

CERTIFICAT DE GARANTIE
GARANTIEZERTIFIKAT

Pelgrim

Pelgrim confère 5 années de garantie sur l'appareil à condition que celui-ci ait été raccordé selon les règles de l'art par un installateur agréé conformément aux prescriptions d'installation.

Pelgrim s'engage à remplacer gratuitement et ce pendant 5 années à dater de l'achat les pièces.

Pendant l'année suivant la date de l'achat il ne sera pas porté en compte de frais de déplacement ni de main-d'oeuvre.

Tombent sous la garantie tous les vices et dysfonctionnements résultant de fautes de construction ou de pièces défectueuses.

Les fautes d'installation et d'utilisation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nom et adresse de l'installateur: _____

Date d'achat: _____

Pelgrim gibt 5 Jahr Garantie auf dieses Gerät, falls es fachkundig durch einen anerkannten Installateur und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften angeschlossen wurde. Pelgrim verpflichtet sich, 5 Jahr lang nach Ankaufdatum kostenlos Ersatzteile auszuwechseln. 1 Jahr lang nach Ankaufdatum werden keine Fahrtkosten und kein Arbeitslohn berechnet. Unter die Garantie fallen alle Reparaturen, infolge von Konstruktionsfehlern oder fehlerhaften Ersatzteilen.

Beim Service müssen Bezahlungsbeweis und Garantiezertifikat vorgezeigt werden. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch-/Installation entstanden sind, gehören nicht zur Garantie.

Name und Adresse Installateur: _____

Ankaufdatum: _____

art.nr. 8007244

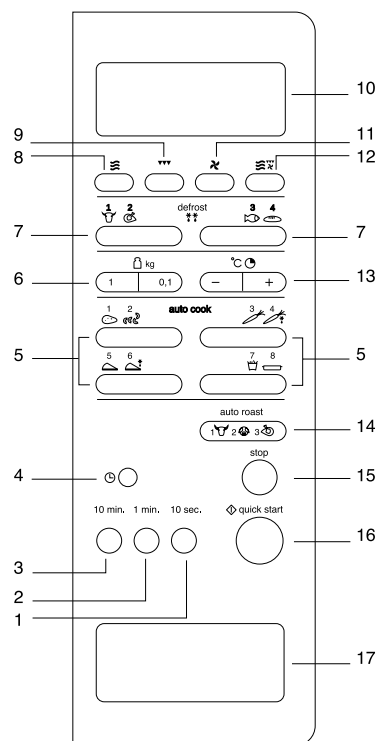
Pelgrim

Handleiding
Manual
Notice d'utilisation
Anleitung

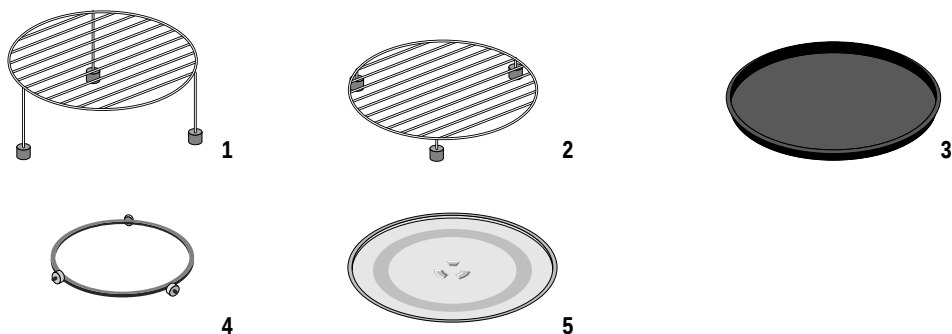
MAG555



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. klok
5. automatisch kookprogramma met gewichtsinstelling
6. gewichtsinstelling
7. automatisch ontdooiprogramma met gewichtsinstelling
8. magnetronfunctie
9. grillfunctie
10. display
11. heteluchtfunctie
12. combifunctie
13. +/- toetsen temperatuurinstelling / tijd bij/af
14. automatisch grillprogramma met gewichtsinstelling
15. stop / clear
16. start / quick start
17. 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. geleidering: altijd gebruiken onder glazen draaiplateau
5. glazen draaiplateau: bij magnetronstand; om de roosters en bakplaat op te plaatsen.

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

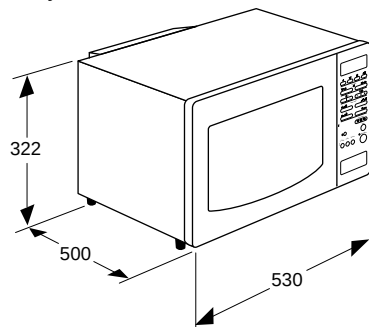
Dit toestel is uitgerust met een interactief display. Nadat u een functie hebt gekozen vertelt het display welke handelingen u vervolgens moet verrichten. De met deze handelingen corresponderende toetssymbolen lichten op. U kunt dan dië toetsen bedienen waarvan het symbool in het display zichtbaar is. De andere toetsen reageren niet wanneer u er op drukt. Alleen de stoptoets (**stop**) is nog te bedienen. Met de stoptoets worden alle gekozen instellingen gewist.

Waar u op moet letten

- 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.
- 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 (verboden), 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.

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.

Vóór het eerste gebruik

- 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 7, 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.

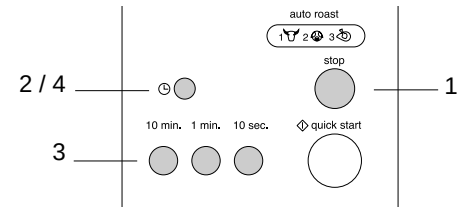
- Houd als stelregel aan dat bij gebruik van de magnetron een verdubbeling van de hoeveelheid een verdubbeling van de kooktijd inhoudt.
- Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.
- Gerechten afdekken voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden.
- 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
aluminiumfolie	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, 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 dünnere 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.

Klok



Opmerkingen

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

Als u de klok nadat u deze hebt ingesteld, in plaats van op een 12-uurs telling, op een 24-uurs telling wilt instellen moet u het toestel eerst stroomloos maken. Sluit het toestel vervolgens weer aan en stel de klok in.

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 **10 min.**
 - 3. Stel het uur in met de **10 min.** toets.
- Druk 13x op de **10 min.** toets of houd de **10 min.** toets ingedrukt tot "13" in het display verschijnt.

