



MC 4111 L

MC 4211 L

gebruiksaanwijzing

combi-magnetronoven

mode d'emploi

micro-ondes combiné

Bedienungsanleitung

Kombi-Mikrowellengerät

instructions for use

combi-microwave oven



ATAG

inhoud

BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
• Functioneringsprincipe	3
• Milieubescherming	3
• Veiligheidsaanwijzingen	4
INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Voor de aansluiting	5
• Elektrische aansluiting	5
• Inbouw	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Het apparaat	7
• Oventoebehoren	8
• De bediening	10
• Het display	11
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• De tijd instellen en wijzigen	12
• Stop draaiplateau optie	12
• Programmeren	13
• Gebruik van vermogenniveaus	13
• Microgolven functie	14
• Snel programma	14
• Warm houden	14
• Opwarmen op 2 niveaus	16
• Automatische bakfuncties	15
• Handleiding voor automatische functies	16
• Ontdooien	18
• Automatische ontdooifunctie	19
• Grill functies	20
• Handleiding voor bakken met de sterke grill functie	20
• Grill + Microgolven functie	21
• Handleiding voor het bakken met de Grill + Microgolven functie	21
• Krokant functie	22
• Hetelucht functie	23
• Handleiding voor het bakken met de Hetelucht functie	24
• Hetelucht + Microgolven functie	25
• Handleiding voor het bakken met Hetelucht + Microgolven functie	26
• Kinderbeveiliging	26
• Schakelklok	26
• Geheugenfunctie	27
ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT	28
BIJ PROBLEMEN	29
KEURINGSTEST	30

bestemd voor de gebruiker

U heeft voor een combi-magnetronoven van Atag 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.

De kenmerken:

- Zij worden teruggekaatst door metaal.
- Zij doordringen alle andere materialen.
- Zij worden door water-, vet- en suikermoleculen geabsorbeerd.

Wanneer een voedingsmiddel aan microgolven wordt blootgesteld, worden de moleculen snel in beweging gebracht wat verwarming veroorzaakt.

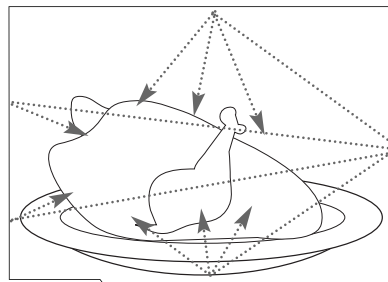


Fig. 01

De microgolven komen tot ongeveer 2,5 cm in het voedingsmiddel. Indien het voedingsmiddel dikker is wordt het doorbakken door warmtegeleiding, zoals bij traditioneel koken.

Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch effect hebben op het voedingsmiddel en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

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 gemeentecontainers 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.

bestemd voor de gebruiker



Waarschuwing:

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

veiligheidsaanwijzingen

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

Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Om beschadiging te voorkomen, dient u het apparaat nooit leeg of zonder draaiplateau te laten werken.

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

Controleer de afdichting en de lijst van de deur regelmatig op beschadigingen. Indien deze beschadigd zijn dient u het apparaat niet langer te gebruiken en het te laten controleren door een vakman.

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

Bij de microgolven en hetelucht + microgolven functie wordt het afgeraden om metalen schalen, vorken, lepels, messen of metalen strippen of nietjes voor diepvrieszakken te gebruiken.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

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

Laat kinderen de oven nooit zonder toezicht gebruiken, behalve indien hiervoor aangepaste instructies zijn gegeven zodat zij de magnetronoven op veilige wijze kunnen gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik kunnen begrijpen.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen uit de magnetronoven haalt. Sommige schalen absorberen de warmte van de gerechten en worden dus heet.

Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen moeten niet worden opgewarmd in afgesloten schalen vanwege het explosiegevaar.

Het wordt afgeraden om eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren in een magnetronoven te verwarmen omdat zij uit elkaar kunnen spatten, zelfs na het koken.

Het opwarmen van dranken in de magnetronoven kan het plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de magnetronoven halen.

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (bijv. 1 worstje, 1 croissant, enz.), zet er dan een glas water naast.

Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden, dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

Bij rookvorming, de oven stopzetten of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dichtlaten opdat eventuele vlammen worden gedoofd

installatie van het apparaat

voor 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.

Om de referenties van het apparaat in de toekomst makkelijk terug te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de "Servicedienst" pagina te schrijven.

elektrische aansluiting

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is.
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels zijn.
- uw installatie is uitgerust met een thermische beveiliging van 16 ampère.

Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. Bij installatie en onderhoud de stekker uit het stopcontact halen en zekeringen uitschakelen of verwijderen.

Voor de aansluiting van het apparaat gebruikt u een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fasedraad + 1 nulleider + aarding). Deze geleiders moeten worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding) CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Als het apparaat is voorzien van een stekker, moet deze ook na de aansluiting gemakkelijk toegankelijk blijven.

De nulleider van de magnetronoven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet worden verbonden.

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker, zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten. De contactopening dient tenminste 3 mm voor alle polen te bedragen.

Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.



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

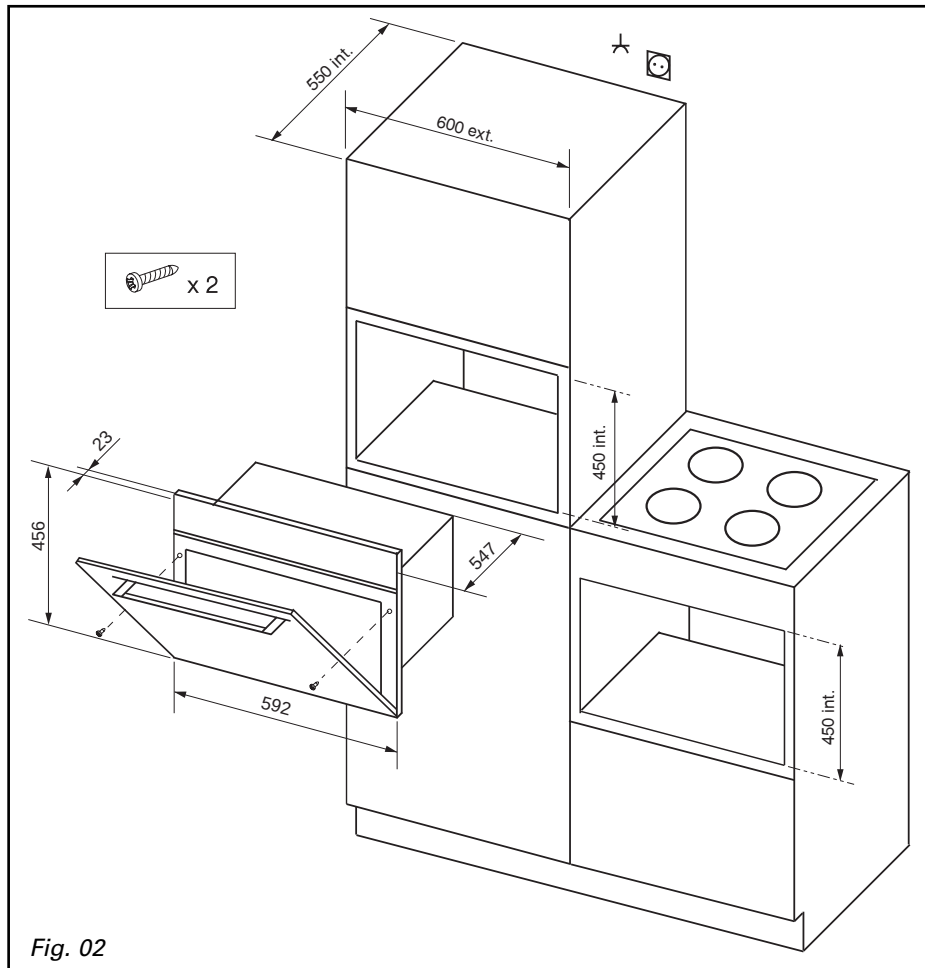
Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont, trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetronoven.

installatie van het apparaat

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.



beschrijving van het apparaat

het apparaat

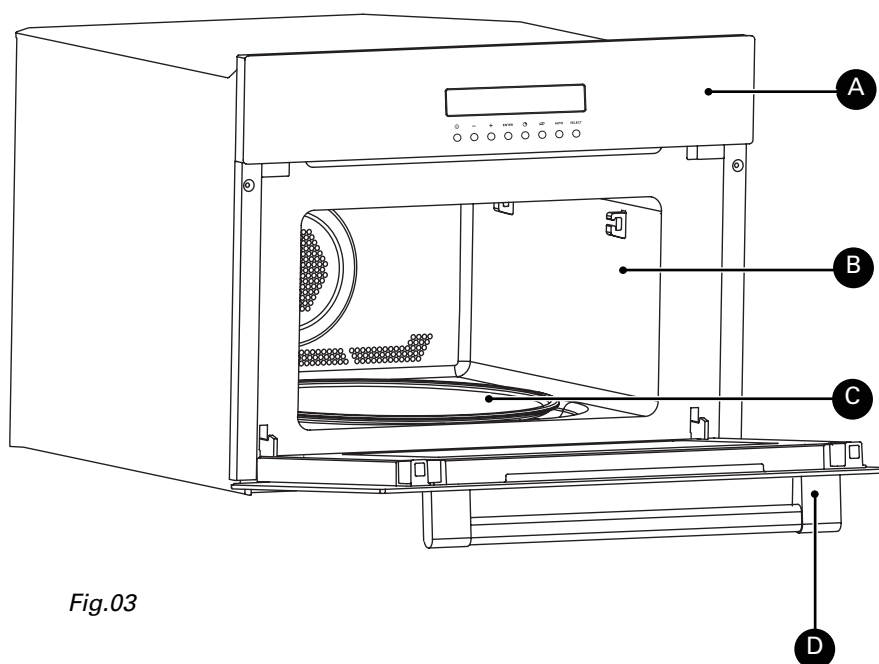


Fig.03

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

beschrijving van het apparaat oventoebehoren

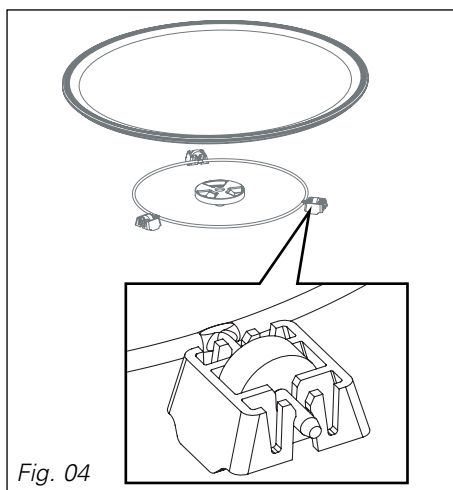


Fig. 04

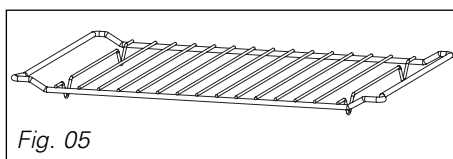


Fig. 05

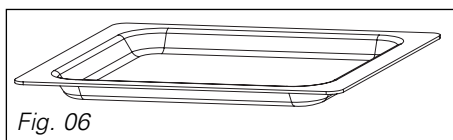


Fig. 06

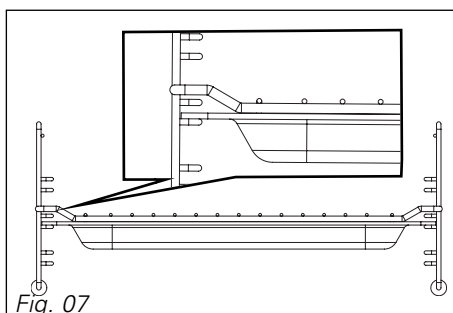


Fig. 07

• **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.

• **Het rooster (Fig. 05):** hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven of grillen. 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.

• **De glazen braadslee (Fig. 06):**

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



Opmerkingen:

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

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

beschrijving van het apparaat oventoebehoren

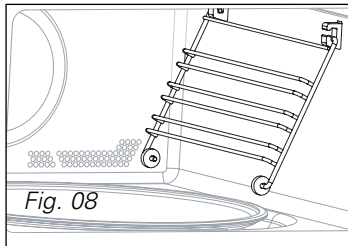


Fig. 08

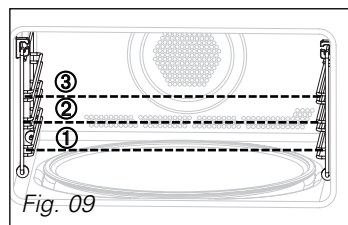


Fig. 09

• **De zijroosters (Fig. 08):** met behulp van twee 2 zijroosters kunt u de oventoebehoren op 3 niveaus gebruiken.

De 3 niveaus worden afhankelijk van de bakwijze en het gerecht gebruikt (Fig. 09).

Met de *Grill of Grill + Microgolven* functies gebruikt u de oventoebehoren (rooster of braadstee) 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 braadstee op niveau 1 of 2, naar gelang het gerecht.



Fig. 10

• **Het speciale magnetrondeksel (Fig. 10):**

De voordelen van het deksel:

Voedingsmiddelen behouden hun smaak door het stoom effect.

Gerechten worden gelijkmatig verwarmd.

Het uitdrogen van voedingsmiddelen wordt tot het minimum beperkt.

De baktijd kan worden verminderd.

Doordat spatten wordt voorkomen blijft de oven schoon.

Alleen gebruiken met de microgolven functie.

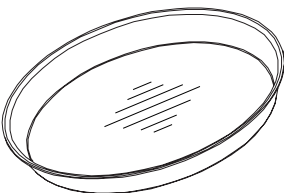


Fig. 11

• **De KROKANTPLAAT Fig. 11):**

Gebruik de KROKANTPLAAT 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.

• **Onderhoud van de oventoebehoren:**

Een spons, heet water en een vloeibaar reinigingsproduct is alles wat u nodig hebt om het deksel en de krokantplaat te reinigen.

