

Pelgrim

Handleiding
Notice d'utilisation
Anleitung
Manual

combi-magnetronoven
micro-ondes combiné
Kombi-Mikrowellengerät
combi-microwave oven

MAG589RVS
MAG590RVS
MAG590MAT



BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
Functioneringsprincipe	3
Milieubescherming	3
Veiligheidsaanwijzingen	4
INSTALLATIE	
Voor de aansluiting	5
Elektrische aansluiting	5
Inbouw	6
BESCHRIJVING	
Het apparaat	7
De oventoebehoren	8
De bediening	9
De selectieknop	10
Het display	10
GEBRUIK	
De tijd instellen en wijzigen	11
Stop draaiplateau optie	11
Programmeren	12
Gebruik van vermogenniveaus	12
Microgolven functie	13
Snel programma	13
Warm houden	13
Opwarmen op 2 niveaus	14
De automatische bakfuncties	14
Handleiding voor automatische functies	15
Het ontdooien	17
Automatische ontdooifunctie	18
Grill functies	19
Handleiding voor bakken met Grill functie	19
Grill + Microgolven functie	20
Handleiding voor het bakken met de Grill + Microgolven functie	20
De Pizza plaat	21
Hetelucht functie	22
Handleiding voor bakken met de Hetelucht functie	23
Hetelucht grillen functie	24
Handleiding voor het bakken met de Hetelucht grillen functie	24
Hetelucht + Microgolven functie	25
Handleiding voor het bakken met Hetelucht + Microgolven functie	26
Kinderbeveiliging	26
Schakelklok	26
ONDERHOUD EN REINIGING	27
BIJ PROBLEMEN	28
KEURINGSTEST	29

U heeft voor een Pelgrim combi-magnetronoven gekozen. Optimaal gebruiksgemak en een eenvoudige bediening stonden bij de ontwikkeling van dit product voorop.

De combi-magnetronoven combineert de eigenschappen van een magnetronoven met die van een traditionele oven.

Dankzij de ruime keuze aan instellingen kunt u in elk geval de door u gewenste bakmethode selecteren. Het design maakt de bediening eenvoudig.

De functies zijn op praktische wijze aangebracht op het bedieningspaneel. Het display geeft informatie en helpt u bij het kiezen van de instellingen.

functioneringsprincipe

De microgolven die voor het koken worden gebruikt, zijn elektromagnetische golven. Deze zijn aanwezig in ons dagelijks leven, zoals radiogolven, licht of infraroodstraling. Hun frequentie bevindt zich in de 2450 MHz band.

Kenmerken:

- Ze worden teruggekaatst door metaal.
- Ze dringen door alle andere materialen door.
- Ze worden door watermoleculen, vet en suiker geabsorbeerd.

De moleculen van voedingsmiddelen gaan door de inwerking van de microgolven trillen. Hierdoor warmen de voedingsmiddelen op.

De golven dringen tot op een diepte van ongeveer 2,5 cm in het voedingsmiddel door. Dikkere voedingsmiddelen garen door geleiding zoals bij traditioneel koken.

Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch (opwarmend) effect hebben op het voedingsmiddel. Dit effect is voor de gezondheid niet schadelijk.

milieubescherming

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentelijke containers te deponeren.



Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

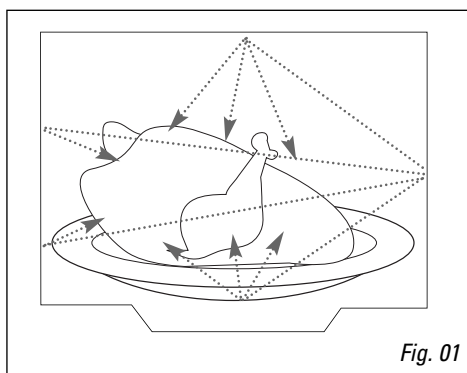


Fig. 01



Waarschuwing:

Belangrijke veiligheidsinstructies - Lees ze aandachtig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Voeg de gebruiksaanwijzing bij het apparaat als u het koopt of wegschenkt. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of die voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat heeft verstrekt.

Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

Het toestel werd zodanig ontworpen dat u het enkel bij gesloten deur kunt gebruiken.

WAARSCHUWING: Onbevoegde personen die onderhoud en reparaties uitvoeren waarbij het deksel dat tegen microgolven beschermt moet worden verwijderd, stellen zich bloot aan grote risico's.

WAARSCHUWING: Warm om ontploffingsgevaar te vermijden vloeistoffen en andere voedingsmiddelen nooit op in hermetisch gesloten recipiënten.

Gebruik enkel keukengerei dat voor gebruik in magnetronovens geschikt is.

Houd bij het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen, de magnetronoven in de gaten vanwege eventueel brandgevaar.

Schakel de magnetron wanneer er rook verschijnt uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de deur, om eventuele vlammen te doven, dicht.

Bij het verwarmen van dranken in de magnetronoven kan de kokende vloeistof plots en vertraagd krachtig gaan borrelen. Ga heel behoedzaam tewerk wanneer u het recipiënt uit de magnetronoven haalt.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor de baby moet eerst worden geschud of

geroerd en de temperatuur moet, om verbranding te voorkomen, voor consumptie worden gecontroleerd.

Warm geen eieren in de schaal of zelfs hele, harde eieren in een magnetronoven; die kunnen, zelfs na het koken, uit elkaar spatten.

WAARSCHUWING: Laat kinderen nooit onbewaakt de magnetronoven gebruiken, tenzij ze gepaste instructies voor een veilig gebruik kregen en ze gewezen werden op de gevaren van verkeerd gebruik.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, het koken en bakken, het opwarmen of ontdooien van voedingsmiddelen. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.

Laat het apparaat om het niet te beschadigen nooit leeg of zonder draaiplateau werken.

Raak de slotopening aan de voorkant niet aan: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden.

Controleer de deurlijst regelmatig op eventuele schade.

Gebruik in de magnetronmodus geen metalen houders, vorken, lepels, messen of metalen bandjes of netjes voor diepvrieszakjes.

Verwarm een zuigfles nooit met de speen erop (explosiegevaar).

Gebruik altijd ovenwanten om schalen uit de magnetronoven te halen. Sommige schalen absorberen de warmte van de gerechten en zijn dus heet.

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (een worstje, een croissant, enz.) zet er dan een glas water naast.

Voedingsmiddelen die te lang in de magnetronoven blijven, kunnen uitdrogen en verbranden. Gebruik om dit soort incidenten te vermijden nooit dezelfde tijd als voorgeschreven voor een traditionele oven.

WAARSCHUWING : De toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik warm worden. Raak de verwarmingselementen in de oven nooit aan.

Houd kinderen op veilige afstand.

WAARSCHUWING: Laat kinderen, vanwege de hoge temperaturen, de magnetronoven in de gecombineerde modus nooit zonder toezicht van volwassenen gebruiken.

vóór de aansluiting



Let op:

Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (beschadiging van deur of afdichting, enz). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper. Noteer de referenties van het apparaat op de pagina "Servicedienst en Klantenrelaties" om ze in de toekomst makkelijk terug te vinden.

elektrische aansluiting

Controleer of:

- de installatie over voldoende vermogen beschikt,
- de voedingskabels in goede staat zijn.
- de diameter van de kabels aan de installatievoorschriften beantwoordt.
- uw installatie is voorzien van een zekering van 16 ampère.

Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

Voer de elektrische aansluiting uit voordat u de oven in het meubel inbouwt.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een correcte inbouw. Trek bij installatie of onderhoud van het apparaat de stekker uit het stopcontact, en trek de zekeringen uit of verwijder ze.

De stekker dient na de installatie van het toestel toegankelijk te blijven.

Voorzie in uw elektrische installatie een mechanisme dat voor de gebruiker toegankelijk is en waarmee hij de stroomtoevoer kan onderbreken.

Laat beschadigde voedingskabels veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of door een ander gekwalificeerd persoon vervangen.



Let op:

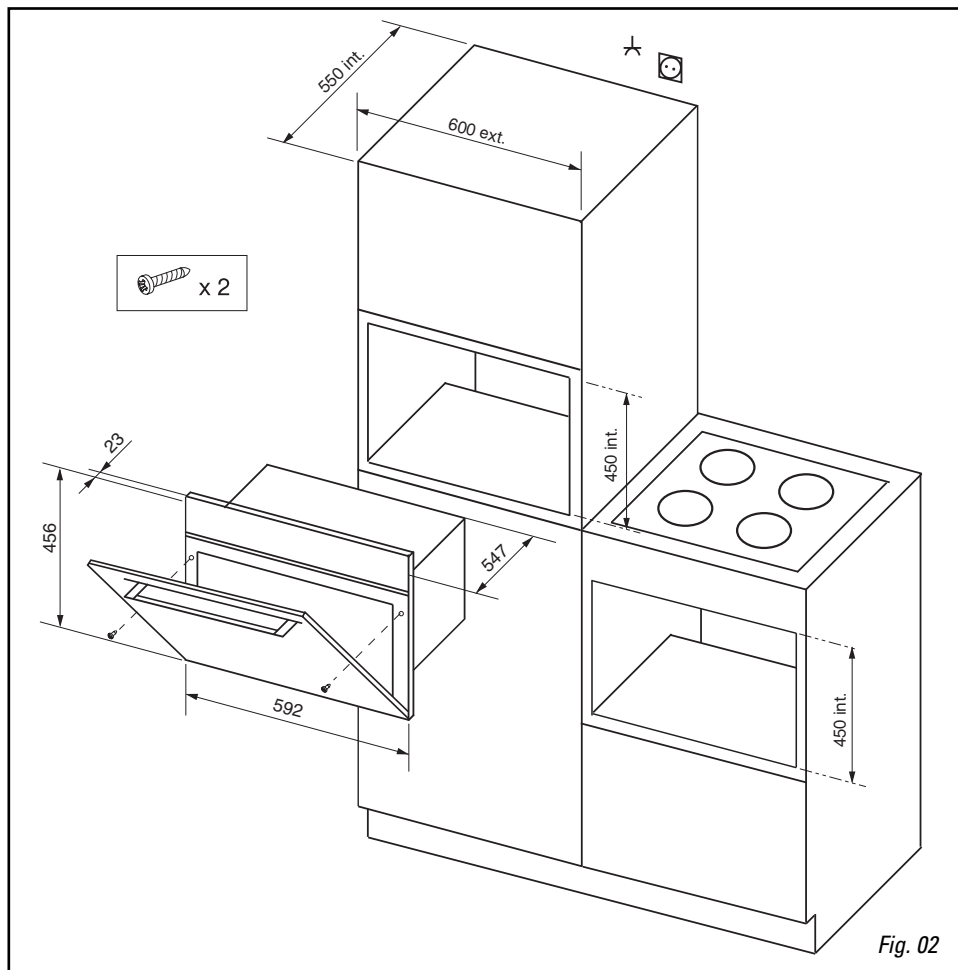
Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.

Trek als de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering van de aansluitingskabel van de magnetron.

inbouw

Het apparaat kan naar keuze onder een werkblad of in een (open of dicht) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw, worden geïnstalleerd (Fig. 02).

Gebruik het apparaat niet meteen (wacht 1 of 2 uur) na het van een koude naar een warme plaats te hebben gebracht, omdat condensatie kan leiden tot slecht functioneren.



het apparaat

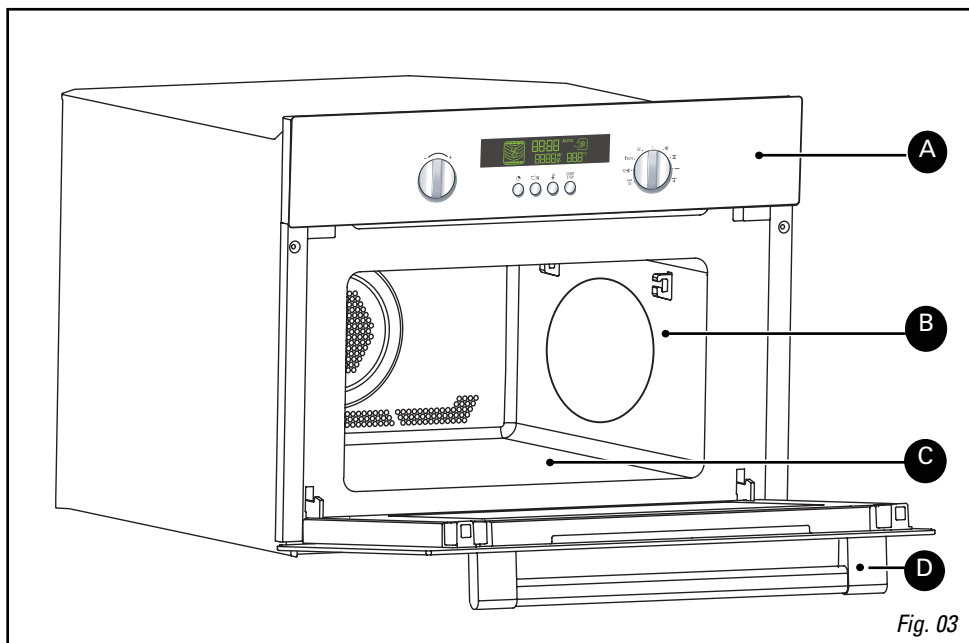


Fig. 03

- A** Bediening
- B** Binnenzijde
- C** Draaiplateau
- D** Handvat

- **Het draaiplateau:** zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat van het gerecht zonder tussenkomst. Draait in beide richtingen. Indien het plateau niet draait, controleer dan of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd. Draai het plateau niet met de hand, op deze manier kunt u het aandrijvingsysteem beschadigen. U kunt het als bakplaat gebruiken. Om het te verwijderen, gebruikt u de hiervoor bestemde toegangszones aan de binnenzijde.
- **De aandrijver:** hierdoor draait het glazen draaiplateau (Fig. 04).
- **De drager met wieltjes:** De wieltjes moeten beslist in de goede richting staan (Fig. 04). Wanneer het slecht draait controleer dan of er zich geen vreemde elementen onder de wieltjes bevinden.

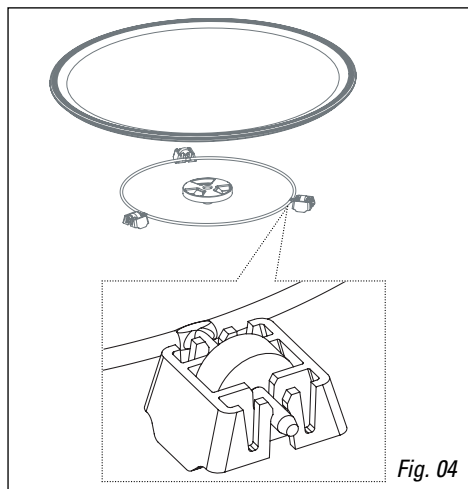


Fig. 04

oventoebehoren (volgens model)

- **Het rooster (Fig. 05)** : hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hetelucht + microgolven functies. U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

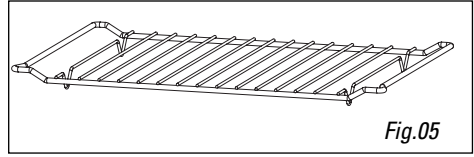


Fig.05

- **De glazen braadslee (Fig. 06):**

De email plaat (Fig. 07):

Het kan half met water worden gevuld voor "au bain marie" of hetelucht bakken. U kunt het als bakplaat gebruiken.

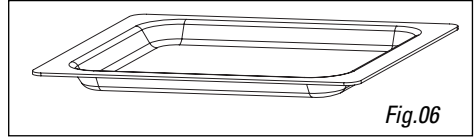


Fig.06

Opmerkingen:

Zorg ervoor dat de braadslee goed is gecentreerd op de zijroosters zodat de lucht goed circuleert.

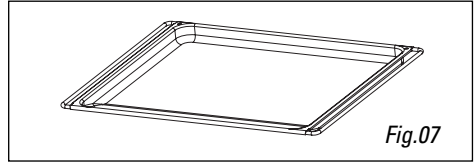


Fig.07

- **De Pizza plaat (Fig. 08):**

Gebruik de PIZZA PLAAT met de Automatische bak of grill + microgolven functie om energie en tijd te besparen. Uw gerechten zullen net zo krokant, smakelijk en goudbruin worden als in een traditionele oven.

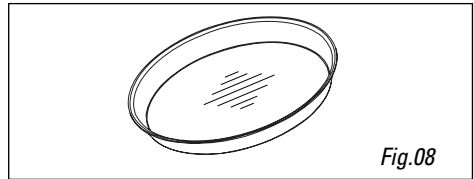


Fig.08

- **Het rooster + de glazen braadslee (Fig. 09):** plaats het rooster op de braadslee om te braden en het braadnat op te vangen (Fig. 07)

- **De zijroosters (Fig 09)** : met behulp van 2 zijroosters kunt u de oventoebehoren op 3 niveaus gebruiken.

De 3 niveaus worden afhankelijk van de bakwijze en het gerecht gebruikt (Fig. 10/11).

Met de **Grill of Grill + Microgolven** functies gebruikt u de oventoebehoren (rooster of braadslee) op het 1ste niveau voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op het 3de niveau voor minder dikke gerechten zoals koteletten en worstjes.

Met de **Hetelucht of Hetelucht + Microgolven** functies, zet u het rooster of de braadslee op niveau 1 of 2, naar gelang het gerecht.

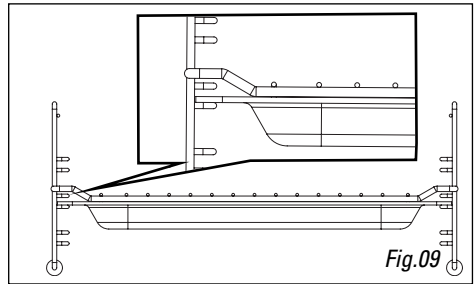


Fig.09

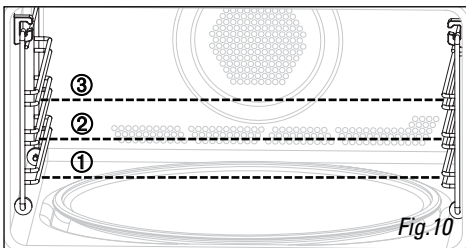


Fig.10

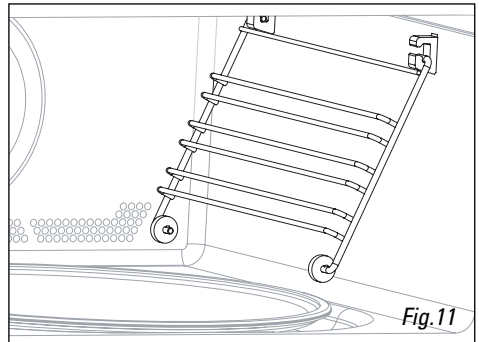


Fig.11

de bediening

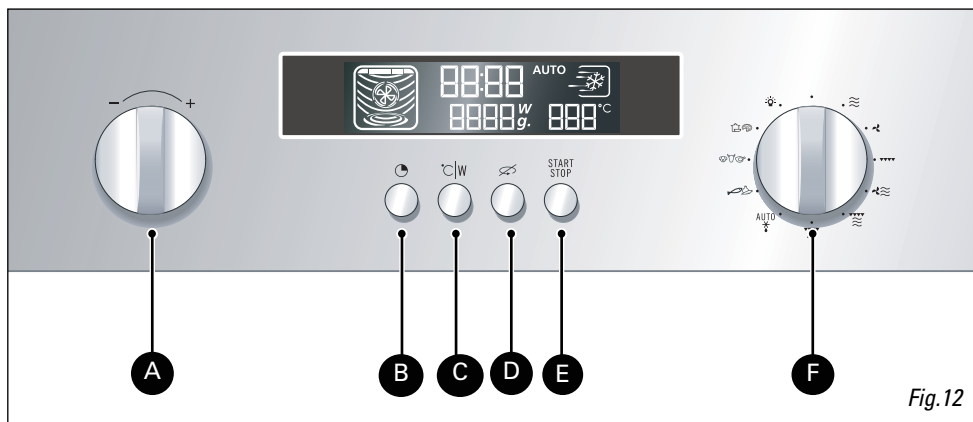


Fig.12



- A** Met de " - / + " selectieknop kunt u de tijd, de geprogrammeerde duur, de vermogenniveaus, de categorie van het gerecht, het gewicht en de temperatuur voor een hetelucht programma, selecteren.



- B** Met de toets OVENKLOK kunt u de tijd instellen.



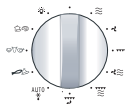
- C** Met de toets °C / W kunt u uw keuzes bevestigen.



- D** Met de toets STOP DRAAIPLATEAU stopt u het draaiplateau zodat u schalen kunt gebruiken die de gehele ovenruimte in beslag nemen.



- E** Met de toets START / STOP kunt u een nieuw programma starten of een lopend programma onderbreken of annuleren.



- F** Met de keuzeknop FUNCTIE / AUTO PROGRAMMA kunt u het soort programma, de automatische functie en de categorie van het gerecht selecteren.

de selectieknop

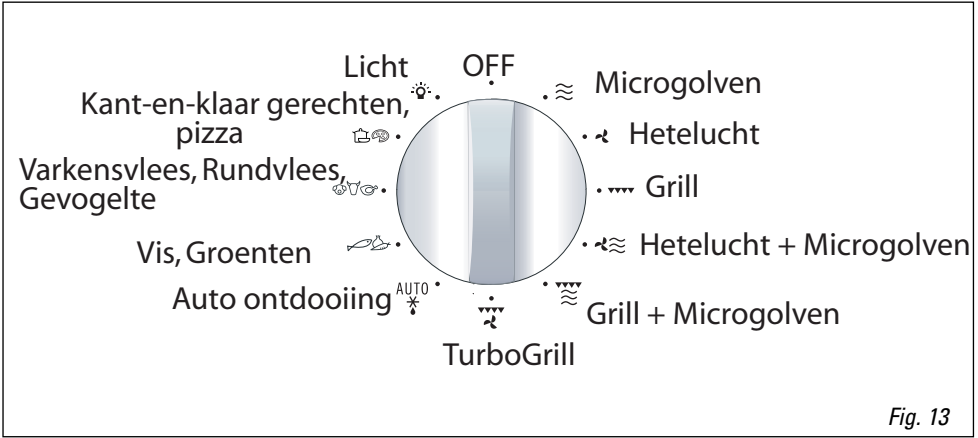


Fig. 13

het display

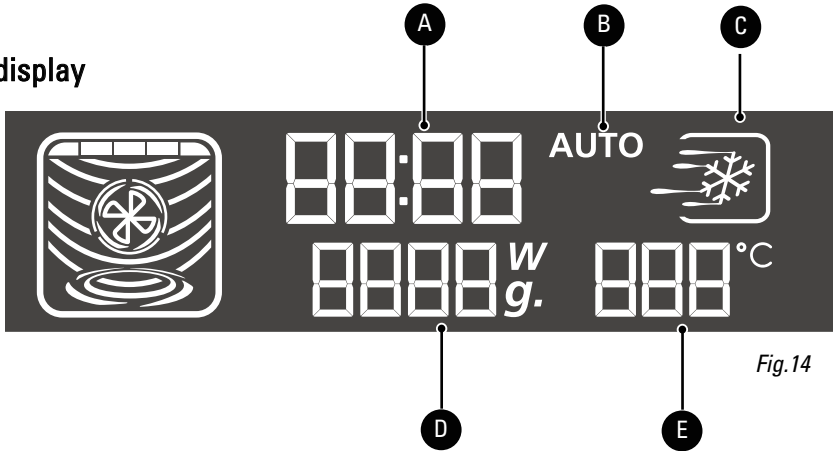


Fig.14

De displays helpen u bij het programmeren van de volgende instellingen:

- A** Tijd
Tijd van programma
- B** Auto programma's
- C** Automatische ontdooi
- D** Vermogen microgolven (**W**att)
Gewicht van het gerecht (**g**ram)
- E** Temperatuur hetelucht

de tijd instellen en wijzigen

Na de aansluiting van het apparaat of na een lange stroomstoring, knippert de tijd **00:00** op het display.

De ovenklok instellen



Draai de selectieknop tot de gewenste tijd, bijv. 6:30.

Weergave



Bevestig de tijd door op de toets OVENKLOK of op START te drukken.
Een pieptoon bevestigt de ingestelde tijd.

Wijzigen van de tijd



Druk op de toets OVENKLOK. Het tijddisplay knippert.

Weergave



Programmeer de nieuwe tijd (bijv. 7:30) door de selectieknop te draaien.



Bevestig door op de toets OVENKLOK of START te drukken. Een pieptoon bevestigt de nieuw ingestelde tijd.



Opmerkingen:

Als u niet op de ovenklok toets drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut geregistreerd.

De klok blijft de tijd één dag aangeven in geval van een lange stroomstoring.

stop draaiplateau optie

Als u denkt dat er onvoldoende ruimte is in de oven om uw schotel te laten draaien, gebruikt u de STOP DRAAIPLATEAU functie voor of tijdens het programma.

Opmerking: u kunt het draaiplateau niet stopzetten tijdens een automatisch ontdooien programma.

Instelling:



Druk op de toets STOP DRAAIPLATEAU, het symbool  is verlicht en het draaiplateau stopt.



Annuleren:

Om de functie te annuleren volgt u dezelfde procedure. Bij de STOP DRAAIPLATEAU functie dient u halverwege het programma de schaal te draaien of de inhoud te vermengen.

programmeren

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.

Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de magnetronoven en sluit de deur.

Als de deur niet goed dicht is werkt het apparaat niet.

START
STOP



Wanneer u de deur opent tijdens de werking wordt het programma niet geannuleerd, maar slechts onderbroken. Om de magnetronoven opnieuw te starten hoeft u slechts op de toets START te drukken.



Als u dit binnen 30 seconden na de programmering niet heeft gedaan, worden de instellingen geannuleerd en dient u opnieuw te programmeren.

START
STOP



Druk op de toets START / STOP, met gesloten deur, om een programma te onderbreken.

Druk 2 seconden lang op de toets START / STOP om een programma te annuleren, of draai de selectieknop op OFF.

Om een tweede programma in te stellen nadat het eerste is afgelopen, dient u de deur te openen en te sluiten.



Drie pieptonen geven het eind van elk programma aan en de ovenklok geeft de tijd weer aan.

Als de deur open wordt gelaten, gaat het licht na 3 minuten uit. U kunt het licht in de oven aandoen door de selectieknop in de stand  te zetten.



Om vocht te verwijderen is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Afhankelijk van de bakwijze (solo / grill / combi), blijft de ovenventilatie doorwerken na het eind van het programma. Het stopt automatisch.

gebruik van vermogenniveaus

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel verwarmen van dranken, water, waterhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, sauzen, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepgevroren groente.
600 W	Smelten van chocolade.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Stoven van peulvruchten. Verwarmen of koken van gerechten op basis van eieren.
400 W / 300 W	Zachtjes koken van melkproducten, jam.
200 W	Manueel ontdooien. Zacht laten worden van boter, ijs.
100 W	Ontdooien van gebakjes met crème.

WEERGEGEVEN VERMOGEN: 1000 W

microgolven functie ≈

Programmeren met vermogen



Draai de selectieknop om de microgolvenfunctie te selecteren. Het maximale vermogenniveau, 1000 W, knippert op het display.



Draai de “- / +” selectieknop voor een lager vermogenniveau, bijv. 500 W. Bevestig het vermogenniveau door op de °C / W knop te drukken.



De cijfers van de tijd knipperen op het display.

Draai de “- / +” selectieknop om de gewenste tijd in te stellen, bijv. 10 minuten.

START
STOP



Bevestig door op START te drukken. Het licht gaat aan en het programma begint.

Weergave



Opmerkingen:

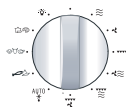
Als u de deur tijdens het bakken opent, stopt het apparaat en de resterende tijd knippert op het display. Om het programma te beëindigen sluit u de deur en drukt u op START.



De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door de “- / +” selectieknop te draaien.

snel programma

Snel programmeren



Met de selectieknop op de OFF stand, drukt u één seconde lang op de toets START voor het instellen van een snel programma van 30 seconden. De microgolven functies op het maximale vermogenniveau (1000 W). Het licht gaat aan en het programma begint.



U kunt een snel programma instellen tot 2 min 30 sec. Elke keer dat u op START drukt worden 30 extra seconden aan de geprogrammeerde tijd toegevoegd. Druk 5 keer voor maximaal 2 min 30 sec.