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

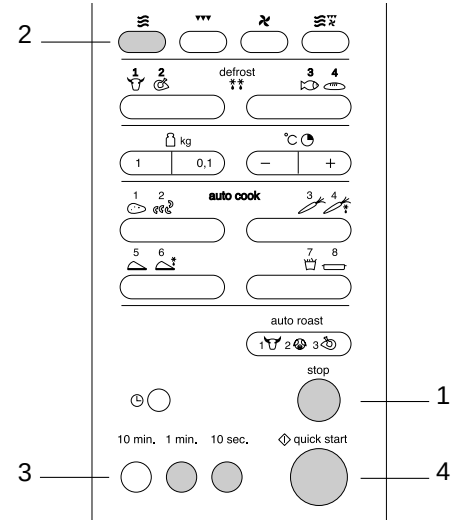
Druk 2x op de **1 min.** toets of houd de **1 min.** toets ingedrukt tot "2" in het display verschijnt.

Druk 5x op de **10 sec.** toets of houd de **10 sec.** toets ingedrukt tot "5" in het display verschijnt.

- 4. Druk nogmaals op **10 min.**
- De klok begint te lopen.

Koken

Vermogen		Druk op ≡
Hoog (100%)	850 W	1x
Midden-hoog (80%)	680 W	2x
Midden (60%)	510 W	3x
Ontdooien (40%)	340 W	4x
Ontdooien gevoelig (20%)	170 W	5x
Hoog (100%)	850 W	6x



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 **quick start**.
- De magnetron is ingeschakeld.

Snelstart

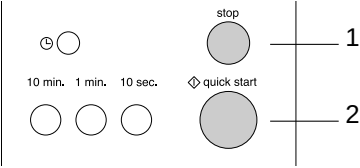
Met één druk op de starttoets kunt u 30 seconden op maximaal vermogen koken. Door herhaaldelijk op de toets te drukken kunt u de kooktijd in stappen van 30 seconden verlengen. U kunt tot maximaal 10 minuten kooktijd instellen.

Voorbeeld:

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

1. Druk op **stop**.
2. Druk op 4x op **quick 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 **quick start** te drukken.

De magnetron is ingeschakeld.



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 vermogen (40%, 2de fase):

1ste fase:

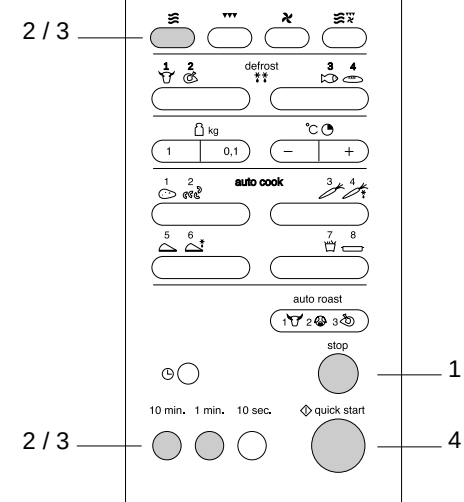
1. Druk op **stop**.
 2. Druk 1x op **≡** om de magnetronfunctie te selecteren.
- Druk 5x op **1 min.** om een kooktijd van 5 minuten in te stellen.

2de fase:

3. Druk 4x op **≡** 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.

4. Druk op **quick 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.*



Opmerking

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

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

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

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.

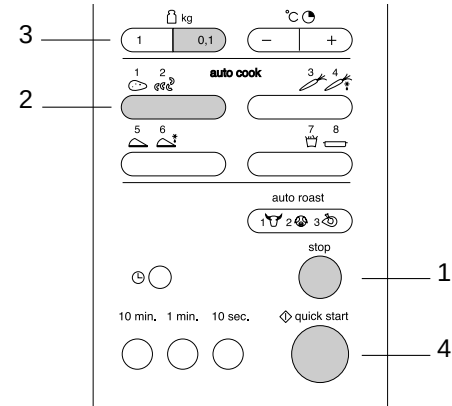
Voorbeeld:

U wilt 0,6 kg gepofte aardappels bereiden.

1. Druk op **stop**.
2. Druk 1x op  om het kookprogramma voor gepofte aardappels te selecteren.
3. Stel het gewicht in met  kg.
4. Druk op  **quick 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 gewichtswaergave in het display snel door.

Kooktabel automatisch koken

Programma	Accessoire	Bereidingswijze	Aantal x drukken op toets	Min./max. gewicht
1. gepofte aardappels (20 °C)	glazen draaiplateau + keukenrol	Was en droog de aardappels. Leg ze op het glazen draaiplateau. Prik een aantal keren met een vork in de aardappels. Na afloop van het programma de aardappels - bedekt met aluminiumfolie - 5 minuten laten staan.	 1x	0,2 / 1,0 kg
2. rijst/pasta (20 °C)	glazen draaiplateau	Strooi rijst of pasta* in een diepe oven-schaal. 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 aardappels (20 °C)	glazen draaiplateau	Leg de groente of aardappels in een oven-schaal. 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 (-10 °C)	glazen draaiplateau	Leg de groente in een ovenschaal. Bedek de schaal met magnetronfolie of deksel. Het gerecht na afloop van het programma 2 tot 3 minuten afgedekt laten staan.	 2x	0,2 / 0,8 kg
5. koude pizza (5 °C)	glazen draaiplateau + metalen bakplaat + hoge rooster	Leg de koude pizza op het hoge rooster. Plaats de metalen bakplaat, met daarop het rooster, op het glazen draaiplateau. Na het opwarmen direct uit de oven nemen en 2 tot 3 minuten laten staan.	 1x	0,2 / 0,4 kg
6. bevroren pizza (-10 °C)	glazen draaiplateau + metalen bakplaat + hoge rooster	Verwijder de verpakking. Leg de pizza op het hoge rooster. Plaats de metalen bakplaat, met daarop het rooster, op het glazen draaiplateau. De pizza na afloop van het programma 2 tot 3 minuten laten staan.	 2x	0,1 / 0,5 kg
7. pommes frites (-10 °C)	glazen draaiplateau + metalen bakplaat + hoge rooster	Verspreid de pommes frites op de metalen bakplaat die op het hoge rooster wordt geplaatst. Na het geluidssignaal de frites omdraaien. Zorg ervoor dat de frites niet op elkaar liggen. De frites na afloop van het programma 1 tot 2 minuten laten staan.	 1x	0,2 / 0,4 kg
8. gratineren (20 °C)	glazen draaiplateau + lage rooster	Gebruik deze stand voor zelfgemaakte gratins. Na afloop van het programma het gerecht 1 tot 3 minuten onafgedekt laten staan.	 2x	0,5 / 1,2 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)

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 om het ontdooiprogramma voor gevogelte te selecteren.

