 25 minutes.

### remarques

Dans le cas où il faudrait d'abord préchauffer, préchauffez le four comme indiqué à la page 19. Enclenchez ensuite la combinaison micro-ondes / chaleur pulsée.

Les positions combinées réduisent le temps de cuisson.

Soyez prudent lorsque vous retirez le produit du four. Il est chaud !

7. Appuyez sur .

*La fonction micro-ondes et chaleur pulsée est enclenchée.*

8. Pendant la cuisson, vous pouvez prolonger ou réduire le temps de cuisson du programme. Le processus de cuisson ne sera pas ainsi interrompu. Appuyez sur pour réduire le temps de cuisson. Appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson. (voir informations supplémentaires page 16).

## commande – verrouillage

### sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller votre micro-ondes pour éviter toute mise en service.

### mise en service de la sécurité enfants

1. Appuyez sur **STOP** et maintenez la pression sur cette touche jusqu'à ce que **L** s'affiche sur l'écran. Vous devez entendre deux bips courts. Au moment où **L** s'affiche sur l'écran, l'indication de temps va disparaître pendant quelques secondes.

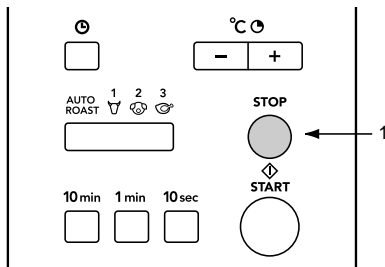
*Toutes les fonctions de commande sont mises hors service.*

Appuyez sur une touche quelconque et **L** va s'afficher sur l'écran.

### mise hors service de la sécurité enfants

1. Appuyez sur **STOP** et maintenez la pression sur cette touche jusqu'à ce que **L** disparaisse de l'écran. Deux petits bips sonores vont se déclencher.

*Il est possible d'utiliser normalement le micro-ondes.*



## accessoires – l'équipement du gril

### utilisation de l'équipement du gril

#### exemple :

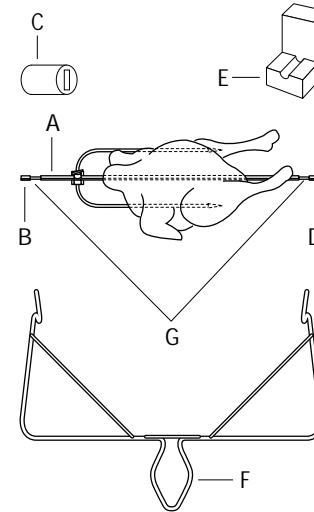
Vous souhaitez faire griller un poulet entier.

1. Placez doucement la plaque de four en métal sous le poulet et sur le plateau pivotant en verre.
2. Embrochez le poulet entièrement décongelé (A). La broche doit traverser le poulet au milieu et aller de l'avant vers l'arrière. Liez, si nécessaire, les pattes et les ailes du poulet avec de la ficelle contre le corps du poulet.

#### important :

Le poulet doit être entièrement décongelé. Si ce n'est pas le cas, il se peut que la viande ne soit pas tout à fait bien cuite à la fin du programme gril.

3. Exercez une pression vers la gauche sur la partie arrière (B) de la broche pour l'enfoncer dans le support (C) qui se trouve dans la paroi de gauche du four. A ce sujet, il est nécessaire que vous exerciez quelque peu un mouvement de va-et-vient sur l'arrière de la broche jusqu'à ce que celle-ci s'adapte dans le support (clic).
4. Fixez l'avant (D) de la broche dans le trou (E) qui se trouve dans la paroi de droite du four.
5. Lancez le programme. Observez les instructions décrites à la page 21 "programme automatique micro-ondes et gril" (autorost).



#### remarque

Si vous utilisez l'équipement du gril avec le micro-ondes, des étincelles peuvent se présenter dans l'enceinte du four. Glissez dans ce cas le produit vers l'arrière pour que les extrémités des pinces soient couvertes.

## accessoires – l'équipement du gril

6. Lorsque le programme est terminé, enfoncez la poignée (F) dans les trous (G) qui se trouvent sur la broche. Soulevez quelque peu la broche pour l'enlever du four, côté droit étant orienté quelque peu vers vous.

### **attention :**

L'équipement du gril est pratique pour griller de la viande et de la volaille. La viande va prendre une jolie couleur dorée sans que vous ayez besoin de la retourner pendant le programme.

L'équipement du gril peut s'utiliser avec la programmation gril, la programmation combinée gril/micro-ondes, le micro-ondes et le gril automatique (auto-roast).

L'équipement du gril est seulement prévu pour être utilisé avec les programmes nommés ci-dessus. Enlevez l'équipement après utilisation. Conservez-le avec les autres accessoires.

### **attention :**

1. L'ustensile de cuisine est très chaud.
2. Nettoyez toujours le plateau pivotant après usage. La graisse chaude peut dégager de la fumée et des odeurs.

## Conservez la beauté de votre appareil

Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro avant de commencer l'entretien de votre four micro-ondes.

Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson.

Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec.

Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.

Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.

Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Contrôlez régulièrement l'état de la fermeture de la porte et le caoutchouc de la porte.

**N'utilisez pas le four si la porte ou la fermeture de la porte ne sont pas en bon état.**



## pannes

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four micro-ondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente. Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- L'anneau conducteur et le plateau pivotant sont-ils dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

## que faire de l'emballage et de l'appareil

Un appareil usé doit être mis sans attendre dans un état ne permettant pas son utilisation. Dans ce cas, débranchez l'appareil, puis coupez le cordon d'alimentation.

Ne vous débarrassez pas n'importe comment d'un four micro-ondes usé, observez également les directives établies par les pouvoirs publics.

Vous ne devez pas non plus vous débarrasser n'importe comment de l'emballage qui a servi à votre four micro-ondes.

L'administration peut vous fournir des informations sur la manière de vous débarrasser correctement de vos appareils usés.

## données techniques

Alimentation	230 V – 50 Hz
Puissance connectée	2650 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Micro-ondes sortie (IEC 705)	850 W
Positions puissance	5
– position 1	170 W
– position 2	340 W
– position 3	510 W
– position 4	680 W
– position 5	850 W
Puissance	
– micro-ondes	1350 W
– gril	1250 W
– chaleur pulsée	1350 W (max. 2550 W)
– combinaison	2650 W
Dimensions (lxhxp)	530 x 322 x 500 mm

## garantie ATAG

### portée de la garantie

- ◆ Pour cet appareil, ATAG vous offre :
  - 5 ans de garantie sur les pièces ;
  - 1 an de service gratuit.
- ◆ La garantie sur les appareils ménagers de ATAG n'est valable que si l'appareil est installé et utilisé pour les tâches auxquelles il est destiné.
- ◆ La garantie entre en vigueur à la date de livraison. Si on vous le demande, vous devez pouvoir fournir une preuve de la date d'achat, par exemple, en présentant le bon de livraison ou la facture d'achat. Les pièces défectueuses à la suite de vices de fabrication, de construction ou des matériaux seront remplacées gratuitement pendant une période de 5 ans.
- ◆ Au cours de la première année, le service sera également gratuit. C'est-à-dire qu'aucun frais d'administration, de déplacement, ni de main-d'oeuvre ne vous sera réclamé au cours de cette période. Pour l'envoi de pièces gratuites, les frais d'expédition ne seront pas réclamés pendant la première année.