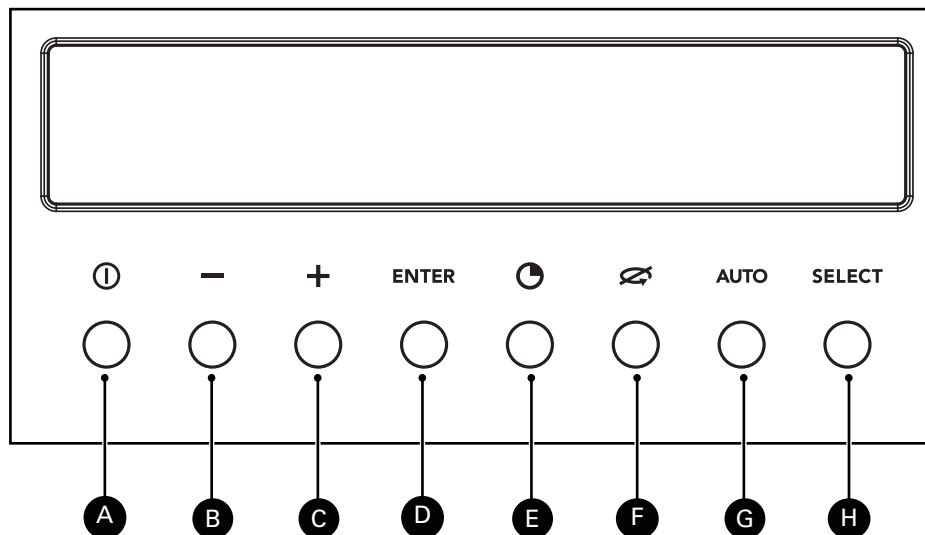
Ze kunnen ook in de vaatwasser.



Let op: Gebruik geen metalen schuurspons of schuurpoeder.

Gebruik de oventoebehoren nooit met de hetelucht functie.

beschrijving van het apparaat de bediening

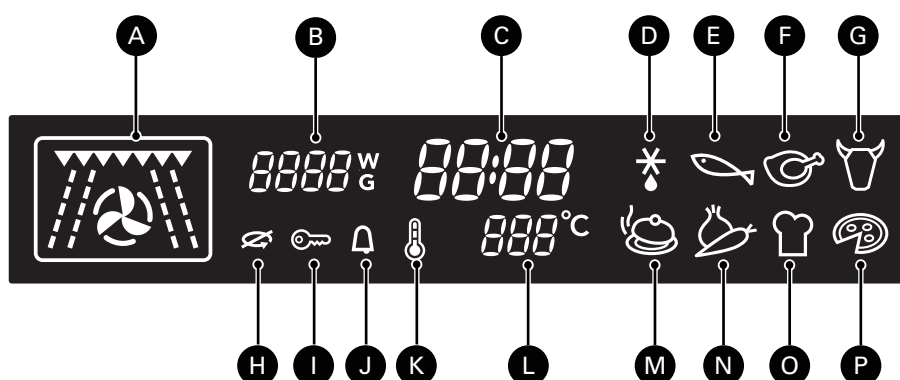


- A** Met de toets **START / STOP** kunt u een programma beginnen en wissen of een lopend programma annuleren.
- B** Met de toetsen **- / +** kunt u de bakduur, het gewicht, de temperatuur, de tijd, de categorie van het gerecht en het vermogenniveau selecteren.
- C**
- D** Gebruik de toets **ENTER** om een programma te bevestigen of de Geheugen-functie te gebruiken.
- E** Met de toets **OVENKLOK** kunt u de tijd instellen.
- F** De toets **STOP DRAAIPLATEAU** stopt het draaiplateau zodat u schalen kunt gebruiken die de gehele ovenruimte in beslag nemen.
- G** Met de toets **AUTO** kunt u de automatische functie en het soort gerecht selecteren.
- H** Met de toets **SELECTEREN** stelt u de gewenste bakfunctie in.

beschrijving van het apparaat

het display

Met de displays kunt u de functie en de programmering van de instellingen kiezen: vermogenniveau, gewicht, tijd, temperatuur en soort gerecht.



A GEPROGRAMMEERDE FUNCTIE

B NIVEAU MICROGOLVEN /
GEWICHT VOEDINGSMIDDEL

C PROGRAMMA TIJD /
OVENKLOKTIJD

D AUTOMATISCH ONTDOOIEN

E VIS

F GEVOGELTE

G VLEES

H STOP DRAAIPLATEAU

I KINDERBEVEILIGING

J SCHAKELKLOK

K TEMPERATUUR WEERGAVE

L TEMPERATUUR HETELUCHT /
NIVEAU ROOSTER

M KANT-EN-KLAAR GERECHTEN

N GROENTEN

O BROOD

P PIZZA

gebruik van het apparaat

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

-   Druk op de toetsen + of – om de tijd in te stellen, bijv. 6:30.
-  /  Bevestig door op **START / STOP** of op de toets **OVENKLOK** te drukken.
-   Een pieptoon bevestigt de ingestelde tijd.

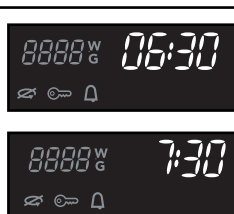
Weergave



Wijzigen van de tijd

-  Druk op de toets **OVENKLOK**. Het tijddisplay knippert.
-  Programmeer de nieuwe tijd (bijv. 7:30) door op de toets + te drukken.
-  /  Bevestig door op **START / STOP** of op de toets **OVENKLOK** te drukken.
-   Een pieptoon bevestigt de nieuw ingestelde tijd.

Weergave



Opmerkingen:

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

In geval van een lange stroomstoring blijft de tijd één dag op de ovenklok aangegeven en de opgeslagen programma's blijven behouden.



Om het display te dimmen drukt u 5 seconden lang op de ovenklok toets. Alleen de achtergrondverlichting blijft nu aan. Druk opnieuw 5 seconden om het display weer te verlichten.

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.

Om het ongedaan te maken:

Om de functie te annuleren volgt u dezelfde procedure.

Wanneer de STOP DRAAIPLATEAU functie is ingesteld, dient u halverwege het programma de schaal te draaien of de inhoud te vermengen

gebruik van het apparaat programmieren

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.

- ① 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 1 minuut na de programmering niet heeft gedaan, nodigen 3 pieptonen u uit om het programma te starten of te wijzigen. Zonder verdere instructies en na nog een minuut en een extra pieptoon, wordt het programma geannuleerd en de tijd wordt opnieuw op de ovenklok aangegeven.

- ① Druk op de toets **START / STOP** met **gesloten deur**, om een programma te onderbreken. Om een programma ongedaan te maken, kunt u 2 seconden lang op de toets **START / STOP** drukken of de deur openen en op **START / STOP** drukken. Als u het vermogenniveau wenst te controleren, kunt u op **ENTER** drukken om het display te checken, en vervolgens op **START** drukken.

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.



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

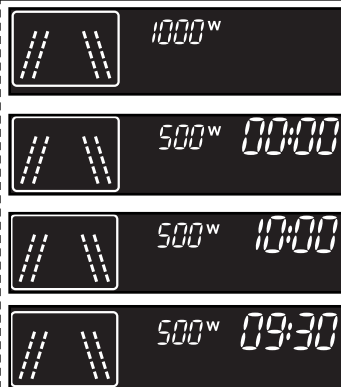
gebruik van het apparaat

microgolven functie

Programmeren met behulp van vermogen

Weergave

- SELECT** Druk op de toets **SELECTEREN** om de microgolven functie te selecteren. Het maximale vermogenniveau, 1000 W, knippert op het display.
- Druk op de toets **"-"** voor een lager vermogenniveau, bijv. 500 W. Bevestig het vermogenniveau door op **ENTER** te drukken: de cijfers van de tijd beginnen te knipperen op het display.
- +** Druk op de toets **"+"** om de gewenste programmatijd in te stellen, bijv. 10 minuten.
- ⓘ** Bevestig door op **START** te drukken. Het licht gaat aan en het programma begint.
- +** U kunt op de toets **"+"** drukken om rechtstreeks 1000 W te programmeren.
- U kunt op de toets **"-"** drukken om rechtstreeks uw vermogenniveau te selecteren. Ga vervolgens te werk zoals hierboven beschreven.



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 op de toetsen **- / +** te drukken.

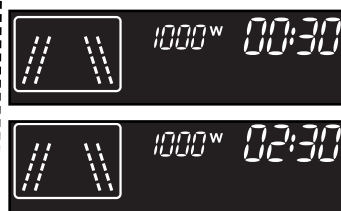
snel programma

Snelle programmeren

Weergave



- Druk 1 seconde lang op de toets **START** om een snel programma van 30 seconden in te stellen. De microgolven functies op het hoogste vermogenniveau (1000 W). Het licht gaat aan en het programma begint.
- U kunt een snel programma instellen tot 2 min. 30 sec. Pas de tijd aan met de **+** toets.



warm houden functie

Warm houden

Weergave

Als u het gerecht in de oven laat zonder de deur te openen na een microgolven of snel 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.



gebruik van het apparaat opwarmen op 2 niveaus

Voor het optimaal opwarmen van twee gerechten 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.



Enkele adviezen:

Bedek de borden met magnetronfolie, het speciale magnetrondeksel of een ander 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, dopervuten, 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.

Programmeren van de automatische baktijd naar gelang het gewicht

		Weergave
AUTO 	Druk op de toets AUTO tot het symbool dat overeenkomt met het te bakken voedingsmiddel, op het display verschijnt, bijv. vis.	
ENTER 	Druk op ENTER om uw keuze te bevestigen. Het minimum gewicht knippert op het display. Druk op de toets + om het gewicht in te stellen, bijv. 150g. Bevestig door op START/STOP te drukken.	
+ 		
	De juiste functie is geselecteerd en de baktijd wordt automatisch berekend. De overeenkomende symbolen verschijnen op het display en het programma begint.	



Opmerkingen:

U kunt kiezen uit 3 automatische programma's voor het koken van groenten. Instelling 1 en 2 worden gebruikt voor het koken van verse groenten. Instelling 3 wordt gebruikt voor diep-gevroren groenten (zie HANDLEIDING AUTOMATISCH BAKKEN). Programmeer volgens bovenstaande beschrijving, wanneer 1 wordt weergegeven, bevestigt u categorie 1 door op ENTER te drukken of selecteert u categorie 2 en 3 door op de toets + te drukken en vervolgens op ENTER. Ga door met het programmeren van het gewicht van de groenten en bevestig door op START of ENTER en vervolgens START te drukken.



Er zijn 2 automatische bakprogramma's voor pizza's, beide bestemd voor gebruik met de krokantplaat. Instelling 1 is voor verse pizza, instelling 2 voor het bakken van diepgevroren pizza. Instelling 1 biedt een 12 minuten durende baktijd, wat overeenkomt met de baktijd voor een pizza van de grootte van de krokantplaat. U kunt de tijd desgewenst wijzigen.



Instelling 2, voor diepgevroren pizza's, is gebaseerd op het gewicht van de pizza. Nadat u categorie 2 hebt geselecteerd, volgt u dezelfde procedure als voor andere soorten gerechten: voer het gewicht in van de pizza. De automatisch geprogrammeerde tijd kan niet worden gewijzigd.

gebruik van het apparaat

handleiding voor automatische functies

Vis 	Deze functie 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. Het bakken geschiedt met de microgolven functie. 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. 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. Zet de schaal op het draaiplateau. Halverwege het bakken hoort u een pieptoon en " Turn " knippert op het display om u eraan te herinneren dat de vis moet worden omgedraaid voor een beter resultaat.
Gevogelte 	Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van hele kip of stukken kip (bouten) tussen 500 g en 2000 g. Kip wordt gebakken met de microgolven + hetelucht of met de grill functie. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas). Kippenbouten kunnen rechtstreeks op de glazen braadslee worden gelegd. Eerst gaatjes in het vel maken om spatten te voorkomen. Wrijf de kip in met olie, zout en peper en bestrooi het desgewenst met kruiden. Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1. Kippenbouten: Tot 900 g, de braadslee op niveau 2 plaatsen. Laat de kip na het bakken 5 minuten in de oven rusten voordat u het serveert.
Vlees 	Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van runderbraadstukken tussen 500 g en 2000 g. Bakken geschiedt met de microgolven + hetelucht en microgolven + grill functies. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas). Geef de voorkeur aan braadstukken zonder spek om vetspatten en rook te voorkomen. Hoe minder dik, hoe beter het resultaat. Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet. Zet de schotel op het rooster op niveau 2. Laat het braadstuk na het bakken 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.

gebruik van het apparaat

handleiding voor automatische functies

Verse kant-en-klaar gerechten 	Met deze functie kunt u gekoelde kant-en-klaar gerechten (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, aardappelpuree met vlees, gegratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g opwarmen. 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, het 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.
Groenten    	Deze functie wordt gebruikt voor het koken van groenten tussen 100 g en 1000 g. De groenten worden gekookt met de microgolven functie. Kies verse groenten en voeg voor het koken toe: - 2 eetlepels water tot een gewicht van 200 g - 1/2 dl water tot een gewicht van 500 g - 1 dl water tot een gewicht van 1000 g Pas de schaal aan aan het volume van de groenten en bedek het (met uitzondering van champignons). Zet de schaal op het glazen draaiplateau. 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. Na de kooktijd de groenten enkele minuten laten rusten voordat u ze serveert. <u>Met categorie 1</u> kunnen harde en vezelige groenten worden gekookt: spruiten, witte kool in dunne plakjes, wortelen in plakjes, knolselderij in stukjes, enz. <u>Met categorie 2</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. <u>Met categorie 3</u> kunt u diepgevroren groenten koken: wortelen in plakjes, struikjes bloemkool of broccoli, spruiten, prei in dunne ringen, courgettes in plakjes of stukjes, bladspinazie.
Verse pizza  diepgevroren pizza	1 Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van verse pizza in de bij de oven geleverde krokantplaat. Selecteer pizza met het automatische bakprogramma, instelling 1, en pas de baktijd desgewenst aan. De pizza wordt gebakken met de microgolven en grill functie. Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau. 2 Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van diepgevroren pizza's tussen 125 g en 650 g. Gebruik de krokantplaat en het automatische bakprogramma, instelling 2, selecteer het gewicht. Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.

gebruik van het apparaat

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 echter variëren naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking.