3. Stel het gewicht in met kg.

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

4. Druk op **quick 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.

Opmerking

Halverwege de ontdooitijd klinkt er een signaal. Het gerecht kan nu omgedraaid worden. Verwijder de reeds ontdooide delen. Druk op **quick start** om verder te gaan.

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.

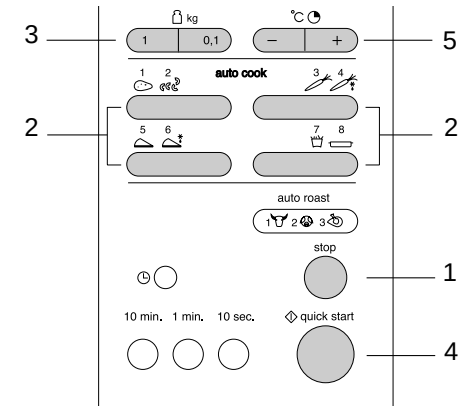
Als de verpakking moeilijk te verwijderen is kunt u het gerecht het best gedurende een kwart van de ontdooitijd, die aan het begin van het ontdooiprogramma in het display weergegeven wordt, laten ontdooien. Haal het gerecht uit de magnetron, verwijder de verpakking en plaats het gerecht weer terug.

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.

“-” en “+” toetsen



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.

De automatische kookprogramma's en grillprogramma's (auto roast) 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 7) kunt u deze toetsen gebruiken om de bereidingstijd bij te stellen.

Een kortere kooktijd:

1. Druk op **stop**.
 2. Selecteer een automatisch kookprogramma met , , of .
 3. Stel het gewicht in met kg.
 4. Druk op **quick start**.
 5. Druk op .
- Bij iedere druk op de toets wordt de kooktijd met 10 seconden verkort.*

Een langere kooktijd:

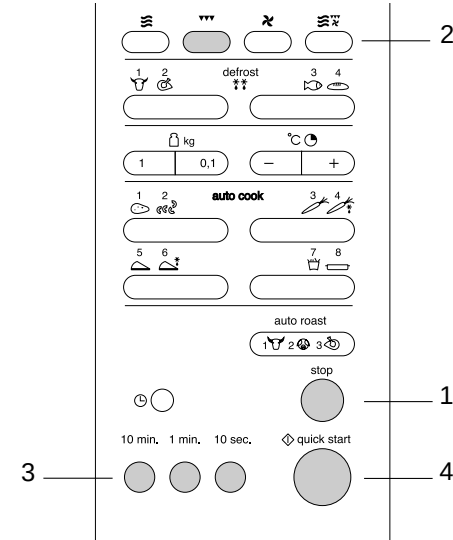
1. Druk op **stop**.
 2. Selecteer een automatisch kookprogramma met , , of .
 3. Stel het gewicht in met kg.
 4. Druk op **quick start**.
 5. Druk op .
- Bij iedere druk op de toets wordt de kooktijd met 10 seconden verlengd.*

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 om de grillfunctie te selecteren.
3. Stel de grilltijd in.

Druk 1x op **10 min.**, 2x op **1 min.** en 3x op **10 sec.** om een grilltijd van 12 minuten en 30 seconden in te stellen.
4. Druk op **quick 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").

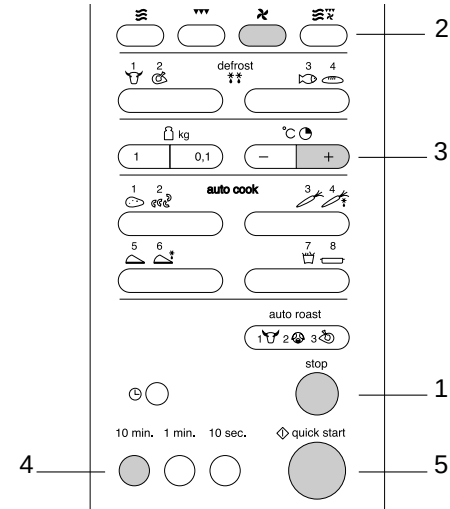
Bakken

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 **fan** 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 **quick start**.
De oven is ingeschakeld.

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

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

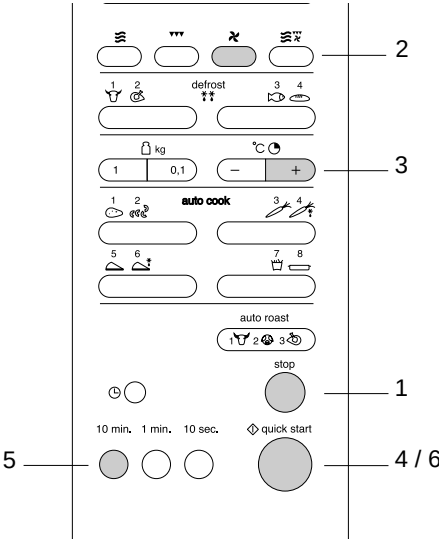
1. Druk op **stop**.
2. Druk 1x op **fan** om de heteluchtfunctie te selecteren.
3. Druk 2x op **+** om een temperatuur van 200 °C in te stellen.
4. Druk op **quick start**.
De oven begint met voorverwarmen en in het display verschijnt de melding "Pr-H".

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 **quick start**.
De heteluchtoven is ingeschakeld.



Opmerkingen

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

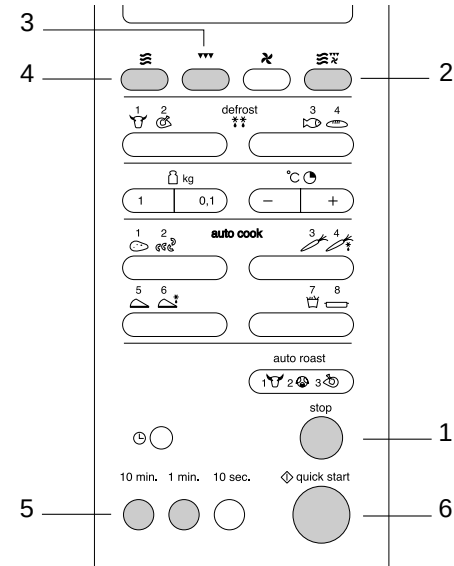
Gebruik het lage rooster (zie ook "omschrijving en gebruik accessoires").