### à qui vous adresser

- ◆ Dans les pays où ATAG est représenté, vous pouvez vous adresser directement au préposé si vous désirez faire appel aux Services après-vente de ATAG.
- ◆ Dans les autres pays, veuillez prendre contact avec votre fournisseur ou importateur ATAG.

## sont exclus de la garantie

### les avaries de transport

- ◆ Vérifiez l'état de votre nouvel appareil avant de le rendre opérationnel.
- ◆ Si vous découvrez des vices, contactez votre fournisseur.

### les erreurs d'installation

- ◆ Les erreurs d'installation sont exclues de la garantie.
- ◆ Le dommage provenant d'une aération insuffisante de l'appareil ou d'un branchement électrique erroné ne sera pas dédommagé.
- ◆ Si des anomalies se présentent en raison de modifications apportées à l'appareil, la garantie ne couvre pas non plus ces anomalies.

### la mauvaise utilisation et un entretien inadéquat ou insuffisant

- ◆ Les bris de verre occasionnés par des coups ou des objets tombés sur l'appareil.
- ◆ Un entretien insuffisant ou incorrect peut être la cause d'une décoloration des surfaces et du vieillissement précoce des pièces en caoutchouc et en matériau synthétique. Ceci n'est pas non plus couvert par la garantie.

### l'usure ou le vieillissement

- ◆ Ainsi, les ampoules usées, la décoloration du plastique ou des pièces émaillées ou encore les éraflures sont inévitables avec le temps et ne sont pas couverts par la garantie.

## Gerätebeschreibung

### Bedienungsblende

1. Zeiteinstellung (10 Sek.)
2. Zeiteinstellung (1 Min.)
3. Zeiteinstellung (10 Min.)
4. Grillautomatik mit Gewichtseinstellung
5. Uhr
6. Garautomatik mit Gewichtseinstellung
7. Auftauautomatik mit Gewichtseinstellung
8. Mikrowellenfunktion
9. Grillfunktion
10. Display
11. Heißluftfunktion
12. Kombifunktion
13. Auftauautomatik durch Gewichtseinstellung
14. Garautomatik durch Gewichtseinstellung
15. Gewichtseinstellung
16. -/+Tasten Temperatureinstellung/Zeit mehr/weniger
17. Stop / clear
18. Start
19. Türverriegelung

### Zubehör und Benutzung

1. Grillrost hoch bei Kombinationsstufe und zum Grillen von flachen Gerichten.
2. Grillrost niedrig bei Kombinationsstufe Grill und Heißluft.
3. Metallbackblech: Fettaufang beim Grillen; Backblech auf dem niedrigen Rost bei Heißluft.
4. Drehspieß bei Grill, Heißluft, Grillautomatik-Programmen und Kombinationsstufe. Immer mit dem Backblech zusammen benutzen (siehe auch Seite 25 "Zubehör – Grillset").
5. Griff für Drehspieß.
6. Glasdrehteller: bei Mikrowellenstufe, um die Roste und das Backblech auf den Glasdrehteller zu stellen.
7. Immer den Führungsring unter dem Drehteller benutzen.

## Vorwort

In diesem Handbuch finden Sie Informationen über die Installation, Sicherheit, Bedienung und Pflege Ihres Gerätes.

Wenn Sie die Informationen durchgelesen haben, sind Sie schnell mit allen Möglichkeiten des Gerätes vertraut.

Heben Sie dieses Buch sorgfältig auf. Auch für einen Nachbesitzer des Gerätes kann es von Nutzen sein.

## Interaktives Anzeigefeld

Dieses Gerät ist mit einem interaktiven Anzeigefeld ausgestattet. Nach Wahl einer Funktion wird auf dem Anzeigefeld angezeigt, was zu tun ist. Die entsprechenden Tastensymbole leuchten dann auf. Sie können dann die Tasten betätigen, deren Symbol im Anzeigefeld sichtbar ist. Die anderen Tasten reagieren bei Betätigung nicht. Nur die (**STOP**) Taste kann dann noch betätigt werden. Mit der Stop-Taste werden alle gewählten Einstellungen gelöscht.

## Einleitung

Garen in Ihrer neuen Mikrowelle ist sicher und komfortabel. Sie servieren im Handumdrehen die köstlichsten Gerichte.

Das Gerät läßt sich durch die Gar- und Auftauautomatik-Programme äußerst einfach bedienen.

Das Mikrowellengerät läßt sich außerdem einfach reinigen.

## Inhaltsangabe

Einleitung	1
Zu Ihrer Sicherheit	2
Aufstellen	3
Elektrischer Anschluß	3
Allgemein	4
Vor der ersten Benutzung	5
Worauf Sie achten müssen	6
Bedienung	8
– Zeitschaltuhr	8
– Garen	9
– Schnellstart	10
– Garen in zwei Phasen	11
– Gaarautomatik	12
– Auftauautomatik	14
– "-" und "+" Tasten	16
– Grillstufe	17
– Heißluftstufe	18
– Heißluft - backen mit Vorheizen	18
– Kombiniertes Garen - Mikrowelle und Grill	20
– Kombiniertes Garen - Mikrowellen- und Grillautomatik	21
– Kombiniertes Garen - Mikrowelle und Heißluft	23
– Kindersicherung	24
Zubehören	25
– Grillset	25
Pflege Ihres Gerätes	27
Störungen	28
Entsorgen von Verpackung und Gerät	29
Technische Daten	29
Umfang der ATAG-Garantieleistungen	30
Garantieausschluß	30

## Zu Ihrer Sicherheit

Das Gerät ist spannungslos zu machen, bevor mit Reparatur- oder Reinigungsarbeiten angefangen wird. Empfohlen wird, hierfür den Netzstecker zu ziehen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gedachten Zweck zu benutzen, nämlich zur Zubereitung von Gerichten. Jede andere Benutzung ist als unsachgemäß und gefährlich zu betrachten. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder sinnlose Benutzung verursacht werden.

### **Achtung:**

Kinder sehen die Gefahren nicht, die bei der Bedienung von Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie darum Kinder nicht das Mikrowellengerät bedienen.

Ihr Mikrowellengerät ist nur sicher, wenn die Tür gut schließt. Niemals einen Gegenstand zwischen der Backofentür abstellen. Und sorgen Sie dafür, daß die Tür und die Gummidichtung immer sauber sind.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn die Tür verbogen ist, Schlösser defekt oder lose sind oder wenn die Abdichtung Beschädigungen aufweist.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur zum Auftauen und Zubereiten von Gerichten und nicht zum Trocknen von Kleidung oder Papier beispielsweise. Sie können sich entzünden.

Schalten Sie das Mikrowellengerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn sich etwas im Backofen entzündet. Halten Sie die Backofentür dann geschlossen.

## Aufstellen

Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einem stabilen und flachen Untergrund auf.

Sorgen Sie für ausreichende Lüftung rund um das Mikrowellengerät. Oben ist für 30 cm Freiraum zu sorgen. Das Gerät muß an der Rückwand und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum haben. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.

Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Sender und Empfänger wie Radios und Fernseher können die Funktion des Gerätes beeinflussen.

Das Gerät kann auch eingebaut werden. Hierfür ist der Einbaurahmen RM3..E erhältlich

## Elektrischer Anschluß

Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselstrom erforderlich.