Programmakeuzes:

Auto ontdooiingsprogramma's zijn beschikbaar voor de volgende categorieën: vis, gevogelte, vlees, kant-en-klaar gerechten, groenten en brood.



gebruik van het apparaat automatische ontdooiingsfunctie *

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

Automatisch ontdooien	Weergave
AUTO  Druk eenmaal op de toets AUTO en het symbool dat overeenkomt met Automatisch Ontdooien verschijnt op het display.	
ENTER  Druk op ENTER om uw keuze te bevestigen. Het symbool voor automatisch ontdooien blijft verlicht.	
AUTO  Druk op de toets AUTO tot het symbool dat overeenkomt met het soort gerecht dat u wilt ontdooien, op het display verschijnt (bijv. vlees).	
ENTER  Druk op ENTER om uw keuze te bevestigen. Het minimum gewicht knippert op het display.	
+  Druk op de toets + om het gewicht in te stellen, bijv. 700 g. Bevestig 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 die zwaarder zijn dan 350 g (met uitzondering van brood) aan dat u het dient om te draaien voor een beter resultaat, en "turn" wordt weergegeven op het display. Sluit de deur nadat u het voedingsmiddel heeft omgedraaid en druk op **START**  zodat het ontdooiingsprogramma door kan gaan.

De ontdooiingstijd kan niet worden gewijzigd tijdens de automatische ontdooiingsfunctie.

Voor goede resultaten kan de **STOP DRAAIPLATEAU** functie niet worden gebruikt met de automatische ontdooiingsfunctie

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

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

gebruik van het apparaat

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: **GRILL POWER 1** (zacht) / **2** (medium) / **3** (sterk) 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 goudbruin maken van gerechten.*

Plaats de oventoebehoren (rooster of braadslee) naar gelang de hoogte van de schaal of het gerecht.

Programmeren van de GRILL functie		Weergave
SELECT	Druk op de toets SELECTEREN om de GRILL functie te selecteren. GP3 knippert: kies het gewenste grillniveau.	 GP3
-	Druk op de toets - om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op ENTER te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.	 00:00 GP2
+	Druk op de toets + om de griltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.	 20:00 GP2
ⓘ	Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.	



Opmerking:

*De griltijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de toetsen **-** / **+**.*

handleiding voor bakken 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.

gebruik van het apparaat

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

SELECT Druk op de toets **SELECTEREN** om de GRILL + MICROGOLVEN functie te selecteren. Het maximum vermogenniveau, 700 W, knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.



+ Druk op de toets **-** om een lager vermogenniveau in te stellen, bijv. 500 W. Bevestig door op **ENTER** te drukken, GP3 knippert: kies het gewenste grill-niveau.



- Druk op de toets **-** om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op **ENTER** te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.



+ Druk op de toets **+** om de gecombineerde microgolven + grilltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.



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



Opmerking:

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de toetsen **- / +**.

handleiding voor het bakken met de 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 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	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.
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.

gebruik van het apparaat

de krokant plaat

Met de KROKANTPLAAT 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 KROKANTPLAAT 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 KROKANTPLAAT 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 KROKANTPLAAT 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 KROKANTPLAAT.

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

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 KROKANTPLAAT te snijden.

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

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

gebruik van het apparaat

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
SELECT  Druk op de toets SELECTEREN om de HETELUCHT functie te selecteren. 200° knippert op het display: u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.	
-  +  Druk op de toetsen - / + om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°. Bevestig door op ENTER te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.	
-  +  Druk de toetsen - / + om de de baktijd in te stellen, bijv 40 minuten.	
1  Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.	



Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de toetsen - / +. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als waarop u een hetelucht programma instelt. De thermometer stopt met knipperen en blijft verlicht. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.



Aanbevelingen:

De baktemperatuur kan worden geregeld tussen 50°C en 250°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 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. Verwissel de twee taarten halverwege het bakken van plaats.

gebruik van het apparaat

handleiding voor het bakken met hetelucht functie

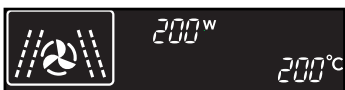
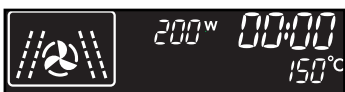
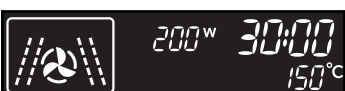
* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.

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 uur - 2 uur
Konijn	230°C	In de braadslee, op niveau 2	40 - 45 min.
Vis (1,2 kg)			
Heel (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.
Cake	170°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 50 min.
Kwarktaart	170°C	Op het rooster, op niveau 1 in 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 van grootte
Kruimeldeegtaart	200°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 45 min.
Bladerdeegtaart	250°C*	Op het rooster, op niveau 2	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 Vorm van 20 cm doorsnede	55 - 65 min.
Dichte stoofpan (gestoofd vlees, baeckeofe)	160°C	Op het rooster op niveau 1, afhankelijk van de schaal	1½ uur - 3 uur
Brood (500 g meel)	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	25 - 30 min.

gebruik van het apparaat

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	Weergave
SELECT Druk op de toets SELECTEREN om de HETELUCHT + MICROGOLVEN functie te selecteren. 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.	
- + Druk op de toetsen - / + om het microgolven vermogenniveau van uw keuze in te stellen, bijv. 200 W (maximum vermogen voor combi bakken is 500 W). Bevestig door op ENTER te drukken. 200°C knippert: kies de gewenste baktemperatuur.	
- + Druk op de toetsen - / + om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 150°. Bevestig door op ENTER te drukken, het HETELUCHT symbool blijft verlicht en de cijfers van de tijd knipperen op het display.	
- + Druk op de toetsen - / + om de baktijd in te stellen, bijv. 30 minuten.	
 Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.	

 **Opmerkingen:**
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met de toetsen - / +.

 **Enkele adviezen:**
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 magnetron-oven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.

gebruik van het apparaat

handleiding voor bakken met de hetelucht + microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten 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 (g)	Programmering MG+HETELUCHT	Tijd (min)	Aanbevelingen
Lamsschouder met bot	1300	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, op niveau 2
Lendestuk	800	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal, op het rooster, niveau 2
Parelhoen	1200	200 W + 200°C	35 - 40	In een schaal, op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal, op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal, op het rooster, niveau 2
Kalfsbraadstuk	1000	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 toestemming gaat werken.

Instelling:

- Open de deur en druk 5 seconden lang op de toets **START/STOP**, tot het  symbool oplicht en 2 pieptonen bevestigen dat de magnetronoven tijdelijk vergrendeld is.

Om het ongedaan te maken:

- Ga op dezelfde wijze te werk: druk 5 seconden lang op de **START/STOP** knop met de deur open. Het  symbool gaat uit. 2 pieptonen bevestigen de instelling.

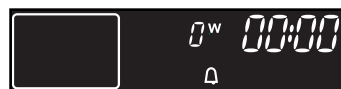
schakelklok



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

De schakelklok instellen:

- Druk tegelijkertijd op de toets **STOP DRAAI-PLATEAU** en de toets **OVENKLOK**. Het symbool van de schakelklok wordt weergegeven.



- Druk op de toetsen + of - om de gewenste tijd in te stellen.

Bevestig door te drukken op **START**.

- De ingestelde tijd begint af te tellen.

3 pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd.

gebruik van het apparaat geheugen

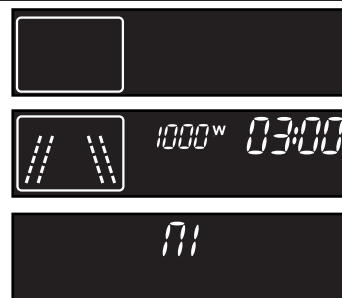
ENTER Met de geheugen functie kunt u 3 regelmatig gebruikte programma's opslaan zodat u slechts op **ENTER** hoeft te drukken om ze op te roepen. U kunt elk willekeurig programma opslaan *(met uitzondering van automatische functies)*.

Programmeren van de GEHEUGEN functie

Weergave

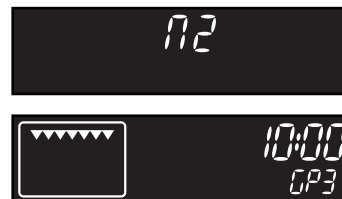
Instelling:

ENTER Druk op **ENTER** om Geheugen M1 te registreren (druk twee maal op **ENTER** voor M2, drie maal voor M3). Ga te werk als bij het programmeren van onmiddellijk bakken, bijv. een microgolven programma van 3 minuten. Programmeren van alle geheugens door *één seconde* op **ENTER** te drukken (liever dan op **START**). Het opgeslagen geheugen (M1 / M2 / M3) knippert op het display en een pieptoon bevestigt dat het door u gewenste programma is opgeslagen.



Gebruiken:

ENTER Druk op **ENTER**, **M1** verschijnt op het display, druk nogmaals voor **M2**, drie maal voor **M3**. De voor-geprogrammeerde informatie (functie, tijd,...) verschijnt op het display, bijv. Rooster-niveau 3 voor 10 minuten.



① Bevestig uw keuze door op **START** te drukken, het licht gaat aan en het opgeslagen programma begint.

Wijzigen:

ENTER Druk op **ENTER** om **M1**, **M2** of **M3** te selecteren. De voorgeprogrammeerde informatie verschijnt op het display.

SELECT Om de programmering de wijzigen, drukt u op **SELECTEREN** in plaats van op **START**. Ga te werk als voor een nieuw programma.

ENTER Programmeren van alle geheugens door **ÉÉN SECONDE** op **ENTER** te drukken (liever dan op **START**). Het opgeslagen geheugen (M1/ M2 / M3) knippert op het display en een pieptoon bevestigt dat het gewijzigde programma is opgeslagen.

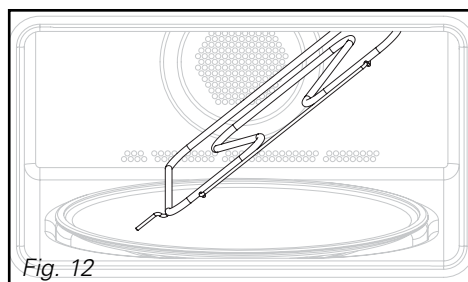
onderhoud en reiniging van het apparaat

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.

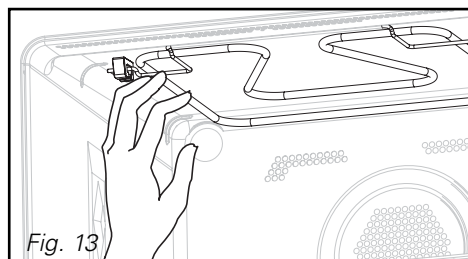
Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

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 drijf-as komt.

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

bij problemen

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: ① – +
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 wielletjes en de zone met de lagers onder het draaiplateau. Controleer of de wielletjes 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 element met het rooster. Laat de oven nooit leeg werken.

keuringstest

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

sommaire

AVIS À L'UTILISATEUR	
• Principe de fonctionnement	32
• Protection de l'environnement	32
• Consignes de sécurité	33
INSTALLATION DE L'APPAREIL	
• Avant d'effectuer les branchements	34
• Branchements électriques	34
• Encastrement	35
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	
• L'appareil	36
• Les accessoires	37
• Le bandeau de commande	39
• L'afficheur	40
UTILISATION DE L'APPAREIL	
• Réglage / changement de l'heure	41
• Arrêt plateau tournant	41
• Programmation	42
• Utilisation des niveaux de puissance	42
• Fonction micro-ondes	43
• Programme express	43
• Fonction maintien au chaud	43
• Réchauffage sur 2 niveaux	44
• Cuisson automatique	44
• Guide des fonctions automatiques	45
• Décongélation	47
• Fonction de décongélation automatique	48
• Fonctions gril	49
• Guide de cuisson en fonction gril	49
• Fonction gril + micro-ondes	50
• Guide de cuisson en fonction gril + micro-ondes	50
• Fonction craquine	51
• Fonction chaleur tournante	52
• Guide de cuisson en chaleur tournante	53
• Fonction chaleur tournante + micro-ondes	54
• Guide de cuisson en chaleur tournante + micro-ondes	55
• Sécurité enfant	55
• Minuterie	55
• Mémoire	56
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL	57
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	58
ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION	59

avis à l'utilisateur

Vous avez choisi un four à micro-ondes combiné Atag. 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 électromagnétiques. Elles sont présentes naturellement dans l'environnement sous forme d'ondes radioélectriques, ou de rayonnement lumineux ou infrarouge.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leurs propriétés :

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

Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules sont secouées rapidement, ce qui génère de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments selon une profondeur d'environ 2,5 cm. Si l'épaisseur des aliments est plus importante, la cuisson se fera jusqu'à leur centre par conduction de chaleur, comme pour la cuisson traditionnelle.

Il est important de savoir que les micro-ondes déclenchent une simple réaction thermique à l'intérieur de la nourriture, et qu'elles ne sont pas nocives.

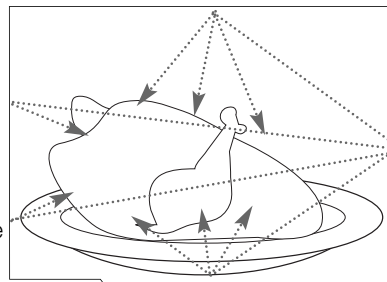


Fig. 01

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. Un logo figure sur votre appareil pour 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 de votre contribution à la protection de l'environnement.

avis à l'utilisateur



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 celles des autres.

consignes de sécurité

Votre appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, pour cuire, réchauffer et décongeler des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.

Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Pour ne pas endommager l'appareil, ne le faites jamais fonctionner à vide ou sans le plateau tournant.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure avant ; vous pourriez endommager l'appareil, ce qui pourrait nécessiter des réparations.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Si ces zones sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et demandez à un technicien spécialisé de le vérifier.

Pendant le réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'incendie.

En cas d'utilisation du four en position micro-ondes ou en position de cuisson combinée par chaleur tournante + 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.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité, et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Ne réchauffez jamais un biberon avec la tétine (risque d'explosion).

Ne laissez jamais les enfants utiliser le four sans surveillance, sauf si des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre, et comprenne les dangers d'un usage non conforme.