Weergave



warm houden functie

warm houden

Als u het gerecht in de oven laat zonder de deur te openen na een microgolven programma, start de warm houden functie na 2 minuten om het gerecht op de juiste temperatuur te houden. Drie pieptonen geven na 15 minuten het einde aan van de warm houden functie.

Weergave



opwarmen op 2 niveaus

Voor het beste resultaat zet u de microgolven functie op stand 500 W en plaatst u één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op niveau 3.



Advies:

Bedek de borden met magnetronfolie of een omgekeerd bord.

De hieronder aangegeven tijden zijn gebaseerd op het verwarmen van gekoelde gerechten of blikvoedsel op kamertemperatuur.

Soort gerecht	Hoeveelheid	Tijd
Homogene gerechten zoals puree, doperwtten, selderij, enz.	2 borden van 200 g	4 - 6 min
Gerechten met verschillende diktes zoals cassoulet, stoofpot, ravioli, enz.	2 borden van 300 g	6 - 8 min

automatische bakfuncties

Met de automatische bakfuncties worden de tijd en de functie automatisch berekend naar gelang het soort gerecht en het gewicht. 3 automatische bakstanden zijn beschikbaar met de selectieknop.



Verse, kant-en-klaar gerechten: Voor verse, kant-en-klaar gerechten, selecteert u programma **C**.



Pizza: er zijn 2 mogelijkheden voor het automatisch bakken van pizza's, beide bestemd voor gebruik met de Pelgrim Pizza plaat. **P1** is voor verse pizza, **P2** voor diepgevroren pizza. Instelling 1 biedt een 12 minuten durende baktijd, wat overeenkomt met de baktijd voor een pizza van de grootte van de Pizza plaat. U kunt de tijd desgewenst wijzigen. Instelling 2, voor diepgevroren pizza's, is gebaseerd op het gewicht van de pizza. Na **P2** te hebben geselecteerd, volgt u dezelfde procedure als voor andere soorten gerechten en voert u het gewicht in van de pizza. De automatisch geprogrammeerde tijd kan niet worden gewijzigd.



Varkensvlees, Rundvlees, Gevogelte: U kunt kiezen uit 3 automatische programma's



FP voor vers varkensvlees



FB voor vers rundvlees

FC voor vers gevogelte



Vis & Groente: Voor vis, selecteert u programma **F**.

U kunt kiezen uit 3 automatische programma's voor het koken van groente. **U1** en **U2** worden gebruikt voor het koken van verse groenten.



U3 is voor diepgevroren groenten (zie HANDLEIDING AUTOMATISCH BAKKEN).

Programmeren van de automatische baktijd naar gelang het gewicht



Draai de selectieknop om het soort gerecht te selecteren dat u wenst te bereiden, bijv. vis.



Draai de "- / +" selectieknop tot F verschijnt op het display. Bevestig uw keuze door op ° C / W (of Start) te drukken.



Het minimum gewicht (100 g voor vis) knippert op het display.



Draai de "- / +" selectieknop voor het instellen van het gewicht, bijv. 150 g. Bevestig door op START te drukken.

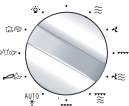

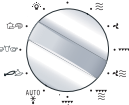

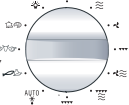




De juiste baktijd wordt automatisch berekend. Het verschijnt op het display en het bakken begint.

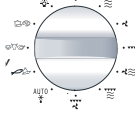

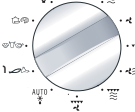

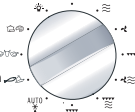

Weergave




handleiding voor automatische functies

  <p>Verse, kant-en klaar gerechten</p>	<p>Deze functie (☑) wordt gebruikt voor het opwarmen van gekoelde, kant-en-klaar maaltijden (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, aardappelpuree met vlees, gegratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g. De gerechten worden opgewarmd met de microgolven functie. Verwijder de verpakking en plaats het product in een hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een goed resultaat bedekt u het gerecht met magnetronfolie, de speciale magnetrondeksel of een omgekeerd bord. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het gerecht voor een homogene warmteverdeling enkele minuten rusten voordat u het serveert.</p>
  <p>Verse pizza P1 Diepgevroren pizza P2</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor bakken en goedbruin maken pizza in de speciale PIZZA PLAAT.</p> <p>Met P1 kunt u verse pizza's op de Pizza plaat bakken en van een bruin laagje voorzien.</p> <p>Selecteer pizza met het automatische bakprogramma, instelling 1, en pas de baktijd desgewenst aan.</p> <p>De pizza wordt gebakken met de microgolven en grill functie. Zet de Pizza plaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.</p> <p>Met P2 kunt u diepgevroren pizza's tussen 125 g en 650 g bakken en van een bruin laagje voorzien. Bij gebruik met de speciale Pizza plaat, het gewicht programmeren.</p> <p>Zet de Pizza plaat altijd direct op het draaiplateau.</p>
  <p>Varkensvlees</p>  <p>Rundvlees</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor braadstukken tussen 500 g en 2000 g.</p> <p>Met FP kunt u varkensbraadstukken braden en goudbruin maken.</p> <p>Met FB kunt u runderbraadstukken braden en goudbruin maken.</p> <p>Bakken geschiedt met de microgolven + hetelucht en microgolven + grill functies.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).</p> <p>Geef de voorkeur aan braadstukken zonder spek om vetspatten en rook te voorkomen. Hoe minder dik, hoe beter het resultaat.</p> <p>Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet.</p> <p>Zet de schotel op het rooster op niveau 2.</p> <p>Laat het braadstuk na het bakken 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.</p>

handleiding voor automatische functies

  <p>Gevogelte</p>	<p>Deze functie (FC) wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van hele kip of stukken kip (bouten) tussen 500 g en 2000 g.</p> <p>Kip wordt gebakken met de microgolven + hetelucht functie.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas). Kippenbouten kunnen rechtstreeks op de glazen braadslee worden gelegd.</p> <p>Eerst gaatjes in het vel maken om spatten te voorkomen.</p> <p>Wrijf de kip in met olie, zout en peper en bestrooi het desgewenst met kruiden.</p> <p>Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1. Kippenbouten: Tot 900 g, de braadslee op niveau 2 plaatsen.</p> <p>Laat de kip na het bakken 5 minuten in de oven rusten voordat u het serveert.</p>
  <p>Vis</p>	<p>Deze functie (F) wordt gebruikt voor het bakken van vis tussen 100 g en 1000 g. Alle soorten vis zijn geschikt voor de magnetronoven. U dient er alleen voor te zorgen dat de vis vers is.</p> <p>Het bakken geschiedt met de microgolven functie.</p> <p>U kunt de vis heel, in plakken of als filet bakken. Als u de vis heel bakt, maak dan een snede in het dikste gedeelte.</p> <p>Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 à 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek het met het deksel of magnetronfolie. Breng op smaak na het bakken.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau.</p> <p>Halverwege het bakken hoort u een pieptoon en "burn" knippert op het display om u eraan te herinneren dat de vis moet worden omgedraaid voor een beter resultaat.</p>
  <p>Groenten</p> <p>Vers U1 U2</p> <p>Diepgevroren U3</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het koken van groenten tussen 100 g en 1000 g.</p> <p>De groenten worden gekookt met de microgolven functie.</p> <p>Kies verse groenten en voeg voor het koken toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tot een gewicht van 200 g: 2 eetlepels water - tot een gewicht van 500 g: 1/2 dl water - tot een gewicht van 1000 g: 1 dl water <p>Pas de schaal aan aan het volume van de groenten en bedek het (met uitzondering van champignons).</p> <p>Zet de schaal op het glazen draaiplateau.</p> <p>Een pieptoon halverwege het bakken geeft aan dat u de groenten moet mengen, en "burn" verschijnt op het display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak.</p> <p>Na de kooktijd de groenten enkele minuten laten rusten voordat u ze serveert.</p> <p><u>Met U1</u> kunnen harde en vezelige groenten worden gekookt: Spruiten, witte kool in dunne plakjes, wortelen in plakjes, knolselderij in stukjes, enz.</p> <p><u>Met U2</u> kunt u zachte waterhoudende groenten koken: Courgettes in plakjes of stukjes, prei in dunne ringen, aardappelen gesorteerd naar grootte en in plakjes gesneden, bladspinazie, venkel, struikjes bloemkool of broccoli, enz.</p> <p><u>Met U3</u> kunt u diepgevroren groenten koken: Wortelen in plakjes, struikjes bloemkool of broccoli, spruiten, prei in dunne ringen, courgettes in plakjes of stukjes, bladspinazie.</p>

het ontdooien

Door diepvriesvoedsel in de magnetronoven te ontdooien wint u veel tijd. Voor het ontdooien gebruikt u de AUTOMATISCHE ONTDOOI functie  of de MICROGOLVEN functie, op vermogenniveau 200 W.

Wat u dient te weten:

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken zoals braadstuk of hele vis blijven na het ontdooien nog licht diepgevroren.

We raden u aan een rusttijd te voorzien die ten minste gelijk is aan de ontdooiingstijd om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen.

Een voedingsmiddel dat bedekt is met ijskristallen zal minder snel ontdooien. In dit geval zult u de ontdooiingstijd moeten verlengen.

Enkele adviezen:

De ontdooiingstijd verschilt naar gelang het type apparaat. Het verschilt ook naar gelang de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van het voedingsmiddel.

In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder de metalen strippen van de verpakking.

Halverwege de ontdooiing dient u de stukken te draaien, te mengen of uit elkaar te halen.

Als u vlees of vis ontdooit dat zo groot is dat hierdoor het draaiplateau niet meer kan draaien, gebruik dan de stop draaiplateau functie. In dit geval dient u het voedingsmiddel regelmatig te draaien.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien zodat het vrijkomende vocht naar beneden loopt. Als het vocht in contact blijft met het voedingsmiddel kan dit tot oververhitting hiervan leiden.

Vries nooit opnieuw voedingsmiddelen in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

Ontdooiingstijden:

De tijden zijn berekend voor voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C . Zij worden ter informatie gegeven; zij kunnen variëren naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking.

Programmekeuzes:

Auto ontdooiprogramma's zijn de volgende:

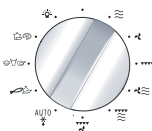
d 1 komt overeen met 200 W, vermogenniveau voor het ontdooien. Met d1 kunt u elk voedingsmiddel / elke hoeveelheid ontdooien die niet mogelijk is met d2, d3, of d4. Programmeer de door u gewenste ontdooiingstijd.

Zie de hiernavolgende tabel voor ontdooiingstijden.

d 2 ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten

d 3 ontdooien van brood

d 4 ontdooien van kant-en-klaar gerechten

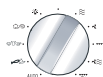


automatische ontdooifunctie AUTO

Selecteer het type en de hoeveelheid voedingsmiddelen die u wenst te ontdooien en de automatische functie zal de juiste ontdooiingstijd programmeren.

Automatisch ontdooien

Weergave



Draai de selectieknop naar de auto ontdooiing stand en d1 verschijnt op het display.



Draai de “ - / + ” selectieknop om d2 / d3 / d4 te selecteren, bijv. d2. Bevestigig door op °C / W te drukken.



Voor het ontdooiingsprogramma d1, knipperen de cijfers van de tijd op het display.

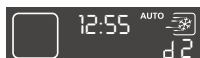
Voor de d2 / d3 / d4 ontdooiingsprogramma's, verschijnt 100 g (minimum gewicht voor ontdooien) op het display.



Draai de “ - / + ” selectieknop om de tijd (d1) of het gewicht (d2 / d3 / d4), bijv. 700g, in te stellen. Bevestigig door op START te drukken.



De juiste tijd wordt automatisch berekend. De tijd verschijnt op het display en het ontdooien begint.



Opmerkingen:

De ontdooiingstijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Deze tijd kan variëren naar gelang de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de aangegeven tijden komen overeen met voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C).

Een pieptoon geeft halverwege het ontdooien van voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g (met uitzondering van brood) aan dat u het dient om te draaien voor een beter resultaat, en “draaien” wordt weergegeven op het display. Sluit de deur nadat u het voedingsmiddel hebt omgedraaid en druk op **TURN** zodat het ontdooiingsprogramma door kan gaan.

De ontdooiingstijd kan niet worden gewijzigd tijdens de automatische ontdooiingsfunctie.

Voor een gelijkmatig resultaat kan de **STOP DRAAIPLATEAU** functie niet worden gebruikt met de automatische ontdooiingsfunctie.

Voor voedingsmiddelen die niet in de categorieën voorkomen gebruikt u de **MICROGOLVEN** functie op 200 W of **d 1**. Zie onderstaande tabel voor geschatte tijden.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min	Leg het op keukenpapier en draai het halverwege om
Jakobsschelpen	500 g	5 - 7 min	Leg ze op een bord en halverwege mengen.
Gepelde garnalen	100 g	1 - 2 min	“ “
Hele rose garnalen	200 g	2 - 4 min	“ “
Langoustines / Gamba's (10)	500 g	6 - 8 min	“ “
Aardbeien	250 g	7 - 9 min	
Frambozen / griotten		6 - 8 min	
Rode bessen / blauwe bessen / zwarte bessen		5 - 7 min	

grill functies ▼▼▼▼

Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vlees bakken en van een bruin laagje voorzien. De functie kan voor of na het bakken worden gebruikt, afhankelijk van het recept.



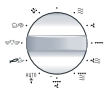
Let op:

De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand. Als het apparaat met een gecombineerde functie werkt, wordt het aanbevolen om kinderen alleen onder toezicht van volwassenen de magnetronoven te laten gebruiken vanwege de hoge temperaturen. Bij het gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen wanneer u het gerecht uit de magnetronoven haalt en hittebestendige schalen te gebruiken zoals vuurvaste of aardewerken schalen.

Deze magnetronoven heeft 3 grillniveaus: zachte GRILL POWER (GP 1) / medium (GP 2) / sterke (GP 3). Over het algemeen wordt GRILL POWER 3 gebruikt voor het grillen van vlees en vis en GRILL POWER 1 of 2 met de MICROGOLVEN + GRILL FUNCTIE voor het gratineren en voorzien van een bruin laagje van fijne gerechten. Kies het niveau van het rooster naar gelang de hoogte van de schaal of het gerecht.

Programmeren van de GRILL functie

Weergave



Draai de selectieknop om de grill functie te selecteren. GP3 knippert: kies het gewenste grillniveau.



°C/W

Draai de " - / + " selectieknop om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op °C/W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om de griltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.



Opmerking:

De griltijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.

handleiding voor koken met de sterke grill functie ▼▼▼▼

Zet het gerecht op het rooster in de braadslee (voor het opvangen van braadnat) en zet het rooster op niveau 3. Draai het gerecht halverwege het bakken om.

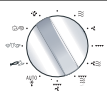
Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Andouillette, bloedworst, worstjes (met een vork gaatjes in het vel prikken)	4 - 6 stuks	22 - 30 min
Varkensribben	4 stuks	27 - 32 min
Lamsribben	4 stuks	15 - 17 min
Runderrib	800 g	23 - 25 min
Gerookt spek	4 - 6 plakjes	18 - 25 min

de grill & microgolven functie

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + microgolven gebruiken, voor snel bakken. U kunt elk van de drie grillniveaus combineren met een vermogenniveau tot 700 W.

Programmeren van de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE

Weergave



Draai de selectieknop tot de GRILL + MICROGOLVEN functie. Het vermogenniveau 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.



Draai de “ - / + ” selectieknop om een lager vermogenniveau in te stellen, bijv. 300 W. Bevestig door op °C / W te drukken, GP3 knippert: kies het gewenste grill-niveau.



Draai de “ - / + ” selectieknop om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.



Draai de “ - / + ” selectieknop om de gewenste gecombineerde microgolven + griltijd in te stellen, bijv. 20 min.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.



Opmerking:

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door de “ - / + ” selectieknop te draaien.

handleiding voor bakken met grill & microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).



Zet het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het gerecht halverwege het bakken om. Geef de voorkeur aan gebraad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebraad 10 min in aluminiumfolie rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees malser.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Tijd
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Lendestuk	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Kip, parelhoen	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Varkensrollade	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Kalfsbraadstuk	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

de Pizza plaat (volgens model)

Met de PIZZA PLAAT wint u tijd en energie bij het bakken van uw favoriete gerechten en maakt u hen net zo krokant, smakelijk en goudbruin als in een traditionele oven.

De KROKANT PLAAT is bestemd voor gebruik met de AUTO BAK FUNCTIE voor pizza's  en met de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE  voor het bakken en goudbruin maken van andere gerechten.

De PIZZA PLAAT heeft een speciale laag die microgolven via de bodem absorbeert. Het straalt it warmte uit van onder het gerecht om het te bakken of op te warmen. De onderkant van het gerecht wordt zo mooi van kleur en heerlijk krokant, terwijl de grill voor een goudbruine bovenkant zorgt.

U kunt de meeste diepgevroren gerechten, verse en diepgevroren gerechten op basis van deeg, en kleine stukjes vlees of vis bakken en goudbruin maken. Het wordt net zo krokant als in een traditionele oven.

Voorbeelden: springrolls, pannenkoeken, taartjes, quiches, cocktailworstjes, tosti's.

De KROKANT PLAAT kan maximaal 2 MINUTEN WORDEN VOORGEWARMD MET DE GRILL + MICROGOLVEN functie. Het voorverwarmen wordt aangeraden voor schotels met een baktijd *van minder* dan 5 minuten.



Opmerkingen:

Verwijder de plastic of metalen verpakking voordat u gerechten in de PIZZA PLAAT bakt of opwarmt.

Het wordt aangeraden om kortere baktijden te gebruiken en deze indien nodig te verlengen. Houd het bruin worden van het gerecht in de gaten, net zoals bij een traditionele oven.

Als u meerdere gerechten na elkaar in de PIZZA PLAAT wilt bakken, wacht dan steeds 10 minuten tussen twee gerechten voor een beter kleureffect.

Prik voor het bakken eerst gaatjes in alle voedingsmiddelen met schil of vel, zoals aardappelen of worst. U moet geen eieren koken of opwarmen met de PIZZA PLAAT.

Zorg ervoor dat stukken vlees geheel zijn ontdooid en drooggedept voordat u het bakt in de PIZZA PLAAT.

De binnenkant van de plaat is bedekt met een anti-kleeflaag zodat u het voor gebruik niet hoeft in te vetten.



Waarschuwing: Bescherm uw handen wanneer u de plaat uit de magnetronoven haalt omdat het heel heet kan worden.

Serveer gevulde appels (bijv. appelgebakjes) niet te snel omdat deze aan de buitenkant warm kunnen zijn maar heel heet aan de binnenkant.

Om de anti-kleeflaag niet te beschadigen dient u uw gerechten niet in de PIZZA PLAAT te snijden.

Zet de PIZZA PLAAT niet in een traditionele oven, op een gas-, elektrisch of ander fornuis of op een ander heet oppervlak.

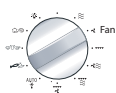
Laat geen keukengerei in een hete PIZZA PLAAT liggen omdat ze door de hoge temperaturen beschadigd kunnen worden.

de hetelucht functie

Met de hetelucht functie kunt u gerechten bakken en van een bruin laagje voorzien zoals in een traditionele oven.

Programmeren van de HETELUCHT functie

Weergave



Draai de selectieknop tot de HETE LUCHT functie. 200° knippert op het display, u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de “ - / + ” selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°. Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.



Draai de “ - / + ” selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 40 minuten.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.



Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de “ - / + ” selectieknop te draaien. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als waarop u een hetelucht programma instelt. Een piepton geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.



Aanbevelingen:

De baktemperatuur kan ingesteld worden tussen 50°C en 220°C, per 10°C. De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 90 minuten. Het wordt aanbevolen een minimum baktijd te programmeren en eventueel tijd toe te voegen; houd het bruin worden van het gerecht in de gaten. Gebruik de oventoebehoren (rooster, email plaat en braadslee) altijd op niveau 1 of 2. U krijgt zo een betere verdeling van de hitte en een optimaal bakresultaat. Gebruik hittebestendige schalen. Bescherm uw handen wanneer u de schaal uit de magnetronoven haalt omdat deze heel heet kan worden. Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hetelucht functies, raden wij u aan ongeveer tien minuten te wachten voor een beter resultaat. Bakken op 2 niveaus: Om 2 appeltaarten tegelijkertijd te bakken: 60-90 minuten op 200°C. We raden u aan om de eerste taart in de glazen braadslee op niveau 1 te zetten en de tweede taart in een taartvorm op het rooster op niveau 3. Vervissel de twee taarten halverwege het bakken van plaats.

handleiding voor het bakken met hetelucht functie

* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.

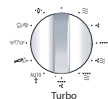
Voedingsmiddelen	Temperatuur	Niveau	Tijd
Vlees			
Varkensbraadstuk (1 kg)	160°C	Op het rooster, op niveau 2	90 min
Kalfsbraadstuk (1 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 2	70 - 75 min
Runderbraadstuk (1 kg)	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	38 - 40 min
Lamsvlees (bout, schouder 1,5 kg)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	50 - 60 min
Gevogelte (1,2 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 1	70 - 75 min
Groot stuk gevogelte	180°C	Op het rooster, op niveau 1	1½ - 2 uur
Konijn	230°C	In de braadslee, op niveau 2	40 - 45 min
Vis (1,2 kg)			
Kant-en-klaar (goudbrasem, zalm, koolvis)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 45 min
Groenten			
Gegratineerde aardappelschotel	180°C	Op het rooster op niveau 2	50 - 55 min
Lasagna	180°C	Op het rooster op niveau 2	40 - 45 min
Gevulde tomaten	180°C	Op het rooster op niveau 2	45 - 55 min
Gebakjes			
Savoie gebak	150°C	Op het rooster op niveau 2	35 - 45 min
Caketaart	150°C	Op het rooster op niveau 1	35 - 45 min
Rolcake	150°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min
Cake	160°C	Op het rooster op niveau 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	In de braadslee, op niveau 2	18 - 22 min
Zandtaartjes	160°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min
Crème	160°C	Op het rooster op niveau 2	35 - 45 min
Madeleines	170°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 30 min
Evenveeltje	170°C	Op het rooster op niveau 2	40 - 50 min
Kwarktaart	170°C	Op het rooster op niveau 1 springvorm van 26 cm doorsnede	65 - 75 min
Tulband	180°C	Op het rooster, op niveau 1 in een speciale vorm	45 - 50 min
Soezendeeg	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 40 min afhankelijk
Kruimeldeegtaart	200°C	Op het rooster, op niveau 2	van grootte
Bladerdeegtaart	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	40 - 45 min 30 - 40 min
Diversen			
Pâté in aardewerken schotel (1 kg)	190°C	Op het rooster op niveau 1	1½ uur
Tourte	170°C	Op het rooster op niveau 2	55 - 65 min
Dichte stoofpan (gestoofd vlees, baeckeofe)	160°C	Vorm van 20 cm doorsnede	Op het rooster op niveau 1, afhankelijk van de schaal
Brood (500 g meel)	220°C*	Op het rooster op niveau 2	25 - 30 min

de hetelucht grillen functie

Met deze functie kunt u de Grill functie + hetelucht tegelijkertijd gebruiken, voor het gelijkmatig bakken van dikke gerechten.

De baktemperatuur kan geregeld worden tussen 50°C en 200°C, per 10°C.

Programmeren van de Grill turbo functie



Draai de selectieknop om de HETELUCHT GRILLEN functie te selecteren. 200°C knippert: kies de gewenste baktemperatuur.



°C | W

Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°.

Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 40 minuten.



START
STOP

Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.

Weergave



Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.

U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als bij het instellen van het hetelucht programma.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

handleiding voor het bakken met de hetelucht grillen functie

Zet het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1.

Draai het gerecht halverwege het bakken om.

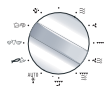
Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
Runderbraadstuk	1000 g	190°C	36 - 38 min
Hele kip	1200 g	180°C	75 - 80 min
Varkensrollade	1000 g	170°C	90 min

hetelucht & microgolven functie

Met de hetelucht + microgolven functie kunt u de microgolven met hetelucht combineren om tijd te winnen. U beschikt over de volgende vermogens: 100-200-300-400-500W. De baktemperatuur kan worden geregeld tussen 50°C en 220°C, per 10°C.

De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.

Programmeren van de HETELUCHT + microgolven functie



Draai de selectieknop tot de HETELUCHT + MG functie. 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.



Draai de " - / + " selectieknop tot het gewenste vermogenniveau, bijv. 200 W (maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500W).

Bevestig door op °C / W te drukken, 200°C knippert, u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 150°.

Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 30 minuten.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en de magnetronoven begint te werken.

Weergave



Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.



Aanbevelingen:

Gebruik bij het bakken met de hetelucht + microgolven functie geen metalen schalen.

Bakken op 2 niveaus:

Om een kalfsbraadstuk van 800 g en een gegratineerde aardappelschotel van 800 g tegelijkertijd te bakken: 55 min op 170°C, vermogen op 300 W. We raden u aan om de aardappelschotel op het draaiplateau te zetten en het kalfsbraadstuk in de braadslee op niveau 3.



Let op:

Wanneer u de microgolven + hetelucht functie gebruikt moet u de magnetronoven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.

handleiding voor het bakken met de hetelucht & microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spat-ten dan bij glas).

Geef de voorkeur aan gebrad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebrad 10 min in aluminiumfolie rusten. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.

Voedingsmiddelen	Hoev	Programmering MG + HETELUCHT	Tijd (min)	Aanbevelingen
Lamsschouder met bot	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, niveau 2
Lendestuk	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster, niveau 2
Kip/Parelhoen	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In een schaal op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster, niveau 2
Kalfsbraadstuk	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster, niveau 2

kinderbeveiliging

U kunt een "KINDERBEVEILIGING" programmeren zodat de magnetronoven niet zonder uw toestem-ming gaat werken.

Instelling:



Druk 5 seconden lang op de START/STOP toets met de deur open, tot de sleutel op het display verschijnt. 2 pieptonen bevestigen dat de magnetronoven tijdelijk vergrendeld is. Programmeren is niet langer mogelijk.



Om het ongedaan te maken:



Ga op dezelfde wijze te werk: druk 5 seconden lang op de START/STOP toets met de deur open. De sleutel verdwijnt van het display en de tijd wordt weergegeven. 2 pieptonen bevestigen de instelling.

schakelklok

U kunt ook de "SCHAKELKLOK" functie programmeren op uw magnetronoven.

De schakelklok instellen:



Zet de selectieknop op OFF.

Draai de + of – selectieknop om de gewenste tijd in te stellen.

Bevestig door op START TE DRUKKEN.

De ingestelde tijd begint af te tellen.

3 pieptonen kondigen het einde van de geprogrammeerde tijd aan.



Om de instelling ongedaan te maken, opent u de deur en drukt u op STOP (2 seconden).

Het wordt aanbevolen de magnetronoven regelmatig te reinigen en voedselresten aan binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons met zeep. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak zich snel in slechte staat bevinden. De levensduur wordt verkort en kan tot gevaarlijke situaties leiden. Als de deur of de afdichting beschadigd is moet de magnetronoven niet langer worden gebruikt voordat het door een bevoegd persoon is hersteld.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

Het gebruik van schuurmiddelen, alcohol of oplosmiddelen wordt afgeraden; zij kunnen het apparaat beschadigen.

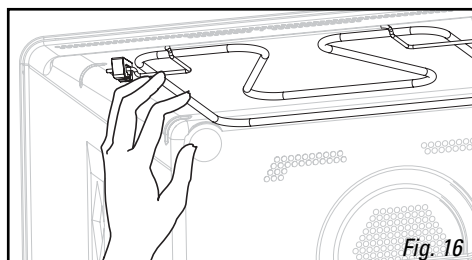
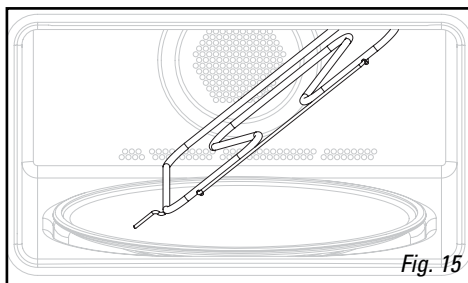
In geval van vieze geuren of vuile magnetronoven kunt u water met citroensap gedurende 2 min in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.

Om het plafond aan de binnenkant te reinigen, laat u de grillweerstand naar beneden kantelen (Fig. 12).



Verwijder de grillweerstand door op het stangetje linksboven te drukken (Fig. 13).