Das Gerät muß immer geerdet sein und darf unter keinen Umständen an ein Gleichstromnetz angeschlossen werden.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

## Allgemein

### Wie funktioniert das Mikrowellengerät

Ein Mikrowellengerät ist ein Kochgerät, das mit Mikrowellen Speisen erhitzt. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die mit Radio- und Fernsehwellen zu vergleichen sind. Ein Radio setzt diese Wellen in einen Ton um. In einem Mikrowellengerät werden die Wellen in Wärme umgesetzt.

Die Wärme entsteht dadurch, daß die Mikrowellen die in allen Speisen vorhandenen Wasser- und Fettmoleküle beschleunigen. Die Moleküle berühren sich in hohem Tempo, wodurch Reibung entsteht. Und Reibung erzeugt Wärme. (Sie merken es, wenn Sie schnell Ihre Hände reiben).

Das Mikrowellengerät erwärmt Speisen sehr intensiv, da die Wellen direkt in die Speisen eindringen. Die Mikrowellen erwärmen somit nicht nur die Außenseite, wie dies beim konventionellen Garen der Fall ist, sondern dringen tief in die Speisen ein. Deshalb ist die Zubereitungszeit bei kleinen Mengen gegenüber dem herkömmlichen Garen viel kürzer.

## Vor der ersten Benutzung

Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

Reinigen Sie den Backofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel verwenden.

Legen Sie den Führungsring in die Mitte des Garraums. Legen Sie den Drehteller auf den Führungsring.

Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Führungsring und Drehteller benutzt werden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Dies kann zur Beschädigung des Backofens führen.

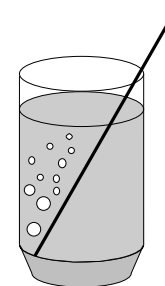
Testen Sie die richtige Funktion des Mikrowellengerätes. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Schalten Sie das Gerät eine Minute auf der höchsten Stufe ein (siehe Seite 9 Garen), das Wasser muß nach Ablauf heiß sein.

### Achtung:

Zum Kochen von Flüssigkeit (Wasser z.B.) einen Plastiklöffel in die Tasse geben.

Flüssigkeiten, die im Mikrowellengerät zum Kochen gebracht werden, können den Siedepunkt ohne sichtbare Luftbläschen in der Flüssigkeit erreichen. Dies kann zur Folge haben, daß die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät plötzlich überkocht, so daß Verbrennungsgefahr besteht.

Wenn Sie kleine Mengen pulverförmiger Produkte im Mikrowellengerät erwärmen (z.B. beim Trocknen von Kräutern) besteht die Gefahr der Selbstentzündung. Sollte im Gerät Brand entstehen, ist die Tür geschlossen zu halten. Schalten Sie das Gerät dann aus und ziehen Sie den Netzstecker.



## Worauf Sie achten müssen

Das Mikrowellengerät ist nicht geeignet zum:

- Einmachen.
- Kochen von Eiern in der Schale, da diese durch die Druckzunahme platzen.
- Erhitzen von Fritieröl.

Entfernen Sie Metallverschlußflaschen von Plastikbeuteln und benutzen Sie Schalen und Schüsseln, die für Mikrowellengeräte geeignet sind.

Flüssigkeit in Vakuumverpackung darf nur aufgewärmt werden, wenn die Packung an mehreren Stellen eingestochen wird. Der Druck nimmt nämlich beim Erwärmen zu.

Erwärmen Sie nie länger als unbedingt nötig. Berücksichtigen Sie Nachgarzeit.

Verwenden Sie möglichst wenig Wasser bei der Essenszubereitung. Und seien Sie sparsam mit Salz.

Gerichte nach der Hälfte der Garzeit rühren oder wenden.

Mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand leicht in die Fleisch-, Fisch- oder Hühnerhaut stechen. Damit wird vermieden, daß diese Gerichte spritzen.

Nehmen Sie als Faustregel, daß eine doppelte Menge bei Benutzung des Mikrowellengerätes eine doppelte Garzeit beinhaltet.

## Worauf Sie achten müssen

Durch Abdecken der Gerichte wird Spritzen vermieden, die Garzeit verkürzt, und der Feuchtigkeitsgrad bleibt erhalten.

Wenn die Tür bei eingeschaltetem Mikrowellengerät geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die eingestellte Zeit wird angehalten.

Nicht alle Materialien können in der Kombi-Mikrowelle benutzt werden. In nachstehender Tabelle ist angegeben, welche Materialien benutzt und nicht benutzt werden können.

Material	Mikrowelle	Heißluft	Kombination	Grill
Papier	Ja	Nein	Nein	Nein
Alufolie	Zum Abdecken*	Ja	Zum Abdecken*	Ja
Frischhaltefolie	Ja	Nein	Nein	Nein
Alubehälter	Nein	Ja	Nein	Ja
Tiefkühl-/Mikrowellengeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Nein
Unglasiertes Steingut	Nein	Ja	Nein	Ja
Metallkochgerät	Nein	Ja	Nein	Ja
Normalglas	Ja	Nein	Nein	Nein
Pyrex und sonstiges feuerfestes Glas und Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Teller mit Metalldekor	Nein	**	Nein	**
Metallverschlüsse	Nein	Ja	Nein	nicht zutreffend
Quecksilberthermometer	Nein	Ja	Nein	Ja
Verschlossener Topf	Nein	nicht zutreffend	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Flasche mit schmalen Hals	Nein	nicht zutreffend	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Bratbeutel	Ja	Ja	Ja	Nein

\* Durch Abdecken von dünneren Teilen der Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) wird zu schnelles Garen vermieden.

\*\* Lesen Sie bei Zweifeln die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung des Kochgeräts.

## Bedienung – Allgemein

### Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr geht so lange, wie Netzspannung besteht. Wenn keine Zeit eingestellt wurde, wird auf dem Anzeigefeld "0" angezeigt. Die Uhr kann auf 12- oder 24-Stunden-Zeitangabe eingestellt werden. Beim Einstellen der Uhr blinkt ein Doppelpunkt. Nach erfolgter Einstellung der Uhr hört das Blinken auf.

#### Beispiel:

Sie möchten die Uhr auf 13:25 Uhr einstellen.

#### Uhr einstellen

1. **STOP** drücken.

2. **🕒** drücken.

Das Anzeigefeld zeigt "24 H" an.

Nochmals **🕒** drücken, wenn Sie die Uhr auf 12 Stunden-Zeitangabe einstellen wollen.

3. Stellen Sie die Tageszeit mit der Taste **10 min** ein. Halten Sie die Taste **10 min** gedrückt, bis "13" im Anzeigefeld erscheint.

Stellen Sie die Minuten mit den Tasten **1 min** und **10 sec** ein.

Halten Sie die Taste **1 min** gedrückt, bis "2" im Anzeigefeld erscheint.

Halten Sie dann die Taste **10 sec** gedrückt, bis "5" im Anzeigefeld erscheint.

4. Drücken Sie nochmals **🕒**.


Die Uhr läuft jetzt.

#### Hinweis:



Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose, wenn im Anzeigefeld unbekannte Zeichen erscheinen.