Utilisez toujours des gants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments et peuvent devenir très chauds.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Évitez de réchauffer des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

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

En cas de cuisson d'aliments en faible quantité (une saucisse, un croissant, etc.), posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Un temps de cuisson trop long peut dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes durées que celles préconisées pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

installation de l'appareil

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.

Afin de retrouver facilement les informations de référence de votre appareil, nous vous recommandons de noter ces renseignements sur la page « Service après-vente ».

branchements électriques

Vérifiez que :

- la tension électrique de l'installation est suffisante.
 - le cordon d'alimentation est en bon état
 - le diamètre des fils est conforme aux exigences d'installation.
 - votre installation est équipée d'une protection d'au moins 16 ampères.
- En cas de doute, veuillez contacter un électricien.

Les branchements électriques doivent être effectués avant d'installer l'appareil dans son logement.

La sécurité électrique doit être garantie au moyen d'une installation correcte dans le logement. Lors de l'installation et des opérations de maintenance, l'appareil doit être débranché du réseau électrique ; le disjoncteur coupé ou les fusibles retirés.

L'appareil doit être raccordé au moyen d'un câble d'alimentation (normalisé) doté de 3 conducteurs de 1,5 mm² (phase + neutre + terre), relié à un réseau électrique monophasé de 220-240 V ~ utilisant une prise de courant « phase + neutre + terre » conforme aux normes CEI 60083 ou conforme aux exigences d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil  et doit être relié à la terre de l'installation.

Si l'appareil est pourvu d'une prise de courant, celle-ci doit rester accessible après encastrement.

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

Assurez-vous que votre installation électrique dispose d'un système accessible à l'utilisateur permettant de débrancher l'appareil du réseau électrique, et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm pour toutes les bornes.

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 tout danger.



Attention :

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

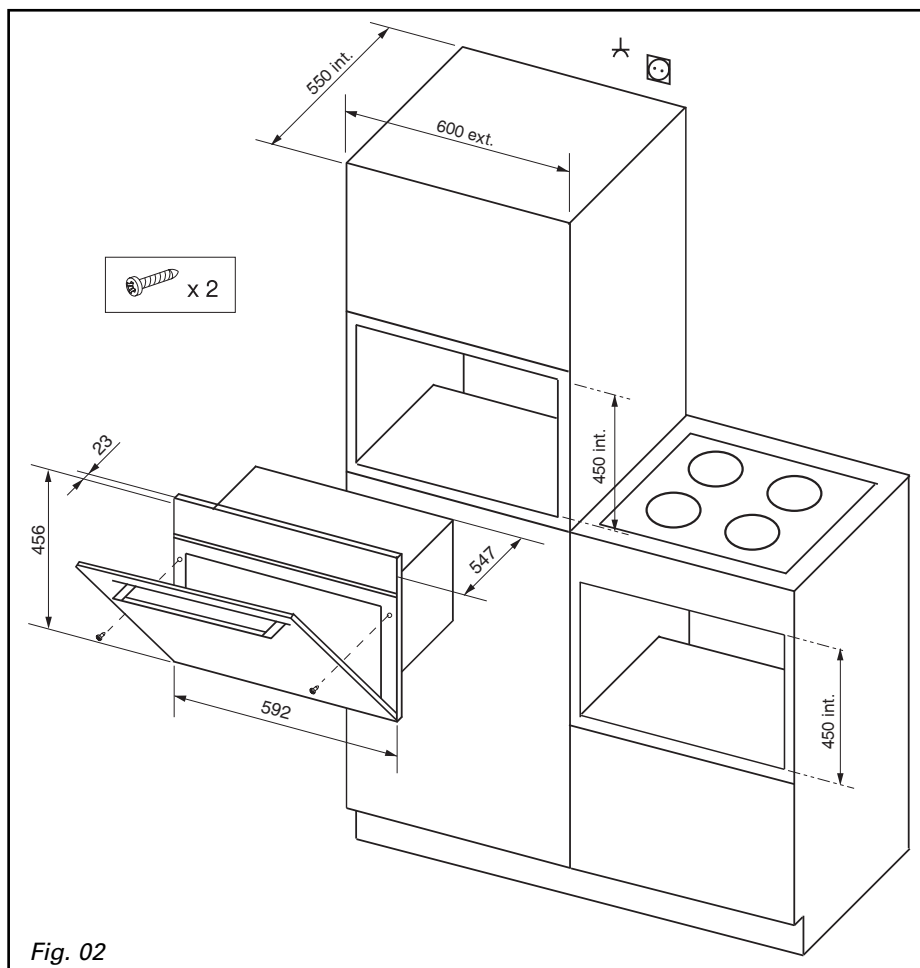
Si le four présente des irrégularités, débranchez l'appareil ou retirez le fusible correspondant au fil de connexion d'entrée du four.

installation de l'appareil

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.



descriptif de l'appareil l'appareil

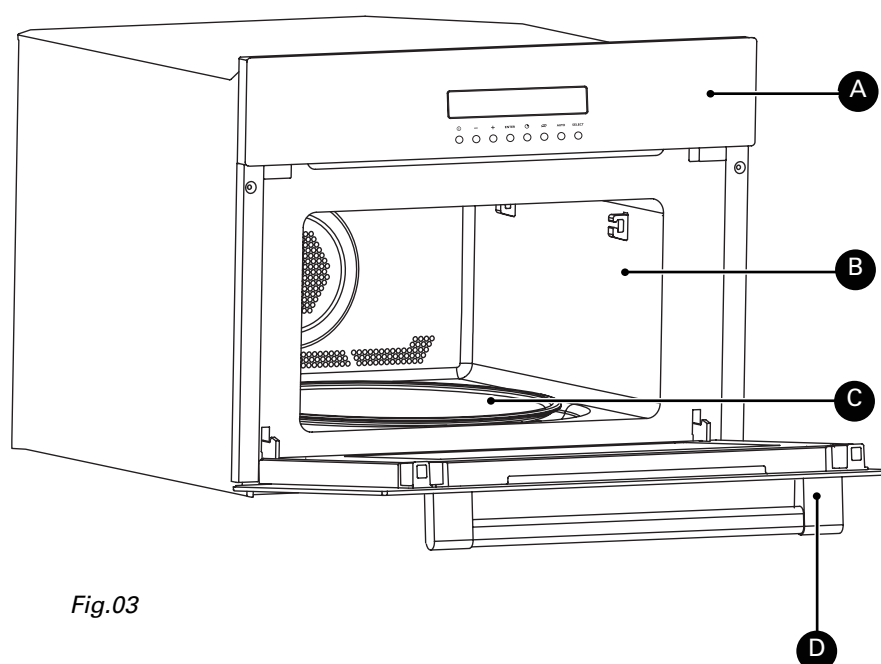


Fig.03

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

descriptif de l'appareil

les accessoires

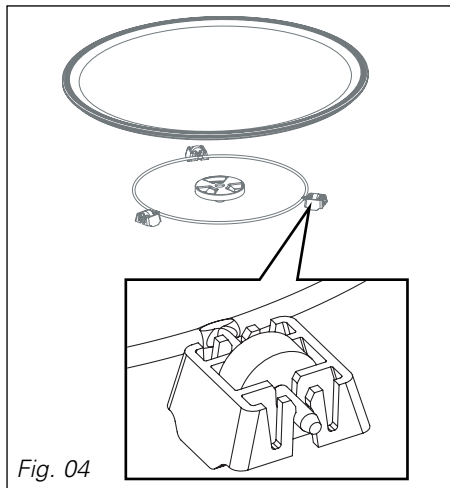


Fig. 04

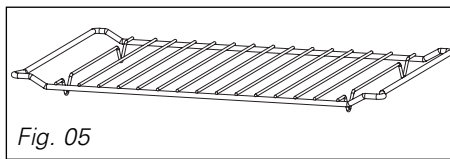


Fig. 05

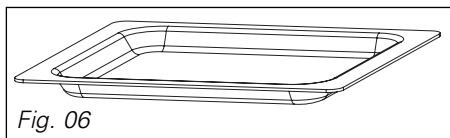


Fig. 06

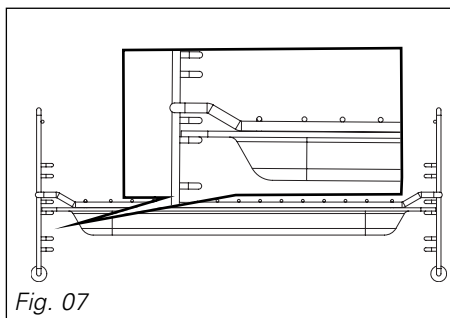


Fig. 07

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.04).

• **Les roulettes du support :** Les roulettes du support doivent être placées dans le bon sens (Fig.04).

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

• **La grille (Fig.05) :** 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.

• **La lèche-frite en verre (Fig.06) :**

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



Commentaires:

Assurez-vous que la lèche-frite est centrée correctement par rapport aux côtés de la grille, afin de permettre à l'air de circuler librement.

• **La grille + la lèche-frite en verre :** pour rôti et récupérer le jus de cuisson, placez la grille sur plateau réceptif (Fig.07).

descriptif de l'appareil

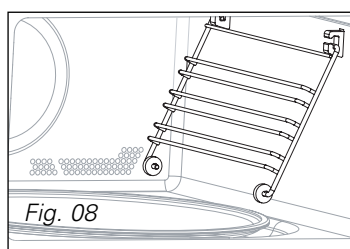


Fig. 08

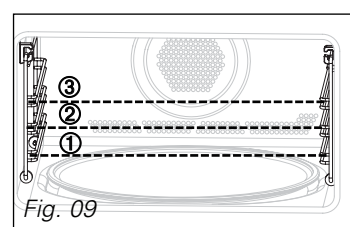


Fig. 09

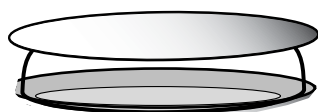


Fig. 10

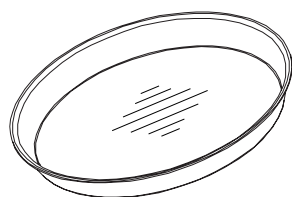


Fig. 11

• **Les grilles latérales (Fig.08)** : 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 (Fig.09).

En position gril ou gril + micro-ondes, les accessoires (grille ou plateau récipient) se placent au 1^{er} niveau pour les aliments à forte densité comme les rôtis, et au 3^e niveau pour les aliments moins denses 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 1^{er} ou 2^e niveau, en fonction du plat à cuire.

• **Le couvre-assiette spécial micro-ondes (Fig.10)** :

Les avantages du couvre-assiette :

Les aliments conservent toute leur saveur sous l'effet de la vapeur.

Les plats sont réchauffés de manière uniforme.

L'effet de dessèchement des aliments est réduit.

La durée du programme peut être réduite.

En évitant les éclaboussures, votre four reste propre plus longtemps.

Utilisez le couvre-assiette uniquement en mode micro-ondes.

• **Le PLAT CRAQUINE: (Fig.11)**

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.

• **Entretien des accessoires :**

Une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent amplement pour nettoyer votre couvre-assiette et votre plat craquine.

Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle.

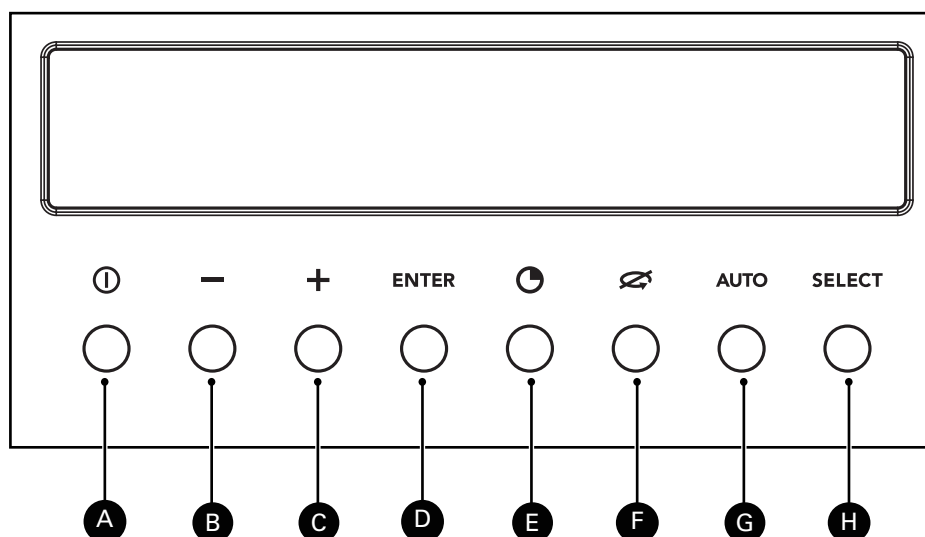


Attention :

N'utilisez pas d'éponge à récurer en métal ni de poudre à récurer.

N'utilisez jamais vos accessoires en mode cuisson par chaleur tournante.

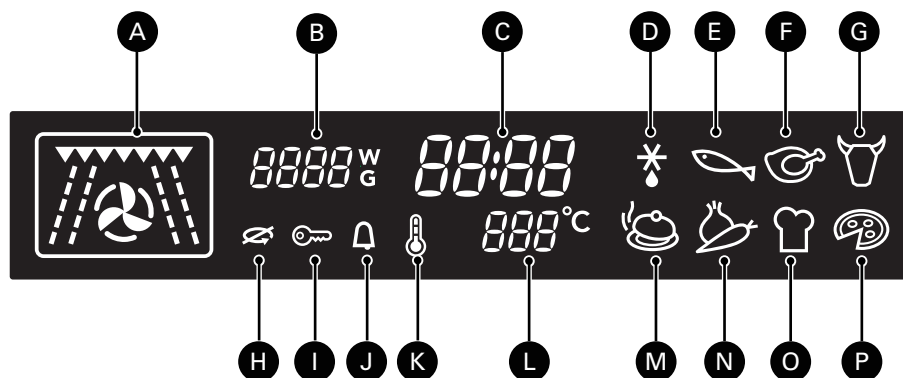
descriptif de l'appareil le bandeau de commande



- A** La touche **START/STOP** permet de démarrer un programme ou d'effacer / d'arrêter un programme en cours.
- B** Les touches **- / +** permettent de sélectionner la durée du programme, le poids,
- C** la température, l'heure, la catégorie d'aliment et le niveau de puissance.
- D** Utilisez la touche **ENTER** pour valider un programme ou utiliser la fonction Mémoire.
- E** La touche **HORLOGE** permet de régler l'heure.
- F** 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.
- G** La touche **AUTO** permet de sélectionner la fonction automatique et le type d'aliment de votre choix.
- H** La touche **SELECT** permet de régler la fonction de cuisson souhaitée.

descriptif de l'appareil l'afficheur

L'afficheur vous guide dans le choix d'une fonction et la programmation des réglages : le niveau de puissance, le poids, la durée, la température et le type d'aliment.