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 **defrost** om de combistand te selecteren.
3. Druk 1x op **grill** om de grillfunctie te selecteren.
4. Druk 2x op **40%** om een magnetronvermogen van 40% in te stellen.
5. Druk 2x op **10 min.** en 5x op **1 min.** om een griltijd van 25 minuten in te stellen.
6. Druk op **quick start**.

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. 14).

Opmerkingen

Combinatiestanden verkorten de kooktijd.

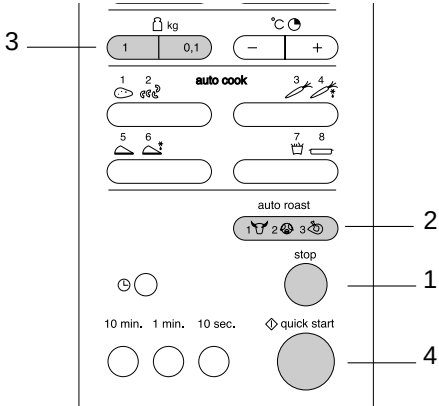
Wees voorzichtig wanneer u het gerecht uit de oven haalt. Het ovengerei is heet!

Magnetron en grill automatisch

Met deze functie kunt u uw favoriete grillgerechten simpel bereiden. U kunt kiezen uit 3 gecombineerde grill-/magnetron-programma'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 **1 2 3** om het automatische grill-/magnetronprogramma voor kip te selecteren.
3. Stel het gewicht met **kg**.
4. Druk op **quick start**.

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.

Grilltabel

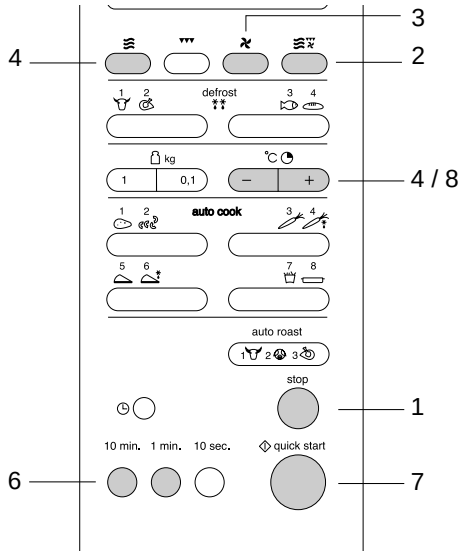
programma	keuken-gerei	bereidingswijze	aantal x drukken op toets	min./max. gewicht
1. rundvlees	glazen draaiplateau + metalen bakplaat + laag rooster of spit	Wrijf het vlees in met gesmolten margarine, boter, bakolie of kruiden. Plaats de glazen bakplaat met daarop de metalen bakplaat in de oven. Leg 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.	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.	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.	1 2 3 3x	0,8 / 1,5 kg

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.
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 **quick start** .

Opmerkingen

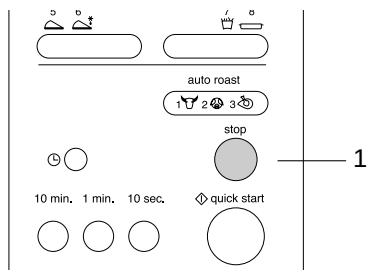
Indien er eerst voorverwarmd moet worden moet u de oven voorverwarmen zoals beschreven op pagina 17. Schakel hierna de magnetron/heteluchtcombinatie in.

Combinatiestanden verkorten de kooktijd.

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

- 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. 14).

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 **L** links in het display verschijnt en er twee korte piepjes klinken. Als **L** in het display verschijnt verdwijnt de tijdweergave gedurende enkele seconden.

Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.

Druk op een willekeurige toets en **L** verschijnt in het display.

Uitschakelen van het kinderslot

1. Druk op **stop** en houd deze toets vast totdat **L** uit het display verdwijnt en er twee korte piepjes klinken.

De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

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 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 vonkvorming.

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 gesloten?
- 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
Afmetingen (bxhxd)	530 x 322 x 500 mm

Appliance description

Control panel

- 1. time setting (10 sec)
- 2. time setting (1 min.)
- 3. time setting (10 min.)
- 4. clock
- 5. automatic cooking program with weight setting
- 6. weight setting
- 7. automatic defrost by entering the weight
- 8. microwave function
- 9. grill function
- 10. display
- 11. hot-air function
- 12. combination function
- 13. -/+ buttons for temperature setting / time added/subtracted
- 14. automatic grilling program with weight setting
- 15. stop / clear
- 16. start / quick start
- 17. 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. roller stay: always use underneath the glass turntable.
- 5. glass turntable: for microwave setting; for placing the grids and baking tray on.

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.

Table of contents

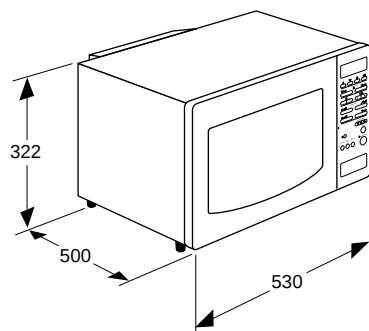
■ Safety	2
Points for your attention	2
■ Positioning	2
Positioning	2
■ Connection	3
Electrical connection	3
■ General	3
How the microwave works	3
■ Before use	4 - 5
Before first use	4
Points for your attention	4
■ Operation - general	6
Clock	6
■ Operation - microwave	7 - 14
Cooking	7
Quick start	8
Cooking in 2 stages	9
Automatic cooking	10
Automatic defrost	12
"-" and "+" buttons	14
■ Operation - grill	15
Grill setting	15
■ Operation - hot air	16 - 17
Baking	16
Baking with preheating	17
■ Operation - combined cooking	18 - 21
Microwave oven and grill	18
Microwave and grill automatic	19
Microwave and hot air function	21
■ Operation - lock	22
Childproof lock	22
■ Maintenance	23
Keep your appliance looking good	23
■ Faults	23
Faults	23
■ Packaging	24
Disposal of packaging and appliance	24
■ Technical information	24
Technical information	24

Points for your attention

- 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.
- 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.

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.

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.
- Do not operate the oven when empty.
- 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 7, 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.
- 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, 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.

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".