## Bedienung – Mikrowelle

### Leistung

Leistung	Drücken Sie 
Hoch(100%)	1x
Mittelhoch (80%)	2x
Mittel (60%)	3x
Auftauen (40%)	4x
Auftauen empfindlich (20%)	5x
Hoch (100%)	6x


### Garen


Sie können aus 5 Leistungsstufen wählen. Sie aktivieren die Leistungsfunktion, indem Sie  drücken. Dadurch wird automatisch die maximale Leistungsstufe eingestellt. Sie können dann die gewünschte Leistungsstufe wählen, indem Sie mehrmals  drücken.

#### Beispiel:


Sie möchten Fisch 5 Minuten und 30 Sekunden bei mittlerer Leistungsstufe garen (60%).

1. Drücken Sie **STOP**.

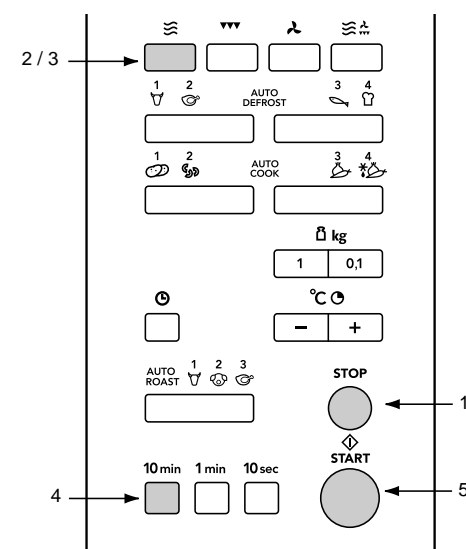
2. Drücken Sie , um die Mikrowellenfunktion zu wählen.

3. Drücken Sie 2x , um die mittlere Leistungsstufe (60%) einzustellen.

4. Drücken Sie 5x **1 min** und 3x **10 sec**, um eine Garzeit von 5 Minuten und 30 Sekunden einzustellen.

5. Drücken Sie .

Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.

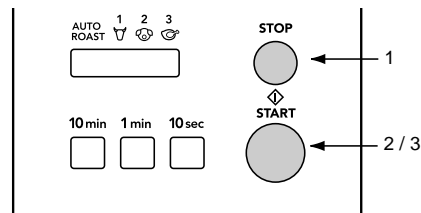


## Bedienung – Mikrowelle

### Schnellstart

Durch Druck der Starttaste können Sie 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe garen. Durch wiederholten Druck der Taste kann die Garzeit in Stufen von 30 Sekunden verlängert werden.

Eine maximale Garzeit von 10 Minuten kann eingestellt werden.



### Beispiel:

Sie möchten 2 Minuten lang ein Gericht bei hoher Leistungsstufe garen.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 4x **START** zur Einstellung einer Zubereitungszeit von 2 Minuten bei hoher Leistungsstufe.
3. Sie können die Garzeit zwischenzeitlich verlängern, indem Sie einmal oder mehrere Male **START** drücken.

*Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.*

## Bedienung – Mikrowelle

### Garen in 2 Phasen

Beim 2-Phasen-Garprogramm darf die Mikrowellentür geöffnet werden, um das Gericht zu überprüfen. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen und Start gedrückt haben, wird das Garprogramm fortgesetzt.

### Beispiel:

Sie möchten 5 Minuten lang bei hoher Leistungsstufe (1. Phase) und dann 13 Minuten bei mittelniedriger (40%) Leistungsstufe (2. Phase) garen.

#### 1. Phase:

1. Drücken Sie **STOP**.

2. Drücken Sie 1x , um die Mikrowellenfunktion zu wählen.

Drücken Sie 5x **1 min** , um eine Garzeit von 5 Minuten einzustellen.

#### 2. Phase:

3. Drücken Sie 4x , um eine Mikrowellenleistung von 40% einzustellen.

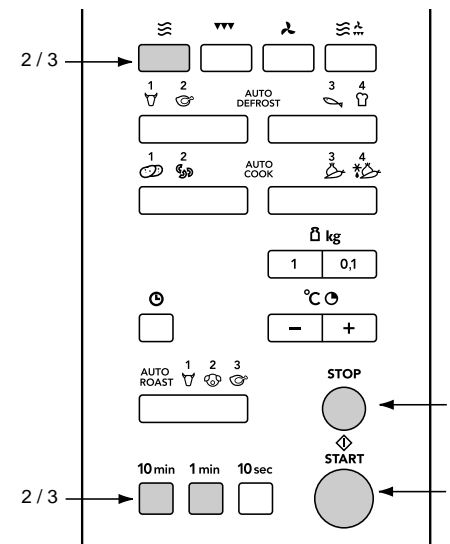
Drücken Sie 1x **10 min** und 3x **1 min** , um eine Garzeit von 13 Minuten einzustellen.

4. Drücken Sie **START** .

*Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.*

*Die Einstellungen für Phase 1 erscheinen im Anzeigefeld, bis das 2. Programm beginnt.*

*Zwischen den 2 Phasen ertönen zwei Signaltöne.*



### Hinweise

Das Garprogramm kann unterbrochen werden, wenn Sie 1x **STOP** drücken.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie **START** , um den Garvorgang fortzusetzen.

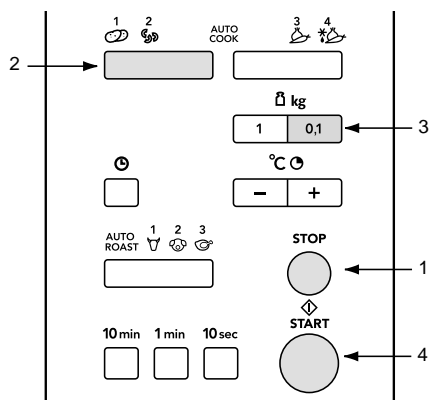
Drücken Sie 2x **STOP** , um das Programm zu löschen.



## Bedienung – Mikrowelle

### Garautomatik

Die Garautomatik (auto cook) bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte einfach zuzubereiten. Sie können aus vier Garprogrammen wählen. Sie brauchen nur die Art des Gerichtes und das Gewicht zu wählen. Alles Weitere macht das Gerät.



### Beispiel:

Sie möchten 0,6 kg Röstkartoffeln zubereiten.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 1x , um das Garprogramm für Röstkartoffeln zu wählen.  
*Im Anzeigefeld erscheint "AC-1".*
3. Stellen Sie das Gewicht mit ein. Drücken Sie 6x , um das Gewicht von 600 g einzustellen.
4. Drücken Sie **START**.

*Die Programmdauer erscheint im Anzeigefeld.  
Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.*

In der Tabelle auf der nächsten Seite lesen Sie, welche Garprogramme gewählt werden können. Sie können auch lesen, wie und für welche Gerichte Sie diese Programme wählen.

### Hinweis

Wenn Sie oder gedrückt halten, läuft die Gewichtsanzeige im Anzeigefeld schnell weiter.