- | | |
|--|---|
| A FONCTION PROGRAMMATION | H ARRÊT PLATEAU TOURNANT |
| B NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES / POIDS DE L'ALIMENT | I SECURITE ENFANT |
| C DURÉE DU PROGRAMME / HORLOGE | J MINUTERIE |
| D DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | K AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE |
| E POISSONS | L TEMPÉRATURE DE LA CUISSON EN CHALEUR TOURNANTE / NIVEAU DE PUISSANCE DU GRIL |
| F VOLAILLES | M PLATS CUISINÉS |
| G VIANDES | N LÉGUMES |
| | O PAIN |
| | P PIZZA |

utilisation de l'appareil

réglage / changement de l'heure

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

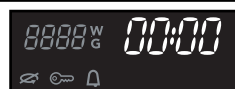
Pour régler l'heure

– + Appuyez sur les touches - / + pour régler l'heure, par exemple 6:30.

⌚ / ⌚ Validez en appuyant sur la touche **START/STOP** ou **HORLOGE**.

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

Affichage



En cas de changement d'heure

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

+ Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30) en appuyant sur la touche +.

⌚ / ⌚ Validez en appuyant sur la touche **START/STOP** ou **HORLOGE**.

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

Affichage



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 pour que l'heure reste affichée pendant une journée et que les mémoires soient préservées en cas de coupure de courant.



Pour baisser la luminosité de l'écran d'affichage, appuyez sur la touche horloge pendant 5 secondes. Seul le rétroéclairage restera allumé. Appuyez à nouveau pendant 5 secondes pour rétablir l'éclairage complet de l'écran d'affichage.

arrêt plateau tournant

Si vous estimez que l'espace sera insuffisant pour tourner librement dans le four, sélectionnez la fonction **ARRÊT 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 en cours de programme (à mi-durée) lorsque l'option **ARRÊT PLATEAU TOURNANT** est activée.

utilisation de l'appareil

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.

- ① 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 au bout d'1 minute, 3 bips sont émis pour vous inviter à démarrer ou à modifier le programme. Sans instruction de votre part, après un bip de rappel émis au bout d'une deuxième minute, le programme est annulé et l'heure de l'horloge réapparaît.

- ① Appuyer sur la touche **START/STOP** lorsque la porte est **fermée** pour interrompre le programme.

Pour annuler un programme, appuyez soit sur la touche **START/STOP** pendant 2 secondes ou ouvrez la porte et appuyez sur **START/STOP**.

Si vous souhaitez vérifier le réglage de votre programme, vous pouvez appuyer sur **ENTER** pour contrôler l'affichage, et ensuite appuyez sur **START**.

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.



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.

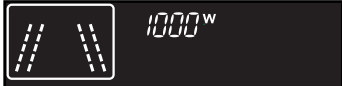
utilisation des niveaux de puissance

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	Lasagnes (frais ou surgelés).
600 W	Pour 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. Pour ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

puissance restituée 1000 W

utilisation de l'appareil

fonction micro-ondes

Programmation par niveau de puissance	Affichage
SELECT Appuyez sur la touche SELECT pour choisir la fonction micro-ondes. Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'écran d'affichage. – Appuyez sur la touche « - » si vous souhaitez réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur ENTER; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'écran d'affichage. + Appuyez sur la touche « + » pour régler la durée de programme souhaitée, par exemple 10 minutes. ⓘ Validez en appuyant sur START. L'éclairage s'allume et le programme démarre. + Vous pouvez appuyer sur la touche « + » directement pour régler la puissance du micro-ondes souhaitée, par exemple 1000 W. – Vous pouvez appuyer sur la touche « - » directement pour choisir la puissance du micro-ondes. Procédez ensuite comme ci-dessus.	   



Commentaires:

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

La durée peut être ajustée à tout moment, simplement en appuyant sur les touches -/+.

programme express

Programmation express	Affichage
ⓘ 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). L'éclairage 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 une durée de 2 min 30 s.	 

fonction maintien au chaud

Réchauffage et maintien de la chaleur («heat & hold»)	Affichage
Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d'un programme micro-ondes ou express, une fonction « 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 « maintien au chaud ».	

utilisation de l'appareil

réchauffage sur 2 niveaux

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

 **Recommandations:** Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes, le couvre-assiette spécial 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

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.

Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids	Affichage
AUTO Appuyez sur la touche AUTO jusqu'à ce que le symbole représentant le type d'aliment que vous souhaitez cuire apparaisse dans l'écran d'affichage, par exemple du poisson.	
ENTER Appuyez sur ENTER pour valider votre choix. Le poids minimum apparaît dans l'écran d'affichage. Appuyez sur la touche + pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur START .	
1 Le programme adapté est alors sélectionné et la durée nécessaire pour ce programme est calculée automatiquement. Le symbole correspondant apparaît dans l'écran d'affichage et le programme démarre.	

Commentaires:

 Pour la cuisson des légumes, vous avez le choix entre 3 programmes automatiques. Les réglages **1** et **2** s'utilisent pour la cuisson des légumes frais. Le réglage **3** s'utilise pour les légumes surgelés (voir le GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE pour plus de précisions). Programmez comme décrit ci-dessus ; lorsque « 1 » s'affiche, validez la catégorie 1 en appuyant sur ENTER ou sélectionnez la catégorie 2 ou 3 en appuyant sur la touche **+** et ensuite ENTER. Continuez en programmant le poids des légumes et validez en appuyant sur START ou ENTER et ensuite START.

 2 programmations automatiques sont disponibles pour la cuisson des pizzas, toutes deux prévues pour une utilisation avec le plat craqueline. Le réglage 1 s'utilise pour cuire les pizzas fraîches, et le réglage 2 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 craqueline. Vous avez la possibilité de modifier la durée du programme si vous le souhaitez.

Le réglage 2, prévu pour les pizzas surgelées, se base sur le poids de la pizza. Après avoir choisi la catégorie 2, 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.

utilisation de l'appareil

guide des fonctions automatiques

Poisson 	Cette fonction s'utilise pour cuire les poissons qui pèsent entre 100 g et 1000 g. Tous les types de poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais. L'aliment est cuit en position micro-ondes. 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. Disposez le poisson dans un plat rond ou oval convenant aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 de cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou du film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson. Placez le plat sur le plateau tournant À mi-cuisson, un bip est émis et « burn » clignote dans l'écran d'affichage afin de vous rappeler qu'il est temps de retourner le poisson afin d'obtenir de meilleurs résultats.
Volaille 	Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer un poulet entier ou des morceaux de poulet (cuisses) pesant 500 g - 2000 g. La cuisson du poulet se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante ou gril. 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. Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections. Ajoutez un peu d'huile sur le poulet, salez, poivrez, et assaisonnez d'épices si vous le souhaitez. Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau. Cuisses de poulet : Jusqu'à 900 g, placez la lèche-frite au 2ème niveau d'insertion. Une fois cuit, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.
Viande 	Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer les rôtis de bœuf qui pèsent entre 500 g et 2000 g. La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante, et micro-ondes + gril. Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections qu'avec un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four. Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion. 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 tendre.

utilisation de l'appareil

guide des fonctions automatiques

Plats cuisinés frais 	Cette fonction s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) qui pèsent entre 100 g et 1000 g. Les plats sont réchauffés en position micro-ondes. 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. Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.
Légumes    	Cette fonction s'utilise pour cuire des légumes qui pèsent entre 100 g et 1 000 g. Les légumes sont cuits en position micro-ondes. Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez : - 2 cuillères à soupe d'eau jusqu'à 200 g - 0,5 dl d'eau jusqu'à 500 g - 1 dl d'eau jusqu'à 1 000 g Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons). Placez le plat sur le plateau tournant en verre. A mi-cuisson, un bip est émis pour vous rappeler de remuer les légumes et " turn " apparaît dans l'affichage. Ajoutez des matières grasses et assaisonnez si vous le souhaitez. Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes. <u>Choisissez la catégorie 1</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. <u>Choisissez la catégorie 2</u> pour cuire des légumes plus tendres, contenant plus d'eau : Courgettes en rondelles ou en dés, poireau en fines lamelles, des pommes de terre entières coupées en rondelles et de même taille, épinards en branches, fenouil, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, etc. <u>Choisissez la catégorie 3</u> pour cuire des légumes surgelés : 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.
Pizza fraîche  Pizza surgelée 	1 Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer les pizzas fraîches dans le plat craquine spécial fourni avec votre four. Choisissez "pizza" dans le programme de cuisson automatique (réglage 1), et ajustez la durée du programme si nécessaire. La pizza est cuite en position micro-ondes + gril. Placez toujours le plat craquine directement sur le plateau tournant. 2 Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer les pizzas surgelées qui pèsent entre 125 g et 650 g. Utilisez le plat craquine et la fonction de cuisson automatique (réglage 2), en sélectionnant le poids. Placez le plat craquine directement sur le plateau tournant.

utilisation de l'appareil 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**.

A 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.

A 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 des aliments non cuits.

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 pourra 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 sont disponibles pour les catégories d'aliments suivantes : poissons, volailles, viandes, plats cuisinés, légumes et pain :



utilisation de l'appareil

la fonction 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	Affichage
AUTO  Appuyez une fois sur la touche AUTO et le symbole correspondant à la décongélation automatique apparaît dans l'écran d'affichage.	
ENTER  Appuyez sur ENTER pour valider votre choix. La fonction de décongélation automatique reste allumée.	
AUTO  Appuyez sur la touche AUTO jusqu'à ce que le symbole représentant le type d'aliment que vous souhaitez décongeler apparaisse dans l'écran d'affichage (par exemple, de la viande).	
ENTER  Appuyez sur ENTER pour valider votre choix. Le poids minimum apparaît dans l'écran d'affichage.	
+  Appuyez sur la touche + pour régler le poids, par exemple 700 g. Validez en appuyant sur START .	
 La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'écran d'affichage et le programme de décongélation démarre.	



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 redémarrer le programme de décongélation.*

turn

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

*Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction **ARRÊT 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. Reportez-vous aux indications ci-dessous pour connaître la durée approximative des programmes.*

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

utilisation de l'appareil

fonctions 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 ignifugé ou la porcelaine.

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

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 les accessoires (grille ou plateau récipient) en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL

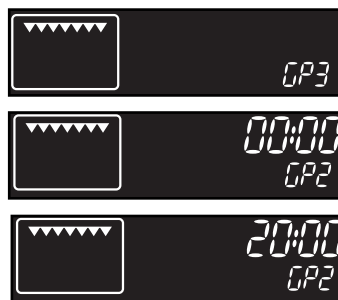
Affichage

SELECT Appuyez sur la touche **SELECT** pour choisir la fonction GRIL. GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.

— Appuyez sur la touche « - » pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple GP2. Validez en appuyant sur **ENTER** ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'écran d'affichage.

+ Appuyez sur la touche « + » pour définir le temps de grillade nécessaire, par exemple 20 minutes.

① Validez en appuyant sur **START**, l'éclairage s'allume et le programme démarre.



Commentaire :

Le temps de grillade peut être ajusté à tout moment à l'aide des touches - / + .

guide de cuisson en position gril fort

Mettez l'aliment (unité) 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

utilisation de l'appareil

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



Affichage

- **SELECT** Appuyez sur la touche **SELECT** pour choisir la fonction GRIL + MICRO-ONDES. Le niveau de puissance maximum, 700 W, clignote dans l'écran d'affichage pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.
- **+** Appuyez sur la touche « - » pour réduire le niveau de puissance du micro-ondes, par exemple 500 W. Validez en appuyant sur **ENTER** ; GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.
- **-** Appuyez sur la touche « - » pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple GP2. Validez en appuyant sur **ENTER** ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'écran d'affichage.
- **+** Appuyez sur la touche « + » pour définir le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire, par exemple 20 minutes.
- **⓪** Validez en appuyant sur **START**, l'éclairage s'allume et le programme démarre.



Commentaire :

La durée du programme peut être ajustée à tout moment à l'aide des touches - / + .

guide de cuisson en fonction gril + micro-ondes

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

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille au 1er niveau ; retournez à mi-cuisson. Lorsque cela est possible, faites cuire des 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 min. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus tendre.

Aliment	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

utilisation de l'appareil

le plat craquine

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.

utilisation de l'appareil

fonction 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 CHALEUR TOURNANTE

Affichage

SELECT  Appuyez sur la touche SELECT pour choisir la fonction CHALEUR TOURNANTE. 200° clignote dans l'écran d'affichage pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	
- +  Appuyez sur les touches - / + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur ENTER ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'écran d'affichage.	
- +  Appuyez sur les touches - / + pour définir le temps de cuisson nécessaire, par exemple 40 minutes.	
 Validez en appuyant sur START , l'éclairage s'allume et le programme démarre.	

Commentaires:

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment à l'aide des touches - / + .

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

Le thermomètre s'arrête de clignoter mais reste allumé, et 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 de 50°C à 100°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 (grille ou plateau récipient) sur le 1^{er} ou 2^e 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.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément : 60-90 minutes à 200°C. Nous vous suggérons de mettre la 1^{ère} 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.

utilisation de l'appareil

guide de cuisson en fonction chaleur tournante

* Préchauffez le four à la température indiquée.