Het draaiplateau kan worden verwijderd om het reinigen te vergemakkelijken. Hiervoor kunt u het bij de hiervoor bestemde toegangszones vastpakken. Indien u de aandrijver verwijdert, zorg er dan voor dat er geen water in het gat van de drijfjas komt.

Vergeet niet de aandrijver, de drager met de wieltjes en het draaiplateau weer terug te zetten.



U twijfelt over de goede werking van het apparaat. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in ieder geval de volgende punten

U constateert het volgende	Oplossing
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet (het gerecht wordt niet warm) en "DEMO" knippert op het display.	Het apparaat staat in de Demonstratie modus. Om terug te keren naar de bedieningsmodus, drukt u tegelijkertijd op de volgende drie toetsen: 
Het apparaat begint niet te werken.	Controleer de aansluiting van het apparaat. Controleer of de deur van de oven goed dicht is. Controleer of de kinderbeveiliging  niet is geprogrammeerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na de baktijd.	Voor het verwijderen van reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo / grill / combi), kan de ventilatie blijven werken na de baktijd.
Het apparaat maakt lawaai. Het draaiplateau draait niet goed.	Reinig de wieltjes en de zone met de lagers onder het draaiplateau. Controleer of de wieltjes in de goede stand staan.
Er is damp op het glas.	Verwijder de damp met een doek.
Het gerecht wordt niet warm met de microgolven functie.	Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik met magnetronovens en of het vermogen juist is.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.
Er komen vonken uit het apparaat.	Het apparaat goed reinigen: verwijder vet, bakresten, enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen elementen met het rooster. Laat de oven nooit leeg werken.

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705;

De Internationale Elektrotechnische Commissie, SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende magnetrons.

Wij bevelen u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte tijd	Selectieknop vermogen	Schalen / Advies
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Op het draaiplateau
Savoie gebak (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedekken met plastic folie Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Gegratineerde aardappelschotel (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Zachte Grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Sterke grill + 500 W	Plaats het rooster op de braadslee Op niveau 1 vanaf de onderkant Halverwege omdraaien
		35 - 40 min	Hetelucht 200°C + 200 W	In een geëmailleerde aardewerken schotel Op het rooster op niveau 1 vanaf de onderkant
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Op het rooster, niveau 1

AVIS À L'UTILISATEUR	
Principe de fonctionnement	2
Protection de l'environnement	2
Consignes de sécurité	3
INSTALLATION	
Avant d'effectuer les branchements	4
Branchements électriques	4
Encastrement	5
DESCRIPTION	
L'appareil	6
Les accessoires	7
Le bandeau de commande	8
Le bouton de sélection des fonctions / l'afficheur	9
L'afficheur	9
UTILISATION	
Réglage / changement de l'heure	10
Arrêt du plateau tournant	10
Programmation	11
Utilisation des niveaux de puissance	11
Fonction micro-ondes	12
Programme express	12
Réchauffage et maintien au chaud	12
Réchauffage sur 2 niveaux	13
Fonctions de cuisson automatique	13
Guide des fonctions automatiques	14
Décongélation	16
Fonction de décongélation automatique	17
Fonction gril	18
Guide de cuisson en position gril	18
Fonction gril + micro-ondes	19
Le plat craquine	20
Fonction cuisson par chaleur tournante	21
Guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante	22
Fonction gril avec chaleur tournante	23
Guide de cuisson en position gril avec chaleur tournante	23
Fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes	24
Guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes	25
Verrouillage enfant	25
Minuterie	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
DÉFAILLANCES	27
TEST D'EFFICACITÉ	28

Vous avez choisi un four à micro-ondes combiné Pelgrim. L'optimisation de la facilité d'utilisation et la simplicité du fonctionnement de ce produit sont les paramètres auxquels nous avons attaché le plus d'importance lors de son développement.

Ce four à micro-ondes combiné associe les caractéristiques d'un four à micro-ondes à celles d'un four traditionnel.

Les nombreux réglages disponibles vous permettent de choisir la méthode de cuisson exacte que vous souhaitez utiliser. La conception de ce four assure une facilité d'utilisation des boutons de commande.

Les commandes sont disposées de manière pratique sur le panneau de commande. L'afficheur vous fournit des informations et vous aide à effectuer les réglages.

principe de fonctionnement

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

protection de l'environnement

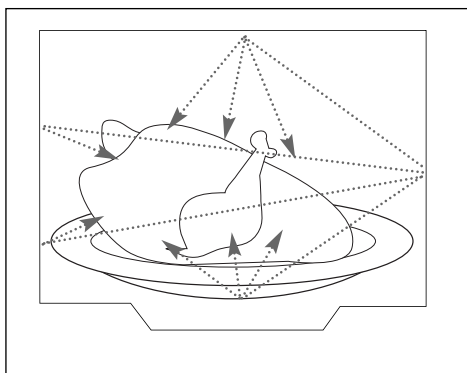
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables.

Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le

recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.





Attention :
Conservez ce mode d'emploi avec l'appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ces conseils ont été rédigés pour votre sécurité et celle des autres.

consignes de sécurité

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés.

En fonction micro-ondes, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

avant d'effectuer les branchements



Attention :

Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint endommagé, etc.). Si vous constatez une détérioration quelconque, contactez votre revendeur avant toute utilisation.

branchements électriques

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électrique.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne 0 de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation

Dans le cas d'un branchement avec fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de déconnecter l'appareil du secteur soit par la fiche de courant soit par un

interrupteur conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



Attention :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

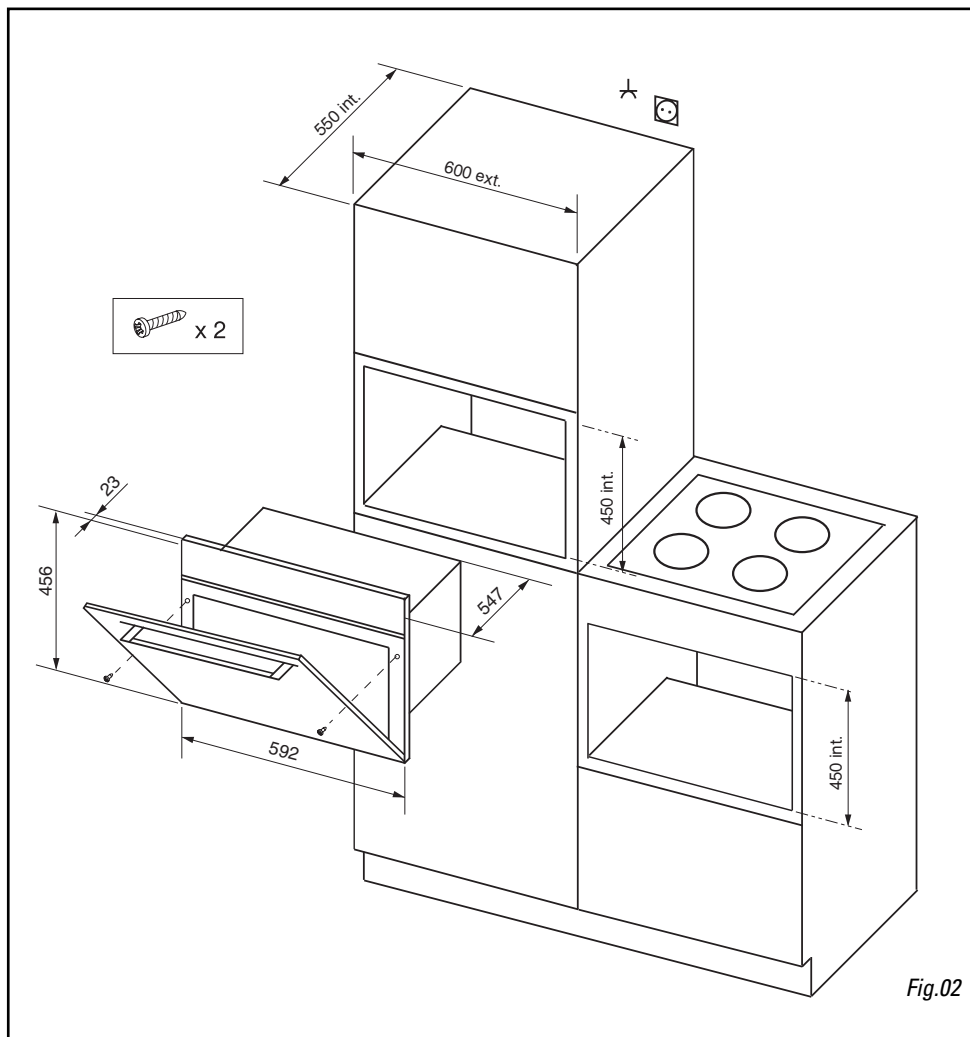
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

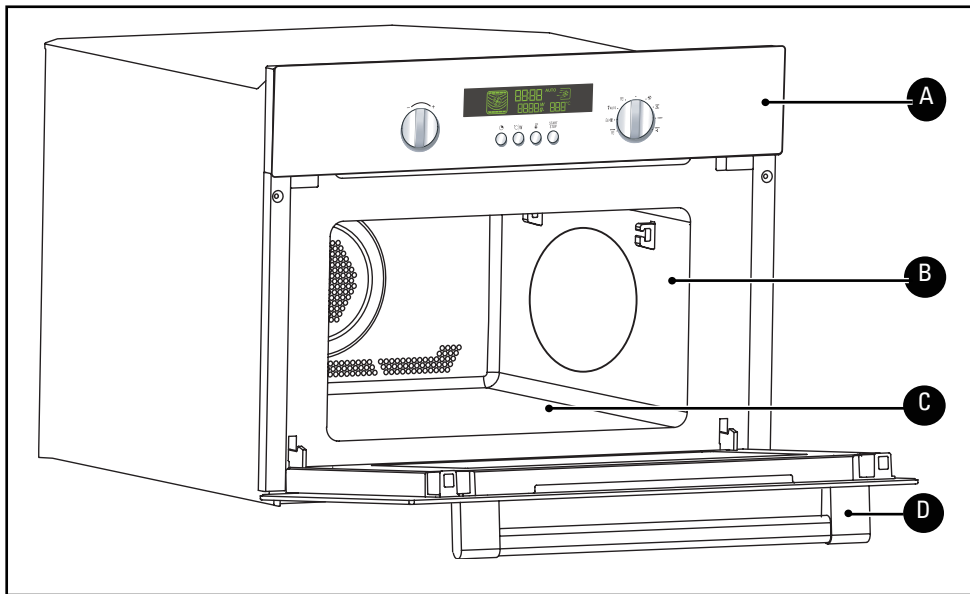
Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

encastrement

L'appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans un logement en colonne (ouvert ou fermé) convenant aux mesures d'encastrement nécessaires (Fig.02).

N'utilisez pas l'appareil immédiatement (attendez 1 à 2 heures) après l'avoir déplacé d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation pourrait entraîner un mauvais fonctionnement.





- A** Bandeau de commande
- B** Cavité
- C** Plateau tournant
- D** Poignée de porte

- **Le plateau tournant** : permet une cuisson homogène des aliments, sans besoin de manipulation.

Il effectue des rotations dans les deux sens. Si le plateau ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont placés correctement.

N'essayez pas de le tourner manuellement car cela risquerait d'endommager le système d'entraînement.

Il peut également être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet dans la cavité.

- **Le support avec axe d'entraînement** : guide le plateau tournant en verre dans sa rotation (Fig.1).

- **Les roulettes du support** : Les roulettes doivent être positionnées dans le bon sens (Fig.1).

Si elles ne tournent pas correctement, vérifiez la présence éventuelle de corps étrangers sous les roulettes.

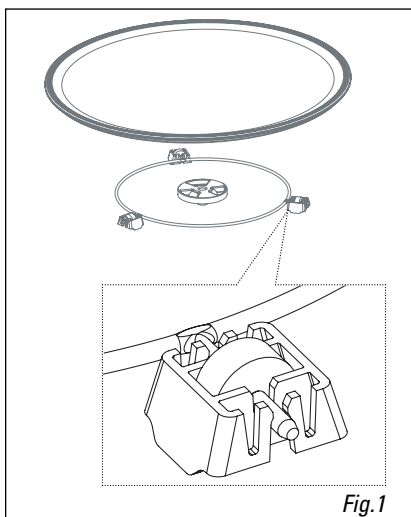


Fig.1

les accessoires (selon modèle)

- **La grille (Fig.1)**: permet de dorer ou de faire griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en position micro-ondes, gril + micro-ondes, ou cuisson par chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

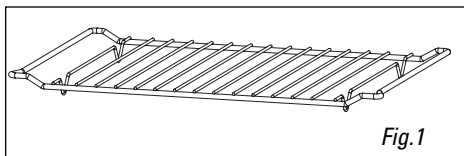


Fig.1

- **La lèche-frite en verre (Fig.2)**:

Le plat émaillé (Fig.3):

Il peut être utilisé pour la cuisson au bain-marie ou par chaleur tournante, en le remplissant d'eau à mi-hauteur. Il peut également être utilisé comme plat de cuisson.

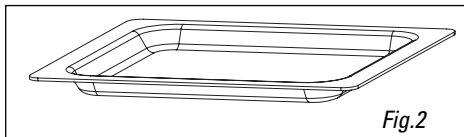


Fig.2



Commentaires:

Assurez-vous qu'ils sont centrés correctement par rapport aux côtés de la grille, afin de permettre à l'air de circuler librement.

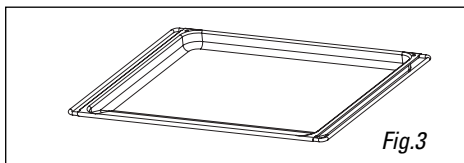


Fig.3

- **Le plat craquine (Fig.4)**:

Utilisez le PLAT CRAQUINE avec les fonctions de cuisson automatique ou GRIL ET MICRO-ONDES afin d'économiser temps et énergie. Vos plats préférés seront croustillants, savoureux et dorés comme dans un four traditionnel.

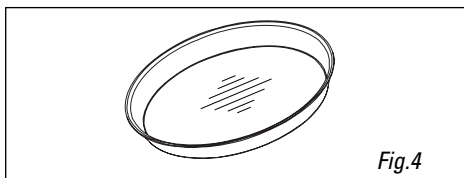


Fig.4

- **La grille + la lèche-frite en verre :**

pour rôtir et récupérer le jus de cuisson, placez la grille sur la lèche-frite (Fig.5).

- **Les grilles latérales (Fig.6/7)**: 2 étagères munies de crochets permettent d'utiliser les accessoires sur 3 niveaux.

3 niveaux d'insertion sont disponibles en fonction du type de cuisson et du type d'aliment.

En position **gril ou gril + micro-ondes**, les accessoires (la grille ou la lèche-frite) se placent au 1er niveau pour les aliments épais comme les rôtis, et au 3ème niveau pour les aliments peu épais comme les côtelettes et les saucisses.

En position **cuisson par chaleur tournante ou cuisson par chaleur tournante + micro-ondes**, vous pouvez insérer la grille ou la lèche-frite au 1er ou 2ème niveau, en fonction du plat à cuire.

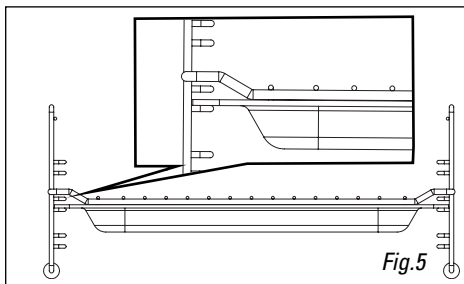


Fig.5

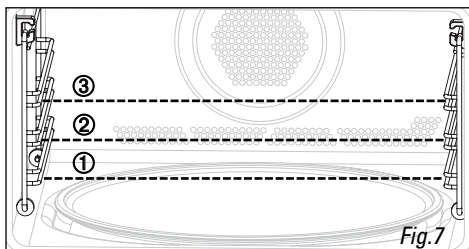


Fig.7

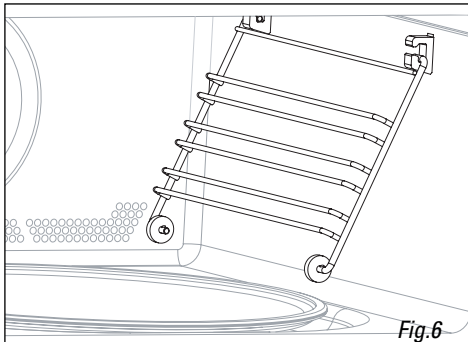
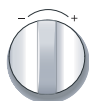
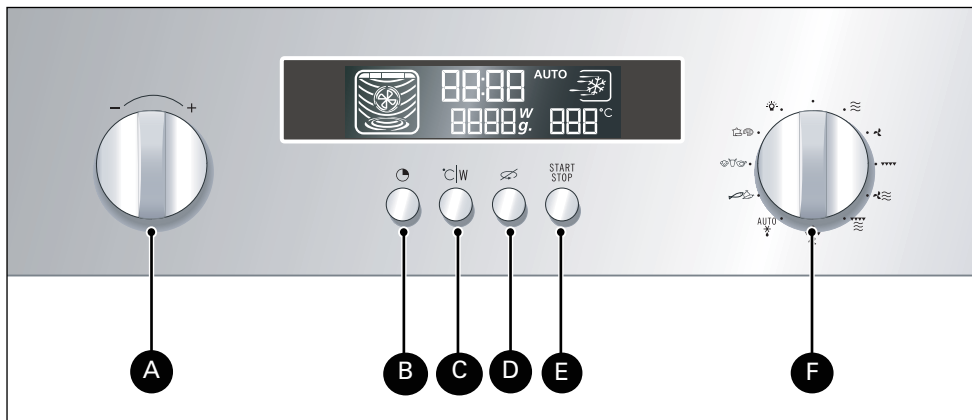


Fig.6

le bandeau de commande



- A** Le bouton de sélection " - / + " permet de régler l'heure, la durée du programme, le niveau de puissance, le type d'aliment, le poids de l'aliment, ainsi que la température en cas de cuisson par chaleur tournante.



- B** La touche HORLOGE permet de régler l'heure.



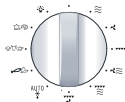
- C** La touche °C/W permet de valider vos choix.



- D** La touche ARRÊT PLATEAU TOURNANT arrête la rotation du plateau tournant pour permettre l'utilisation de plats nécessitant tout l'espace disponible dans le four.

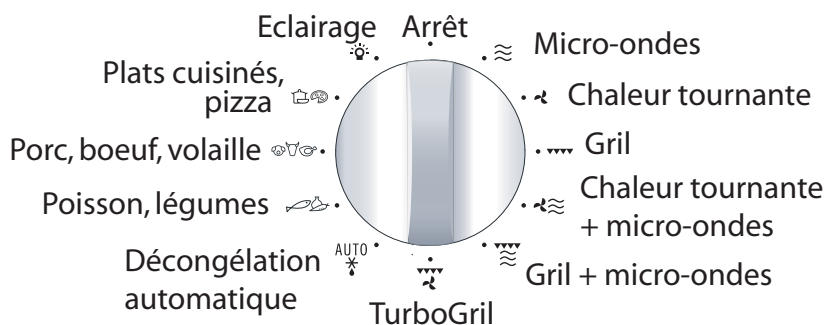


- E** La touche START/STOP permet de démarrer un programme, d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.

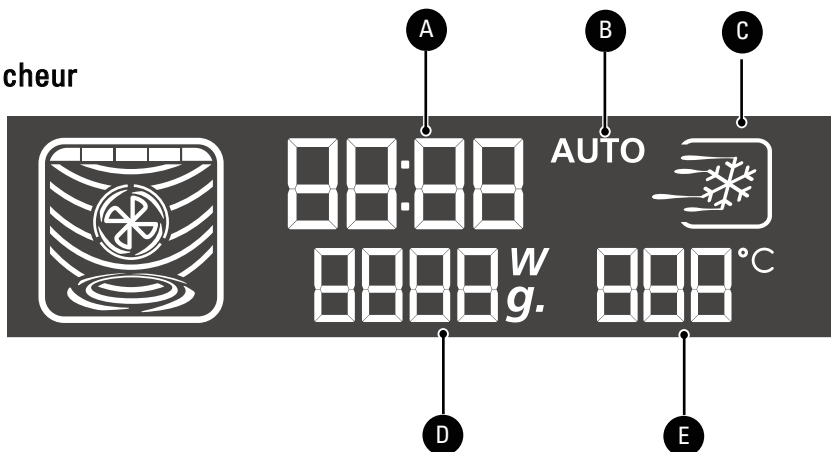


- F** Le bouton de sélection FONCTION/ PROGRAMME AUTO permet de choisir le type de programme, la fonction automatique et la catégorie d'aliment.

le bouton de sélection des fonctions



l'afficheur



L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :

- A** Heure
Durée du programme
- B** Programmes automatiques
- C** Décongélation automatique
- D** Niveau de puissance du micro-ondes (Watts)
Poids de l'aliment (grammes)
- E** Température chaleur tournante

réglage / changement de l'heure

Après avoir branché votre appareil ou après une coupure d'électricité prolongée, **00:00** clignote dans l'afficheur.

Pour régler l'heure



Tournez le bouton pour régler l'heure, par exemple 6:30.

Affichage

00:00



Validez en appuyant sur la touche HORLOGE ou START.

Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.

06:30

En cas de changement d'heure

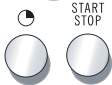


Appuyez sur la touche HORLOGE. L'affichage de l'heure clignote.

06:30



Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en tournant le bouton de sélection.



Validez en appuyant sur la touche HORLOGE ou START.

Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.

07:30



Commentaires :

Si vous n'appuyez pas sur la touche horloge l'heure qui s'affiche est automatiquement enregistrée au bout d'une minute.

Votre appareil est équipé d'une fonction de sauvegarde afin que l'heure reste affichée pendant une journée en cas de coupure de courant.


arrêt du plateau tournant

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour que le plat tourne librement dans le four, sélectionnez la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT avant ou pendant l'exécution du programme.

Nota : il n'est pas possible d'arrêter le plateau tournant pendant l'exécution d'un programme de décongélation automatique.

Pour activer cette option :



Appuyez sur la touche ARRÊT PLATEAU TOURNANT, le symbole  s'allume et la rotation du plateau tournant s'arrête.



Pour annuler :

Pour annuler cette fonction, suivez la même procédure. Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option ARRÊT PLATEAU TOURNANT est activée.

programmation

Votre appareil est maintenant branché et affiche l'heure exacte. Ouvrez la porte en utilisant la poignée. Mettez les aliments dans l'appareil et refermez la porte. Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

START
STOP

Si la porte est ouverte en cours de programme, celui-ci ne s'annule pas mais s'interrompt tout simplement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche START.



Si la programmation n'est suivie d'aucune action pendant 30 secondes les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer.

START
STOP


Appuyer sur la touche START/STOP lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.

Appuyer sur la touche START/STOP pendant 2 secondes pour annuler un programme, ou tournez le bouton de sélection sur OFF.

Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.



Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 3 minutes. Vous pouvez éclairer votre four en tournant le bouton de sélection sur  .



Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.

utilisation des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

fonction micro-ondes ≈

Programmation par niveau de puissance



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction micro-ondes. Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection « - / + » si vous souhaitez réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection « - / + » pour définir la durée nécessaire du programme, par exemple 10 minutes.



Validez en appuyant sur START. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaires:

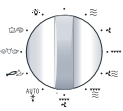
Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s'arrête et la durée restante clignote dans l'afficheur. Pour terminer le programme, refermez simplement la porte et appuyez sur START.



La durée peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection « - / + ».

programme express

Programmation express



Tournez le bouton de sélection sur OFF puis appuyez sur la touche START pendant 1 seconde pour définir un programme express de 30 secondes. Le micro-ondes fonctionne à sa puissance maximum (1000 W). Le four s'allume et le programme démarre.



Vous pouvez définir un programme express allant jusqu'à 2 min 30 s. À chaque fois que vous appuyez sur START 30 secondes supplémentaires s'ajoutent à la durée du programme. Appuyez 5 fois sur la touche pour définir la durée maximum de 2 min 30 s.

Affichage



réchauffage et maintien au chaud

Réchauffage et maintien au chaud (« heat & hold »)

Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d'un programme micro-ondes, une fonction « réchauffage et maintien au chaud » se met en route au bout de 2 minutes, afin de maintenir la température de votre plat. Trois bips sont émis après 15 minutes pour annoncer la fin du programme « réchauffage et maintien au chaud ».

Affichage



réchauffage sur 2 niveaux

Pour de meilleurs résultats en réchauffant 2 plats simultanément, programmez la fonction micro-ondes sur 500 watts. Disposez une assiette sur le plateau tournant, et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.



Recommandations:

Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

Type d'aliments	Quantité	Durée
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc.	2 assiettes de 200 g	4 - 6 min
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 - 8 min

fonctions de cuisson automatique

Grâce à la fonction de cuisson automatique, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids. 3 positions de cuisson automatique sont disponibles en utilisant le bouton de sélection.



Plats cuisinés frais : Pour les plats cuisinés frais, sélectionnez le réglage **C**.



Pizza : 2 programmations sont disponibles pour la cuisson des pizzas, toutes deux prévues pour une utilisation avec le plat craquine. Le réglage **P1** s'utilise pour les pizzas fraîches, et le réglage **P2** pour les pizzas surgelées. Le réglage 1 propose un programme de 12 minutes, ce qui correspond au temps de cuisson d'une pizza de la taille du plat pizza. Vous avez la possibilité de modifier la durée du programme si vous le souhaitez. Le réglage 2, prévu pour les pizzas surgelées, est basé sur le poids de la pizza. Après avoir choisi le réglage **P2**, suivez la même procédure que pour les autres types d'aliments, en indiquant le poids de la pizza. La durée du programme calculée automatiquement ne peut pas être modifiée.



Porc, bœuf, volailles : Vous avez le choix entre 3 programmes automatiques.



réglage **FP** pour le porc frais



réglage **FB** pour le bœuf frais



réglage **FC** pour la volaille fraîche



Poissons : Pour les poissons, sélectionnez le réglage **F**.

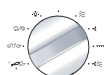
Légumes : Pour la cuisson des légumes, vous avez le choix entre 3 programmes automatiques. Les réglages **U1** et **U2** s'utilisent pour la cuisson des légumes frais.



Le réglage **U3** s'utilise pour les légumes surgelés (voir le GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE pour plus de précisions).

Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids

Affichage



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuire, par exemple du poisson.



Tournez le bouton de sélection « - / + » jusqu'à l'affichage de la lettre F.



Validez votre choix de programme en appuyant sur le bouton °C/W ou Start. Le poids minimum (100 g pour le poisson) apparaît dans l'afficheur.



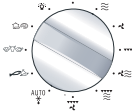

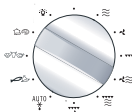

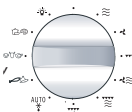


Tournez le bouton de sélection « - / + » pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur START.