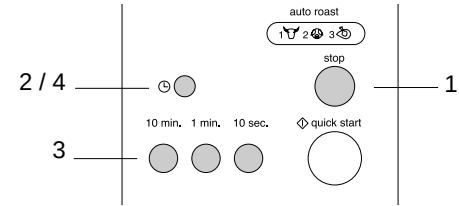
- Press **⏸** again if you want to set the clock to the 12-hour setting.
- 3. Set the hour using the **10 min.** button. Press the **10 min.** button 13 times or keep the **10 min.** button depressed until "13" appears in the display.

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

Press the **1 min.** button 2 times or keep the **1 min.** button depressed until "2" appears in the display.

Press the **10 sec.** button 5 times or keep the **10 sec.** button depressed until "5" appears in the display.

- 4. Press **⏸** again.
- The clock begins working.



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

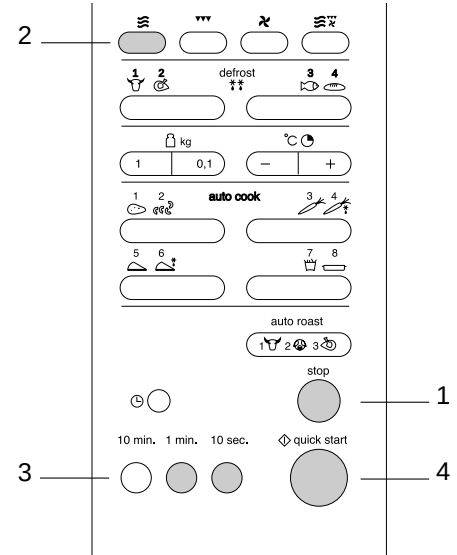
Once you have set the clock, if you want to switch from the 12-hour clock to the 24-hour clock you must first disconnect the appliance from the power supply. Then reconnect the appliance and set the time.

Cooking

Power level		Press $\approx$
High (100%)	850 W	1x
Medium-high (80%)	680 W	2x
Medium (60%)	510 W	3x
Defrost (40%)	340 W	4x
Defrost delicate (20%)	170 W	5x
High (100%)	850 W	6x

You can choose from five power levels. You activate the power function by pressing $\approx$. This automatically sets the power level to maximum. You can then select the power level you require by pressing $\approx$ 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 $\approx$ to select the microwave function.
 - 3. Press $\approx$ 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 **quick start**.
- The microwave oven is switched on.

Quick start

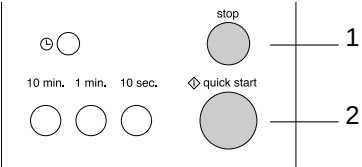
With just one press on the start button you can cook for 30 seconds on maximum power. By pressing the button repeatedly you can increase the cooking time in steps of 30 seconds. You can set the cooking time to a maximum of 10 minutes.

For example:

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

1. Press **stop**.
2. Press **quick 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 **quick start** one or more time.

The microwave oven is switched on.



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 **stop** once to select the microwave function.

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

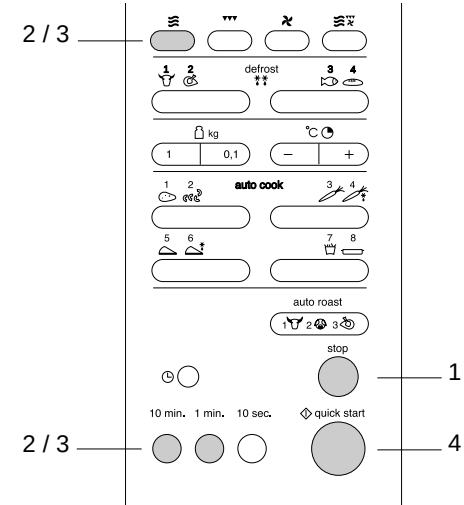
2nd stage

3. Press **stop** 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 **quick 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 **quick start** to continue.

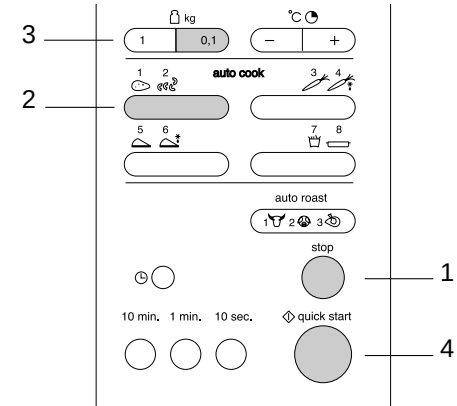
Press **stop** twice to cancel the program.

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 **auto cook** once to select the cooking program for jacket potatoes.
3. Enter the weight using **kg**.
4. Press **quick start**.

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.

Note

If you keep **1** or **0.1** depressed, the display runs through the weights quickly.

Cooking table – automatic cooking

Program	Utensils	Preparation	No. of times to press button	Min./max. weight
1. jacket potatoes (20 °C)	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 (20 °C)	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 (20 °C)	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 (-10 °C)	glass (oven) dish	Put the vegetables in the oven dish. Cover the dish with microwave cling film or a lid. When the program has finished, allow the vegetables to stand for 2 to 3 minutes covered.	2x	0.2 / 0.8 kg
5. cold pizza (5 °C)	glass turntable + metal baking tray + high grid	Place the cold pizza on the high grid. Place the metal baking tray, with the grid on it, on the glass turntable. Remove from oven. immediately after heating up and allow to stand for 2 to 3 minutes.	1x	0.2 / 0.4 kg
6. frozen pizza (-10 °C)	glass turntable + metal baking tray + high grid	Remove the packaging. Place the pizza on the high grid. Place the metal baking tray, with the grid on it, on the glass turntable. When the program has finished, allow the pizza to stand for 2 to 3 minutes.	2x	0.1 / 0.5 kg
7. chips (-10 °C)	glass turntable + metal baking tray + hoge rooster	Spread the chips on the metal baking tray which is placed on the high grid. Turn the chips after the sound signal. Make sure that the chips are not on top of each other. When the program has finished, allow the chips the stand for 1 to 2 minutes.	1x	0.2 / 0.4 kg
8. au gratin (20 °C)	glass turntable + low grid	Use this setting for home-made "au gratin" dishes. When the program has finished, allow the dish to stand uncovered for 1 to 3 minutes.	2x	0.5 / 1.2 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)

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:

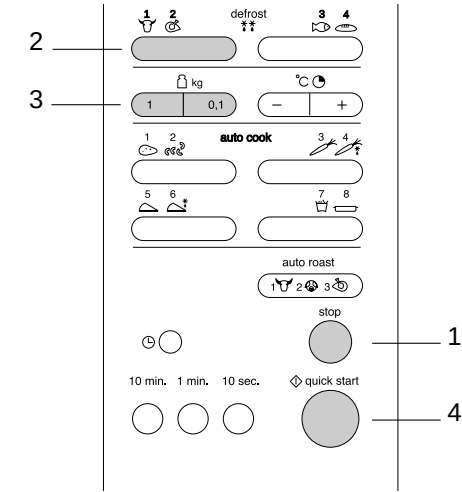
You want to defrost 1.4 kg of chicken.