## Bedienung – Mikrowelle

### Gartabelle Garautomatik

Programm	Küchen- gerät	Zubereitungsweise	Tasten- druck	Mind./Höchst gewicht
1. Röst- kartoffeln	Gläser Auflaufform + Küchenpapier	Kartoffeln waschen und trocknen. In eine Auflaufform/Schale legen. Ein paar Mal mit einer Gabel in die Kartoffeln stechen. Nach Ablauf des Programmes die Kartoffeln mit Alufolie zugedeckt 5 Minuten stehenlassen.	1x	0,2 / 1,0 kg
2. Reis/Nudeln	tiefe Gläser Auf- lauform/Schale	Reis oder Nudeln* in eine tiefe Auflaufform geben. Wasser** und 1/4 bis 1 Tl. Salz begeben. Einen Deckel oder Mikrowellenfolie auf die Auflaufform legen.	2x	0,1 / 0,3 kg
3. Frischgemüse/ Geschälte Kartoffeln	Gläser Auf- lauform/Schale	Das Gemüse oder die Kartoffeln in die Auflaufform geben. 30 cc Wasser je 0,2 kg Gewicht begeben. Die Form oder Schale mit Mikrowellenfolie oder einem Deckel zudecken. Nach Ablauf des Programmes das Gericht abgießen und 2-3 Minuten zugedeckt stehenlassen.	1x	0,2 / 0,8 kg
4. Tiefkühl- gemüse	Gläser Auf- lauform/Schale	Das Gemüse in die Auflaufform legen. Die Form/Schale mit Mikrowellenfolie zudecken. Nach Ablauf des Programmes das Gericht 2-3 Minuten zugedeckt stehenlassen.	2x	0,2 / 0,8 kg

\* Reis nach Ablauf des Programmes gut durchrühren und 5-10 Minuten zugedeckt stehenlassen.  
Nudeln nach Ablauf des Programms mit kaltem Wasser abspülen.

\*\* Verhältnis Reis/Nudeln und Wasser:

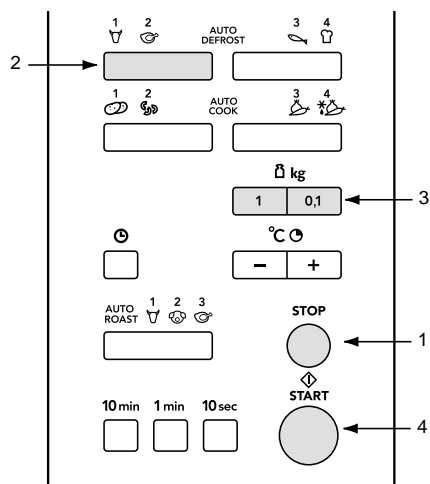
Menge (Reis/Nudeln)	Wasser Reis	Wasser Nudeln
1/2 Tasse (100 g / 50 g)	240 ml	360 ml
1 Tasse (200 g / 100 g)	480 ml	600 ml
1 1/2 Tasse (300 g / 150 g)	720 ml	840 ml

(240 ml = 1 Tasse water)

## Bedienung – Mikrowelle

### Auftauautomatik

Zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln stehen 4 Auftauprogramme (auto defrost) zur Verfügung. Sie brauchen nur das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.



### Beispiel:

Sie möchten 1,4 kg Huhn auftauen.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 2x , um das Auftauprogramm für Geflügel zu wählen.
3. Stellen Sie das Gewicht mit **kg** ein.  
Drücken Sie und 4x , um ein Gewicht von 1400 g einzustellen.
4. Drücken Sie **START**.

*Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.*

In der Tabelle auf der nächsten Seite lesen Sie, welche Auftauprogramme gewählt werden können. Sie können auch lesen, wie und für welche Gerichte Sie diese Programme wählen.

### Hinweis

Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein Signal. Das Gericht kann jetzt gewendet werden. Nehmen Sie die bereits aufgetauten Teile heraus. Drücken Sie **START**, um das Programm fortzusetzen.

## Bedienung – Mikrowelle

### Auftautabelle

Programm	Speisenart	Tastendruck	Mind.-/Höchstgewicht
1. Fleisch	Rindfleisch:	1x	0,1 / 4,0 kg
	Hackfleisch, Fleischwürfel, Stück, Rollbraten		
	Lammfleisch:		
	Schweinefleisch:	Hackfleisch, Fleischwürfel, Stück, Rollbraten	
2. Geflügel	Huhn/Hähnchen:	2x	0,1 / 4,0 kg
	Ganzes Hähnchen (< 2kg), Hähnchenbrust, Hähnchenkeulen		
	Pute:	Putenbrust (<2 kg) Putenkeulen	
3. Fisch	Fisch:	1x	0,1 / 4,0 kg
	Filets, Scheiben, ganzer Fisch		
	Schalen-/Krustentiere:	Krabben, Krebse, Garnelen, Muscheln	
4. Brot	Geschnittenes Grau-/Weißbrot, Brötchen		0,1 / 0,5 kg
	Stangenbrot, Croissants		

### Tips

Zur Erzielung des besten Ergebnisses erst die Verpackung von Fleisch und Fisch entfernen. Verpackungen können den Auftauvorgang ungünstig beeinflussen. Durch vorhandene Fisch- oder Fleischfeuchtigkeit kann Dampfbildung auftreten. Dadurch wird die Außenseite des Gerichts ungewollt zum Kochen gebracht.

Das Gericht muß im Inneren noch leicht gefroren sein, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen.

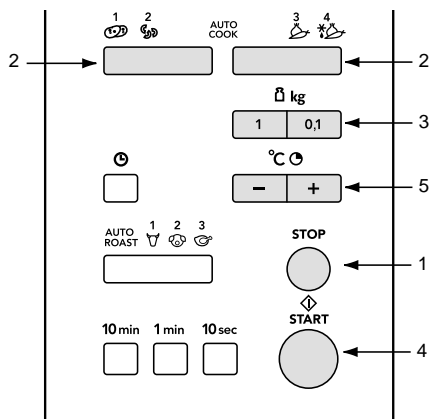
Legen Sie Küchenpapier zwischen Brotscheiben.

Schneiden Sie Brötchen erst auf.

Wenn die Verpackung schwer zu entfernen ist, können Sie die zu Beginn des Auftauprogramms im Anzeigefeld angegebene Auftauzeit des Gerichts am besten auf ein Viertel der Zeit senken. Nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät heraus, entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gericht wieder in das Gerät.

Legen Sie das Gericht in eine flache Auflaufform aus Glas, um eventuell frei werdende Feuchtigkeit aufzufangen.

## Bedienung – Mikrowelle



### "-" und "+" Tasten

Die Garautomatik-Programme arbeiten mit einer fest eingestellten Zeit. Sie können diese Zeit während des Programmes mit der "-" oder "+" können Sie diese Gerätetasten zum Garen benutzen, wenn die Zeit nachgestellt werden soll.

Eine kürzere Garzeit:

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Wählen Sie ein Garautomatik-Programm mit 1 2 3 4.
3. Stellen Sie das Gewicht ein mit 1 kg.
4. Drücken Sie **START**.
5. Drücken Sie **-**.

Bei jedem Tastendruck wird die Garzeit um 10 Sekunden verkürzt.

Eine längere Garzeit:

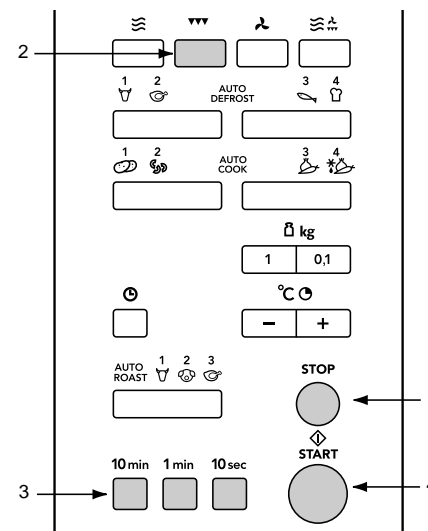
1. Drücken Sie **STOP**.
2. Wählen Sie ein Garautomatik-Programm mit 1 2 3 4.
3. Stellen Sie das Gewicht ein mit 1 kg.
4. Drücken Sie **START**.
5. Drücken Sie **+**.