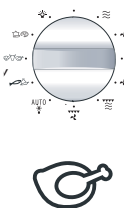
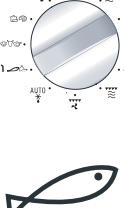
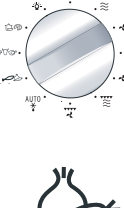
La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement. Cette durée apparaît dans l'afficheur et le programme démarre.



guide des fonctions automatiques

  <p>Plats cuisinés frais</p>	<p>Cette fonction (C) s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 100 g et 1000 g.</p> <p>Les plats sont réchauffés en position micro-ondes.</p> <p>Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Pour de meilleurs résultats, couvrez le plat à micro-ondes d'un film alimentaire pour micro-ondes, ou d'une autre assiette placée à l'envers.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.</p>
  <p>Pizza fraîche P1 Pizza surgelée P2</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer les pizzas dans le plat craquine spécial fourni avec votre four.</p> <p><u>Choisissez la catégorie P1</u> pour cuire et dorer des pizzas fraîches dans le plat pizza.</p> <p>Choisissez "pizza" dans le programme de cuisson automatique (réglage 1), et ajustez la durée du programme si nécessaire.</p> <p>La pizza est cuite en position micro-ondes + grill.</p> <p>Placez toujours le plat pizza directement sur le plateau tournant.</p> <p><u>Choisissez la catégorie P2</u> pour cuire et dorer des pizzas surgelées qui pèsent entre 125 g - 650 g. À utiliser avec le plat spécial pizza, en programmant le poids.</p> <p>Placez toujours le plat pizza directement sur le plateau tournant.</p>
  <p>Porc</p>  <p>Bœuf</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour les rôtis qui pèsent entre 500 g - 2000 g.</p> <p><u>Choisissez la catégorie FP</u> pour cuire et dorer les rôtis de porc.</p> <p><u>Choisissez la catégorie FB</u> pour cuire et dorer les rôtis de bœuf.</p> <p>La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante, et micro-ondes + grill.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumées et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four.</p> <p>Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion.</p> <p>Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.</p>

guide des fonctions automatiques

 <p>Volailles</p>	<p>Cette fonction (F) s'utilise pour cuire et dorer un poulet entier ou des morceaux de poulet (cuisses) qui pèsent entre 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson du poulet se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Les cuisses de poulet peuvent être placées directement sur la lèche-frite en verre.</p> <p>Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections.</p> <p>Ajoutez un peu d'huile sur le poulet, salez, poivrez, et assaisonnez d'épices si vous le souhaitez.</p> <p>Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau. Cuisses de poulet : jusqu'à 900 g, posez le plat sur la grille au 2ème niveau. Une fois cuit, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.</p>
 <p>Poissons</p>	<p>Cette fonction (F) s'utilise pour cuire les poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g.</p> <p>Tous les types de poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais.</p> <p>L'aliment est cuit en position micro-ondes.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filets. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou oval convenant aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant.</p> <p>À mi-cuisson, un bip est émis et « Turn » clignote dans l'afficheur afin de vous rappeler qu'il est temps de retourner le poisson afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p>
 <p>Légumes</p> <p>Frais U1 U2</p> <p>Surgelés U3</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire des légumes qui pèsent entre 100 g – 1 000 g.</p> <p>Les légumes sont cuits en position micro-ondes.</p> <p>Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau - jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau - jusqu'à 1 000 g : 1 dl d'eau <p>Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons).</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> <p>À mi-cuisson, un bip est émis pour vous rappeler de remuer les légumes, et « Turn » apparaît dans l'afficheur. Ajoutez des matières grasses et assaisonnez si vous le souhaitez.</p> <p>Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes.</p> <p><u>Choisissez la catégorie U1</u> pour cuire des légumes plus durs, contenant plus de fibres : Choux de Bruxelles, chou blanc râpé, carottes en rondelles, céleri-rave en dés, etc.</p> <p><u>Choisissez la catégorie U2</u> pour cuire des légumes plus tendres, contenant plus d'eau : Courgettes en rondelles ou en dés, poireau en fines lamelles, pommes de terre entières coupées en rondelles et de même taille, épinards en branches, fenouil, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, etc.</p> <p><u>Choisissez la catégorie U3</u> pour cuire des légumes surgelés :</p> <p>Carottes en rondelles, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, choux de Bruxelles, poireau en fines lamelles, courgettes en rondelles ou en dés, épinards en branches.</p>

décongélation

Décongeler des légumes surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou la fonction MICRO-ONDES, réglée sur une puissance de 200 W.

✳ À savoir :

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

✳ Recommandations:

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

✳ Durée des programmes de décongélation :

La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

✳ Choix de programmation :

Les programmes de décongélation automatique disponibles sont les suivants :

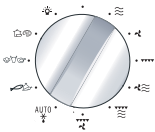
d 1 correspond à 200 W (niveau de puissance pour la décongélation)
Choisissez d1 si vous souhaitez décongeler des aliments/quantités non proposés par les programmes d2, d3, ou d4. Programmez le temps de décongélation souhaité.

Vous pouvez vous reporter au tableau qui suit pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

d 2 décongélation des viandes, volailles, poissons et légumes

d 3 décongélation du pain

d 4 décongélation des plats cuisinés

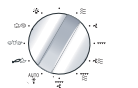


fonction de décongélation automatique



Sélectionnez le type et la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction automatique programmera le temps de décongélation adapté.

décongélation automatique



Tournez le bouton de sélection sur « décongélation automatique » et « d1 » apparaît dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour sélectionner d2 / d3 / d4, par exemple «d2». Validez en appuyant sur °C/W.



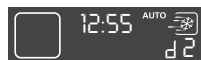
Pour le programme de décongélation d1, les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.
Pour les programmes de décongélation d2 / d3 / d4, 100 g (poids de décongélation minimum) apparaît dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour sélectionner la durée (d1) ou le poids (d2 / d3 / d4), par exemple 700 g. Validez en appuyant sur START.



La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'afficheur et le programme de décongélation démarre.



UTILISATION

Commentaires :

Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment. Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

À la moitié du programme de décongélation automatique d'aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain), un bip est émis pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et "turn" s'affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur START pour poursuivre le programme de décongélation.

Avec la fonction de décongélation automatique, le temps de décongélation ne peut être modifié.

*Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction **ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** ne peut pas être utilisée avec la fonction de décongélation automatique.*

*Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MICRO-ONDES** à la puissance 200 W ou **d1**. Reportez-vous aux indications ci-dessous pour connaître les temps de programmation recommandés.*

Aliment	Quantité	Durée	Recommandations
Pâte feuilletée oubrisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier essuie-tout ; tournez à mi-cuisson
Coquilles St Jacques	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette ; remuez à mi-cuisson
Crevettes roses pelées	100 g	1 - 2 min	" "
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	" "
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	" "
Fraises	250 g	7 - 9 min	
Framboises / griottes		6 - 8 min	
Groseilles à maquereau / myrtilles / cassis		5 - 7 min	

fonction gril ▼▼▼▼

Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer des aliments comme les gratins ou les viandes. Elle peut s'utiliser avant ou après la cuisson, en fonction de la recette.



Attention :

Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes en cas d'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, nous recommandons aux adultes de surveiller les enfants en cas d'utilisation du four, car la température est élevée.

Lors de l'utilisation du gril, vous devez vous protéger les mains pour sortir les plats et utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la porcelaine.

Il existe 3 niveaux de gril : PUISSANCE DE GRIL faible (GP 1) / moyenne (GP 2) / forte (GP 3).

En règle générale, il est conseillé d'utiliser la PUISSANCE DE GRILL 3 pour griller viandes et poissons, et la PUISSANCE DE GRILL 1 ou 2 avec la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats. Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL

Affichage



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction gril. GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple, GP2. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour définir le temps de grillade nécessaire, par exemple 20 minutes.



Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaire :

Le temps de grillade peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + ".

guide de cuisson en position gril ▼▼▼▼

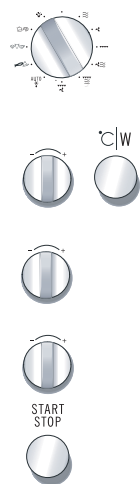
Mettez l'aliment sur la grille, positionnée dans la lèche-frite (pour récupérer le jus de cuisson), et insérez l'ensemble au niveau 3. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses (à percer à l'aide d'une fourchette)	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

fonction gril + micro-ondes

Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + micro-ondes en même temps, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des trois niveaux de gril avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes jusqu'à 700 W.

Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction GRIL + MICRO-ONDES. Le niveau de puissance 500 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.

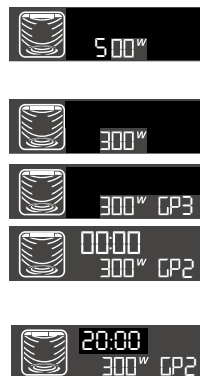
Tournez le bouton de sélection " - / + " pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple, GP2. Validez en appuyant sur °C/W ; GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.

Tournez le bouton de sélection " - / + " pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple, GP2. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.

Tournez le bouton de sélection " - / + " pour définir le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire, par exemple 20 minutes.

Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaire:

La durée du programme peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + ".

guide de cuisson en position gril + micro-ondes

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille au niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.



Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.

Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

le plat craquine (selon modèle)

Avec le plat craquine vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

Le plat craquine est conçu pour être utilisé avec la fonction CUISSON AUTOMATIQUE  pour les pizzas, et la fonction GRIL + MICRO-ONDES  pour cuire et dorer d'autres plats.

Le plat craquine est doté d'un revêtement spécial absorbant les micro-ondes par le fond du plat. Le rayonnement de chaleur s'effectue par le bas, en dessous des aliments, afin de les cuire ou de les réchauffer en leur donnant une couleur parfaite, et en les rendant croustillants à souhait ; l'utilisation du gril permet de dorer le dessus des aliments.

Vous pouvez cuisiner et dorer la plupart des plats surgelés, les plats à base de pâte fraîche ou surgelée, et les petits morceaux de viande ou de poisson. Ces plats sont rendus croustillants, savoureux et dorés comme dans un four traditionnel. Par exemple : les rouleaux de printemps, les crêpes, les tartelettes, les quiches, les saucisses cocktail, les croque-monsieur.

Le plat craquine peut être préchauffé en utilisant la fonction GRIL + MICRO-ONDES pendant une durée **maximum** de 2 minutes. Le préchauffage est recommandé pour les plats nécessitant un temps de cuisson inférieur à 5 minutes.



Commentaires :

Retirez les aliments du récipient en métal ou en plastique dans lequel ils se trouvent avant de les cuire ou de les réchauffer dans le plat craquine.

Il est conseillé de programmer une durée de cuisson plus courte et de la prolonger si nécessaire. Surveillez la couleur des aliments, comme vous le feriez avec un four traditionnel.

Si vous souhaitez cuire plusieurs plats l'un après l'autre dans le plat craquine, laissez le four refroidir pendant 10 minutes entre les cuissons ; ceci permettra aux aliments de mieux dorer.

Tous les aliments ayant une peau ou une enveloppe, comme les pommes de terre ou les saucisses, doivent être percés avant la cuisson.

La cuisson ou le réchauffage des œufs en utilisant le plat craquine est interdit.

Assurez-vous que les morceaux de viande sont complètement décongelés et secs avant de les faire griller dans le plat craquine.

L'intérieur du plat dispose d'un revêtement anti-adhérent, il n'est donc pas nécessaire de rajouter des matières grasses avant utilisation.



Attention :

Protégez vos mains pour sortir le plat du four car il peut être extrêmement chaud.

Ne servez pas d'aliments fourrés (pâtisserie fourrée aux pommes par exemple) trop rapidement car ils peuvent être tièdes en surface mais très chauds à l'intérieur.

Ne coupez pas les aliments directement dans le plat craquine car cela endommagerait le revêtement anti-adhérent.

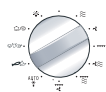
Ne mettez pas le plat craquine dans un four traditionnel, sur une cuisinière électrique, à gaz, ou autre, ou sur toute autre surface à température élevée. Ne laissez pas d'ustensiles dans le plat craquine car la température élevée pourrait les endommager.

fonction cuisson par chaleur tournante

La fonction cuisson par chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE

Affichage



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction CUISSON PAR CHALEUR TOURNANTE. 200° clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.



Tournez le bouton de sélection “- / +” pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.



Tournez le bouton de sélection “-/+” pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 40 minutes.



Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection “- / +”.

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes de la même manière que pour un programme de cuisson par chaleur tournante.

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 220°C.

Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 90 minutes.

Il est préférable de programmer la durée minimum puis de rallonger la durée si nécessaire ; vérifiez en fonction de la couleur des aliments.

Positionnez toujours les accessoires (la grille, le plat émaillé ou la lèche-frite) au 1er ou 2ème niveau d'insertion; ceci optimisera la distribution de la chaleur et la qualité de la cuisson.

Utilisez des récipients résistant à la chaleur.

Protégez vos mains pour sortir les plats du four car ils peuvent devenir très chauds.

Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de cuisson par chaleur tournante, nous vous recommandons de laisser le four refroidir pendant 10 minutes ; ceci permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément : 60-90 minutes à 200°C. Nous vous suggérons de mettre la 1ère tarte dans la lèche-frite en verre au 1^{er} niveau d'insertion, et la deuxième tarte dans un plat à tarte posé sur la grille au 3^e niveau d'insertion. Permutez les deux plats à mi-cuisson.

guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante

* Préchauffez le four à la température indiquée.

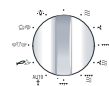
Aliments	Température	Niveau d'insertion	Durée
Viandes			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	90 min
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	70 - 75 min
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	38 - 40 min
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	50 - 60 min
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1er niveau	70 - 75 min
Volaille de grande taille	180°C	Sur la grille au 1er niveau	90 - 120 min
Lapin	230°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	40 - 45 min
Poissons (1,2 kg)			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 45 min
Légumes			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	50 - 55 min
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	45 - 55 min
Pâtisseries			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min
Génoise	150°C	Sur la grille au 1er niveau	35 - 45 min
Génoise roulée	150°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Gâteau	160°C	Sur la grille au 1er niveau	40 - 50 min
Biscuits	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	18 - 22 min
Sablés	160°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Crème	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min bain-marie
Madeleines	170°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 30 min
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 50 min
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1er niveau moule à charnière, 26 cm de diamètre	65 - 75 min
Kouglof	180°C	Sur la grille au 1er niveau dans un moule spécial	45 - 50 min
Pâte à choux	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 40 min selon la taille
Tarte à pâte brisée	200°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tarte à pâte feuilletée	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	30 - 40 min
Divers			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1er niveau	90 min
Tarte salée	170°C	Sur la grille au 2ème niveau moule de 20 cm	55 - 65 min
Plats à la cocotte (ragoût, baeckeoffe)	160°C	Sur la grille au 1er niveau, en fonction du plat.	90 - 180 min
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	25 - 30 min

fonction gril avec chaleur tournante

Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + ventilation en même temps, ce qui procure une cuisson homogène pour les aliments denses.

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 200°C.

Programmation de la fonction gril Turbo



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction GRIL AVEC CHALEUR TOURNANTE. 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 40 minutes.

START
STOP



Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + ".

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes de la même manière que pour un programme de cuisson par chaleur tournante.

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

guide de cuisson en position gril avec chaleur tournante

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille au 1er niveau d'insertion.

Retournez l'aliment à mi-cuisson.

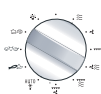
Aliments	Quantité	Température	Durée
Rôti de bœuf	1000 g	190°C	36 - 38 min
Poulet entier	1200 g	180°C	75 - 80 min
Rôti de porc	1000 g	170°C	90 min

fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes

La fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes vous permet d'associer la cuisson par micro-ondes avec la cuisson par chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100-200-300-400-500 W. La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 220°C. Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE + micro-ondes

Affichage



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction CUISSON AVEC CHALEUR TOURNANTE + MO. 500 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler le niveau de puissance du micro-ondes souhaité, par exemple 200 W (la puissance maximum pour une cuisson combinée est de 500 W). Validez en appuyant sur °C/W ; 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 150°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.



Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 30 minutes.



START
STOP



Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection.



Recommandations:

En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire en même temps un rôti de veau de 800 g et un gratin de pommes de terre de 800 g, réglez comme suit : 55 min à 170°C, puissance du micro-ondes sur 300 W. Nous vous recommandons de poser le gratin sur le plateau tournant et le rôti de veau sur la lèche-frite insérée au 3ème niveau.



Attention:

Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.

guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations Insérer au 2 ^e niveau
Épaule d'agneau sur l'os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille
Poulet/pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niv 1
Rôti de dinde	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille
Veau-rôti	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille

verrouillage enfant

Vous pouvez programmer la fonction « VERROUILLAGE ENFANT » pour interdire l'utilisation de votre four à micro-ondes.

Pour activer cette option :



Appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte, jusqu'à ce que le symbole représentant une clé apparaisse dans l'afficheur. 2 bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé. Aucun programme n'est alors disponible.



Pour annuler :



Suivez la même procédure: Appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte. Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche. 2 bips sont émis pour confirmer la procédure.

minuterie

Vous pouvez également programmer la fonction « MINUTERIE » de votre four à micro-ondes.

Pour régler la minuterie :



Tournez le bouton de sélection sur OFF.

Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée souhaitée.

Validez en appuyant sur START.



Le compte à rebours de la durée programmée commence

3 bips sont émis pour annoncer la fin de la durée programmée.



Pour annuler, ouvrez la porte et appuyez sur STOP pendant 2 secondes.

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et de retirer tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide avec un peu de savon. Si la propreté de l'appareil n'est pas assurée, sa surface peut se détériorer ce qui réduira considérablement sa durée de vie et présentera un danger. Si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'être réparé par un professionnel qualifié.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

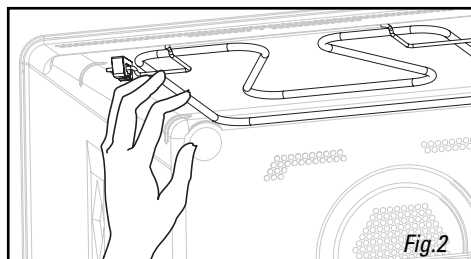
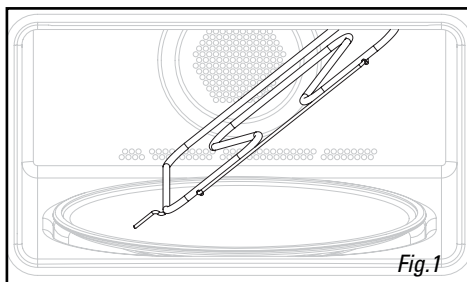
L'utilisation de produits abrasifs, d'alcool ou de diluants est déconseillée car ils risquent d'endommager l'appareil.

Si l'odeur du four est déplaisante ou si le four est encrassé, faites bouillir une tasse d'eau avec du jus de citron pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.



Pour nettoyer la partie supérieure de la cavité, abaissez la résistance du gril (*Fig.1*). Décrochez la résistance du gril en appuyant sur la tige située en haut à gauche (*Fig.2*).

Le plateau tournant peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet. Si vous retirez le support avec axe d'entraînement, évitez de faire pénétrer de l'eau dans l'orifice de l'axe moteur.

Pensez à remettre le support, les roulettes du support et le plateau tournant.



Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément que celui-ci est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que	Solution
Le compte à rebours a bien lieu mais l'appareil ne fonctionne pas (l'aliment n'est pas réchauffé) et "DEMO" clignote dans l'afficheur.	Le mode « démonstration » est activé. Pour basculer en mode « opérationnel », appuyez simultanément sur les trois touches suivantes : 
La mise en marche de l'appareil ne s'effectue pas.	Vérifiez que votre appareil est branché correctement. Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. Vérifiez que la fonction "verrouillage enfant"  n'est pas activée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du programme.	Pour éliminer la vapeur résiduelle, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. La rotation du plateau tournant ne s'effectue pas correctement.	Nettoyez les roulettes du support et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifiez que les roulettes sont positionnées correctement.
Vous constatez la présence de vapeur sur le verre.	Essayez la condensation avec un chiffon.
Les aliments ne sont pas réchauffés en position micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes et que le niveau de puissance est adapté.
De la fumée s'échappe du gril au début du programme.	Retirez tous les résidus alimentaires situés sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Nettoyez l'appareil à fond : retirez toute trace de graisse, de particules alimentaires, etc. Assurez-vous qu'aucun objet en métal n'est situé à proximité des parois du four. N'utilisez jamais d'objets en métal avec le gril. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide.

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
 La Commission Électrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative aux mesures
 comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro-ondes.
 Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Test	Charge	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipients/ Recommandations
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrez avec un film alimentaire Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation de framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril puissance faible + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril puissance forte + 500 W	Placez sur la grille + lèche-frite Insérez-la au 1 ^{er} niveau à partir du bas Retournez à mi-cuisson
		35 - 40 min	Cuisson par chaleur tournante 200°C + 200 W	Utilisez un plat en terre Placez sur la grille insérée au 1 ^{er} niveau à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Cuisson par chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Placez sur la grille au 1 ^{er} niveau

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	
Betriebsprinzip	2
Umweltschutz	2
Ratschläge zur Sicherheit	3
INSTALLATION	
Vor dem Anschluss	4
Stromanschluss	4
Einbau	5
BESCHREIBUNG	
Das Gerät	6
Zubehör	7
Das Bedienfeld	8
Der Funktion / Auto Programm Wahlknopf	9
Die Anzeige	9
BENUTZUNG	
Einstellung / Änderung der Uhrzeit	10
Abschaltung der Stop-Drehteller Funktion	10
Programmierung	11
Benutzung der Leistungsstufen	11
Mikrowellenfunktion	12
Expressprogramm	12
Aufwärmen und Warmhalten	12
Aufwärmen auf 2 Ebenen	13
Automatische Kochfunktionen	13
Leitfaden für automatische Funktionen	14
Auftauen	16
Die automatische Auftaufunktion	17
Grillfunktionen	18
Leitfaden zur Zubereitung mit der Grillfunktion	18
Funktion Grill + Mikrowellen	19
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Grill + Mikrowellen	19
Die Pizza Schale	20
Funktion Kochen mit Ventilator	21
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator	22
Funktion Grill mit Ventilator	23
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Grill mit Ventilator	23
Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen	24
Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen	25
Kindersicherung	25
Zeitschalter	25
PFLEGE UND REINIGUNG	26
FEHLER	27
TEST DER BETRIEBSLEISTUNG	28

Sie haben einen Pelgrim Kombi-Mikrowellenherd gewählt. Die wichtigsten Faktoren bei der Entwicklung dieses Produkts waren die optimal leichte Benutzung und der einfache Betrieb.

Im Kombi-Mikrowellenherd sind die Merkmale eines Mikrowellenherds mit denjenigen eines traditionellen Backofens kombiniert.

Mit der breiten Auswahl von verfügbaren Einstellungen kann genau die vorgesehene Kochmethode gewählt werden. Das Design gewährleistet einfach zu bedienende Steuerungen.

Die Funktionen sind praktisch auf dem Bedienfeld angeordnet. Die Anzeige gibt Informationen und hilft bei der Wahl der Einstellungen.

Betriebsprinzip

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz bewegt sich im 2450 MHz-Bereich.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.

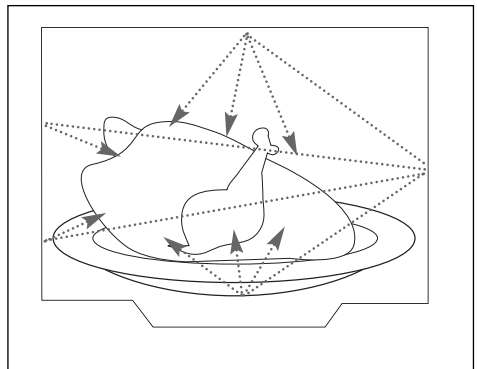
Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

Umweltschutz

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wieder verwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



**Achtung: Wichtige Sicherheitshinweise**

Aufmerksam lesen und für spätere Nutzung aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten folgende Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Ratschläge zur Sicherheit

Dieses Gerät darf weder von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, noch von Personen, die keine Erfahrung oder entsprechenden Kenntnisse besitzen, es sein denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie wurden zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen.

Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

WARNUNG: Für alle anderen als entsprechend ausgebildetes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden. Es besteht Explosionsgefahr.

Nur für Mikrowellen geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Das Gerät beim Erhitzen von Nahrungsmitteln in Behältnissen aus Kunststoff oder Papier im Auge behalten, da möglicherweise Feuergefahr besteht.

Bei Rauchentwicklung das Gerät abschalten oder von der Stromversorgung trennen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichem Hochschießen und Verspritzen der kochenden Flüssigkeit führen. Auch beim Umgang mit dem Gefäß ist Vorsicht geboten.

Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Inhalte von Fläschchen und Gläsern für Babys umgerührt oder geschüttelt werden und die

Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden.

Es wird nicht empfohlen, Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier in der Mikrowelle zu erhitzen, denn es besteht auch nach Ende der Garzeit Explosionsgefahr.

WARNUNG: Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt nutzen, wenn sie entsprechend eingewiesen wurden, um das Gerät sicher bedienen zu können und die Gefahren einer falschen Nutzung zu verstehen.

Ihr Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen, Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch resultieren.

Zur Vermeidung von Schäden an Ihrem Gerät dieses nie leer oder ohne Teller benutzen.

Nehmen Sie keine Änderungen an den Öffnungen des Schlosses an der Vorderseite vor. Sie können hierdurch Schäden verursachen, die ein weiteres Eingreifen erforderlich machen könnten.

Die Türdichtungen und -rahmen sind regelmäßig auf ihren einwandfreien Zustand zu überprüfen.

Es wird davon abgeraten, beim Mikrowellenbetrieb Metallbehälter, Gabeln, Löffel, Messer und Metallverschlüsse für Gefrierbeutel zu nutzen.

Fläschchen nie mit Sauger erhitzen (Explosionsgefahr).

Gefäße nur mit isolierenden Topfhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Manche Gefäße absorbieren die Hitze der Lebensmittel und werden sehr heiß.

Bei Erhitzung kleiner Mengen (ein Würstchen, ein Croissant, etc.) ein Glas Wasser in den Garraum dazu stellen.

Zu langes Erhitzen kann die Lebensmittel austrocknen und verkohlen. Um dies zu vermeiden, nie dieselben Garzeiten nehmen, die für das Garen in einem herkömmlichen Backofen empfohlen werden.

WARNUNG: Zugängliche Geräteteile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Die Heizelemente im Gerät nicht berühren.

Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus arbeitet, ist es empfehlenswert, dass Kinder es aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Vor dem Anschluss



Achtung:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde (beschädigte Tür, Dichtung etc.) Sollten Sie vor der Nutzung eine Beschädigung feststellen, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite "Kundendienst und Kundenbeziehungen" zu notieren.

Stromanschluss

Prüfen, ob:

- die Leistung der Installation ausreicht.
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind.
- der Drahtquerschnitt den Installationsregeln entspricht.
- die Anlage mit einem thermischen Schutz von 16 Ampère ausgerüstet ist.

Im Zweifelsfall mit Ihrem Elektriker Kontakt aufnehmen.

Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Beim Einbau sowie bei der Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Nach Einbau des Gerätes muss der Stromstecker zugänglich bleiben.

Sorgen Sie bei der elektrischen Installation für eine dem Benutzer zugängliche Vorrichtung, denn das Gerät muss vom Strom getrennt werden können.

Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.



Achtung:

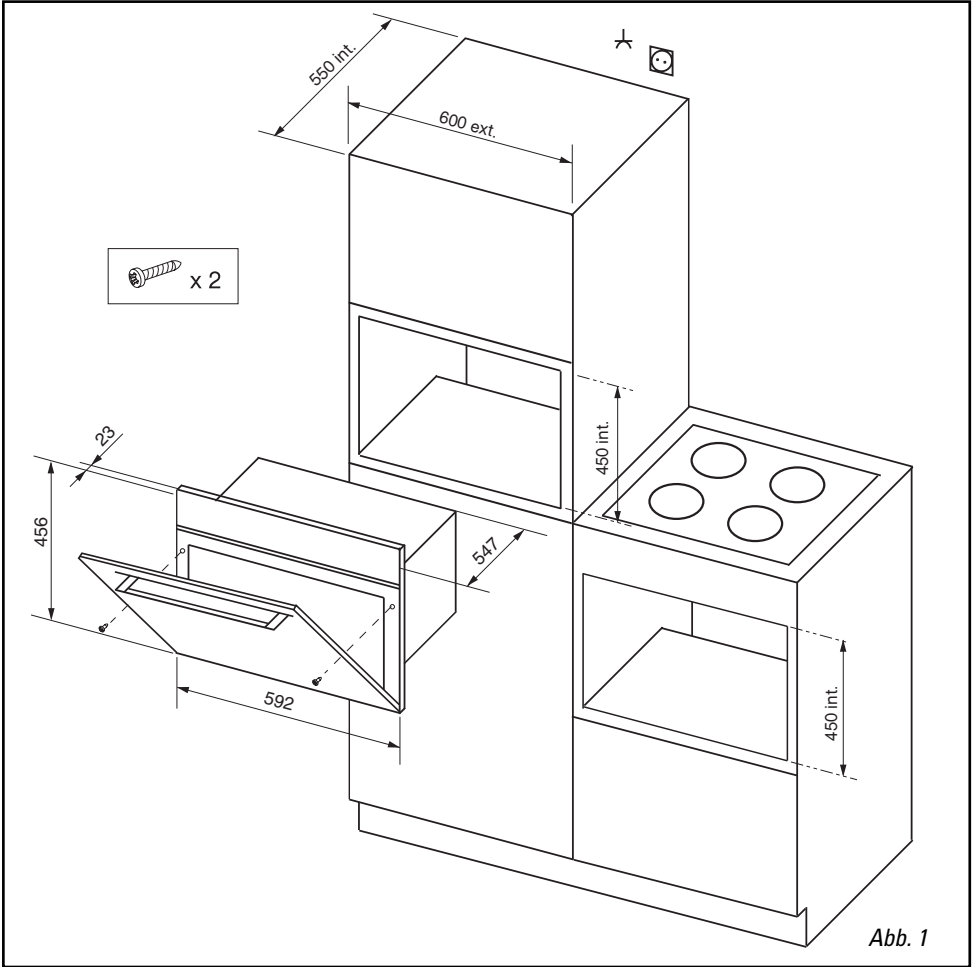
Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.