- 1. Press **stop**.
- 2. Press **1** **2** twice to select the defrost program for poultry.
- 3. Enter the weight using **1** **4** kg.

Press **1** once and **0.1** 4 times to enter a weight of 1400 grams.

- 4. Press **quick 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 **quick start** to continue.

Defrost table

Program	Type of food	No. of times to press button	Min./max. weight
1. meat	<i>beef:</i> mince, cubes of meat, steaks, rolled meat <i>pork:</i> mince, cubes of meat, escalopes, rolled meat <i>veal:</i> mince, cubes of meat, escalopes, rolled meat	1x	0.1 / 4.0 kg
2. poultry	<i>chicken:</i> whole chicken (< 2 kg), chicken breast, chicken legs <i>turkey:</i> turkey breast (< 2 kg), turkey legs	2x	0.1 / 4.0 kg
3. fish	<i>fish:</i> fillets, steaks, whole fish <i>shellfish:</i> crabmeat, lobster, prawns, mussels	1x	0.1 / 4.0 kg
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.

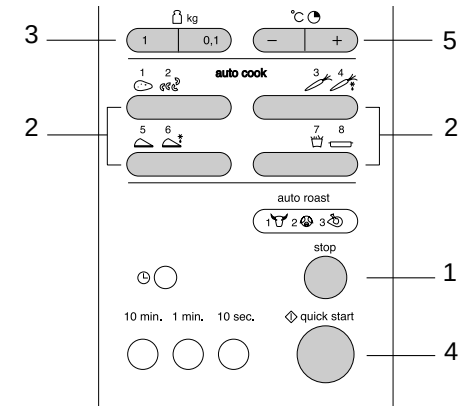
The centre of the food should still feel slightly frozen when you take it out of the microwave oven.

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

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.

"-" and "+" buttons



The automatic cooking programs and grilling programs (auto roast) work with 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 7).

A shorter cooking time:

1. Press **stop**.
2. Select an automatic cooking program using 1, 2, 3, 4, 5, 6 or 7, 8.
3. Enter the weight using **kg**.
4. Press **quick start**.
5. Press **-**.

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

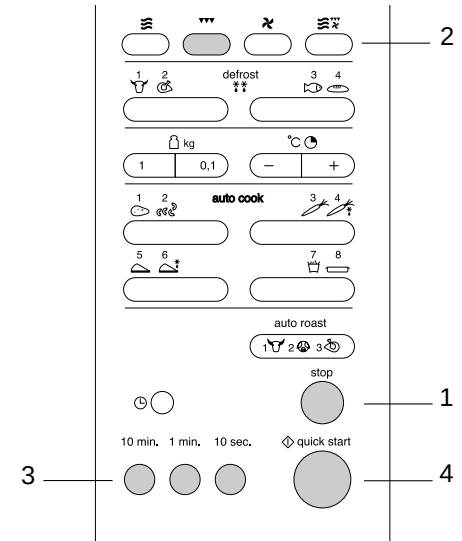
A longer cooking time:

1. Press **stop**.
2. Select an automatic cooking program using 1, 2, 3, 4, 5, 6 or 7, 8.
3. Enter the weight using **kg**.
4. Press **quick 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.

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

Baking

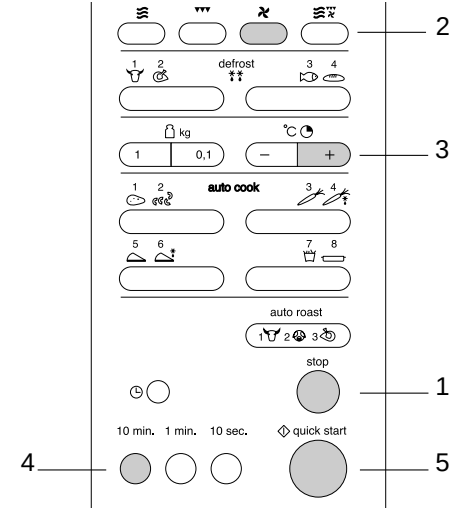
With the hot-air function, you can select temperatures between 100 °C and 250 °C. You can also select a temperature of 40 °C for letting dough prove.

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 **hot-air** once to select the hot-air function.
- 3. Press **+** twice to set the temperature to 200 °C.
- 4. Press **10 min.** five times to set the baking time to 50 minutes.
- 5. Press **quick start**.
The oven is ready for use.



Note

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

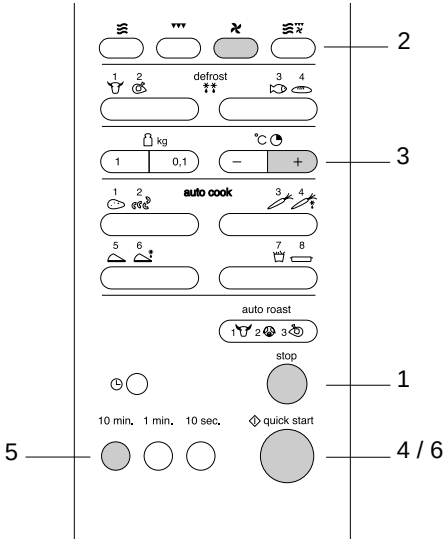
Baking with preheating

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 **hot-air** once to select the hot-air function.
 - 3. Press **+** twice to set the temperature to 200 °C.
 - 4. Press **quick start**.
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 **quick start**.
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").

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 **quick start**.
- 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 14 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!

Microwave and grill automatic

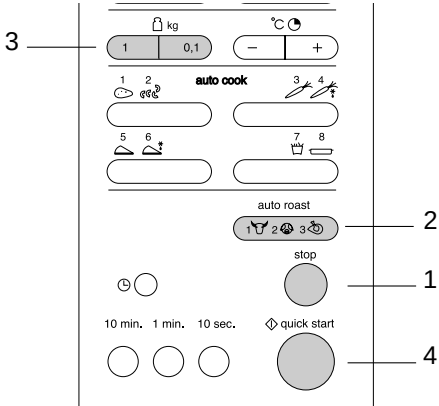
Using this function you can prepare your favourite grilled foods very easily. You can choose from 3 combined grill/microwave programs (auto roast).
The appliance selects the microwave power level required itself. You only have to select the type of food and the weight.