Bei jedem Tastendruck wird die Garzeit um 10 Sekunden verlängert.

### Hinweis

Stellen Sie die Garzeit nach Wunsch nach mit den **-** und **+** Tasten, wenn die Garzeit bei kombiniertem Garen oder bei Benutzung der Garautomatik-Programme verkürzt oder verlängert werden muß.

## Bedienung – Grill



### Grillstufe

Dieses Gerät ist mit einem Quarzgrill ausgerüstet. Dadurch ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Die Gerichte sind schnell braun und knusprig.

### Beispiel:

Sie möchten 12 Minuten und 30 Sekunden grillen.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie einmal **grill icon**, um die Grillfunktion zu wählen.
3. Stellen Sie die Grillzeit ein.

Drücken Sie 1x **10min**, 2x **1min** und 3x **10sec**, um eine Grillzeit von 12 Minuten und 30 Sekunden einzustellen.

4. Drücken Sie **START**.  
Der Grill ist eingeschaltet.

### Hinweise

Vorheizen des Gerätes ist nicht nötig.

Benutzen Sie den (hohen) Rost zur Erzielung des besten Ergebnisses.

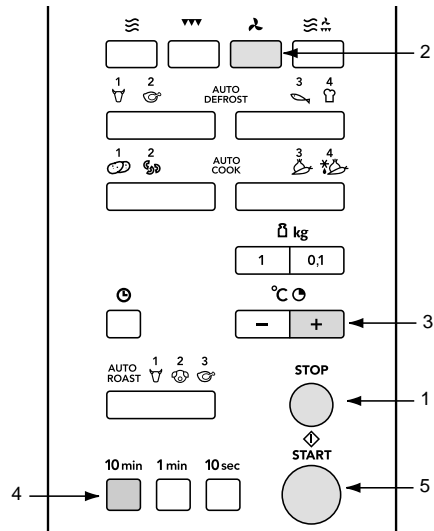
Stellen Sie den Rost auf den Glasdrehteller (siehe auch "Beschreibung und Benutzung von Zubehör").

## Bedienung – Heißluft

### Backen




Bei dem Heißluftofen können Sie Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C wählen. Zum Aufgehen eines Teigs können Sie außerdem eine Temperatur von 40 °C wählen.

Bei Wahl der Heißluftfunktion schaltet sich der Ofen automatisch auf 180 °C ein.



### Beispiel:

Sie backen 50 Minuten lang bei einer Temperatur von 200 °C.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 1x , um die Heißluftfunktion zu wählen.
3. Drücken Sie 2x , um eine Temperatur von 200 °C einzustellen.
4. Drücken Sie 5x **10 min**, um eine Backzeit von 50 Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie  **START**.  
*Der Ofen ist eingeschaltet.*

### Hinweis

Benutzen Sie den niedrigen Rost (siehe auch "Beschreibung und Benutzung von Zubehör").

## Bedienung – Heißluft




### Backen mit Vorheizen

Bei dem Heißluftofen können Sie automatisch vorheizen und dann backen.

### Beispiel:

Sie heizen den Backofen erst vor und backen dann 50 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C.


### Vorheizen:

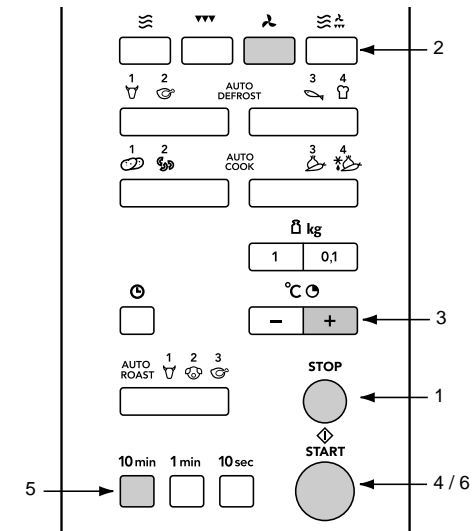
1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie , um die Heißluftfunktion zu wählen.
3. Drücken Sie 2x , um die Temperatur von 200 °C einzustellen.
4. Drücken Sie  **START**.  
*Der Backofen heizt vor und im Anzeigefeld erscheint die Meldung "Pr-H".*

Nach dem Vorheizen hören Sie einen Signalton. Der Backofen hat jetzt seine Temperatur erreicht.

### Backen:

Stellen Sie das Gericht in den Backofen.

5. Drücken Sie 5x **10 min**, um eine Backzeit von 50 Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie  **START**.  
*Der Heißluftofen ist eingeschaltet.*



### Hinweise

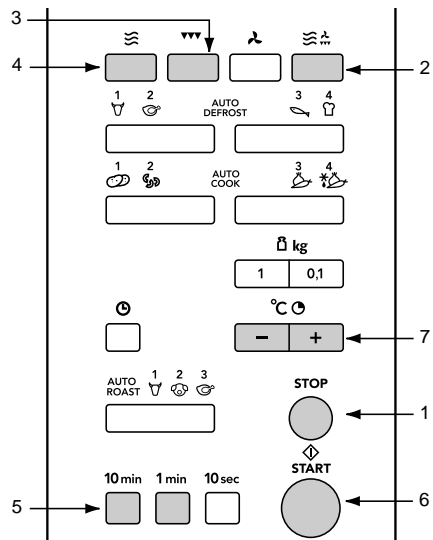
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein kurzes Signal.

Benutzen Sie den niedrigen Rost (siehe auch "Beschreibung und Benutzung von Zubehör").

## Bedienung – kombiniertes Garen

### Mikrowelle und Grill

Bei dieser Kombination wird die Grill- und Mikrowellenfunktion benutzt. Das Mikrowellengerät können Sie dabei auf 3 Leistungsstufen einstellen: 20%, 40% und 60%.



### Beispiel:

Sie wollen mit dem Grill und einer Mikrowellenleistung von 40% 25 Minuten grillen.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 1x , um die Kombistufe zu wählen.

Sie können jetzt die gewünschte Kombination wählen.

3. Drücken Sie 1x , um die Grillfunktion zu wählen.
4. Drücken Sie 2x , um eine Mikrowellenleistung von 40% einzustellen.
5. Drücken Sie 2x **10 min** und 5x **1 min**, um eine Grillzeit von 25 Minuten einzustellen.

6. Drücken Sie **START**.  
Die Mikrowellen- und Grillfunktion sind eingeschaltet.

7. Beim Garen können Sie die Garzeit des Programms verlängern oder verkürzen. Der Garvorgang wird dadurch nicht unterbrochen.  
Drücken Sie , um die Garzeit zu verkürzen.  
Drücken Sie , um die Garzeit zu verlängern (siehe für weitere Informationen Seite 16).

### Hinweise

Kombinationsstufen verkürzen die Garzeit.