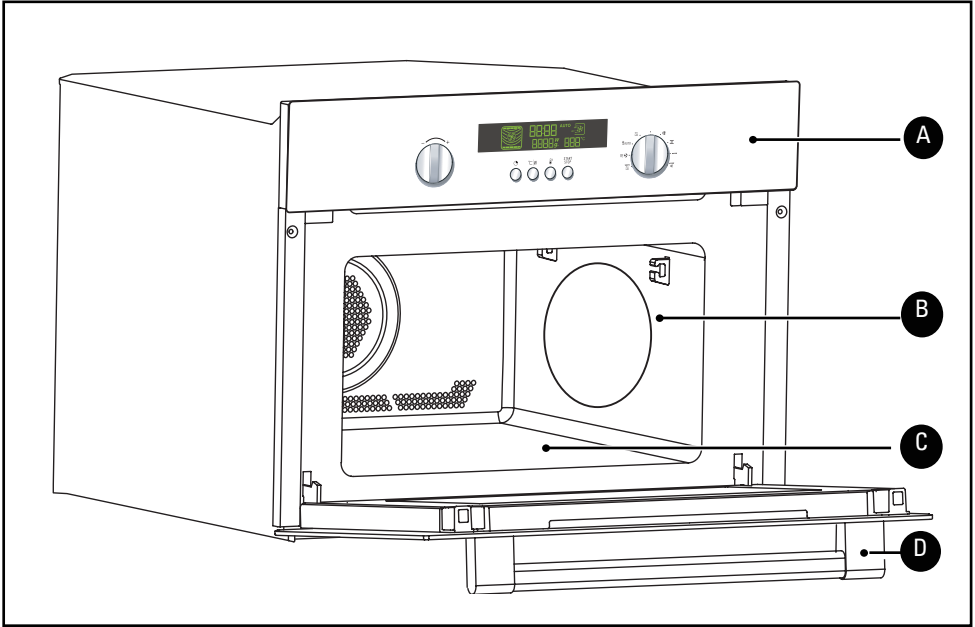
Einbau

Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden. (Abb. 1)

Wenn das Gerät von einem kalten in einen warmen Ort verbracht wurde, es nicht sofort benutzen (1 bis 2 Stunden abwarten), denn Kondensation könnte eine Fehlfunktion verursachen.

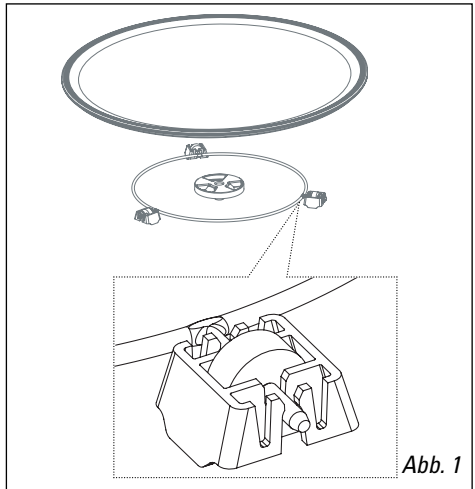


Das Gerät



- A** Bedienfeld
- B** Herdraum
- C** Drehteller
- D** Türgriff

- **Der Drehteller:** kocht Nahrungsmittel gleichmässig ohne jeglichen Eingriff. Er dreht in beide Richtungen. Wenn er nicht dreht, prüfen, ob alle Teile richtig positioniert sind. Nicht versuchen, ihn von Hand zu drehen, denn das Antriebssystem könnte beschädigt werden. Er kann auch als Kochgeschirr dienen. Ihn zum Entfernen in den Griffbereichen im Herdraum anfassen.
- **Der Antrieb:** sorgt dafür, dass der Glasdrehteller dreht. (Abb. 1)
- **Die Basisrollen:** Die Rollen müssen in der richtigen Richtung positioniert sein. (Abb. 1) Wenn sie nicht richtig drehen, nach Fremdkörpern unter den Rollen suchen.



Zubehör (modellabhängig)

- **Das Gitter** (Abb. 1) kann zum Toasten, Bräunen oder Grillen benutzt werden. Das Gitter darf unter keinen Umständen zusammen mit anderen Metallbehältern bei Mikrowellen, Grill + Mikrowellen oder Kochen mit Ventilator + Mikrowellenfunktion benutzt werden. Speisen in einer Aluminiumschale können jedoch erhitzt werden, wenn sie zur Trennung vom Gitter auf einen Teller gestellt wird.
- **Die Glastropfschale** (Abb. 2):
- **Die emaillierte Platte** (Abb. 3):

Sie kann auch halb mit Wasser gefüllt für das Kochen im „Wasserbad“ oder das Kochen mit Ventilator benutzt werden. Sie kann auch als Kochgeschirr dienen.



Kommentare:

Sichergehen, dass die Tropfschale richtig auf den Seitengittern zentriert ist, damit die Luft frei zirkulieren kann.

- **Die PIZZA SCHALE** (Abb. 4): Benutzung der PIZZA SCHALE mit der Funktion Automatisches Kochen oder GRILL UND MIKROWELLEN-FUNKTION, um Zeit und Energie zu sparen. Die Lieblingsgerichte werden genau so knusprig, geschmackvoll und goldbraun, als ob sie in einem traditionellen Ofen zubereitet worden wären.
- **Der Grill + die Glastropfschale:** Zum Braten und Auffangen von Bratsäften den Grill auf die Tropfschale stellen. (Abb. 5)
- **Die Seitengitter** (Abb. 6/7). Auf den 2 Fächern mit Haken kann das Zubehör auf 3 Ebenen benutzt werden. Die 3 Einschubstufen sind je nach Art des Kochvorgangs und der Lebensmittel verfügbar. Bei den Funktionen **Grill oder Grill + Mikrowellen** wird das Zubehör (Gitter oder Tropfschale) auf der 1. Ebene für dicke Gerichte wie Braten benutzt und auf der 3. Ebene für weniger dicke wie Koteletts oder Würstchen. Bei den Funktionen **Kochen mit Ventilator oder Kochen mit Ventilator + Mikrowellen** kann das Gitter oder Tropfschale je nach zu kochendem Gericht auch auf Stufe 1 oder 2 eingeschoben werden.

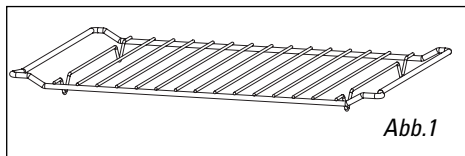
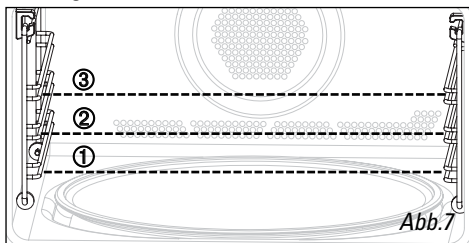


Abb.1

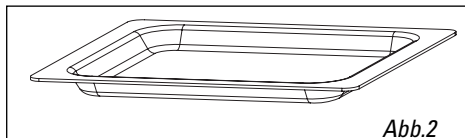


Abb.2

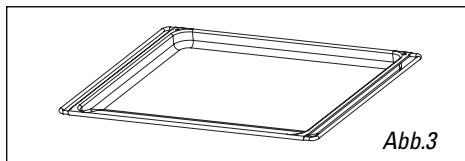


Abb.3

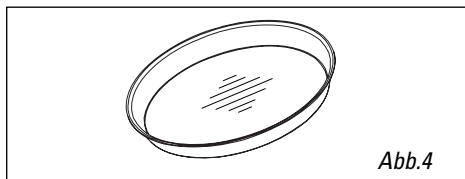


Abb.4

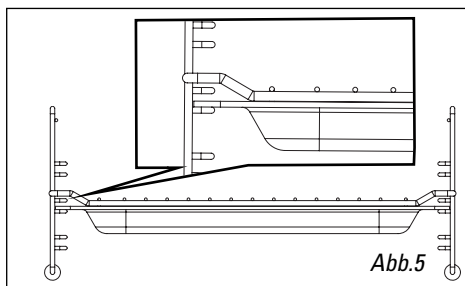


Abb.5

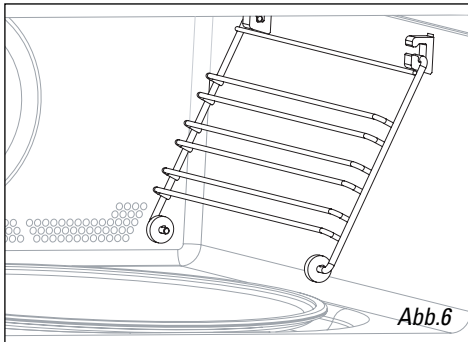
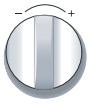
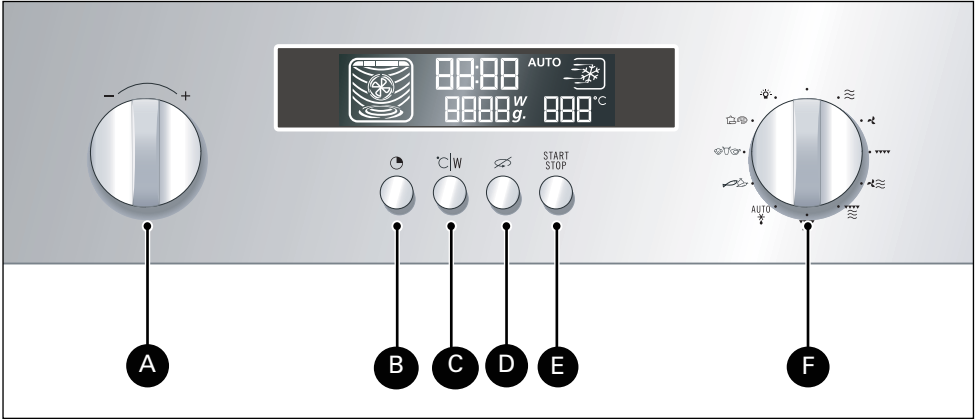


Abb.6

Das Bedienfeld

BESCHREIBUNG



A Mit dem - / + Wahlknopf können die Uhrzeit, die Programmdauer, die Leistungsstufen, die Nahrungsmittelart, das Gewicht der Essensportion sowie die Temperatur für ein Programm mit Kochen mit Ventilator gewählt werden.



B Mit dem CLOCK Tastknopf (Uhrzeit) wird die Uhrzeit eingestellt.



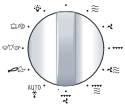
C Mit dem °C/W Tastknopf können die Wahlen bestätigt werden.



D Der STOP DREHTELLER Tastknopf schaltet die Drehung ab, damit Platten benutzt werden können, die den gesamten Herdraum benötigen.

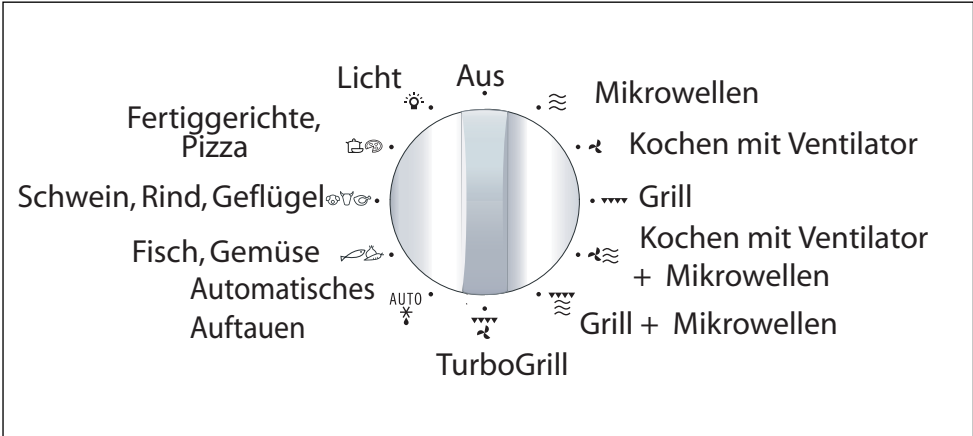


E Mit dem START/STOP Tastknopf kann ein Programm gestartet, ein laufendes Programm unterbrochen oder storniert werden.



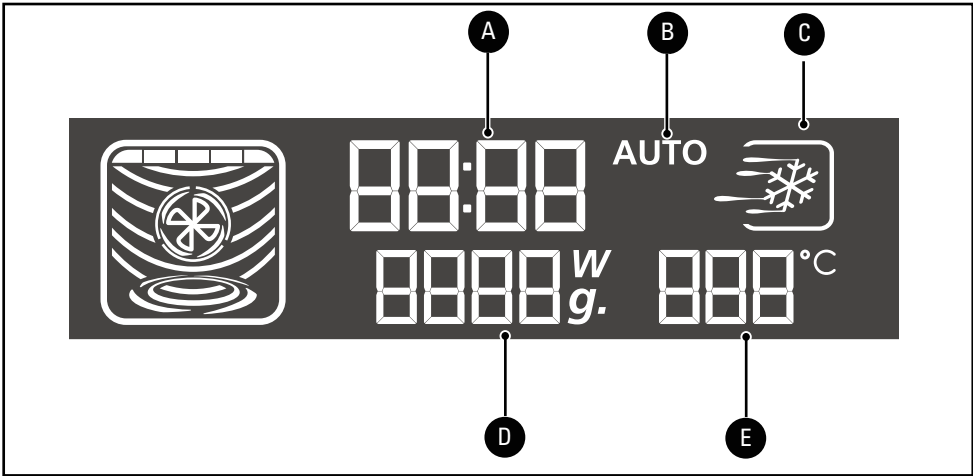
F Mit dem FUNCTION/AUTO PROGRAMM Wahlknopf können die Programmart sowie die Automatikfunktion und die Essensart gewählt werden.

Der Funktion / Auto Programm Wahlknopf



BESCHREIBUNG

Die Anzeige



Die Anzeige führt den Benutzer bei der Programmierung der einzelnen Einstellungen:

- A** Uhrzeit
Programmzeit
- B** Auto Programme
- C** Automatische Auftauprogramme
- D** Mikrowellen-Leistungsstufe (Watt)
Essensgewicht (Gramm)
- E** Ventilator Kochtemperatur

Einstellung / Änderung der Uhrzeit

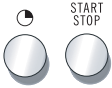
Nach dem Anschluss des Geräts oder nach längerem Stromausfall blinkt **00:00** in der Anzeige.

Einstellung der Uhr



Den Wahlknopf für die Zeiteinstellung drehen, z.B. 6:30.

Anzeige



Bestätigen mit Drücken des CLOCK Tastknopfes oder von START. Ein Piepton bestätigt die Einstellung der Uhr.



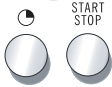
Bei Zeitänderung



Den CLOCK Tastknopf drücken. Die Zeitanzeige blinkt.



Die neue Uhrzeit programmieren, (z.B. 7:30) durch Drehen des Wahlknopfes.



Bestätigen mit Drücken des CLOCK Tastknopfes oder von START. Ein Piepton bestätigt die Einstellung der Uhr auf die neue Uhrzeit.



Kommentare:

Wenn der Clock Tastknopf nicht gedrückt wird, wird die angezeigte Uhrzeit automatisch nach einer Minute aufgezeichnet.

Das Gerät ist mit einem Backup ausgerüstet, so dass bei Stromausfall die Uhrzeit einen Tag lang angezeigt bleibt.


Abschaltung der Stop-Drehteller Funktion

Wenn eventuell ungenügend Platz vorhanden ist, damit das Kochgeschirr im Herdinnern frei drehen kann, vor dem Programm oder während seines Ablaufs die STOP DREHTELLER Funktion setzen.

Hinweis: Während eines automatischen Auftauprogramms kann der Drehteller nicht angehalten werden.

Einstellung:



Den STOP DREHTELLER Tastknopf drücken, das Symbol  leuchtet auf, und der Drehteller hält an.



Stornierung:

Zum Stornieren der Funktion das gleiche Verfahren benutzen.

Wenn die Funktion STOP DREHTELLER eingestellt ist, muss der Behälter gedreht oder der Inhalt nach der Hälfte des Programmablaufs umgerührt werden.

Programmierung

Das Gerät ist jetzt angeschlossen und zeigt die richtige Uhrzeit an. Die Tür mit dem Handgriff öffnen. Das Gericht in den Herd schieben und die Tür schliessen. Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, funktioniert das Gerät nicht.

START
STOP



Wenn die Tür während des Vorgangs geöffnet wird, wird das Programm nicht storniert, sondern einfach unterbrochen. Für den Neustart des Kombi-Mikrowellenherds die Tür schliessen und den START Tastknopf drücken.



Wenn innerhalb von 30 Sekunden nach der Programmierung nichts stattfindet, werden die Einstellungen storniert, und es muss erneut programmiert werden.

Zur Unterbrechung eines Programms bei geschlossener Tür den START/STOP Tastknopf drücken.

START
STOP




Zur Stornierung eines Programms den START/STOP Tastknopf 2 Sekunden lang drücken, oder den Wahlknopf auf die OFF Position drehen.

Für die Einstellung eines zweiten Programms, wenn das erste beendet ist, die Tür öffnen und wieder schliessen.



Drei Pieptöne weisen auf das Ende jedes Programms hin, und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Wenn die Tür offen gelassen wird, schaltet das Licht nach 3 Minuten ab. Mit Drehen des Wahlknopfes auf die  Position kann der Kombi-Mikrowellenherd beleuchtet werden.



Das Gerät ist zur Entfernung von Feuchtigkeit mit einer zeitverzögerten Belüftungsfunktion ausgerüstet. Je nach laufendem Kochmodus (Solo / Grill / Kombination) läuft die Belüftung des Kombi-Mikrowellenherds nach Programmende weiter. Sie schaltet automatisch ab.

Benutzung der Leistungsstufen

Leistungsstufe	Benutzung
1000 W / 900 W	Rasch aufzuheizende Getränke, Wasser, Gerichte mit viel Flüssigkeit. Kochen von Speisen, die viel Wasser enthalten (Suppen, Sossen, Tomaten, usw.).
800 W / 700 W	Kochen von Frisch- und Tiefkühlgemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade.
500 W	Kochen von Fisch und Schalentieren. Aufwärmen auf 2 Stufen. Siedepulse. Aufwärmen oder Kochen von empfindlichen Eierspeisen.
400 W / 300 W	Sieden von Milchprodukten, Marmelade.
200 W	Manuelles Auftauen. Weichmachen von Butter, Eiscreme.
100 W	Auftauen von Gebäck mit Creme.

ABGABELEISTUNG DES MIKROWELLENHERDS: 1.000 W

Mikrowellenfunktion ≈

Programmierung nach Leistung



Den Wahlknopf drehen und die Mikrowellenfunktion wählen. Die höchste Leistungsstufe, 1.000 W, blinkt in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen, wenn eine niedrigere Stufe der Mikrowellenleistung eingestellt werden soll, z.B. 500 W. Die Leistungsstufe mit Drücken des °C/W Knopfes bestätigen, die Zeitzahlen blinken in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen, um die erforderliche Programmdauer einzustellen, z.B. 10 Minuten.



Mit Drücken von START bestätigen.
Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

Anzeige



Kommentare:

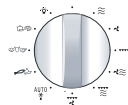
Wenn die Tür während des Kochvorgangs geöffnet wird, schaltet das Gerät ab, und die verbleibende Dauer blinkt in der Anzeige. Zum Abschluss des Programms einfach die Tür schliessen und START drücken.



Die Dauer kann jederzeit angepasst werden durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes.

Expressprogramm

Express Programmierung



Mit dem Wahlknopf auf der OFF Position eine Sekunde lang den START Tastknopf drücken, um ein Expressprogramm von 30 Sekunden einzustellen. Die Mikrowellenfunktionen auf höchster Leistungsstufe (1.000 W).
Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.



Es kann ein Expressprogramm bis zu 2 Min. 30 Sek. eingestellt werden. Bei jedem Drücken von START werden zusätzliche 30 Sekunden Programmzeit hinzugeführt. Das Maximum von 2 Min. 30 Sek. wird mit 5-maligem Drücken erreicht.

Anzeige



Aufwärmen und Warmhalten

Aufwärmen and Warmhalten

Wenn das Gericht nach einem Mikrowellenprogramm im Kombi-Mikrowellenherd gelassen wird, ohne die Tür zu öffnen, startet nach 2 Minuten eine Aufwärm- und Warmhaltefunktion, um die Temperatur des Gerichts beizubehalten. Ein dreifacher Piepton nach 15 Minuten kündigt das Ende des Aufwärm- und Warmhalteprogramms an.

Anzeige



Aufwärmen auf 2 Ebenen

Für beste Ergebnisse beim Aufwärmen von gleichzeitig 2 Gerichten die Mikrowellenfunktion auf 500 Watt einstellen und einen Teller auf den Drehteller und einen anderen auf das Gitter auf Stufe 3 stellen.



Empfehlungen:

Die Teller mit für Mikrowellen geeigneter Haftfolie oder einen anderen umgedrehten Teller abdecken.

Die unten angeführten Zeiten beruhen auf dem Aufwärmen von Tiefkühlgerichten oder Dosen auf Raumtemperatur.

Nahrungsart	Menge	Dauer
Homogene Nahrung wie Pürees, Erbsen, Sellerie, usw.	2 x 200 g Teller	4 - 6 Min.
Gerichte mit gemischter Konsistenz wie Cassoulet, Eintöpfe, Ravioli, usw.	2 x 300 g Teller	6 - 8 Min.

Automatische Kochfunktionen

Bei den automatischen Kochfunktionen werden die Dauer und die Funktion automatisch programmiert und zwar je nach Art der Nahrung und ihrem Gewicht. Mit dem Wahlknopf sind 3 automatische Kochpositionen verfügbar.



Frische Fertiggerichte: Für frische Fertiggerichte die Programmeinstellung **C** wählen.



Pizza: 2 Wahlmöglichkeiten für automatisches Kochen und für Pizza, beide sind für die Benutzung mit der Pelgrim Pizzaplatte bestimmt. Einstellung **P1** ist für frische Pizza, die Einstellung **P2** für Tiefkühlpizza. Einstellung 1 steht für ein 12 Minuten Programm, was der Backzeit für eine Pizza in Grösse der Pizzaplatte entspricht. Die Programmzeit kann auf Wunsch geändert werden. Die Einstellung 2 für Tiefkühlpizzas beruht auf dem Gewicht der Pizza. Nach dem Wählen von **P2** genau so wie bei anderen Essensarten vorgehen und das Gewicht der Pizza eingeben. Die automatisch programmierte Zeit kann nicht geändert werden.



Schwein, Rind, Geflügel: Der Benutzer hat die Wahl zwischen 3 automatischen Programmen



Einstellung **FP** für frisches Schweinefleisch



Einstellung **FB** für frisches Rindfleisch



Einstellung **FC** für frisches Geflügel



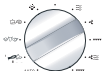
Fisch und Gemüse: Für Fisch die Programmeinstellung **F** wählen.

Der Benutzer hat die Wahl zwischen 3 automatischen Kochprogrammen für Gemüse. Einstellungen **U1** und **U2** müssen zum Kochen von frischem Gemüse benutzt werden.



Einstellung **U3** ist für Tiefkühlgemüse (siehe Details im LEITFADEN FÜR AUTOMATISCHES KOCHEN).

Programmierung der automatischen Kochzeit je nach Gewicht



Den Wahlknopf drehen und die Nahrungsart wählen, die gekocht werden soll, z.B. Fisch.



Den “-/+” Wahlknopf drehen, bis F in der Anzeige erscheint. Die Programmwahl mit Drücken des °C/W (oder Start) Knopfes bestätigen. Das Mindestgewicht (100 g für Fisch) blinkt in der Anzeige.



Den “-/+” Wahlknopf drehen, um das Gewicht einzustellen, z.B. 150 g. Mit Drücken von START bestätigen.

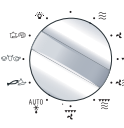

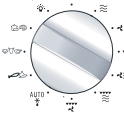

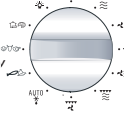




Die angemessene Programmzeit wird automatisch berechnet. Sie erscheint in der Anzeige, und das Programm beginnt.

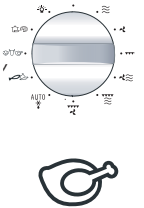
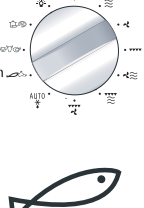
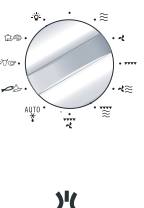
Anzeige



Leitfaden für automatische Funktionen


  <p>Frische Fertiggerichte</p>	<p>Diese Funktion (FRISCH) wird für das Aufwärmen von gekühlten Fertiggerichten benutzt (Lasagne, Kartoffelgratin, Auflauf aus Hackfleisch und Kartoffelbrei, Fischgratin, usw.), die zwischen 100 g und 1.000 g wiegen. Die Gerichte werden mit der Mikrowellenfunktion aufgewärmt. Das Produkt aus der Verpackung nehmen und es in ein für Mikrowellen geeignetes hitzefestes Geschirr vergleichbarer Grösse geben. Für beste Ergebnisse mit mikrowelleneigneter Haftfolie, dem speziellen Mikrowellendeckel oder einem anderen umgekehrten Teller abdecken. Das Geschirr auf den Drehteller stellen. Das Gericht vor dem Servieren einige Minuten lang ruhen lassen, damit die gleichmässige Hitzeverteilung gewährleistet ist.</p>
  <p>Frische Pizza P1 Tiefkühlpizza P2</p>	<p>Diese Funktion wird für Backen und Bräunen von Pizza in der spezielle PIZZA-PLATTE.</p> <p>Die Kategorie P1 zum Backen und Bräunen von frischer Pizza auf der Pizzaplatte wählen. Pizza mit dem automatischen Backprogramm, Einstellung 1, wählen und auf Wunsch die Programmzeit anpassen. Die Pizza wird mit der Mikrowellen- und Grillfunktion gebacken. Die Pizzaplatte immer direkt auf den Drehteller stellen.</p> <p>Die Kategorie P2 für das Backen und Bräunen von Tiefkühlpizza mit 125 g - 650 g wählen. Für die Benutzung mit der speziellen Pizzaplatte das Gewicht programmieren. Die Pizzaplatte immer direkt auf den Drehteller stellen.</p>
  <p>Schwein</p>  <p>Rind</p>	<p>Diese Funktion wird für Braten mit 500 g - 2.000 g benutzt.</p> <p>Die Kategorie FP für das Braten und Bräunen von Scheinebraten wählen. Die Kategorie FB für das Braten und Bräunen von Rinderbraten wählen.</p> <p>Das Braten erfolgt mit den kombinierten Mikrowellen + Ventilator and Mikrowellen + Grillfunktionen. Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas). Wann immer möglich Braten ohne Schwarte braten, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden. Je dünner sie sind, um so besser sind die Ergebnisse. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und es 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, bevor es in den Kombi-Mikrowellenherd kommt. Das Geschirr auf das Gitter auf Einschubstufe 2 stellen. Den Braten nach der Zubereitung 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt liegen lassen. Dies hilft bei der Entspannung der Fleischfasern, und der Braten wird zarter sein.</p>

Leitfaden für automatische Funktionen

 <p>Geflügel</p>	<p>Diese Funktion (FC) wird zum Braten und Bräunen eines ganzen Hähnchens oder Hähnchenteilen (Schenkel) mit 500 g - 2.000 g Gewicht benutzt. Hähnchen wird mit der kombinierten Funktion Mikrowellen + Kochen mit Ventilator gebraten. Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas). Hähnchenschenkel können direkt auf die Glastropfschale gelegt werden.</p> <p>Vor dem Braten die Haut einstechen, um Spritzer zu vermeiden. Das Hähnchen mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und auf Wunsch mit Gewürzen bestäuben.</p> <p>Ganzes Hähnchen: Das Geschirr auf das Gitter auf Stufe 1 stellen. Hähnchenschenkel: Bis zu 900 g eine Trofplatte auf Stufe 2 stellen.</p> <p>Nach dem Braten das Hähnchen vor dem Servieren 5 Minuten im Herd stehen lassen.</p>
 <p>Fisch</p>	<p>Diese Funktion (F) wird für das Braten von Fisch mit 100 g - 1.000 g Gewicht benutzt.</p> <p>Alle Fischarten sind für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignet. Nur sicherstellen, dass der Fisch frisch ist.</p> <p>Das Essen wird mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.</p> <p>Der Fisch kann ganz, in Scheiben oder als Filets gebraten werden. Wenn er ganz gebraten wird, den dicksten Teil einschneiden.</p> <p>Den Fisch in einem runden oder ovalen für die Mikrowelle geeigneten Topf anordnen, 2 bis 3 Esslöffel Wasser, Zitronensaft oder Weisswein hinzufügen und mit dem Topfdeckel oder Haftpfolie abdecken, nach dem Braten würzen.</p> <p>Das Geschirr auf den Drehteller stellen.</p> <p>Nach der ersten Programmhälfte ertönt ein Piepton, und „turn“ blinkt in der Anzeige zur Erinnerung daran, dass der Fisch für beste Ergebnisse umgedreht werden sollte.</p>
 <p>Gemüse Frischgemüse U1 U2 Tiefkühlgemüse U3</p>	<p>Diese Funktion wird für das Kochen von Gemüse mit 100 g - 1.000 g benutzt. Gemüse wird mit der Mikrowellenfunktion gekocht.</p> <p>Frisches Gemüse wählen und vor dem Kochen hinzufügen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bis 200 g: 2 Esslöffel Wasser - bis 500 g: 1/2 dl Wasser - bis 1.000 g: 1 dl Wasser <p>Einen für das Gemüsevolumen geeigneten Topf mit Deckel benutzen (ausser beim Kochen von Pilzen). Den Topf auf den Glasdrehteller stellen.</p> <p>Nach der ersten Programmhälfte ertönt ein Piepton zur Erinnerung, dass das Gemüse umgerührt werden muss, und „turn“ erscheint in der Anzeige. Auf Wunsch Backfett und Gewürze hinzufügen.</p> <p>Das Gemüse nach dem Kochen vor dem Servieren einige Minuten lang ruhen lassen.</p> <p><u>Die Kategorie U1</u> zum Kochen von härterem Gemüse mit stärkeren Fasern wählen: Rosenkohl, geraspeltes Weisskraut, Karotten in Scheiben, Knollensellerie in Würfeln, Blumenkohl- oder Brokkolibuketts, usw.</p> <p><u>Die Kategorie U2</u> zum Kochen von weicherem Gemüse wählen, das mehr Wasser enthält: Zucchini in Scheiben oder Würfeln, Lauch in dünnen Scheiben, ganze Kartoffelscheiben gleicher Grösse, geputzter Spinat, Fenchel, usw.</p> <p><u>Die Kategorie U3</u> zum Kochen von Tiefkühlgemüse wählen: Karottenscheiben, Blumenkohl- oder Brokkolibuketts, Rosenkohl, feine Lauchringe, Zucchini in Scheiben oder Würfeln, geputzter Spinat.</p>

Auftauen

Das Auftauen von Tiefkühlspeisen im Mikrowellenherd spart beträchtliche Zeit ein. Zum Auftauen von Nahrungsmitteln die AUTOMATIC DEFROST Funktion  oder die MICROWELLEN Funktion auf Leistungsstufe 200 W benutzen.