For example:

You want to grill chicken weighing 1.4 kg.

- 1. Press **stop**.
- 2. Press 2 3 times to select the automatic grill/microwave program for chicken.
- 3. Enter the weight using **kg**.
- Press once and 4 times to enter a weight of 1400 grams.
- 4. Press **quick start**.

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.



Grilling table

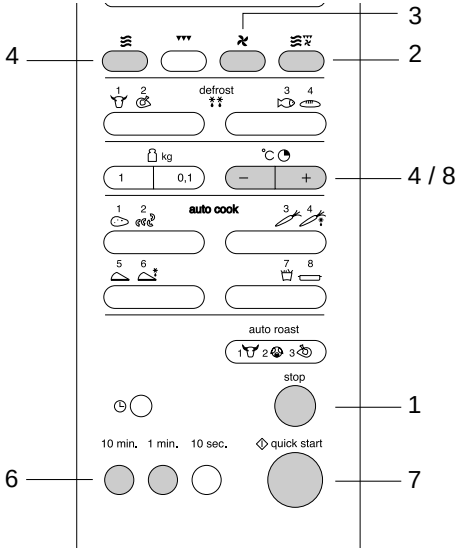
Program	Cooking utensils	Preparation	No. of times to press button	Min./max. weight
1. beef	glass turntable + metal baking tray + low grid or spit	Rub the meat with melted margarine, butter, oil or seasoning. Place the metal baking tray on the glass turntable in the oven. Put the meat on the low grid 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.	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.	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.	1 2 3 3x	0.8 / 1.5 kg

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.
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 **⬇ quick start** .

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 14 for more information).

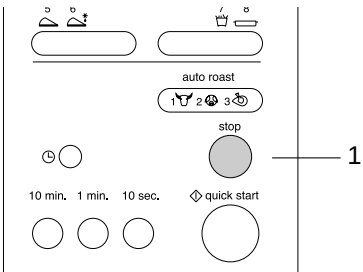
Notes

If the oven first has to be preheated, you should do this as described on page 17. 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!

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.

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
Dimensions (wxhxd)	530 x 322 x 500 mm

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. horloge
5. programme cuisson automatique avec programmation du poids
6. 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. touches +/- pour la programmation du poids / temps en plus/en moins
14. programme gril automatique avec programmation du poids
15. stop/clear ou stop/effacement
16. start / quick start pour la mise en service
17. 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.
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.

Ecran 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

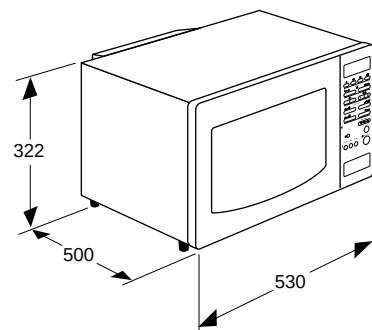
■ Sécurité	2
Les points qui méritent votre attention	2
■ Emplacement	2
Emplacement	2
■ Branchement	3
Branchement électrique	3
■ Généralités	3
Comment fonctionne le four à micro-ondes	3
■ Avant utilisation	4 - 5
Avant la première utilisation	4
Les points qui méritent votre attention	4
■ Commande - généralités	6
Horloge	6
■ Commande - four à micro-ondes	7 - 14
Cuisson	7
Démarrage rapide	8
Cuire en 2 phases	9
Cuisson automatique	10
Décongélation automatique	12
Touches "-" et "+"	14
■ Commande - gril	15
Position gril	15
■ Commande - chaleur pulsée	16 - 17
Cuisson au four	16
Cuire avec préchauffage	17
■ Commande - cuisson combinée	18 - 21
Four à micro-ondes et gril	18
Programme automatique micro-ondes et gril	19
Micro-ondes et chaleur pulsée	21
■ Commande - verrouillage	22
Sécurité enfants	22
■ Entretien	23
Conservez la beauté de votre appareil ..	23
■ Anomalies	23
Pannes	23
■ Emballage	24
Que faire de l'emballage et de l'appareil ..	24
■ Données techniques	24
Données techniques	24

Les points qui méritent votre attention

- 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.
- 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.

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.

Avant la première utilisation

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

Matériaux	Micro-ondes	Chaleur pulsée	Combi	Gril
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.

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 :

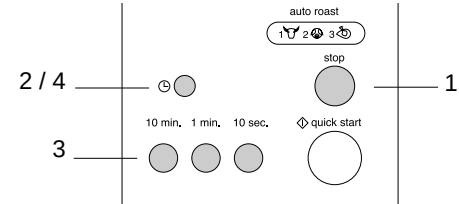
Vous voulez que l'horloge soit réglée sur 13:25 heures.

Programmation de l'horloge

- 1. Appuyez sur **stop**.
- 2. Appuyez sur **10 min.**.
L'écran affichera "24 H".
- 3. Réglez l'heure en utilisant la touche **10 min.**.
Appuyez 13x sur la touche **10 min.** ou 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 **10 min.**.
L'horloge va entrer en fonction.



Remarque

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

Si après avoir programmé l'horloge, vous souhaitez changer le comptage de 12 heures par un comptage de 24 heures, commencez par débrancher l'appareil. Branchez-le de nouveau, puis programmez l'horloge.

Cuisson

Puissances		Appuyez sur ≡
Forte (100%)	850 W	1x
Moyennement forte (80%)	680 W	2x
Moyenne (60%)	510 W	3x
Décongélation (40%)	340 W	4x
Décongélation sensible (20%)	170 W	5x
Forte (100%)	850 W	6x

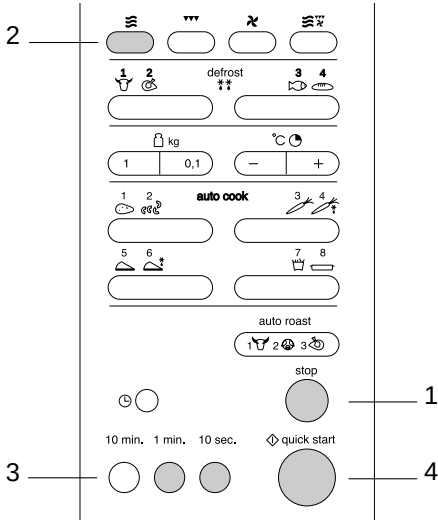
Vous pouvez choisir entre 5 puissances. Pour actionner la fonction puissance, appuyez sur **≡**.