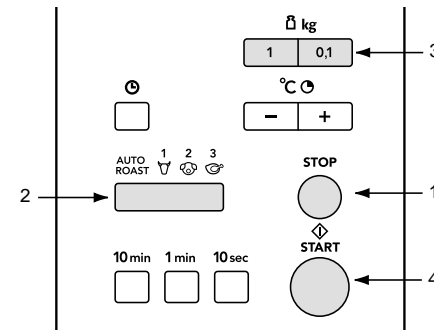
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gericht aus dem Backofen herausnehmen. Das Gargut ist heiß!

## Bedienung – kombiniertes Garen

### Mikrowellen- und Grillautomatik

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Lieblingsgerichte einfach zubereiten. Sie können aus 3 kombinierten Grill-/Mikrowellenprogrammen (auto roast) wählen.

Das Gerät wählt hier selbst die gewünschte Mikrowellenleistung. Sie brauchen nur die Art des Gerichtes und das Gewicht zu wählen.



### Beispiel:

Sie möchten 1,4 kg Hähnchen grillen.

1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 3x , um das Grill-/Mikrowellen-Automatikprogramm für Hähnchen zu wählen.
3. Stellen Sie das Gewicht ein mit **kg**.

Drücken Sie 1x **1** und 4x **0,1**, um ein Gewicht von 1400 g einzustellen.

4. Drücken Sie **START**.

In der Tabelle auf der nächsten Seite lesen Sie, welche Grill-/Mikrowellenprogramme Sie wählen können. Sie können dort auch lesen, wie und für welche Gerichte Sie diese Programme wählen.

## Bedienung – kombiniertes Garen

### Grilltabelle

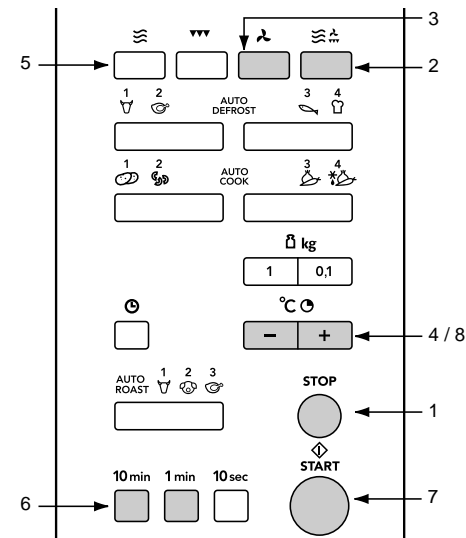
Programm	Küchen- gerät	Zubereitungsweise	Tasten- druck	Mind./Höchst- gewicht
1. Rindfleisch	Glasdrehteller + Metallbackblech + niedriger Rost oder Spieß	Reiben Sie das Fleisch mit geschmolzener Margarine, Butter, Backöl oder Gewürzen ein. Stellen Sie das Metallbackblech auf den Glasdrehteller im Backofen. Legen Sie das Fleisch auf den niedrigen Rost und stellen Sie diesen Rost auf das Metallbackblech. Nach Ablauf des Programmes das Gericht zugedeckt mit Mikrowellenfolie 10 Minuten stehenlassen.	AUTO ROAST 1 2 3 1x	0,5 / 1,5 kg
2. Schweinefleisch	Glasdrehteller + Metallbackblech + niedriger Rost oder Spieß	Reiben Sie das Fleisch mit geschmolzener Margarine, Butter, Backöl oder Gewürzen ein. Stellen Sie das Metallbackblech auf den Glasdrehteller im Backofen. Legen Sie das Fleisch auf den niedrigen Rost und stellen Sie diesen Rost auf das Metallbackblech. Nach Ablauf des Programmes das Gericht zugedeckt mit Mikrowellenfolie 10 Minuten stehenlassen.	AUTO ROAST 1 2 3 2x	0,5 / 1,5 kg
3. Ganzes Hähnchen	Glasdrehteller + Metallbackblech oder Spieß	Reiben Sie das Fleisch mit geschmolzener Margarine, Butter, Backöl oder Gewürzen ein. Stellen Sie das Metallbackblech auf auf den Glasdrehteller im Backofen. Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden und mit dem eigenen Bratfett begießen. Nach Ablauf des Programmes das Gericht zugedeckt mit Mikrowellenfolie 10 Minuten stehenlassen.	AUTO ROAST 1 2 3 3x	0,8 / 1,5 kg

## Bedienung – kombiniertes Garen

### Mikrowelle und Heißluft


Bei dieser Kombination wird die Heißluft- und Mikrowellenfunktion benutzt.

Das Mikrowellengerät können Sie dabei auf 3 Leistungsstufen einstellen: 20%, 40% und 60%.







### Beispiel:

Sie möchten mit einer Leistung von 40% und einer Backofentemperatur von 200 °C 25 Minuten lang backen.



1. Drücken Sie **STOP**.
2. Drücken Sie 1x , um die Kombistufe zu wählen.

Sie können jetzt die gewünschte Kombination wählen.

3. Drücken Sie 1x , um Heißluft zu wählen.
4. Drücken Sie 2x , um eine Backofentemperatur von 200 °C einzustellen.
5. Drücken Sie 2x , um eine Mikrowellenleistung von 40% einzustellen.
6. Drücken Sie 2x **10 min** und 5x **1 min**, um eine Garzeit von 25 Minuten einzustellen.

7. Drücken Sie  **START**.

*Die Mikrowellen- und Heißluftfunktion sind eingeschaltet.*

8. Beim Garen können Sie die Garzeit des Programmes verlängern oder verkürzen. Der Garvorgang wird dadurch nicht unterbrochen. Drücken Sie , um die Garzeit zu verkürzen. Drücken Sie , um die Garzeit zu verlängern (siehe für weitere Informationen Seite 16).

### Hinweise

Lesen Sie die Anweisungen auf Seite 19, wenn vorgeheizt werden muß. Schalten Sie dann die Mikrowellen-/Heißluftkombination ein.

Kombinationsstufen verkürzen die Garzeit.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gericht aus dem Backofen herausnehmen. Das Gargut ist heiß!

## Bedienung – Türverriegelung

### Kindersicherung

Sie können Ihr Mikrowellengerät "verriegeln", so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

#### Inbetriebsetzung der Kindersicherung

1. Drücken Sie **STOP** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis **L** links im Anzeigefeld erscheint und zwei kurze Signaltöne ertönen. Wenn **L** im Anzeigefeld erscheint, verschwindet die Zeitanzeige ein paar Sekunden lang.

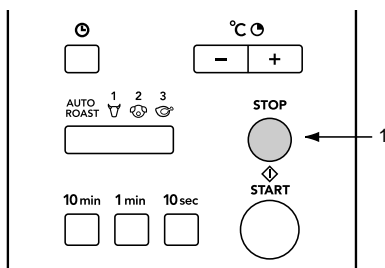
*Alle Bedienungsfunktionen sind außer Betrieb gesetzt.*

Drücken Sie auf eine beliebige Taste.  
**L** erscheint im Anzeigefeld.

#### Ausschalten der Kindersicherung

1. Drücken Sie **STOP** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis **L** aus dem Anzeigefeld verschwindet und zwei kurze Signaltöne ertönen.

*Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.*



## Zubehör – Grillset

### Benutzung des Grillsets

#### Beispiel:

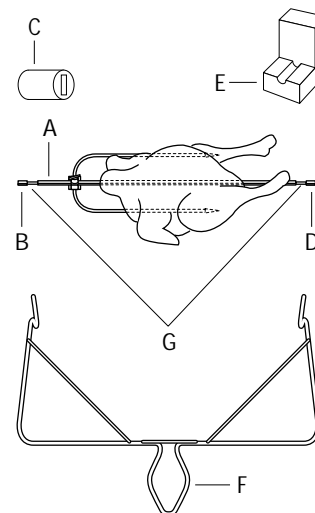
Sie möchten ein ganzes Hähnchen grillen.

1. Schieben Sie das Metallbackblech mit dem Hähnchen vorsichtig auf den Glasdreheller.
2. Schieben Sie das ganze Hähnchen auf den Spieß (A). Achten Sie dabei darauf, daß der Spieß von vorne nach hinten gerade durch das Hähnchen gesteckt wird. Wenn nötig, die Flügel und Keulen am Rumpf mit Bindfaden festbinden.

#### Wichtig:

Das Hähnchen muß völlig aufgetaut sein. Wenn das Hähnchen noch nicht ganz aufgetaut ist, besteht das Risiko, daß es am Ende des Grillprogramms noch nicht ganz gar ist.

3. Drücken Sie die Rückseite (B) des Spießes nach links in die Halterung (C), die sich in der linken Backofenwand befindet. Es kann dabei nötig sein, daß Sie die Rückseite des Spießes etwas hin und her bewegen müssen, bis er in die Halterung einrastet.
4. Befestigen Sie die Vorderseite (D) des Spießes in der Aussparung (E) an der rechten Backofenwand.
4. Starten Sie das Programm. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 21: "Mikrowellen- und Grillautomatik" (auto roast).



#### Hinweis

Bei Benutzung des Grillsets in Kombination mit dem Mikrowellengerät kann es im Backofenraum zu Funkenbildung kommen. Schieben Sie dann das Gericht nach hinten, so daß die Enden der Klemmen abgedeckt sind.

## Zubehör – Grillset

5. Starten Sie das Programm.  
Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 21:  
"Mikrowellen- und Grillautomatik" (auto roast).
6. Stecken Sie nach Ablauf des Programmes den Griff (F) in die Aussparungen (G) am Spieß.  
Heben Sie den Spieß etwas an und nehmen Sie ihn mit der rechten Seite etwas zu Ihnen hin aus dem Backofen heraus.

### **Achtung:**

Das Grillset ist praktisch zum Grillen von Fleisch und Geflügel. Das Fleisch bräunt rundherum gleichmäßig, ohne daß es beim Programmverlauf gewendet werden muß.

Das Grillset kann in Kombination mit der Grilleinstellung, der kombinierten Mikrowellen-/Grilleinstellung, Mikrowellen- und Grillautomatik (auto roast) benutzt werden.

Das Grillset ist ausschließlich zur Benutzung für obige Programme gedacht. Nehmen Sie das Grillset nach Benutzung aus dem Gerät und bewahren Sie es bei dem restlichen Zubehör.

### **Vorsicht:**

1. Das Kochgerät wird sehr heiß.
2. Reinigen Sie den Drehteller nach jedem Gebrauch.  
Heißes Fett kann auch zu Rauch- und Geruchsbildung führen.

## Pflege Ihres Gerätes

Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie den Schalter im Zählerschrank auf Null, bevor Sie mit der Reinigung des Mikrowellengerätes beginnen.

Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus.

Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.

Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Kontrollieren Sie den Türverschluß und die Türgummidichtung regelmäßig auf Beschädigungen.

**Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder der Türverschluß beschädigt ist.**



## Störungen

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst, selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Sind der Führungsring und der Drehteller im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

## Entsorgen von Verpackung und Gerät

Ausgediente Geräte sind sofort unbrauchbar zu machen. Das heißt, Stecker aus der Steckdose und Anschlußkabel durchtrennen.

Es ist wichtig, daß ein altes Mikrowellengerät einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt wird.

Auch die Verpackung Ihres neuen Mikrowellengerätes ist ordnungsgemäß zu entsorgen.

Die behördlichen Vorschriften über die ordnungsgemäße Entsorgung von ausgedienten Geräten können angefordert werden.

## Technische Daten

Netzspannung	230 V - 50 Hz
Anschlußwert	2650 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Mikrowelle (IEC 705)	850 W
Leistungsstufen	5
– Stufe 1	170 W
– Stufe 2	340 W
– Stufe 3	510 W
– Stufe 4	680 W
– Stufe 5	850 W
Leistung	
– Mikrowelle	1350 W
– Grill	1250 W
– Heißluft	1350 W (max. 2550 W)
– Kombination	2650 W
Abmessungen (BxHxT)	530 x 322 x 500 mm

## Umfang der ATAG Garantieleistungen

### Garantiebedingungen

- ◆ Auf dieses Gerät gibt ATAG Ihnen:
  - 5 Jahre Garantie auf die Einzelteile;
  - 1 Jahr kostenlosen Kundendienst.
- ◆ Die ATAG Küchenapparatur-Garantie ist nur gültig, wenn das Gerät zu haushaltlichen Zwecken installiert wurde und zweckgerecht verwendet wird.
- ◆ Die Garantiezeit beginnt am Liefertag. Dieses Datum ist auf Wunsch nachzuweisen, etwa mittels eines Lieferscheins oder einer Quittung. Einzelteile, die durch Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler beschädigt wurden, werden während eines Zeitraumes von 5 Jahren kostenlos ausgewechselt.
- ◆ Während des ersten Jahres nach Ankauf bieten wir ebenfalls einen kostenlosen Kundendienst an. Das heißt, daß Ihnen bei Reparaturen weder Verwaltungskosten, Anfahrtskosten noch Arbeitslohn in Rechnung gestellt werden. Der Versand von kostenlosen Einzelteilen erfolgt im ersten Jahr portofrei.

### Wer ist für Sie zuständig

- ◆ In den Ländern mit einer ATAG-Niederlassung können Sie sich an diese wenden, wenn Sie den ATAG Kundendienst in Anspruch nehmen möchten.
- ◆ In den anderen Ländern nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Lieferanten oder ATAG-Importeur auf.

## Von der Garantie ausgeschlossen sind

### Transportschaden

- ◆ Kontrollieren Sie das neue Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ◆ Wenn Sie Schäden feststellen, nehmen Sie dann Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf.

### Installationsfehler

- ◆ Installationsfehler sind von der Garantie ausgeschlossen.
- ◆ Schaden durch unzureichende Belüftung des Gerätes oder durch falschen elektrischen Anschluß wird nicht erstattet.
- ◆ Auch Mängel, die aufgrund von am Gerät vorgenommenen Änderungen auftreten, sind von der Garantie ausgeschlossen.

### Benutzungsfehler und falsche oder unzureichende Wartung

- ◆ Dazu gehören etwa gebrochenes Glas oder Emailleschäden, die durch Stoßen oder Fallen von Gegenständen auf oder gegen das Gerät verursacht wurden.
- ◆ Durch unzureichende oder unsachgemäße Wartung können Oberflächenverfärbungen entstehen sowie Gummi und Kunststoffe schnell verschleßen. Dies fällt ebenfalls nicht in den Garantieumfang.

### Verschleiß oder Überalterung

- ◆ Beispiele hierfür sind defekte Lampen, Kunststoffverfärbungen, Verfärbungen von Lackflächen und Kratzer auf dem Gerät.