 Folgendes muss bekannt sein:

Kleine Fleisch- oder Fischteile können sofort nach dem Auftauen gebraten werden. Grosse Teile wie Fleischbraten oder ganze Fische bleiben nach Ablauf des Auftauprogramms leicht gefroren. Es wird empfohlen, sie für eine Zeitdauer stehen zu lassen, die mindestens der Auftauzeit gleichkommt, damit eine gleichmässige Temperatur erzielt wird.

Mit Eiskristallen überzogene Speisen brauchen länger zum Auftauen. Die Auftauzeit muss in diesem Fall verlängert werden.

 Empfehlungen:

Die Auftauzeit ist je nach Geräteart unterschiedlich. Sie hängt auch von Form, Grösse, Ausgangstemperatur und der Qualität des Nahrungsmittels ab.

Die meisten Nahrungsmittel müssen aus der Verpackung genommen werden. Daran denken, Metallbefestigungen von der Verpackung zu entfernen.

Die Teile müssen nach Ablauf der halben Auftauzeit umgedreht, gemischt oder aufgebrochen werden, wenn sie zusammengefroren sind.


Beim Auftauen von grossen Fleisch- oder Fischteilen, die den Drehteller am Drehen hindern, die Stop-Drehteller Funktion benutzen. Die Nahrungsmittel in diesem Fall regelmässig umdrehen.

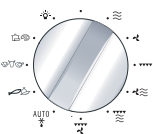
Fleisch und Fisch auf einer umgekehrten Untertasse oder auf einem anderen Teller auftauen lassen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn er in Berührung mit dem Nahrungsmittel bleibt, verursacht er dessen Überhitzung.

Ungekochte Nahrungsmittel nicht wieder einfrieren.

 Zeiten der Auftauprogramme:

Die Zeiten für Auftauprogramme sind für bei -18°C eingefrorene Nahrungsmittel berechnet. Sie geben einen Anhaltspunkt für die notwendige Auftaudauer, jedoch kann die tatsächliche Zeit je nach Dicke, Form, Grösse und Verpackung der Nahrungsmittel unterschiedlich sein.

 Programmierungen:



Automatische Auftauprogramme sind wie folgt verfügbar:

d 1 entspricht 200 W, Auftau-Leistungsstufe d1 wählen, wenn Nahrungsmittel/ Mengen aufgetaut werden sollen, die nicht unter d2, d3 oder d4 angeführt sind. Die gewünschte Auftauzeit programmieren.

Die empfohlenen Auftauzeiten aus der Tabelle weiter unten entnehmen.

d 2 Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse

d 3 Auftauen von Brot

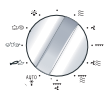
d 4 Auftauen von Fertiggerichten

Die automatische Auftaufunktion

Die Art und die Menge von Nahrungsmitteln wählen, die aufgetaut werden sollen, und die Automatikfunktion programmiert die angemessene Auftauzeit.

Automatic Defrost

Anzeige



Den Wahlknopf auf die Position Automatisches Auftauen drehen, und d1 erscheint in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen, und d2 / d3 / d4 wählen, z.B. d2. Mit Drücken von °C/W bestätigen.



Für das Auftauprogramm d1 blinken die Zeitzahlen in der Anzeige.

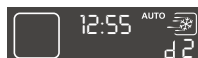
Für die d2 / d3 / d4 Auftauprogramme erscheint 100 g (das minimale Auftaugewicht) in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen, und die Zeit (d1) oder das Gewicht (d2 / d3 / d4) einstellen, z.B. 700 g. Mit Drücken von START bestätigen.



Die angemessene Zeit wird automatisch berechnet. Die Programmzeit erscheint in der Anzeige, und das Auftau-programm beginnt.



Kommentare:

Die Auftauzeit wird automatisch je nach Gewicht des Nahrungsmittels berechnet. Sie kann je nach der Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels unterschiedlich sein (die Zeiten werden für bei -18°C eingefrorene Nahrungsmittel angegeben).

Nach Ablauf der Hälfte eines automatischen Auftauprogramms für Nahrungsmittel mit über 350 g Gewicht (mit Ausnahme von Brot) erinnert ein Piepton daran, dass die Nahrungsmittel zwecks besserer Ergebnisse umgedreht werden sollten, und „turn“ wird angezeigt. Nach dem Umdrehen der Nahrungsmittel die Tür schliessen und START drücken, um das Auftauprogramm fortzusetzen.

Bei Benutzung der automatischen Auftaufunktion kann die Auftauzeit nicht geändert werden.

Zur Sicherstellung gleichmässiger Ergebnisse kann die **STOP DREHTELLER** Funktion nicht mit der automatischen Auftaufunktion benutzt werden.

Für Nahrungsmittel, die nicht in den empfohlenen Kategorien erscheinen, die **MIKROWELLEN** Funktion auf der 200 W Leistungsstufe oder **d1** benutzen. Für ungefähre Zeitwerte siehe die Angaben weiter unten.

Nahrungsmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Blätterteig- oder Mürbeteiggebäck	400 g	1 - 3 Min.	Auf Küchenpapier legen, nach der halben Dauer umdrehen
Muscheln	500 g	5 - 7 Min.	Auf einen Teller legen, nach der halben Dauer rühren
Geschälte Garnelen	100 g	1 - 2 Min.	" "
Ganze rosa Garnelen	200 g	2 - 4 Min.	" "
Langustine / Gambas (10)	500 g	6 - 8 Min.	" "
Erdbeeren	250 g	7 - 9 Min.	
Himbeeren / Sauerkirschen		6 - 8 Min.	
Stachelbeeren / Blaubeeren / Brombeeren		5 - 7 Min.	

Grillfunktionen ▼▼▼

Diese Funktion wird für das Backen und Bräunen von Gerichten wie Gratins und Fleisch benutzt. Sie kann je nach Rezept vor oder nach dem Backen benutzt werden.

Achtung: Wenn der Grill benutzt wird, können zugängliche Bereiche heiss werden. Kinder sollten ferngehalten werden.

Wenn der Herd im Kombi-Modus funktioniert, wird empfohlen, dass Kinder während der Ofenbenutzung wegen der hohen Temperaturen von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Wenn der Grill benutzt wird, müssen die Hände beim Herausnehmen von Gerichten geschützt, und Behälter aus hitzefestem Material wie feuerfestes Glas oder Porzellan verwendet werden.

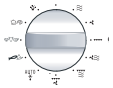
Es gibt 3 Grillstufen: niedrige GRILL POWER (GP 1) / mittlere (GP 2) / hohe (GP 3).

Normalerweise sollte GRILL POWER 3 zum Grillen von Fleisch und Fisch und GRILL POWER 1 oder 2 mit der MIKROWELLEN + GRILLFUNKTION für Gratingerichte und das Bräunen empfindlicher Gerichte benutzt werden.

Das Gitter je nach Höhe des Behälters oder des Nahrungsmittels einschieben.

Programmieren der Grillfunktionen

Anzeige



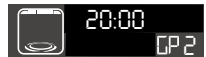
Den Wahlnobelpfeil drehen und die Grillfunktion wählen. GP3 blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Grillstufe.



Den - / + Wahlnobelpfeil drehen und eine niedrigere Grillstufe einstellen, z.B. GP2. Mit Drücken von °C/W bestätigen, die gleichen Zahlenstellen blinken in der Anzeige.



Den - / + Wahlnobelpfeil drehen und die erforderliche Grillzeit einstellen, z.B. 20 Minuten.



Mit Drücken von START bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

Kommentar:

Die Grillzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlnobelpfes geändert werden.

Leitfaden zur Zubereitung mit der Grillfunktion (starker Grill ▼▼▼)

Das Nahrungsmittel auf den Grill in der Tropfschale legen (zum Auffangen der Säfte) und auf Stufe 3 einschieben. Das Nahrungsmittel nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit umdrehen.

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
Andouillettes, Blutwurst, Würstchen (mit einer Gabel einstechen)	4 - 6 Teile	22 - 30 Min.
Schweinekoteletts	4 Teile	27 - 32 Min.
Lammkoteletts	4 Teile	15 - 17 Min.
Rippenbraten	800 g	23 - 25 Min.
Speck	4 - 6 Scheiben	18 - 25 Min.

Funktion Grill + Mikrowellen

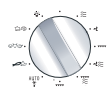


Mit dieser Funktion kann Grill und Mikrowelle gleichzeitig benutzt werden, was rasche Zubereitung gewährleistet.

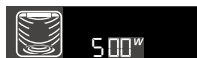
Jede beliebige Grillstufe kann mit jeder beliebigen Mikrowellenstufe bis 700 W kombiniert werden.

Programmierung von GRILL + MIKROWELLENFUNKTION

Anzeige



Den Wahlknopf auf die Funktion GRILL + MIKROWELLE drehen. Die Leistungsstufe 500 W blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Leistungsstufe der Mikrowellen.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und eine niedrigere Leistungsstufe für die Mikrowellen einstellen, z.B. 300 W. Mit Drücken von °C/W bestätigen., GP3 blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Grillstufe.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und eine niedrigere Grillstufe einstellen, z.B. GP2. Mit Drücken von °C/W bestätigen, die Zeitzeilen blinken.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Zeit für den kombinierten Mikrowellen + Grillbetrieb einstellen, z.B. 20 Min.



Mit Drücken von START bestätigen.
Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.



Kommentar:

Die Programmzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden.

Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Grill + Mikrowellen



Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas).

Das Nahrungsmittel in ein Geschirr auf den Grill auf Stufe 1 legen, nach Ablauf der halben Grilledauer umdrehen.

Zugswweise Braten ohne Schwarte zubereiten, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.

Nach dem Braten würzen, das Fleisch in Alufolie 10 Minuten lang ruhen lassen. Dies hilft bei der Entspannung der Fleischfasern, und der Braten wird zarter sein.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammschulter (entbeint und gebunden)	1.300 g	200 W + GP3	40 - 45 Min.
Rippensteak	800 g	200 W + GP3	18 - 23 Min.
Hähnchen, Perlhuhn	1.200 g	500 W + GP3	25 - 27 Min.
Truthahnbraten	800 g	300 W + GP3	27 - 32 Min.
Schweinebraten	1.000 g	300 W + GP3	35 - 40 Min.
Kalbsbraten	1.200 g	300 W + GP2	50 - 55 Min.

Die Pizza Schale (modellabhängig)

Mit der Pizza Schale wird bei der Zubereitung der Lieblingsgerichte Zeit und Energie gespart, und sie werden genau so knusprig, geschmackvoll und goldbraun, als ob in einem traditionellen Ofen zubereitet worden wären.

Die Pizza Schale ist für die Benutzung mit der AUTOMATISCHEN KOCHFUNKTION  für Pizza und mit der GRILL + MIKROWELLEN FUNKTION  für das Backen und Bräunen anderer Gerichte bestimmt.

Die Pizza Schale hat eine spezielle Beschichtung, die die Mikrowellen durch ihren Boden absorbiert. Sie strahlt Hitze von unter dem zu bratenden oder aufzuwärmenden Nahrungsmittel und verleiht ihm die erforderliche Farbe und Knusprigkeit, während der Grill die Oberseite bräunt.

Die meisten Tiefkühlgerichte, frische und tiefgekühlte auf Teig basierende Gerichte können ebenso gebacken und gebräunt werden, wie kleine Stücke Fleisch oder Fisch. Sie geraten genauso knusprig, als ob sie aus einem herkömmlichen Backofen kämen. Beispiele: Frühlingsrollen, Crêpes, Törtchen, Sprechkuchen, Cocktailwürstchen, Croque-Monsieur

Die Pizza Schale kann mit der GRILL + MIKROWELLEN FUNKTION vorgeheizt werden, jedoch *höchstens* 2 Minuten. Das Vorheizen wird bei Gerichten empfohlen, die unter 5 Minuten Backzeit brauchen.



Kommentare:

Nahrungsmittel aus ihrer Metall- oder Kunststoffverpackung nehmen, bevor sie in der Pizza Schale zubereitet oder aufgewärmt werden.

Es wird geraten, kürzere Backzeiten zu programmieren und sie bei Bedarf zu verlängern. Die Farbe des Gerichts überwachen wie bei einem herkömmlichen Backofen.

Wenn mehrere Gerichte nacheinander in der Pizza Schale gebacken werden sollen, den Herd zwecks besserer Bräunung zwischen den Gerichten 10 Minuten lang abkühlen lassen.

Alle Nahrungsmittel mit einer Haut oder einer Hülle wie Kartoffeln und Würstchen müssen vor dem Backen eingestochen werden. Kochen oder Aufwärmen von Eiern in der Pizza Schale ist verboten.

Sichergehen, dass Fleischstücke vollständig aufgetaut und abgetrocknet sind, bevor sie in der Pizza Schale zubereitet werden.

Die Innenseite der Schale ist mit einer Anti-Haftbeschichtung versehen, sie braucht also vor der Benutzung nicht eingefettet zu werden.



Achtung:

Beim Herausnehmen der Schale die Hände schützen, denn sie kann extrem heiss sein.

Gefüllte Nahrungsmittel (zum Beispiel Apfelgebäck) nicht zu schnell servieren, denn sie können warm auf der Oberseite sein, während die Füllung extrem heiss ist.

Keine Gerichte direkt in der Pizza Schale schneiden, denn dies beschädigt die Anti-Haftbeschichtung.

Die Pizza Schale nicht in einen traditionellen Backofen, auf Gasherde, Kochplatte oder andere Herde oder andere sehr heisse Flächen stellen.

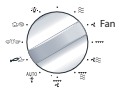
Keine Utensilien in einer heissen Pizza Schale lassen, da die hohe Temperatur sie beschädigen kann.

Funktion Kochen mit Ventilator

Mit der Funktion Backen mit Ventilator kann Essen wie in einem herkömmlichen Backofen gebacken und gebräunt werden.

Programmierung der FAN Funktion

Anzeige



Den Wahlknopf drehen und die Funktion Kochen mit Ventilator wählen. 200°C blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Backtemperatur.



Den “ - / + ” Wahlknopf drehen und die gewählte Backtemperatur einstellen, z.B. 180°C. Mit Drücken von °C/W bestätigen, die Zeitzahlstellen blinken.



Den “ - / + ” Wahlknopf drehen und die gewünschte Backdauer einstellen, z.B. 40 Minuten.



Mit Drücken von START bestätigen.
Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.



Kommentare:

Die Backzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des “ - / + ” Wahlknopfes geändert werden. Der Mikrowellenherd kann auf die gleiche Weise vorgeheizt werden, wie ein Kochprogramm mit Ventilator eingestellt wird.

Ein Piepton gibt an, wenn die programmierte Temperatur erreicht ist.



Empfehlungen:

Die Backtemperatur kann in 10°C Schritten von 50°C bis 220°C angepasst werden.

Die Backzeit kann von 0 bis 90 Minuten eingestellt werden.

Es ist besser, die Mindestzeit zu programmieren und bei Bedarf mehr Zeit hinzuzufügen; die Farbe des Gerichts prüfen.

Immer das Zubehör (Grill, emaillierte Platte und Tropfschale) auf Stufe 1 oder 2 eingeschoben benutzen.

Die Hitzeverteilung und die Backergebnisse werden optimiert.

Hitzebeständige Behälter benutzen.

Die Hände schützen, wenn Kochgeschirre herausgenommen werden, denn diese können sehr heiß werden.

Wenn ein Nahrungsmittel nach Benutzung einer der Kochfunktionen mit Ventilator aufgetaut werden soll, wird empfohlen, den Herd ca. 10 Minuten lang abkühlen zu lassen, damit bessere Ergebnisse erzielt werden.

Kochen auf 2 Stufen:

Zum Backen von 2 Apfelkuchen gleichzeitig: 60 - 90 Minuten bei 200°C. Es wird empfohlen, einen Kuchen in der Glastropfschale auf Stufe 1 zu geben und den anderen in eine Kuchenform auf das Gitter auf Stufe 3. Nach Ablauf der halben Backzeit die Kuchen den Platz wechseln lassen.

Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator

* Den Kombi-Mikrowellenherd auf die angegebene Temperatur vorheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur	Einschubstufe	Dauer
Fleisch			
Schweinebraten (1 kg)	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	90 Min.
Kalbsbraten (1 kg)	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	70 - 75 Min.
Rinderbraten (1 kg)	220°C*	Auf dem Gitter auf Stufe 2	38 - 40 Min.
Lamm (Keule, Schulter 1,5 kg)	180°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	50 - 60 Min.
Geflügel (1,2 kg)	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	70 - 75 Min.
Grosses Geflügel	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	1½ - 2 Std.
Kaninchen	230°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	40 - 45 Min.
Fisch (1,2 kg)			
Ganz ("snapper", Lachs, Seehecht)	180°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	35 - 45 Min.
Gemüse			
Kartoffelgratin	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	50 - 55 Min.
Lasagne	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 45 Min.
Gefüllte Tomaten	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	45 - 55 Min.
Gebäck			
Mürbekuchen	150°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	35 - 45 Min.
Tortenbiskuit	150°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	35 - 45 Min.
Mürberolle	150°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	20 - 25 Min.
Englischer Kuchen	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	40 - 50 Min.
Cookies	180°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	18 - 22 Min.
Teekuchen	160°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	20 - 25 Min.
Creme	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	35 - 45 Min.
Madeleines	170°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	Wasserbad 20 - 30 Min.
Sandkuchen	170°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 50 Min.
Käsekuchen	170°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	65 - 75 Min.
		Springform, 26 cm Durchmesser	
Gugelhupf	180°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1 in einer Spezialform	45 - 50 Min.
Windbeutel	180°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	35 - 40 Min. je nach Grösse
Mürbeteiggebäck	200°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 45 Min.
Blätterteiggebäck	220°C*	Auf dem Gitter auf Stufe 2	30 - 40 Min.
Verschiedenes			
Pastete in einer Terrine (1 kg)	190°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1	1½ Std.
Savoury pie	170°C	Auf dem Gitter, Stufe 2 20 cm Form	55 - 65 Min.
Topfgericht (Eintöpfe, Baeckeoffe)	160°C	Auf dem Gitter, Stufe 1 je nach Gericht	1½ - 3 Std.
Brot (500 g Mehl)	220°C*	Auf dem Gitter auf Stufe 2	25 - 30 Min.

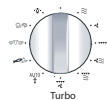
Funktion Grill mit Ventilator

Mit dieser Funktion können die Grillfunktion und die Belüftung gleichzeitig benutzt werden, was gleichmässiges Braten von dicken Nahrungsmittelteilen erzeugt.

Die Brattemperatur kann in 10°C Schritten von 50°C bis 200°C angepasst werden.

Programmierung der Turbogrill-Funktion

Anzeige



Den Wahlknopf drehen und die FAN GRILL Funktion wählen. 200°C blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Grilltemperatur.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewählte Grilltemperatur einstellen, z.B. 180°C. Mit Drücken von °C/W bestätigen, die Zeitzahlenstellen blinken in der Anzeige.



Den - / + Wahlknopf drehen und die gewünschte Grilledauer einstellen, z.B. 40 Minuten.



Mit Drücken von START bestätigen. Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.



Kommentare:

Die Grillzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden. Der Mikrowellenherd kann auf die gleiche Weise vorgeheizt werden, wie ein Kochprogramm mit Ventilator eingestellt wird.

Ein Piepton gibt an, wenn die programmierte Temperatur erreicht ist.

Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Grill mit Ventilator

Das Nahrungsmittel in ein Geschirr auf den Grill auf Einschubstufe 1 legen.

Das Nahrungsmittel nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit umdrehen.

Nahrungsmittel	Menge	Temperatur	Dauer
Rinderbraten	1.000 g	190°C	36 - 38 Min.
Ganzes Hähnchen	1.200 g	180°C	75 - 80 Min
Schweinebraten	1.000 g	170°C	90 Min.

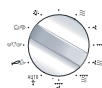
Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen

Mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen kann die Mikrowelle mit dem Kochen mit Ventilator kombiniert werden, was beträchtlich viel Zeit einspart. Die nachstehenden Leistungsstufen der Mikrowellen sind verfügbar: 100 - 200 - 300 - 400 - 500 W. Die Backtemperatur kann in 10°C Schritten von 50°C bis 220°C angepasst werden.

Die Backzeit kann von 0 bis 60 Minuten eingestellt werden.

Programmierung der Funktion FAN + Mikrowellen

Anzeige



Den Wahlknopf drehen und die Funktion FAN + MW wählen. 500 W blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Mikrowellen-Leistungsstufe.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen, z.B. 200 W (die Höchstleistung für das Kombi-Kochen beträgt 500 W). Mit Drücken von °C/W bestätigen. 200°C blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Kochtemperatur.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewählte Kochtemperatur einstellen, z.B. 150°C. Mit Drücken von °C/W bestätigen, die Zeitzahlenstellen blinken in der Anzeige.



Den " - / + " Wahlknopf drehen und die gewünschte Kochdauer einstellen, z.B. 30 Minuten.



START

STOP



Mit Drücken von START bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.



Kommentare:

Die Kochzeit kann jederzeit durch einfaches Drehen des " - / + " Wahlknopfes geändert werden.



Empfehlungen:

Beim Kochen mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen keinen Metallbehälter benutzen.

Kochen auf 2 Stufen:

Zum Braten eines 800 g Kalbsbratens und gleichzeitig Kartoffelgratin mit 800 g Kartoffeln, 55 Min. bei 170°C, Mikrowellen-Leistungsstufe 300 W. Es wird empfohlen, die Gratinschale auf den Drehteller zu stellen und den Kalbsbraten auf den auf Stufe 3 eingeschobenen Tropfschale.



Achtung:

Den Kombi-Mikrowellenherd niemals in der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen vorheizen, denn dies könnte das Gerät beschädigen.

Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Ventilator + Mikrowellen

Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas).

Vorzugsweise Braten ohne Schwarte zubereiten, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.

Nach dem Braten würzen, das Fleisch in Alufolie 10 Minuten lang ruhen lassen. Dies hilft bei der Entspannung der Fleischfasern, und der Braten wird zarter sein.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung MW + VENTILATOR	Dauer (Min)	Empfehlungen
Lammschulter mit Knochen	1.300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In der Tropfschale auf Stufe 2
Rippensteak	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2
Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 1
Truthahnbraten	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2
Kalbsbraten	1.000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In einem Kochgeschirr auf dem Gitter, Stufe 2

Kindersicherung

Die „KINDERSICHERUNG“ kann programmiert werden, damit unerlaubte Benutzung des Mikrowellenherds gesperrt ist.

Einstellung:



Den START/STOP Tastknopf 5 Sekunden lang bei offener Tür drücken, bis der Schlüssel in der Anzeige erscheint. 2 Pieptöne bestätigen, dass der Mikrowellenherd vorübergehend gesperrt ist.



Es ist kein Programm verfügbar.

Stornierung:



Das gleiche Verfahren: Den START/STOP Tastknopf 5 Sekunden lang bei offener Tür drücken. Das Schlüsselsymbol schaltet aus, und die Uhrzeit wird angezeigt. Das Verfahren wird mit 2 Pieptönen bestätigt.

Zeitschalter

Die „TIMER“ Funktion kann auch auf dem Kombi-Mikrowellenherd programmiert werden.

Einstellung des Zeitschalters:



Den Wahlknopf auf die OFF Position setzen.

Für die Einstellung der gewünschten Zeit den „ - / + “ Wähler drehen.

Mit Drücken von START BESTÄTIGEN.



Die voreingestellte Zeit zählt jetzt rückwärts.

Ein dreifacher Piepton kündigt das Ende der programmierten Zeit an.



Für die Stornierung die Tür öffnen und auf STOP 2 Sekunden drücken.

Es wird empfohlen, den Kombi-Mikrowellenherd regelmässig zu reinigen und innen oder aussen am Gerät vorhandene Rückstände von Nahrungsmitteln zu entfernen. Einen feuchten Schwamm mit etwas Seife benutzen. Wenn das Gerät nicht saubergehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, dies verkürzt seine Lebensdauer beträchtlich und verursacht Gefahrensituationen. Wenn die Tür oder die Dichtung beschädigt sind, darf der Kombi-Mikrowellenherd solange nicht benutzt werden, bis er von einem qualifizierten Techniker repariert wurde.

Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger säubern.

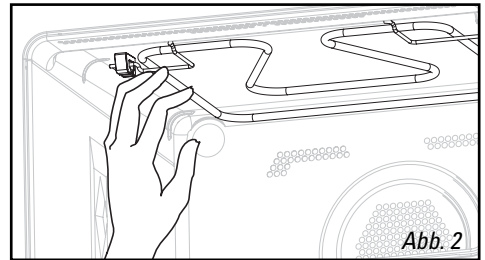
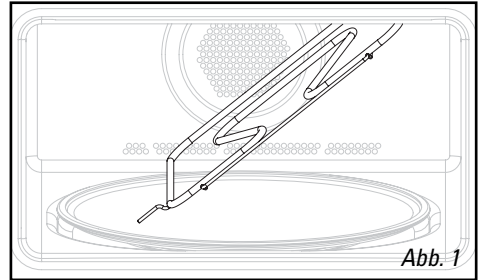
Vom Einsatz von Scheuermitteln, Alkohol oder Lösemitteln wird abgeraten. Sie können das Gerät beschädigen.