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 **quick start**.
Le four à micro-ondes est enclenché.



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.

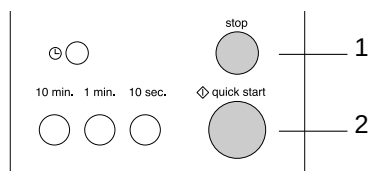
Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 10 minutes au maximum.

Exemple :

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

1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez 4x sur **quick 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 **quick start**.

Le four à micro-ondes est enclenché.



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 **≡** pour sélectionner la fonction micro-ondes.

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

2ème phase :

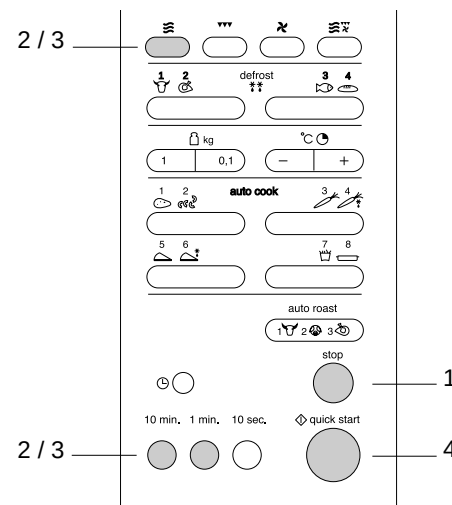
3. Appuyez 4x sur **≡** pour programmer une puissance micro-ondes de 40%.

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

4. Appuyez sur **quick 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 **quick start** pour que le programme se poursuive.

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

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.

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

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

- 4. Appuyez sur **quick 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.

Tableau de cuisson : cuisson automatique

Programme	Accessoires	Mode de préparation	Nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche	Poids min./max.
1. pommes de terre en robe des champs (20 °C)	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 (20 °C)	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 (20 °C)	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 (-10 °C)	plat (four) en verre	Mettez les légumes dans un plat allant au four. Couvrez le plat d'un couvercle ou 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
5. pizza froide (5 °C)	plateau tournant en verre + plaque de cuisson métallique + grille supérieure	Posez la pizza sur la grille supérieure. Placez la plaque de cuisson métallique, surmontée de la grille, sur le plateau tournant en verre. Une fois réchauffée, retirez immédiatement la pizza du four et laissez-la reposer 2 à 3 minutes.	1x	0,2 / 0,4 kg
6. pizza congelée (-10 °C)	plateau tournant en verre + plaque de cuisson métallique + grille supérieure	Posez la pizza sur la grille supérieure. Placez la plaque de cuisson métallique, surmontée de la grille, sur le plateau tournant en verre. A la fin du programme, retirez immédiatement la pizza du four et laissez-la reposer 2 à 3 minutes.	2x	0,1 / 0,5 kg
7. pommes frites (-10 °C)	plateau tournant en verre + plaque de cuisson métallique + grille supérieure	Répartissez les pommes frites sur la plaque métallique placée sur la grille supérieure. Après le signal sonore, retournez les frites. Veillez à ce qu'elles ne se chevauchent pas. A la fin du programme, laissez les frites reposer 1 à 2 minutes.	1x	0,2 / 0,4 kg
8. gratin (20 °C)	plateau tournant en verre + grille inférieure	Utilisez cette position pour les gratins maison. A la fin du programme, laissez reposer le plat non couvert 1 à 3 minutes.	2x	0,5 / 1,2 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.

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

** Rapport riz/pâtes et eau :

(240 ml = 1 tasse d'eau)

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 pour sélectionner le programme de décongélation pour les volailles.
 - 3. Programmez le poids avec **kg**.
 - 4. Appuyez sur **quick start**.
- Appuyez 1x sur et 4x sur 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 **quick start** pour que l'opération se poursuive.

Tableau de décongélation

programmes	type de produits	nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche	poids 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.

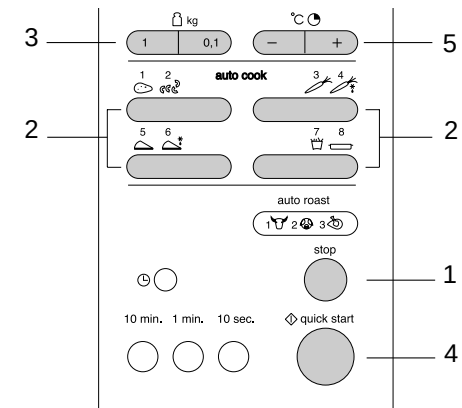
Le centre du produit doit être encore quelque peu congelé lorsque vous le sortez du four à micro-ondes.

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.

Touches "-" et "+"



Les programmes de cuisson automatiques et les programmes gril (auto roast) fonctionnent avec un temps de préparation programmé fixe. 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 7), 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 ou .
3. Réglez le poids avec kg.
4. Appuyez sur **quick 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 :

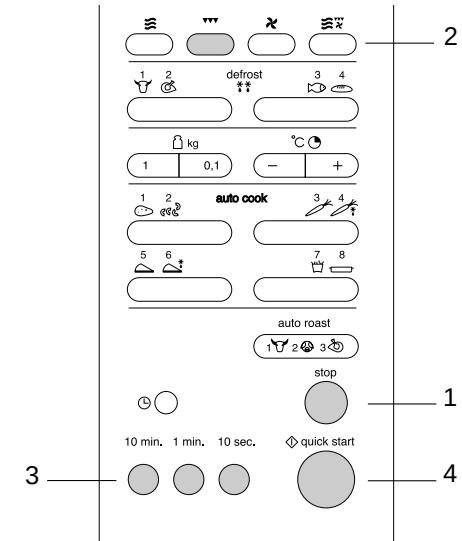
1. Appuyez sur **stop**.
2. Sélectionnez un programme de cuisson automatique, avec ou .
3. Réglez le poids avec kg.
4. Appuyez sur **quick start**.
5. Appuyez sur .

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 .

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 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 **quick 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").

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

4. Appuyez sur .

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 pour programmer un temps de cuisson de 50 minutes.

6. Appuyez sur .

Le four à chaleur pulsée est enclenché.