Aliments	Température	Niveau d'insertion	Durée (min)
Viandes			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	90
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	70 - 75
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2 ^e niveau	38 - 40
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	50 - 60
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau	70 - 75
Volaille de grande taille	180°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau	90 - 120
Lapin	230°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	40 - 45
Poisson (1,2 kg)			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	35 - 45
Légumes			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	50 - 55
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	40 - 45
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	45 - 55
Pâtisseries			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	35 - 45
Génoise	150°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau	35 - 45
Génoise roulée	150°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	20 - 25
Gâteau	160°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau	40 - 50
Biscuits	180°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	18 - 22
Sablés	160°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	20 - 25
Crème	160°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	35 - 45
Madeleines	170°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	bain-marie 20 - 30
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2 ^e niveau	40 - 50
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau moule à charnière de 26 cm	65 - 75
Kouglof	180°C	de diamètre Sur la grille au 1 ^{er} niveau	45 - 50
Pâte à choux	180°C	dans un moule spécial	35 - 40
Tarte à pâte brisée	200°C	Dans la lèche-frite au 2 ^e niveau	selon la taille 40 - 45
Tarte à pâte feuilletée	250°C*	Sur la grille au 2 ^e niveau	30 - 40
Divers			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau	90
Tarte salée	170°C	Sur la grille au 2 ^e niveau moule de 20 cm	55 - 65
Plats à la cocotte (ragoût, bœckeooffe)	160°C	Sur la grille au 1 ^{er} niveau, en fonction du plat.	90 - 180
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2 ^e niveau	25 - 30

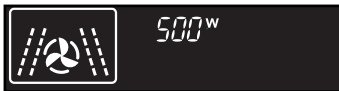
utilisation de l'appareil

fonction 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 suivante sont disponibles : 100-200-300-400-500W. La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C de 50°C à 220°C. Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Programmation de CHALEUR TOURNANTE + M-O

Affichage

SELECT Appuyez sur la touche SELECT pour choisir la fonction CHALEUR TOURNANTE + MO. 500 W clignote dans l'écran d'affichage pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.	
- + Appuyez sur les touches - / + pour régler la puissance du micro-ondes souhaitée, par exemple 200 W (la puissance maximum pour une cuisson combinée est de 500 W). Validez en appuyant sur START. 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	
- + Appuyez sur les touches - / + pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 150°. Validez en appuyant sur ENTER ; le symbole correspondant à la fonction CHALEUR TOURNANTE reste allumé et les chiffres de l'horloge clignotent dans l'écran d'affichage.	
- + Appuyez sur les touches - / + pour définir le temps de cuisson nécessaire, par exemple 30 min.	
Ⓢ Validez en appuyant sur START, l'éclairage s'allume et le programme démarre.	



Commentaires:

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment à l'aide des touches **- / +**.



Recommandations:

En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée en 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 mettre 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.

utilisation de l'appareil

guide de cuisson en chaleur tournante + m-o

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 tendre.

Aliments	Qté (g)	Programmation M-O + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations <i>Insérer au 2^e niveau</i>
Épaule d'agneau à l'os	1300	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite
Entrecôte	800	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille
Pintade	1200	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille
Rôti de dinde	800	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille
Rôti de porc	1200	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille
Rôti de veau	1000	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille

sécurité enfant



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

Pour activer cette option :



Ouvrez la porte et appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole s'allume, et 2 bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé.

Pour annuler :



Suivez la même procédure : appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte. Le symbole s'éteint. 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 :



Appuyez simultanément sur la touche ARRÊT PLATEAU TOURNANT et la touche HORLOGE. Le symbole de la minuterie s'affiche.



Appuyez sur les touches - / + 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.

utilisation de l'appareil

mémoire

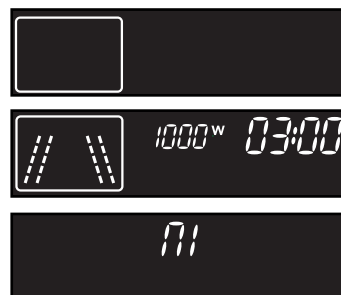
ENTER La fonction Mémoire vous permet de stocker en mémoire 3 programmes fréquemment utilisés et que vous pouvez appeler en appuyant simplement sur **ENTER**. Vous pouvez mémoriser les programmes de votre choix, à l'exception des programmes automatiques.

Programmation de la fonction MÉMOIRE

Affichage

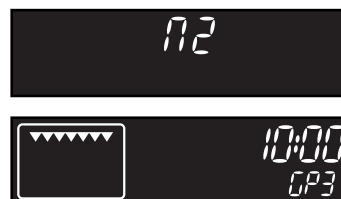
Pour activer cette option :

ENTER Appuyez sur ENTER pour enregistrer la Mémoire M1 (appuyez sur **ENTER** deux fois pour programmer la M2, trois fois pour la M3). Procédez de la même manière que si vous programmez votre four pour une utilisation immédiate, par exemple un programme de 3 minutes au micro-ondes. Terminez la programmation de la mémoire en appuyant sur **ENTER** (au lieu de **START**) **pendant une seconde**. Le programme mémorisé (M1 / M2 / M3) clignote dans l'écran d'affichage et un bip est émis pour confirmer que le programme personnalisé a bien été mémorisé.



Pour utiliser cette option :

ENTER Appuyez une fois sur ENTER, M1 apparaît dans l'écran d'affichage, appuyez une deuxième fois pour M2, et une troisième fois pour M3. Les informations préprogrammées (fonction, durée ...) apparaissent dans l'écran d'affichage, par exemple Gril niveau 3 pendant 10 minutes.



① Validez votre choix en appuyant sur **START**, l'éclairage s'allume et le programme mémorisé démarre.

Pour modifier cette option :

ENTER Appuyez sur ENTER pour sélectionner M1 / M2 / M3. Les informations préprogrammées apparaissent dans l'écran d'affichage.

SELECT Pour modifier la programmation, appuyez sur **SELECT** au lieu de **START**. Procédez de la même manière que pour un nouveau programme.

ENTER Terminez la programmation de la mémoire en appuyant sur **ENTER** (au lieu de **START**) **pendant une seconde**. Le programme mémorisé (M1 / M2 / M3) clignote dans l'écran d'affichage et un bip est émis pour confirmer que le programme modifié a bien été mémorisé.

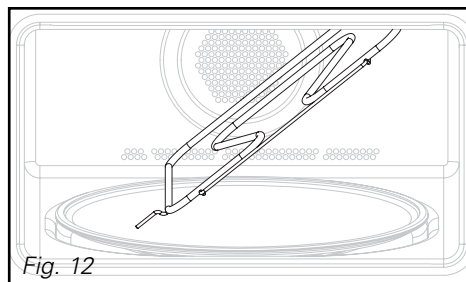
entretien et nettoyage de l'appareil

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.

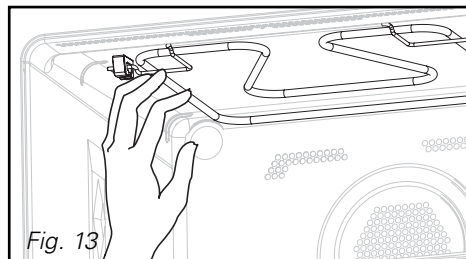
Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

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. 12*).



Décrochez la résistance du gril en appuyant sur la tige située en haut à gauche (*Fig. 13*).

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.

en cas d'anomalie de fonctionnement

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 « DEFO » clignote dans l'écran d'affichage.	Le mode démonstration est activé. Pour basculer en mode « opérationnel », appuyez simultanément sur les trois touches suivantes : ① - +
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 "sécurité enfant" n'est pas activée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin de la cuisson	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.

essais d'aptitude à la fonction

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	500 W	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 du 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 fort + 500 W	Placez sur la grille + lèche-frite en verre 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

Inhalt

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	
• Betriebsprinzip	61
• Umweltschutz	61
• Ratschläge zur Sicherheit	62
INSTALLATION DES GERÄTS	
• Vor dem Anschluss	63
• Stromanschluss	63
• Einbau	64
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Das Gerät	65
• Zubehör	66
• Die Tasten im Bedienfeld	68
• Die Anzeige	69
BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Einstellung / Änderung der Uhrzeit	70
• Stop-Drehteller Option	70
• Programmierung	71
• Benutzung der Leistungsstufen	71
• Mikrowellenfunktion	72
• Expressprogramm	72
• Die Funktion Aufwärmen und Warmhalten	72
• Aufwärmen auf 2 Ebenen	73
• Automatische Kochfunktionen	73
• Leitfaden für automatische Funktionen	74
• Auftauen	76
• Die automatische Auftaufunktion	77
• Grillfunktionen	78
• Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion starker Grill	78
• Die Funktion Grill + Mikrowellen	79
• Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Grill + Mikrowellen	79
• Die CRISP Schale	80
• Die Funktion Kochen mit Ventilator	81
• Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator	82
• Die Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen	83
• Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator + Mikrowellen	84
• Kindersicherung	84
• Zeitschalter	84
• Speicherfunktion	85
PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS	86
BEI BETRIEBSANOMALIEN	87
TEST DER BETRIEBSLEISTUNG	88

Hinweise für den Benutzer

Sie haben einen Atag 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

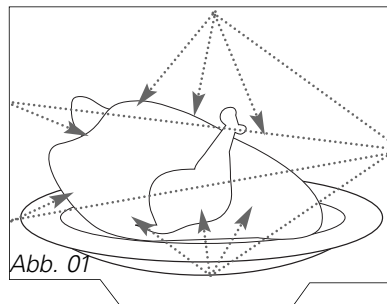
Die zum Kochen eingesetzten Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Sie werden in der Natur in unserer Umwelt als radioelektrische Wellen, Licht- oder Infrarotstrahlungen angetroffen.

Ihre Frequenz liegt im 2.450 MHz Bandbereich.

Ihre Eigenschaften:

- Sie werden von Metallen reflektiert.
- Sie können alle anderen Materialien durchdringen.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zucker molekülen absorbiert.

Wenn Nahrungsmittel den Mikrowellen ausgesetzt werden, werden die Moleküle rasch aufgeschüttelt, was das Aufheizen verursacht.



Die Mikrowellen dringen bis in ca. 2,5 cm Tiefe in die Nahrungsmittel ein. Dickere Nahrungsmittel werden durch Hitzeleitung durchgekocht, wie beim herkömmlichen Kochen. Es muss festgehalten werden, dass Mikrowellen eine einfache Wärmereaktion im Nahrungsmittel auslösen und nicht schädlich sind.

Diese Geräteverpackung ist recycelbar. Bitte werfen Sie sie in die von der Gemeinde dafür bereitgestellten Container und tragen Sie somit zum Recyceln und zum Umweltschutz bei.

Umweltschutz



Auch das Gerät selbst enthält viel recycelbares Material. Es trägt dieses Label zur Angabe der gebrauchten Geräte, die getrennt von anderem Müll gehalten werden sollten. So kann das vom Hersteller organisierte Recycling des Geräts unter den bestmöglichen Umständen in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG Elektrischer und Elektronischer Ausrüstungsmüll erfolgen. Für weitere Informationen über die Sammelstellen von gebrauchten Geräten in Ihrer Nähe wenden Sie sich bitte an Ihr Rathaus. Wir danken Ihnen dafür, dass Sie Ihren Anteil am Umweltschutz beitragen.

Hinweise für den Benutzer



Achtung:

Diesen Leitfaden für den Benutzer in Nähe des Geräts aufbewahren. Bei Verkauf oder Weitergabe des Geräts an eine andere Person sicherstellen, dass der neue Eigentümer auch den Leitfaden für den Benutzer bekommt. Sich bitte vor der Installation und Benutzung des Kombi-Mikrowellenherds mit diesen Empfehlungen vertraut machen. Sie wurden zur Sicherheit aller Betroffenen verfasst.

Ratschläge für Sicherheit

Das Gerät ist ausschliesslich für den Haushaltsgebrauch mit Kochen, Aufwärmen und Auftauen von Nahrungsmitteln bestimmt. Der Hersteller lehnt bei unsachgemässer Benutzung jegliche Haftung ab.

Prüfen, ob die Gerätschaften für den Einsatz im Mikrowellenherd geeignet sind.

Zur Vermeidung von Schäden am Gerät dieses niemals im Leerzustand oder ohne den Drehteller betreiben.

Niemals mit den Löchern am vorderen Verschluss spielen, denn dies könnte das Gerät beschädigen und Reparaturen erforderlich machen.

Die Dichtung und der Rahmen der Tür müssen regelmässig zur Sicherstellung dessen untersucht werden, dass sie nicht beschädigt sind. Wenn Schäden in diesen Bereichen auftreten, das Gerät nicht mehr benutzen und es von einem spezialisierten Techniker untersuchen lassen.

Den Backofen beim Aufwärmen von Nahrungsmitteln in Plastik- oder Papierbehältern wegen der Feuergefahr überwachen.

Bei Benutzung der Funktionen Mikrowellen und Kochen mit Ventilator + Mikrowellen sollten Metallbehälter, Gabeln, Löffel, Messer und Befestigungen oder Klammern für Tiefkühltüten vermieden werden.

Der Inhalt von Fläschchen oder Töpfchen für Babys muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Füttern geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Ein Fläschchen niemals mit dem Sauger aufwärmen (Explosionsgefahr).

Kindern niemals erlauben, den Mikrowellenherd ohne Aufsicht zu benutzen, es sei denn, die richtigen Anweisungen sind gegeben worden, damit das Kind ihn sicher benutzen und die Gefahren des unsachgemässen Gebrauchs verstehen kann.

Für die Entfernung von Gerichten aus dem Mikrowellenherd immer für Backöfen geeignete Handschuhe tragen. Manche Kochgeschirre absorbieren Hitze aus den Nahrungsmitteln und können sehr heiss werden.

Flüssigkeiten oder sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern aufgeheizt werden, denn sie können explodieren.

In einem Mikrowellenherd sollten keine Eier in der Schale oder ganze harte Eier erhitzt werden, denn sie können sogar nach dem Kochvorgang explodieren.

Wenn Getränke mit Mikrowellen erhitzt werden, kann nach dem Aufheizen kochende Flüssigkeit übersprudeln, daher müssen beim Umgang mit dem Behälter Vorsichtsmassnahmen getroffen werden.

Beim Kochen von kleinen Mengen (z.B. 1 Würstchen, 1 Croissant, usw.) ein Glas Wasser neben die Nahrung stellen.

Zu langes Kochen kann die Nahrungsmittel austrocknen und anbrennen lassen. Zur Vermeidung dieser Art von Störfall niemals die gleiche Kochdauer wie die für einen herkömmlichen Backofen empfohlene ansetzen.