Wenn der Kombi-Mikrowellenherd unangenehm riecht oder mit Schmutz verkrustet ist, eine Tasse Wasser mit Zitronensaft 2 Minuten lang kochen lassen und die Seiten mit einer Spülflüssigkeit reinigen.


Zum Reinigen der Decke des Herdraums den Grillheizwiderstand nach unten kippen (Abb. 1). Den Grillheizwiderstand durch Drücken auf die Stange oben links lösen. (Abb. 2)

Der Drehteller kann zum leichteren Reinigen herausgenommen werden. Ihn zum Herausnehmen an den hierfür vorgesehenen Griffbereichen anfassen. Wenn der Antrieb entfernt wird, verhindern, dass Wasser in das Loch der Motorachse gelangt.

Daran denken, den Antrieb, die Basisrollen und den Drehteller wieder einzusetzen.



Wenn Fragen zum Betrieb des Geräts auftauchen, bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Panne vorliegt. Auf alle Fälle folgende Punkte prüfen:

Feststellung	Lösung
Die Zeit zählt rückwärts, aber das Gerät funktioniert nicht (die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt) und „DEFO“ blinkt in der Anzeige.	Der Vorführmodus ist eingestellt worden. Für die Rückschaltung in den Betriebsmodus die folgenden drei Tasten alle gleichzeitig drücken: 
Das Gerät schaltet nicht ein.	Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist. Prüfen, ob die Herdtür richtig geschlossen ist. Prüfen, ob nicht die Kindersicherung  programmiert ist.
Das Gerät macht weiterhin Lärm, nachdem das Programm beendet ist.	Das Gerät ist für die Ableitung von Restdampf mit einer zeitverzögerten Belüftung ausgerüstet. Die Belüftung kann je nach dem gewählten Kochmodus (Solo/Grill/kombiniert) nach Programmende noch weiterhin funktionieren.
Das Gerät macht Lärm. Der Drehteller dreht nicht richtig.	Die Rollen und den Rollenbereich unter dem Drehteller reinigen. Prüfen, ob die Rollen richtig positioniert sind.
Es wird Dampf auf dem Glas festgestellt.	Das Kondenswasser mit einem Tuch abwischen.
Das Nahrungsmittel wird im Mikrowellenprogramm nicht erhitzt.	Prüfen, ob die Kochgeschirre für die Benutzung im Mikrowellenherd geeignet sind, und ob die Leistungsstufe angemessen ist.
Zu Programmbeginn kommt Rauch vom Grill.	Vor jeder Benutzung alle Kochreste vom Heizelement entfernen.
Das Gerät erzeugt Funken.	Das Gerät gründlich reinigen: Fett, Speisenrest, usw. entfernen. Sichergehen, dass sich keine Metallobjekte in der Nähe der Herdwände befinden. Mit dem Grill niemals Metallobjekte benutzen. Den Herd niemals im leeren Zustand betreiben.

Test der Betriebsleistung gemäss IEC/EN/NF EN 60705 Standards;
 Die International Electrotechnical Commission, SC.59K, hat einen Standard zu vergleichenden Leistungstests erstellt, die auf verschiedenen Mikrowellenherden durchgeführt werden.
 Für dieses Gerät wird folgendes empfohlen:

Test	Ladung	Ungef. Zeit	Leistungs-Wahlknopf	Behälter/ Empfehlungen
Eiercreme (12.3.1)	1.000 g	16 - 18 Min.	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
	750 g	13 - 15 Min.		Pyrex 220 Auf dem Drehteller
Mürbekuchen (12.3.2)	475 g	6 - 7 Min.	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Fleischlaib (12.3.3)	900 g	14 Min.	700 W	Pyrex 838 Mit Haftfolie abdecken Auf dem Drehteller
Auftauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 - 12 Min.	200 W	Auf dem Drehteller
Auftauen von Himbeeren (B.2.1)	250 g	6 - 7 Min.	200 W	Auf einem flachen Teller Auf dem Drehteller
Kartoffelgratin (12.3.4)	1.100 g	23 - 25 Min.	Grill schwach + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1.200 g	24 - 26 Min.	Starker Grill + 500 W	Auf das Gitter + Tropfschale legen Auf der 1. Stufe von unten einschieben Nach halber Dauer umdrehen
		35 - 40 Min.	Kochen mit Ventilator 200°C + 200 W	In einem emaillierten Steinguttopf Auf das Gitter an der 1. Stufe von unten legen
Englischer Kuchen (12.3.5)	700 g	20 Min.	Kochen mit Ventilator 220°C + 200 W	Pyrex 828 Auf das Gitter Stufe 1 legen

NOTICES TO THE USER	
Operating principle	2
Environmental protection	2
Safety instructions	3
INSTALLATION	
Before connecting	4
Electrical connection	4
Building-in	5
DESCRIPTION	
The appliance	6
Accessories	7
The control panel	8
The function - auto programme selector knob / the display	9
The display	9
USE	
How to set / change the time	10
Stop turntable option	10
Programming	11
Using the power levels	11
Microwave function	12
Express programme	12
Heat & Hold function	12
Reheating on 2 levels	13
Automatic cook functions	13
Guide to automatic functions	14
Defrosting	16
The automatic defrost function	17
Grill functions	18
Guide to cooking using the Grill function	18
Grill + Microwave function	19
Guide to cooking using the Grill + Microwave function	19
The Pizza plate	20
Fan cooking function	22
Guide to cooking using the Fan cooking function	22
Fan Grill function	23
Guide to cooking using the Fan Grill function	23
Fan cooking + Microwave function	24
Guide to cooking using the Fan cooking + Microwave function	25
Child lock	25
Timer	25
CARE AND CLEANING	26
FAULTS	27
PROFICIENCY TESTING	28

You have chosen a Pelgrim combi-microwave oven. Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

The combi-microwave oven combines the characteristics of a microwave oven with those of a traditional oven.

The extensive range of settings available enables you to select the exact method of cooking that you have in mind. The design ensures easy to use controls.

The functions are arranged conveniently on the control panel. The display provides information and helps you choose the settings.

operating principle

The microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light and infrared rays.

Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.

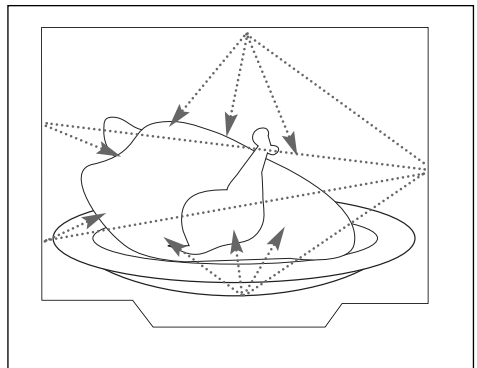
Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

environmental protection

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.



Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. We thank you for doing your part to protect the environment.





Important:

Important safety instructions - Read carefully and retain for future use. If the appliance is ever sold or given to another person, ensure that the new owner receives the accompanying guide. Please read these guidelines before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

safety instructions

This appliance is not intended for use by individuals (including children) with impaired physical, sensorial or mental abilities, or persons lacking in knowledge or experience, unless they receive prior supervision or instructions on using the appliance from a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

This appliance is designed to cook with the door closed.

WARNING: It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repair that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they may explode.

Only use utensils suitable for usage in microwave ovens.

When heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents due to the risk of combustion.

If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to stifle any flames present.

Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.

The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or rearranged and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burns.

It is not recommended to heat eggs in their shells or whole hardboiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has

ended.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision if adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.

Your appliance is solely intended for domestic use for cooking, reheating and defrosting food. The manufacturer does not accept any liability in the event of inappropriate use.

To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turntable.

Do not interfere with the openings on the lock on the front of the appliance; this could cause damage to your appliance that would require a service callout.

The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not become damaged.

In microwave mode, it is not recommended to use metallic cookware, forks, spoons, knives or metal staples or fasteners for defrosting bags.

Never heat a baby bottle with the teat on, as it may explode.

Always use oven gloves to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat from food and are therefore very hot.

When heating small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.

Excessive cooking times may dry out food and burn it. To prevent this occurring, never use the same times recommended for cooking in a conventional oven.

WARNING: The accessible parts of the appliance may become hot during use. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.

It is advisable to keep small children away from the appliance.

WARNING: If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

before connecting



Warning:

Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (bent door or seal, etc.). If you notice any kind of damage, contact your retailer before using the appliance. In order to easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the "After-Sales Service Department and Customer Support" page.

electrical connection

Ensure that:

- The electrical installation has sufficient voltage.
- The electrical wires are in good condition.
- The diameter of the wires complies with the installation requirements.
- Your electrical installation is equipped with 16-ampere thermal-sensitive protection.

If in doubt, consult your electrician.

Electrical connections should be completed before the appliance is placed in the wall unit.

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. During recess fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the socket; fuses must be cut off or removed.

The plug must remain accessible after the appliance is installed.

Your electrical installation should include an accessible feature that allows users to disconnect the power supply.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales

service or a similarly qualified person so as to prevent a hazard.



Important:

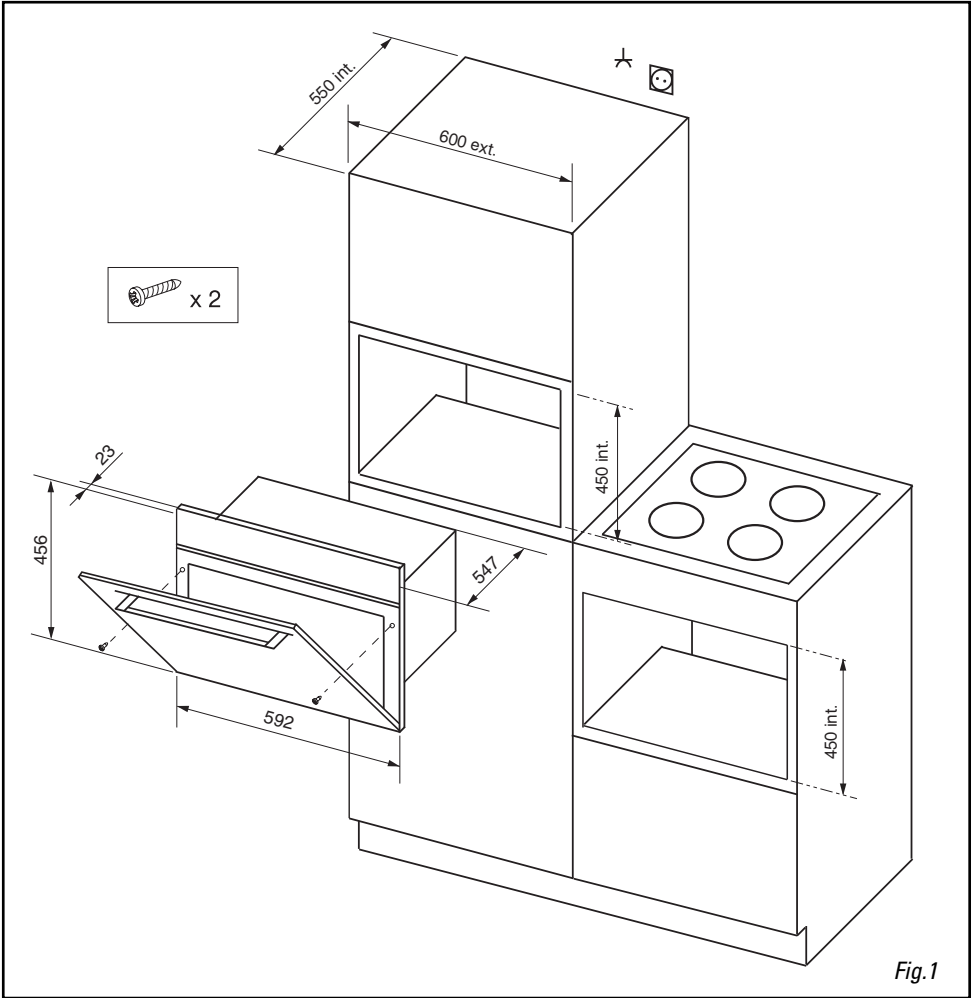
We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect grounding.

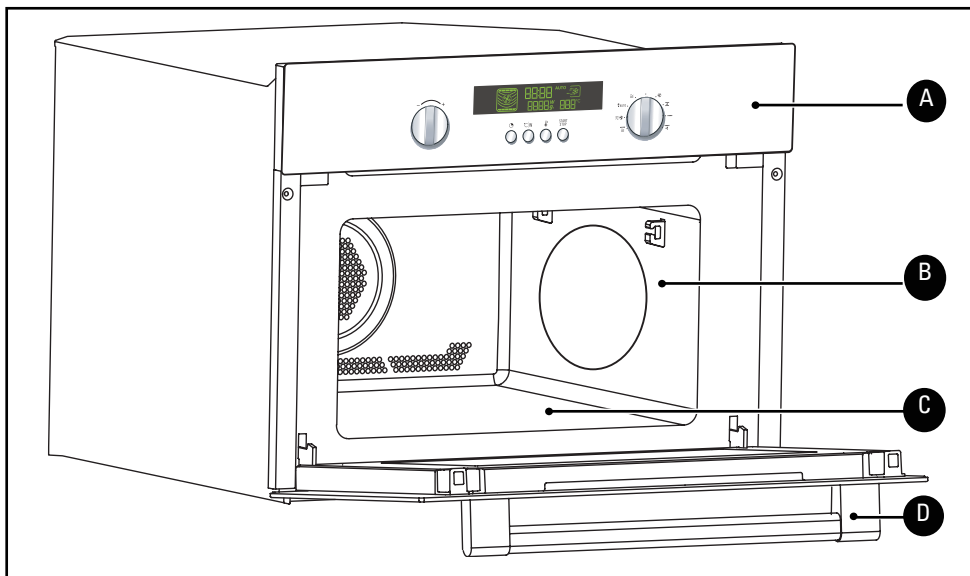
If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.

building-in

The appliance may be installed beneath a work surface or in column housing (open or closed) which has the required built-in measurements (*Fig.1*).

Do not use your appliance immediately (wait 1 or 2 hours) after moving it from a cold to a warm place as condensation may cause a malfunction.





- A** Control panel
- B** Cavity
- C** Turntable
- D** Door handle

- **The turntable:** cooks food uniformly with no need for handling. It revolves in both directions. If it does not revolve, check that all elements are correctly positioned. Do not attempt to turn it manually, as you may damage the drive system. It may also be used as a cooking dish. To remove, grasp it using the access areas provided inside the cavity.
- **The driver:** causes the glass turntable to turn (Fig.1).
- **The base rollers:** Rollers must be positioned in the right direction (Fig.1). If they are not rotating properly, check for foreign bodies under the rollers.

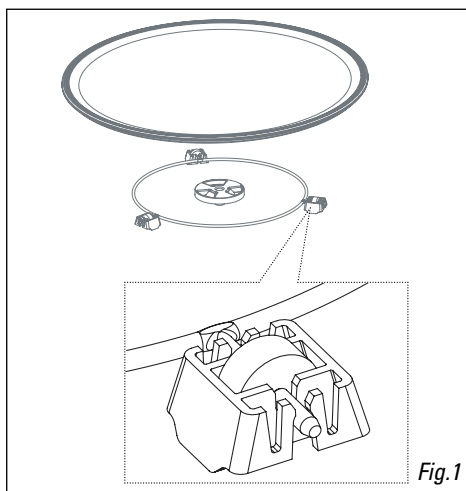


Fig.1

accessories (depending on the model)

- **The grill (Fig.1):** may be used to toast, brown or grill. The grill must under no circumstances be used with other metal containers in the microwave, grill + microwave or fan cooking + microwave functions. You may, however, heat food in an aluminium tray by using a plate to separate it from the grill.
- **The glass drip tray (Fig.2):**
The enamel tray (Fig.3): It may be used half filled with water for "bain marie" cooking or fan cooking. It may also be used as a cooking dish.



Comments:

Ensure that the drip tray is correctly centred on the side grills so that air may circulate freely.

- **The Pizza plate (Fig.4):**
Use the PIZZA PLATE with the Automatic cook or GRILL AND MICROWAVE FUNCTION to save time and energy. Your favourite dishes will turn out as crispy, tasty and golden brown as if cooked in a traditional oven.
- **The grill + the glass drip tray:**
for roasting and to collect cooking juices, place the grill on the drip tray (Fig.5).

- **The side grills (Fig.6/7):** 2 shelves with hooks allow you to use the accessories on 3 levels. The 3 insertion levels are available according to the type of cooking and type of food.

In the **Grill or Grill + Microwave functions** you use the accessories (grill or drip tray) at the 1st level for thick foods such as roasts, and at the 3rd level for less thick foods such as chops or sausages.

In the **Fan cooking or Fan cooking + Microwave functions**, you may insert the grill or drip tray at level 1 or 2 depending on the dish to be cooked.

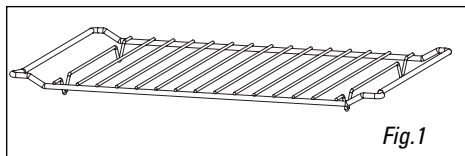


Fig.1

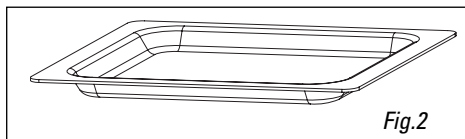


Fig.2

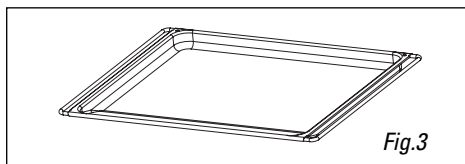


Fig.3

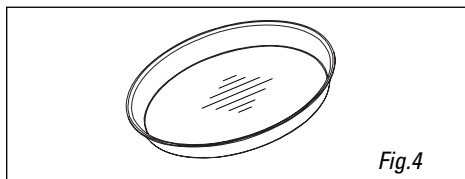


Fig.4

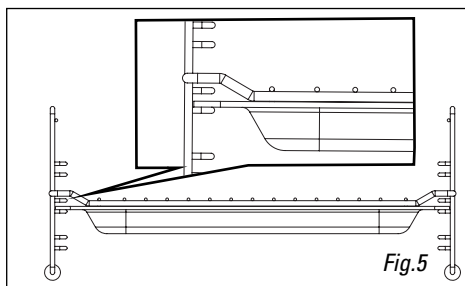


Fig.5

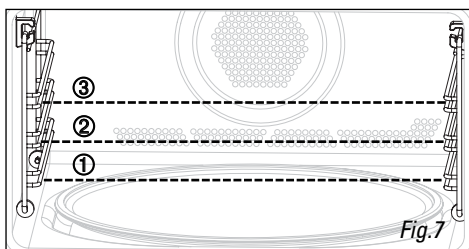


Fig.7

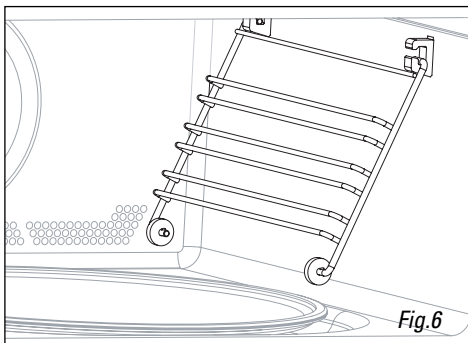
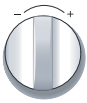
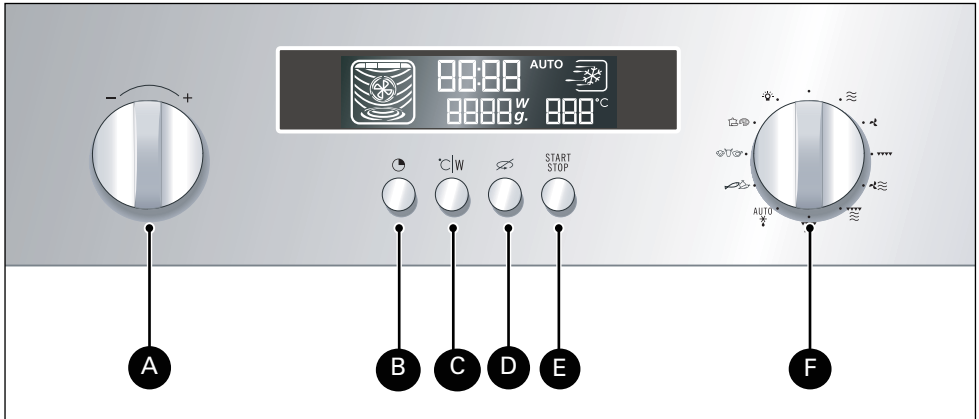


Fig.6

the control panel



- A** The - / + selector knob allows you to select the time, the programme length, the power levels, the food category, the food portion's weight, as well as the temperature for a fan cooking programme .



- B** The CLOCK key allows you to set the time.



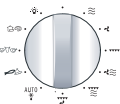
- C** The °C/W key allows you to validate your selections.



- D** The TURNTABLE STOP key stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space.

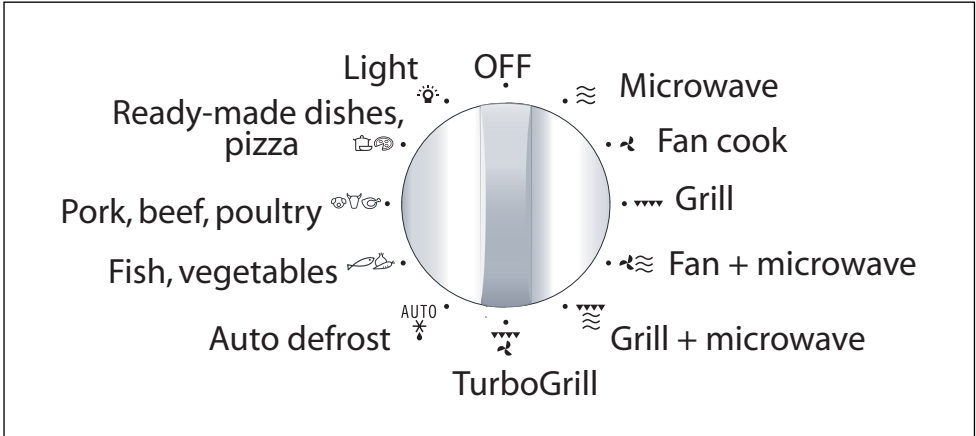


- E** The START/STOP key lets you begin a programme, interrupt or cancel a programme in progress.

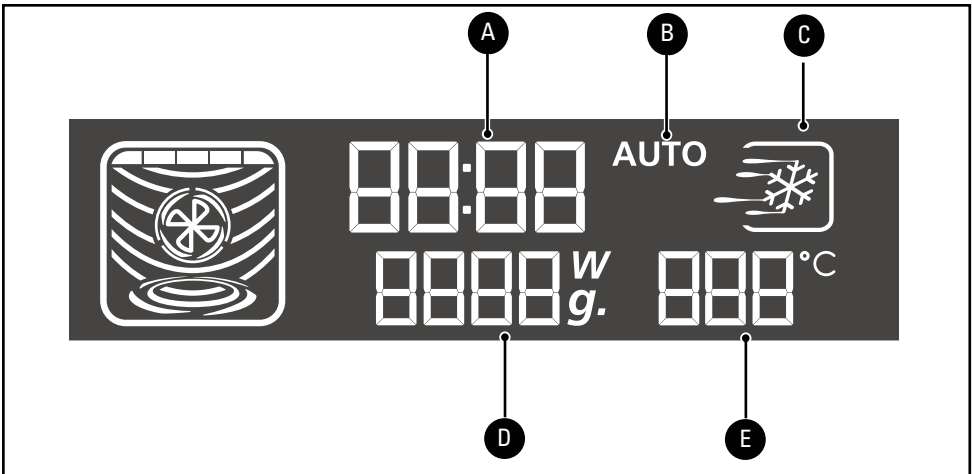


- F** The FUNCTION/AUTO PROGRAMME selector knob allows you to choose the type of programme, as well as the automatic function and food category.

the function / auto programme selector knob



the display



The display guides you in programming the various settings:

- A** Clocktime
Programme time
- B** Auto programmes
- C** Automatic defrost
- D** Microwave power level (**W**atts)
Food weight (**g**rams)
- E** Fan Cook temperature

how to set / change the time

After connecting your appliance or after a prolonged power failure, **00:00** flashes in the display.

To set the clock



Turn the selector to set the time, ex. 6:30.



Confirm by pressing the CLOCK key or START.
A beep confirms that your clock is set.

Display



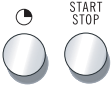
When there is a time change



Press the CLOCK key. The time display flashes.

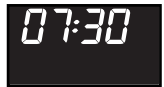


Programme the new time (ex. 7:30) by turning the selector.



Confirm by pressing the CLOCK key or START.
A beep confirms that your clock is set to the new time.

Display



Comments:

If you do not press the clock key, the time displayed is automatically recorded after one minute.

Your appliance is equipped with a back-up so that during a power failure the time remains displayed for a day.


stop turntable option

If there is insufficient space for the dish to turn freely inside the oven, set the STOP TURNTABLE function before or during the programme.

Note: it is not possible to stop the turntable during an automatic defrost programme.

To set:



Press the STOP TURNTABLE key, the  symbol lights up and the turntable stops.



To cancel:

To cancel the function, follow the same procedure.
It is necessary to turn the container or stir the contents halfway through the programme when the STOP TURNTABLE function is set.

programming

Your appliance is now connected and displays the correct time.

Open the door using the handle. Place the food in the appliance and close the door.

If the door is not closed properly the appliance will not function.



If the door is opened during operation, the programme is not cancelled but simply interrupted. To start the oven again, close the door and press the START key.



If no action is taken within 30 seconds after programming, the settings are cancelled and the clocktime is displayed again.




Press the START/STOP key with the door closed to interrupt a programme.

Press the START/STOP key for 2 seconds to cancel a programme, or turn the selector to the OFF position.

In order to set a second programme once the first has ended, open the door and shut it again.



Three beeps signal the end of each programme; the clocktime is displayed again.

If the door is left open, the light shuts off after 3 minutes. You may light up your oven by turning the selector knob to the  position.



In order to evacuate moisture, your appliance is fitted with a delayed ventilation function. Depending on the applied cooking mode (solo / grill / combination), the oven ventilation will continue to operate after the end of the programme. It will switch off automatically.

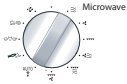
using the power levels

Power level	Use
1000 W / 900 W	Rapidly heating drinks, water, dishes containing a lot of liquid. Cooking foods containing a lot of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).
800 W / 700 W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	Melting chocolate.
500 W	Cooking fish and shellfish. Reheating on 2 levels. Simmering pulses. Heating or cooking delicate egg-based foods.
400 W / 300 W	Simmering dairy products, jams.
200 W	Manual defrosting. Softening butter, ice cream.
100 W	Defrosting pastries containing cream.

MICROWAVE OUTPUT POWER: 1000 W

microwave function

Programming by power



Turn the selector knob to select the microwave function. The maximum power level, 1000W, flashes in the display.



Turn the “- / +” selector if you wish to set a lower microwave power level, ex. 500W. Confirm the power level by pressing the °C/W button, the time digits flash in the display.



Turn the “- / +” selector to set the required programme time, ex. 10 minutes.



Confirm by pressing START. The light switches on and the programme starts.

Display



Comments:

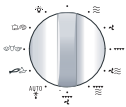
If the door is opened during cooking, the appliance stops and the remaining time flashes in the display. To finish the programme, simply close the door and press START.



The time can be adjusted at any time simply by turning the “- / +” selector.

express programme

Express Programming



With the selector at the OFF position, press the START key for one second to set an express programme of 30 seconds. The microwave functions at maximum power level (1000W). The light switches on and the programme starts.



You may set an express programme up to 2 min 30 s. Each time you press START an additional 30 seconds of programme time is added. Press 5 times for a maximum of 2 min 30s.

Display



heat & hold function

Heat and hold

If you leave your dish in the oven without opening the door at the end of a microwave programme, a heat and hold function starts up after 2 minutes to maintain the temperature of your dish. A triple beep after 15 min announces the end of the heat and hold programme.

Display



reheating on 2 levels

For best results heating up 2 dishes at the same time, programme the microwave function at the 500 watt setting and place one plate on the turntable and another on the grill at insertion level 3.