Wenn Rauch auftritt, den Herd abschalten, den Stecker aus der Dose ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuell die Flammen zu ersticken.

Installation des Geräts

Vor dem Anschluss



Achtung:

Prüfen, ob das Gerät beim Transport nicht beschädigt worden ist (Schaden an der Tür oder der Dichtung, usw.). Sich bei Feststellung eines Schadens an den Verkäufer wenden, bevor das Gerät benutzt wird.

Zum leichten Auffinden der Referenzinformation für das Gerät wird empfohlen, diese Daten auf der Seite „Kundendienst“ einzutragen.

Stromanschluss

Prüfen, ob:

- Die Stromanlage ausreichend Spannung hat;
- Die Versorgungskabel in gutem Zustand sind;
- Der Drahtquerschnitt den Anforderungen der Anlage entspricht;
- Die Ausrüstung einen Schutz von mindestens 16 A hat.

Sich im Zweifelsfall an einen Elektriker wenden.

Der Stromanschluss sollte hergestellt werden, bevor das Gerät in seiner Unterbringung installiert wird.

Die elektrische Sicherheit muss durch die richtige Installation in der Unterbringung gewährleistet werden. Bei Installations- und Wartungsvorgängen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden; Sicherungen müssen abgetrennt oder herausgenommen werden.

Das Gerät muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² Querschnitt (1 Ph + 1 N + Erdung) angeschlossen werden, das an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine genormte Steckdose mit 1 Ph + 1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein muss, oder über eine, die den Erfordernissen der Anlage entspricht. Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an das Terminal  des Geräts angeschlossen und muss an die Erdung des Geräts angeschlossen werden.

Bei Anschluss über einen Stecker muss dieser auch nach der Installation des Geräts zugänglich bleiben.

Der Nulleiter (blauer Draht) des Kombi-Mikrowellenherds muss an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

Sichergehen, dass die Stromanlage ein für den Benutzer zugängliches System hat, dass das Gerät vom Leistungsgitter abtrennen kann, und zwar mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm für alle Terminale.

Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer anderen gleich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.



Achtung:

Für aus nicht vorhandener, fehlerhafter oder unangemessener Erdung entstehende Unfälle kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

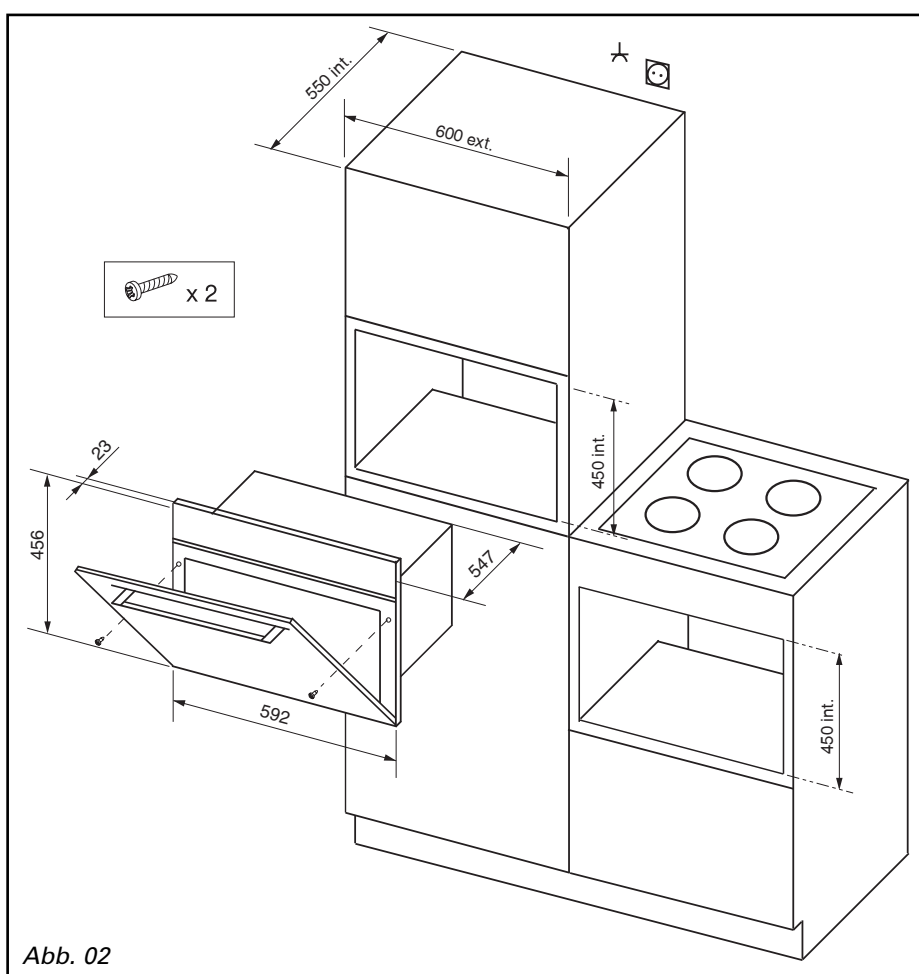
Wenn der Kombi-Mikrowellenherd irgendeine Störung zeigt, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die entsprechende Schmelzsicherung an der Zuleitung herausnehmen.

Installation des Geräts

Einbau

Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden. (Abb. 2)

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.



Beschreibung des Geräts

Das Gerät

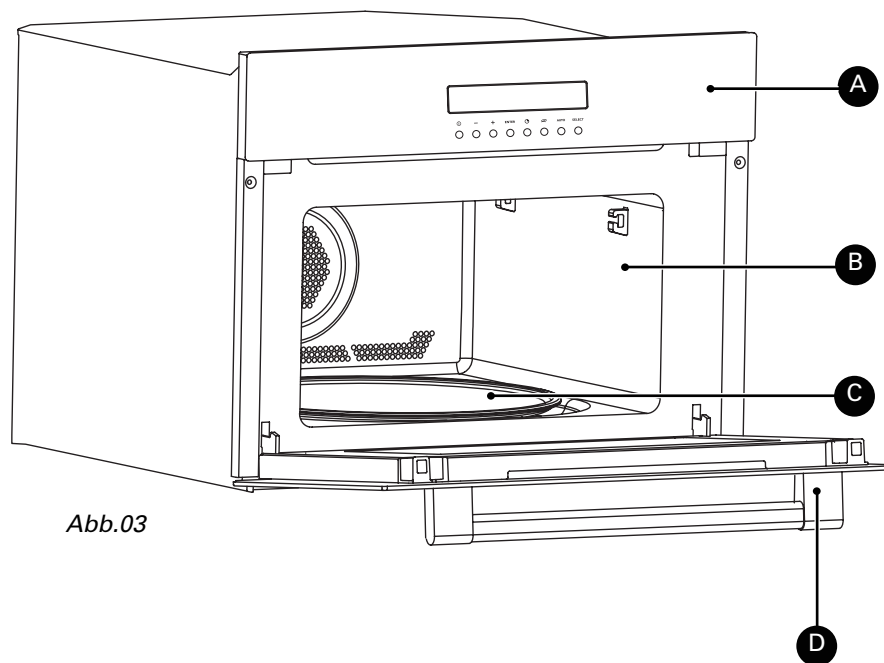
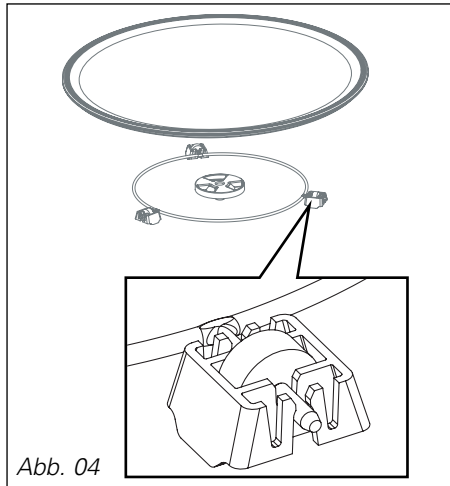


Abb.03

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

Beschreibung des Geräts

Zubehör



• **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.

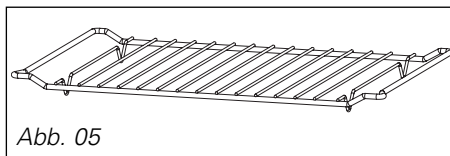
Er kann auch als Kochgeschirr dienen.

Ihn zum Entfernen in den Griffbereichen im Herdraum anfassen.

• **Der Antrieb:** sorgt dafür, dass der Glasdrehteller dreht. (Abb. 4)

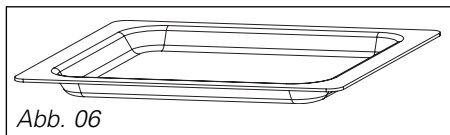
• **Die Basisrollen:** Die Rollen müssen in der richtigen Richtung positioniert sein. (Abb. 4)

Wenn sie nicht richtig drehen, nach Fremdkörpern unter den Rollen suchen.



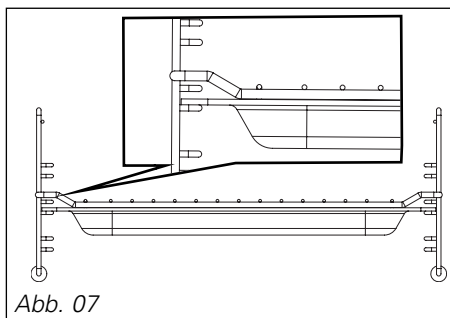
• **Das Gitter (Abb. 5)** kann zum Toasten, Bräunen oder Grillen benutzt werden. Das Gitter darf unter keinen Umständen zusammen mit anderen Metallbehältern bei Mikrowellen, Grill + Mikrowellen oder Kochen mit Ventilator benutzt werden.

Speisen in einer Aluminiumschale können jedoch erhitzt werden, wenn sie zur Trennung vom Gitter auf einen Teller gestellt wird.



• **Die Glastropfschale (Abb. 6):**

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.



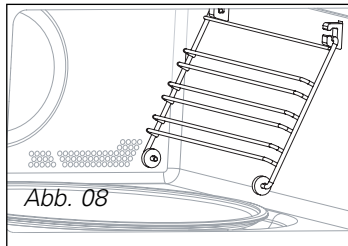
Kommentare:

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

• **Der Grill + die Glastropfschale:**

Zum Braten und Auffangen von Bratsäften den Grill auf die Tropfschale stellen. (Abb. 7)

Beschreibung des Geräts

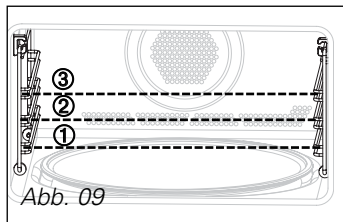


• **Die Seitengitter (Abb. 8):** Auf den 2 Fächern mit Haken kann das Zubehör auf 3 Stufen benutzt werden.

Die 3 Einstufen sind je nach Art des Kochvorgangs und der Lebensmittel verfügbar. (Abb. 9)

Bei den Funktionen *Grill* oder *Grill + Mikrowellenfunktionen* wird das Zubehör (Gitter oder Tropfschale) auf der 1. Stufe für dicke Gerichte wie Braten benutzt und auf der 3. Stufe für weniger dicke wie Koteletts oder Würstchen.

Bei den Funktionen *Kochen mit Ventilator* oder *Kochen mit Ventilator + Mikrowellen* kann das Gitter je nach zu kochendem Gericht auch auf Stufe 1 oder 2 eingeschoben werden.



• **Der spezielle Mikrowellendeckel: (Abb. 10)**

Die Vorteile des Tellerdeckels:

Die Nahrungsmittel behalten den vollen Geschmack durch die Dampfwirkung.

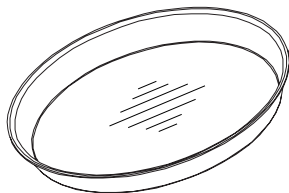
Kochgeschirre werden überall gleich erhitzt.

Das Austrocknen der Nahrungsmittel ist minimiert.

Die Programmzeit kann reduziert werden.

Durch das Verhindern von Spritzern helfen sie beim Sauberhalten des Herds.

Nur mit der Mikrowellenfunktion benutzen.



• **Die CRISP SCHALE: (Abb. 11)**

Benutzung der CRISP SCHALE mit der Funktion Automatisches Kochen oder GRILL UND MIKROWELLENFUNKTION, 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.

• **Pflege des Zubehörs:**

Es wird nur ein Schwamm, heisses Wasser und ein flüssiges Reinigungsmittel gebraucht, um den Tellerdeckel und die Crisp Schale zu reinigen. Sie sind auch spülmaschinenfest.



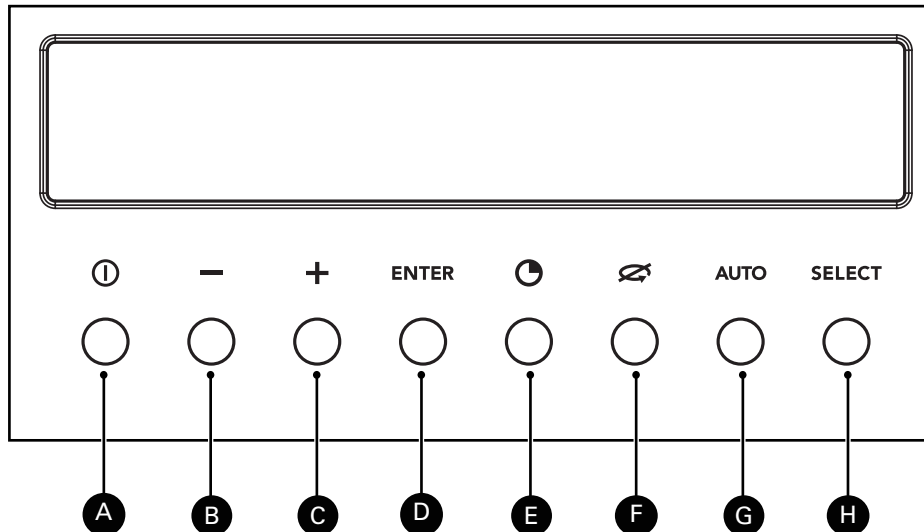
Achtung:

Keinen Metallkratzer oder Scheuerpulver verwenden.