Recommendations:

Cover the plates with microwave-safe cling film or another plate turned upside down. The times indicated below are based on heating of refrigerated dishes, or canned goods at room temperature.

Type of food	Quantity	Time
Homogeneous foods such as purees, peas, celery, etc.	2 x 200 g plates	4 - 6 min
Mixed consistency dish such as cassoulet, stews, ravioli, etc.	2 x 300 g plates	6 - 8 min

automatic cook functions

With the automatic cooking functions, the time and function are programmed automatically according to the type of food and its weight. The following auto cook positions are available with the selector knob.



Fresh, ready-made dishes: For fresh, ready-made dishes, select programme setting **C**.



Pizza: 2 choices are available for automatic cook programming for pizza, both designed for use with the Pelgrim pizza dish. Setting **P 1** is for fresh pizza, setting **P 2** for frozen pizza. Setting 1 proposes a 12 minute programme, which corresponds to the cooktime for a pizza of the size of the pizza dish. You may modify the programme time if you wish. Setting 2, for frozen pizzas, is based on the weight of the pizza. After selecting **P 2**, follow the same procedure as for other types of food, entering the weight of the pizza. The automatically programmed time may not be modified.



Pork, Beef, Poultry: You have the choice between 3 automatic programmes.

setting **FP** for fresh pork

setting **FB** for fresh beef

setting **FC** for fresh poultry



Fish: For fish, select programme setting **F**.



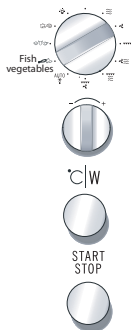
Vegetables:

You have the choice between 3 automatic programmes for cooking vegetables.

settings **U1** and **U2** are to be used for cooking fresh vegetables.

setting **U3** is for frozen vegetables (see the AUTOMATIC COOKING GUIDE for details).

Programming the automatic cooking time according to weight



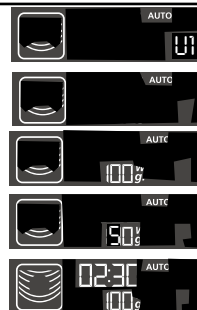
Turn the selector knob to select the type of food you wish to cook, ex. fish.

Turn the “- / +” selector until F appears in the display. Confirm your choice of programme by pressing the °C/W (or Start) button. The minimum weight (100g for fish) flashes in the display.





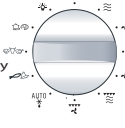


Turn the “- / +” selector to set the weight, ex. 150g. Confirm by pressing START.

The appropriate programme time is automatically calculated. It appears in the display and the programme begins.

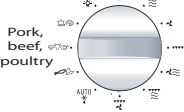

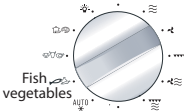

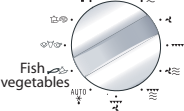

Display




guide to automatic functions

<p>Ready-made dishes, pizza</p>   <p>Fresh, ready-made dishes</p>	<p>This function (C) is used for heating refrigerated, ready-made meals (lasagna, potato gratin, cottage pie, fish gratin, etc.) weighing 100 g - 1000 g. The dishes are heated with the microwave function. Remove the product from its packaging and place it in a microwave-safe, heatproof dish of comparable size. For best results, cover with microwave-safe cling film, the special microwave plate cover or another plate turned upside down. Place the dish on the turntable. Let the dish rest a couple of minutes before serving, to ensure even heat distribution.</p>
<p>Ready-made dishes, pizza</p>   <p>Fresh pizza P1 Frozen pizza P2</p>	<p>Use the special PIZZA DISH furnished with your PELGRIM microwave oven to cook and brown pizza.</p> <p>Select category P1 for cooking and browning fresh pizza in the pizza dish. Select pizza with the auto cook programme, setting 1, and adjust programme time if desired.</p> <p>The pizza is cooked with the microwave and grill function. Always place the pizza dish directly on the turntable.</p> <p>Select category P2 for cooking and browning frozen pizzas weighing 125 g - 650g. For use with the special pizza dish, programming the weight. Always place the pizza dish directly on the turntable.</p>
<p>Pork, beef, poultry</p>   <p>Pork</p>  <p>Beef</p>	<p>This function is used for roasts weighing 500 g - 2000 g.</p> <p>Select category FP for cooking and browning pork roasts.</p> <p>Select category FB for cooking and browning beef roasts.</p> <p>Cooking is in the combined microwave + fan and microwave + grill functions. Use a microwave-safe and heatproof dish, preferably made of earthenware (less splashing than with glass).</p> <p>Whenever possible, cook non-barded roasts to avoid grease splashes and smoke. The less thick they are, the better the results.</p> <p>Remove the meat from the refrigerator and leave it at room temperature for 1 hour before placing in the oven.</p> <p>Place the dish on the grill at insertion level 2.</p> <p>After cooking, let the roast sit wrapped in aluminium foil for 10 minutes. This helps the meat fibres to relax and the roast will be more tender.</p>

guide to automatic functions

 <p>Pork, beef, poultry</p>  <p>Poultry</p>	<p>This function (FC) is used for cooking and browning a whole chicken or chicken pieces (thighs) weighing 500 g - 2000 g.</p> <p>Chicken is cooked using the combined microwave + fan cooking function. Use a microwave-safe and heatproof dish, preferably made of earthenware (less splashing than with glass). The chicken thighs may be placed directly on the glass drip tray.</p> <p>Before cooking; pierce the skin to avoid spitting.</p> <p>Rub oil, salt and pepper on the chicken, dust it with spices if desired.</p> <p>Whole chicken: place the dish on the grill at level 1. Chicken thighs: up to 900 g, insert the glass dish tray level 2.</p> <p>When cooked, let the chicken stand for 5 minutes in the oven before serving.</p>
 <p>Fish, vegetables</p>  <p>Fish</p>	<p>This function (F) is used for cooking fish weighing 100 g - 1000 g.</p> <p>All types of fish are suitable for microwave cooking. Simply ensure that the fish is fresh.</p> <p>The food is cooked using the microwave function.</p> <p>You may cook the fish whole, in slices or in fillets. If cooked whole, for best results score the thickest part.</p> <p>Arrange the fish in a round or oval dish, suitable for the microwave, add 2 - 3 tablespoons of water, lemon juice or white wine and cover with the dish lid or cling film, season when cooked.</p> <p>Place the dish on the turntable.</p> <p>Halfway through the programme, a beep sounds and "burn" flashes in the display as a reminder to turn the fish over for best results.</p>
 <p>Fish, vegetables</p>  <p>Vegetables</p> <p>Fresh U1 U2</p> <p>Frozen U3</p>	<p>This function is used for cooking vegetables weighing 100 g - 1,000 g.</p> <p>The vegetables are cooked with the microwave function.</p> <p>Choose fresh vegetables and add before cooking:</p> <ul style="list-style-type: none"> - up to 200 g: 2 tablespoons of water - up to 500 g: 1/2 dl of water - up to 1,000 g: 1 dl of water <p>Use a dish suitable for the volume of vegetables and cover (except when cooking mushrooms).</p> <p>Place the dish on the glass turntable.</p> <p>Halfway through the programme, a beep reminds you to stir the vegetables, and "burn" appears in the display. Add shortening and seasoning as desired.</p> <p>After cooking, let the vegetables sit for a few minutes before serving.</p> <p><u>Select category U1</u> to cook tougher, more fibrous vegetables: Brussels sprouts, grated white cabbage, sliced carrots, cubed celeriac, etc.</p> <p><u>Select category U2</u> to cook softer vegetables that contain more water: Sliced or cubed courgettes, finely sliced leeks, whole sliced potatoes of even size, stripped spinach, fennel, florets of cauliflower or broccoli, etc.</p> <p><u>Select category U3</u> to cook frozen vegetables: Sliced carrots, florets of cauliflower or broccoli, Brussels sprouts, finely sliced leeks, sliced or cubed courgettes, stripped spinach.</p>

defrosting

Defrosting frozen foods in your microwave oven saves you considerable time. To defrost food, use the AUTOMATIC DEFROST function  or the MICROWAVE function, power level 200W.

What you need to know:

Small pieces of meat or fish may be cooked immediately after defrosting. Large pieces such as meat roasts or whole fish will remain slightly frozen at the end of the defrost programme. We recommend leaving them to stand for a period at least equal to the defrosting time in order to obtain a uniform temperature.

Food covered with ice crystals will take longer to defrost. In this case, you will need to increase the defrosting time.

Recommendations:

Defrosting time varies according to the type of appliance. It also depends on the shape, size, initial temperature and quality of the food.

Most foods need to be removed from their packaging. Remember to remove metal fasteners from packaging.

Halfway through defrosting, the pieces must be turned, mixed or broken apart if they are frozen together.

If you are defrosting large pieces of meat or fish which prevent the turntable from revolving, use the stop turntable function. In this case, turn the food regularly.

Defrost meat and fish on an upside down saucer on top of another plate so that the juice runs off. If it remains in contact with the food, it will cause it to overheat.
Never refreeze uncooked food.

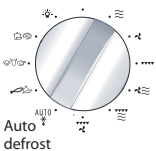
Defrost programme times:

The lengths of the defrost programmes are calculated for foods frozen at -18°C . They give you an idea of the necessary defrost time, however actual time may vary according to the thickness, shape, size and packaging of the food.

Programming choices:

Auto defrost programmes are available as follows:

- d 1 corresponds to 200W, defrost power level
Select d1 if you wish to defrost any food/quantity that is not proposed in d2, d3, or d4. Programme the defrost time you wish.
You may refer to the chart which follows for suggested defrost times.
- d 2 defrosting meat, poultry, fish, vegetables
- d 3 defrosting bread
- d 4 defrosting ready-made dishes



the automatic defrost function AUTO

Select the type and amount of food you wish to defrost and the automatic function will programme the appropriate defrosting time.

Automatic defrosting

Display



Turn the selector knob to the auto defrost position and d1 appears in the display.



Turn the “ - / + ” selector knob to select d2 / d3 / d4, ex. d2. Confirm by pressing °C/W.



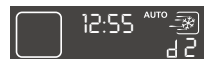
For defrost program d1, the time digits flash in the display.
For d2 / d3 / d4 defrost programmes, 100 g (the minimum defrosting weight) appears in the display.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the time (d1) or weight (d2 / d3 / d4), ex. 700g. Confirm by pressing START.



The appropriate time is automatically calculated. The programme time appears in the display and the defrost programme begins.



Comments:

Defrosting time is automatically calculated according to the weight of the food. It may vary depending on the initial temperature of the food (times are given for foods frozen at -18°C).

Halfway through an automatic defrost programme of foods weighing over 350g (with the exception of bread), a beep reminds you to turn the food for better results, and “turn” is displayed. Close the door after turning the food and press START to continue the defrost programme.

turn

Defrosting time cannot be changed when using the automatic defrost function.

To ensure even results, the **STOP TURNTABLE** function may not be used with the automatic defrost function.

For foods that do not appear in the suggested food categories, use the **MICROWAVE** function at the 200 W power level or **d 1**. Refer to the indications below for approximate times.

Food	Quantity	Time	Recommendations
Flaky or shortcrust pastry	400 g	1 - 3 min	Place on kitchen paper, turn midway
Scallops	500 g	5 - 7 min	Place on a plate, stir midway
Peeled prawns	100 g	1 - 2 min	“ ”
Whole pink prawns	200 g	2 - 4 min	“ ”
Langoustines / Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	“ ”
Strawberries	250 g	7 - 9 min	
Raspberries/sour cherries		6 - 8 min	
Gooseberries / blueberries / blackcurrants		5 - 7 min	

grill functions ▼▼▼▼

This function is used for cooking and browning foods such as gratin dishes and meats. It may be used before or after cooking, according to the recipe.



Warning:

Accessible areas may become hot when the grill is used. Children should be kept away. If the appliance is operating in combined mode, we recommend that children be supervised by adults when using the oven due to the high temperatures.

When using the grill, you must protect your hands when taking out dishes and use containers made from heatproof materials such as flameproof glass or china.

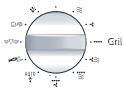
There are 3 grill levels: low GRILL POWER (GP 1) / medium (GP 2) / high (GP 3).

As a rule, you should use GRILL POWER 3 to grill meat and fish and GRILL POWER 1 or 2 with the MICROWAVE + GRILL FUNCTION for gratin dishes and browning more delicate dishes.

Insert the grill according to the height of the container or the food.

Programming the GRILL function

Display



Turn the selector knob to select the grill function. GP3 flashes, requesting you choose the desired grill level.



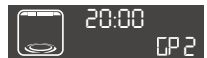
Turn the “- / +” selector knob to set a lower grill level, ex. GP2. Confirm by pressing °C/W, the time digits flash in the display.



Turn the “- / +” selector knob to set the required grilling time, ex. 20 minutes.



Confirm by pressing START, the light switches on and the programme starts.



Comment:

Grilling time may be changed at any time simply by turning the “- / +” selector.

guide to cooking using the grill function (high grill) ▼▼▼▼

Place the food item on the grill set inside the drip tray (to recover the juices) and insert at level 3. Turn the food halfway through cooking.

Food	Quantity	Time
Andouillettes, blood sausage, sausages (pierce with a fork)	4 - 6 units	22 - 30 min
Pork chops	4 units	27 - 32 min
Lamb cutlets	4 units	15 - 17 min
Rib roast	800 g	23 - 25 min
Side bacon	4 - 6 slices	18 - 25 min

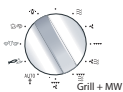
grill + microwave function



This function lets you use the grill + microwave at the same time, which affords rapid cooking. You may combine any one of the three grill levels with any of the microwave levels up to 700W.

Programming the GRILL + MICROWAVE FUNCTION

Display



Turn the selector knob to the GRILL + MICROWAVE function. The power level 500W, flashes in the display, requesting you choose the desired microwave power level.



°C/W

Turn the “- / +” selector knob to set a lower microwave power level, ex. 300W. Confirm by pressing °C/W, GP3 flashes, requesting you choose the desired grill level.



Turn the “- / +” selector knob to set a lower grill level, ex. GP2. Confirm by pressing °C/W, the time digits blink.



Turn the “- / +” selector knob to set the required combined microwave + grilling time, ex. 20 min.



Confirm by pressing START, the light switches on and the programme starts.



Comment:

The programme time may be changed at any time simply by turning the “- / +” selector knob.

guide to cooking using the grill + microwave function



Use a microwave-safe and heatproof dish, preferably made of earthenware (less splashing than with glass).

Place the food item in a dish on the grill at level 1, turn halfway through cooking.



Cook preferably non-barded roasts to avoid grease splashes and smoke.

Season when cooked, let the meat sit in aluminium foil for 10 minutes. This helps the meat fibres to relax and the roast will be more tender.

Food	Quantity	Programming	Time
Shoulder of lamb (boned and tied)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Ribeye steak	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Chicken, guinea fowl	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Turkey roast	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Pork roast	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Veal roast	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

the Pizza plate (depending on the model)

With the PIZZA PLATE you can save time and energy cooking your favorite dishes and have them turn out as crispy, tasty and golden brown as if cooked in a traditional oven.

The PIZZA PLATE is designed for use with the AUTO COOK FUNCTION  for pizza and with the GRILL + MICROWAVE FUNCTION  for cooking and browning other dishes.

The PIZZA PLATE features a special coating that absorbs microwaves through its bottom. It radiates heat from below the food to cook or reheat it, giving it the required color and crispness while the grill browns the top.

You can cook and brown most frozen meals, fresh and frozen dough-based dishes, as well as small pieces of meat or fish. They turn out as crispy as if cooked in a traditional oven.

Examples : spring rolls, crêpes, mini-pies, quiches, cocktail sausages, Croque-Monsieur

The PIZZA PLATE can be preheated using the GRILL + MICROWAVE FUNCTION for a *maximum* of 2 minutes. Preheating is recommended for dishes requiring under 5 minutes of cooktime.



Comments:

Take foods out of their metallic or plastic packaging before cooking or reheating in the PIZZAPLATE.

It is advisable to program shorter cooking times and extend if necessary. Keep an eye on the food's coloring, just as you would with a traditional oven.

If you wish to cook several dishes consecutively in the PIZZA PLATE, allow the oven to cool ten minutes between dishes for better browning.

All foods with a skin or wrapping, such as potatoes or sausages, must be pierced before cooking. Cooking or reheating of eggs with the PIZZA PLATE is prohibited.

Make sure pieces of meat are completely defrosted and dried off before searing in the PIZZAPLATE.

The inside of the dish is covered with a non-stick coating, so it is not necessary to grease it before use.

Warning:

Protect your hands when taking out the dish because it can be extremely hot.

Do not serve stuffed foods (apple pastry for example) too quickly because they can be warm on the surface whereas the filling is extremely hot.

Do not cut foods directly in the PIZZA PLATE as this damages the non-stick coating.

Do not place the PIZZA PLATE in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.

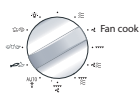
Do not leave any utensils in a hot PIZZA PLATE as the high temperature may damage them.

fan cooking function

The fan cooking function lets you cook and brown food as in a traditional oven.

Programming the FAN function

Display



Turn the selector knob to select the FAN COOKING function. 200° flashes in the display, requesting you choose the desired cooking temperature.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the cook temperature of your choice, ex. 180°. Confirm by pressing °C/W, the time digits flash.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the required cook time, ex. 40 minutes.



Confirm by pressing START, the light switches on and the programme starts.



Comments:

Cooking time may be changed at any time simply by turning the “ - / + ” selector knob. You may preheat your microwave oven in the same way you set a fan cook programme. A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached.



Recommendations:

The cooking temperature may be adjusted in 10°C increments from 50°C to 220°C.

Cooking time may be set from 0 to 90 minutes.

It is preferable to programme the minimum time and add more time if necessary; check on the colour of the food.

Always use the accessories (grill, enamel tray and drip tray) inserted at level 1 or 2. You will optimize heat distribution and cooking results.

Use heatproof containers.

Protect your hands when removing dishes as they may become very hot.

If you want to defrost food after using one of the fan cooking functions, we recommend that you let the oven cool for around 10 minutes to achieve better results.

Cooking on 2 levels:

To cook 2 apple pies at the same time: 60-90 minutes at 200°C. We suggest that you place the first pie in the glass drip tray at level 1 and the second pie in a pie dish on the grill at level 3. Change the two dishes round halfway through cooking.

guide to cooking using the fan cooking function

* Preheat the oven to the temperature indicated.

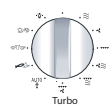
Food	Temperature	Insertion level	Time
Meat			
Pork roast (1 kg)	160°C	On the grill at level 2	90 min
Veal roast (1 kg)	180°C	On the grill at level 2	70 - 75 min
Beef roast (1 kg)	220°C*	On the grill at level 2	38 - 40 min
Lamb (leg, shoulder 1.5 kg)	180°C	In the drip tray at level 2	50 - 60 min
Poultry (1.2 kg)	180°C	On the grill at level 1	70 - 75 min
Large poultry	180°C	On the grill at level 1	1½ - 2 hr
Rabbit	230°C	In the drip tray at level 2	40 - 45 min
Fish (1.2 kg)			
whole (snapper, salmon, hake)	180°C	In the drip tray at level 2	35 - 45 min
Vegetables			
Potato gratin	180°C	On the grill at level 2	50 - 55 min
Lasagna	180°C	On the grill at level 2	40 - 45 min
Stuffed tomatoes	180°C	On the grill at level 2	45 - 55 min
Pastries			
Sponge cake	150°C	On the grill at level 2	35 - 45 min
Genoise	150°C	On the grill at level 1	35 - 45 min
Sponge roll	150°C	In the drip tray at level 2	20 - 25 min
Cake	160°C	On the grill at level 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	In the drip tray at level 2	18 - 22 min
Shortbread	160°C	In the drip tray at level 2	20 - 25 min
Cream	160°C	On the grill at level 2	35 - 45 min
Madeleines	170°C	In the drip tray at level 2	bain marie 20 - 30 min
Pound cake	170°C	On the grill at level 2	40 - 50 min
Cheesecake	170°C	On the grill at level 1 spring form mold, 26 cm diameter	65 - 75 min
Kugelhopf	180°C	On the grill at level 1 in a special mold	45 - 50 min
Puff pastry	180°C	In the drip tray at level 2	35 - 40 min depending on the size
Shortcrust pastry pie	200°C	On the grill at level 2	40 - 45 min
Flaky pastry pie	220°C*	On the grill at level 2	30 - 40 min
Miscellaneous			
Pâté in a terrine (1 kg)	190°C	On the grill at level 1	1½ hr
Savoury pie	170°C	On the grill, level 2 20 cm mold	55 - 65 min
Closed casserole dish (stews, baeckeoffe)	160°C	On the grill, level 1 depending on the dish	1½ - 3 hr
Bread (500 g of flour)	220°C*	On the grill at level 2	25 - 30 min

fan grill function

This function lets you use the Grill function + ventilation at the same time, which produces uniform cooking for thick food items.

The cooking temperature may be adjusted in 10°C increments from 50°C to 200°C.

Programming the fan grill function



Turn the selector knob to select the FAN GRILL function. 200° flashes, requesting you choose the desired cooking temperature.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the cook temperature of your choice, ex. 180°. Confirm by pressing °C/W, the time digits flash in the display.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the required cook time, ex. 40 minutes.



Confirm by pressing START, the light switches on and the programme begins.

Display



Comments:

Cooking time may be changed at any time simply by turning the “ - / + ” selector knob. You may preheat your microwave oven in the same way you set a fan cook programme. A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached.

guide to cooking using the fan grill function

Place the food item in a dish on the grill at insertion level 1.
Turn the food halfway through cooking.

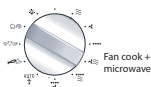
Food	Quantity	Temperature	Time
Beef roast	1000 g	190°C	36 - 38 min
Whole chicken	1200 g	180°C	75 - 80 min
Pork roast	1000 g	170°C	90 min

fan cooking + microwave function



The fan cooking + microwave function lets you combine the microwave with fan cooking, saving you considerable time. The following microwave power levels are available: 100-200-300-400-500W. The cooking temperature may be adjusted in 10°C increments from 50°C to 220°C. Cooking time may be set from 0 to 60 minutes.

Programming the FAN + microwave function



Turn the selector knob to select the FAN + MW function. 500W flashes in the display, requesting you choose the desired microwave power level.



°C/W

Turn the “ - / + ” selector knob to set the microwave power level of your choice, ex. 200W (maximum power for combi cooking is 500W). Confirm by pressing °C/W. 200° flashes, requesting you choose the desired cooking temperature.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the cook temperature of your choice, ex. 150°. Confirm by pressing °C/W, the time digits flash in the display.



Turn the “ - / + ” selector knob to set the required cook time, ex. 30 minutes.



START
STOP

Confirm by pressing START, the light switches on and the programme begins.

Display



Comments:

Cooking time may be changed at any time simply by turning the “ - / + ” selector knob.



Recommendations:

When cooking using the fan cooking + microwave function, do not use a metal container.

Cooking on 2 levels:

To cook an 800 g veal roast and potato gratin with 800 g of potatoes at the same time, 55 min at 170°C, microwave power level 300 W. We recommend you place the gratin dish on the turntable and the veal roast on the drip tray inserted at level 3.



Warning:

Never preheat your oven in the fan cooking + microwave function as this could damage your appliance.

guide to cooking using the fan + microwave function

Use a microwave-safe and heatproof dish, preferably made of earthenware (less splashing than with glass).

Cook preferably non-barded roasts to avoid grease splashes and smoke.

Season when cooked, let the meat sit in aluminium foil for 10 minutes. This helps the meat fibres to relax and the roast will be more tender.

Food	Qty	Programming MW + FAN	Time (min)	Recommendations
Shoulder of lamb on the bone	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In the glass drip tray inserted level 2
Ribeye steak	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In a dish, on the grill inserted level 2
Chicken/guinea fowl	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In a dish, on the grill inserted level 1
Turkey roast	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In a dish, on the grill inserted level 2
Pork roast	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In a dish, on the grill inserted level 2
Veal roast	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In a dish, on the grill inserted level 2

child lock

You can programme the "CHILD LOCK" feature to block unauthorised use of your microwave oven.

To set:



Press the START/STOP key for 5 seconds with the door open, until the key appears in the display. 2 beeps confirm that your microwave is temporarily locked. No programme is available.



To cancel:



Follow the same procedure: press the START/STOP key for 5 seconds with the door open. The key symbol switches off and clocktime is displayed. The procedure is confirmed by 2 beeps.

timer

You may also programme the "TIMER" function on your microwave oven.

To set the timer:



Set the selector knob to the OFF position.

Turn the "+ / -" selector to set the desired time.

Confirm by pressing START.



The pre-set time will start to count down.

A triple beep announces the end of the programmed time.



To cancel, open the door and press STOP during 2 seconds.

We recommend that you clean the oven regularly and remove any food deposits inside and outside the appliance. Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not kept clean, its surface may become damaged and this will considerably shorten its lifespan and cause a dangerous situation. If the door or seal are damaged, the oven must not be used until repaired by a qualified person.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

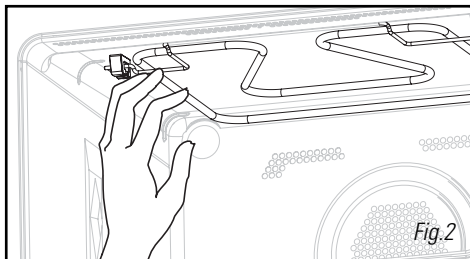
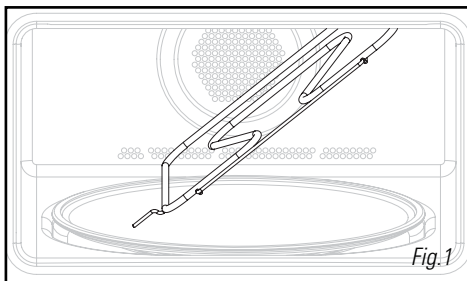
The use of abrasive products, alcohol or solvents is not recommended. They are likely to damage the appliance.

If the oven smells unpleasant or is encrusted with dirt, boil a cup of water with lemon juice for 2 minutes and clean the sides with a little washing-up liquid.



In order to clean the roof of the cavity, tip the grill resistance downwards (*Fig.1*). Unhook the grill resistance by pressing on the rod at top left (*Fig.2*).

The turntable may be removed for easier cleaning. To remove it, grasp it by the access areas provided for this purpose. If you remove the driver, avoid getting any water in the motor axis hole.

Remember to put back the driver, the base rollers and the turntable.



If you have a query concerning the operation of your appliance, this does not necessarily mean that there is a breakdown. In all events, check the following points:

You notice that	Solution
The time is counting down but the appliance is not functioning (the food is not heated) and "DEMO" flashes in the display.	Demonstration mode has been set. To switch back into operating mode, press the following three keys all at the same time: 
The appliance does not switch on.	Check that the appliance is properly connected. Check that the oven door is properly closed. Check that the child lock feature  is not programmed.
The appliance continues to make a noise after the programme has finished.	In order to evacuate residual steam, your appliance is equipped with a delayed ventilation feature. According to the cooking mode chosen (solo/grill/combined), the ventilation may continue to function after the end of the programme.
The appliance is noisy. The turntable does not revolve properly.	Clean the rollers and the roller area under the turntable. Check that the rollers are correctly positioned.
You notice steam on the glass.	Wipe off the condensation with a cloth.
The food is not heated in the microwave programme.	Check that the utensils are suitable for use with microwave ovens and that the power level is appropriate.
Smoke comes off the grill at the start of the programme.	Remove all cooking residues from the heating element before each use.
The appliance produces sparks.	Clean the appliance thoroughly: remove grease, cooking particles, etc. Make sure no metal objects are close to the oven walls. Never use metal objects with the grill. Never operate your oven when it is empty.

Operating proficiency testing according to CEI/EN/NF EN 60705 standards;
 The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard relative to comparative performance tests conducted on various microwaves.
 We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. time	Power selector	Containers/ Recommendations
Egg custard (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 On the turntable
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 On the turntable
Sponge cake (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 On the turntable
Meatloaf (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cover with cling film On the turntable
Defrosting meat (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	On the turntable
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	On a flat plate On the turntable
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Low Grill + 700 W	Pyrex 827 On the turntable
Chicken (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	High Grill + 500 W	Place on the grill + drip tray inserted at the 1 st level from the bottom Turn halfway through
		35 - 40 min	Fan cooking 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the grill inserted at the 1 st level from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Fan cooking 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the grill level 1