Niemals das Zubehör mit der Ventilatorfunktion benutzen.

Beschreibung des Geräts

Die Tasten im Bedienfeld

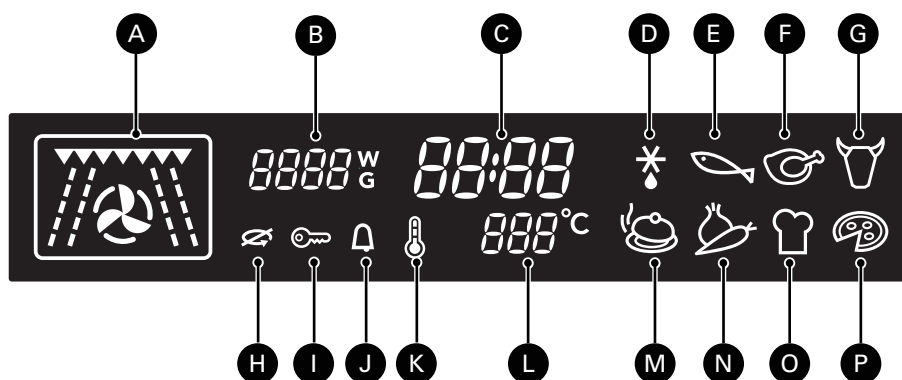


- A** Mit dem **START/STOP Tastknopf** kann ein Programm begonnen / ein laufendes Programm gelöscht oder storniert werden.
- B** Mit den **- / + Tasten** können die Programmlänge, das Gewicht, die Temperatur, die Zeit, die Nahrungsmittelkategorie und die Leistungsstufen gewählt werden.
- C**
- D** Mit dem **ENTER Tastknopf** ein Programm bestätigen oder die Speicherfunktion benutzen.
- E** Mit dem **CLOCK Tastknopf** wird die Uhrzeit eingestellt.
- F** Der **STOP DREHTELLER Tastknopf** schaltet die Drehung ab, damit Platten benutzt werden können, die den gesamten Herdraum benötigen.
- G** Mit dem **AUTO Tastknopf** kann die Automatikfunktion und die gewünschte Nahrungsmittelart gewählt werden.
- H** Der **SELECT Tastknopf** wird für die Einstellung der gewünschten Kochfunktion benutzt.

Beschreibung des Geräts

Die Anzeige

Met de displays kunt u de functie en de programmering van de instellingen kiezen: vermogenniveau, gewicht, tijd, temperatuur en soort gerecht.



A PROGRAMMIERTE FUNKTION

B MIKROWELLE STUFE /
NAHRUNGSMITTEL GEWICHT

C PROGRAMMZEIT /
UHRZEIT

D AUTOMATISCHES AUFTAUEN

E FISCH

F GEFLÜGEL

G FLEISCH

H STOP DREHTELLER

I KINDERSICHERUNG

J ZEITSCHALTER

K TEMPERATURANZEIGE

L VENTILATOR KOCHTEMPERATUR /
GRILLSTUFE

M FERTIGGERICHTE

N GEMÜSE

O BROT

P PIZZA

Benutzung des Geräts

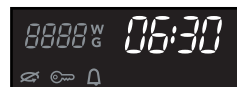
Einstellung / Änderung der Uhrzeit

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

Einstellung der Uhr

-   Für die Zeiteinstellung die -/+ Tasten drücken, z.B. 6:30.
-  /  Bestätigen mit Drücken von **START/STOP** oder dem **CLOCK** Tastknopf.
Ein Piepton bestätigt die Einstellung der Uhr.

Anzeige



Bei Zeitänderung

-  Den **CLOCK** Tastknopf drücken. Die Zeitanzeige blinkt.
-  Die neue Uhrzeit (z.B. 7:30) mit Drücken der + Taste programmieren.
-  /  Bestätigen mit Drücken von **START/STOP** oder dem **CLOCK** Tastknopf.
Ein Piepton bestätigt die Einstellung der Uhr auf die neue Uhrzeit.

Anzeige



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 und die Speicher erhalten bleiben.



Zum Dimmen der Anzeige den **Clock** Tastknopf 5 Sekunden lang drücken. Nur das rückwärtige Licht bleibt an. Zum Aufhellen der Anzeige erneut 5 Sekunden lang drücken.

Stop Drehteller Option

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.

Benutzung des Geräts

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.

- ① 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 1 Minute nach der Programmierung nichts stattfindet, wird der Benutzer mit 3 Pieptönen zum Neustart oder zur Programmänderung aufgefordert. Bei ausbleibender Anweisung und nach einer weiteren Minute und einem Piepton zur Erinnerung wird das Programm storniert, und die Uhrzeit wird erneut angezeigt.

- ① Den **START/STOP** Tastknopf bei **geschlossener** Tür drücken, um ein Programm zu unterbrechen.
- ② Zum Stornieren eines Programms entweder den **START/STOP** Tastknopf 2 Sekunden lang drücken, oder die Tür öffnen und **START/STOP** drücken. Wenn die Programmeinstellungen geprüft werden sollen, kann **ENTER** zur Prüfung der Anzeige gedrückt werden, und dann **START** drücken.

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. Das Gerät ist zur Entfernung von Feuchtigkeit mit einer zeitverzögerten Belüftungsfunktion ausgestattet. 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

Benutzung des Geräts

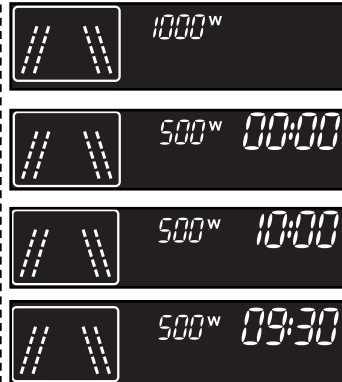
Mikrowellen Funktion



Programmierung nach Leistung

Anzeige

- SELECT** Drücken des **SELECT** Tastknopfes zum Wählen der Mikrowellenfunktion. Die höchste Leistungsstufe, 1.000 W, blinkt in der Anzeige.
- Den „-“ Tastknopf drücken, wenn eine niedrigere Leistungsstufe der Mikrowelle eingestellt werden soll, z.B. 500 W. Die Leistungsstufe durch Drücken von **ENTER** bestätigen, die Zeitzahlenstellen blinken in der Anzeige.
- + Für die Einstellung der erforderlichen Programmzeit den „+“ Tastknopf drücken, z.B. 10 Minuten.
- Ⓢ Mit Drücken von **START** bestätigen. Das Licht schaltet ein, und das Programm startet.
- Zum Programmieren der Leistungsstufe der Mikrowelle auf 1.000 W kann der „+“ Tastknopf direkt gedrückt werden.
- + Für die Wahl der Leistungsstufe der Mikrowelle kann der „-“ Tastknopf direkt gedrückt werden. Dann wie oben fortfahren.



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 Zeit kann jederzeit einfach mit Drücken der - / + Tasten angepasst werden.

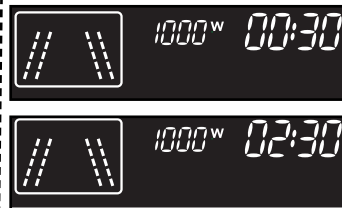
Expressprogramm

Express Programmierung

Anzeige

- Ⓢ Den **START** Tastknopf 1 Sekunde lang drücken, um ein Expressprogramm von 30 Sekunden einzustellen. Die Mikrowelle funktioniert bei 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 hinzugefügt. Für 2 Min. 30 Sek. 5 mal drücken.



Funktion Aufwärmen und Warmhalten

Aufwärmen and Warmhalten

Anzeige

Wenn das Gericht nach einem Mikrowellen- oder Expressprogramm 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.



Benutzung des Geräts

Aufwarmen auf 2 Ebenen

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



Empfehlungen:

Den Teller mit für Mikrowellen geeigneter Haftfolie, dem speziellen Mikrowellendeckel oder einem anderen umgedrehten Teller abdecken. Die weiter unten angegebenen Zeiten beruhen auf der Erwärmung von gekühlten Gerichten oder Konserven bei 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.

Programmierung der auto Kochzeit je nach Gewicht

Anzeige

AUTO	Den AUTO Tastknopf drücken, bis das Symbol entsprechend der Nahrungsart in der Anzeige erscheint, die gekocht werden soll, z.B. Fisch.	
ENTER	Zur Bestätigung der Wahl ENTER drücken. Das Mindestgewicht blinkt in der Anzeige. Mit Drücken des + Tastknopfes das Gewicht einstellen, z.B. 150 g. Mit Drücken von START bestätigen.	
+	Die entsprechende Funktion wird gewählt, und die Programmzeit wird automatisch berechnet.	
1	Die entsprechenden Symbole erscheinen in der Anzeige, und das Programm startet.	



Kommentare:

Der Benutzer hat die Wahl zwischen 3 automatischen Programmen zum Kochen von Gemüse. Einstellungen 1 und 2 werden zum Kochen von frischem Gemüse benutzt. Einstellung 3 ist für Tiefkühlgemüse (siehe Details im LEITFADEN FÜR AUTOMATISCHES KOCHEN). Wie oben programmieren, wenn 1 angezeigt wird, die Kategorie 1 mit Drücken von ENTER bestätigen, oder Kategorie 2 und 3 wählen durch Drücken des **+** Tastknopfes und dann ENTER. Danach das Gewicht des Gemüses programmieren und mit Drücken von START bestätigen oder ENTER und dann START.



2 Wahlmöglichkeiten für die Programmierung des automatischen Backens für Pizza, und sie sind beide für den Einsatz mit der Crisp Schale ausgelegt. Einstellung 1 ist für frische Pizza, Einstellung 2 für Tiefkühlpizza. Einstellung 1 steht für ein 12 Minuten Programm, was der Backzeit für eine Pizza in Grösse der Crisp Schale entspricht. Die Programmzeit kann auf Wunsch geändert werden. Die Einstellung 2 für Tiefkühlpizzas beruht auf dem Gewicht der Pizza. Nach der Wahl von Kategorie 2 das gleiche Verfahren wie bei anderen Nahrungsmitteln, und dabei das Gewicht der Pizza eingeben. Die automatisch programmierte Zeit kann nicht geändert werden.

Benutzung des Geräts

Leitfaden für automatische funktionen

Fisch 	Diese Funktion wird für die Zubereitung von Fisch mit 100 g - 1.000 g benutzt. Alle Fischarten sind für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignet. Nur sicherstellen, dass der Fisch frisch ist. Das Essen wird mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. Der Fisch kann ganz, in Scheiben oder als Filets gebraten werden. Wenn er ganz gebraten wird, den dicksten Teil einschneiden. 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 Haftfolie abdecken, nach dem Braten würzen. Das Geschirr auf den Drehteller stellen. 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.
Geflüge 	Diese Funktion wird für das Braten und Bräunen eines ganzen Hähnchens oder von Hähnchen teilen (Schenkel) mit 500 g - 2.000 g benutzt. Hähnchen werden mit der Funktion kombinierte Mikrowellen + Ventilator oder Grillen zubereitet. Ein für Mikrowellen geeignetes und hitzefestes Geschirr wählen, am besten aus Steingut (weniger Spritzer als bei Glas). Hähnchenschenkel können direkt auf die Glastropfplatte gelegt werden. Vor dem Braten die Haut einstechen, um Spritzer zu vermeiden. Das Hähnchen mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und auf Wunsch mit Gewürzen bestäuben. Ganzes Hähnchen: Das Geschirr auf den Grill auf Stufe 1 stellen. Hähnchenschenkel: Bis 900 g eine Tropfplatte auf Stufe 2 einschieben. Nach dem Braten das Hähnchen vor dem Servieren 5 Minuten im Herd stehen lassen.
Fleisch 	Diese Funktion wird zum Braten und Bräunen von Rinderbraten mit 500 g - 2.000 g benutzt. 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 Einstufstufe 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.

Benutzung des Geräts

Leitfaden für automatische funktionen

Frische Fertig-gerichte 	Diese Funktion wird zum Aufwärmen von gekühlten Fertig gerichten (Lasagne, Kartoffelgratin, Auflauf aus Hackfleisch und Kartoffelbrei, Fischgratin, usw.) mit 100 g - 1.000 g benutzt. Die Gerichte werden mit der Mikrowellenfunktion aufgewärmt. Das Produkt aus der Verpackung nehmen und in ein für Mikrowellen geeignetes hitzefestes Kochgeschirr gleicher Grösse legen. Für beste Ergebnisse mit einer für Mikrowellen geeigneten Haftfolie, mit dem speziellen Mikrowellendeckel oder einem anderen umgedrehten Teller abdecken. Das Geschirr auf den Drehteller stellen. Das Gericht vor dem Servieren einige Minuten lang ruhen lassen, damit die gleichmässige Hitzeverteilung gewährleistet ist.
Gemüse    	Diese Funktion wird für das Kochen von Gemüse mit 100 g - 1.000 g benutzt. Gemüse wird mit der Mikrowellenfunktion gekocht. Frisches Gemüse wählen und vor dem Kochen hinzufügen: - 2 Esslöffel Wasser - bis 200 g - 1/2 dl Wasser - bis 500 g - 1 dl Wasser - bis 1.000 g Einen für das Gemüsevolumen geeigneten Topf mit Deckel benutzen (ausser beim Kochen von Pilzen). Den Topf auf den Glasdrehteller stellen. 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. Das Gemüse nach dem Kochen vor dem Servieren einige Minuten lang ruhen lassen. Die Kategorie 1 zum Kochen von härterem und sehr faserigem Gemüse wählen: Rosenkohl, geraspeltes Weisskraut, Karotten in Scheiben, Knollensellerie in Würfeln, usw. Die Kategorie 2 zum Kochen von zarterem Gemüse wählen, das mehr Wasser enthält: Zucchini in Scheiben oder Würfeln, Lauch in dünnen Scheiben, ganze Kartoffelscheiben gleicher Grösse, geputzter Spinat, Fenchel, Blumenkohl- oder Brokkolibuketts, usw. Die Kategorie 3 zum Kochen von Tiefkühlgemüse wählen: Karottenscheiben, Blumenkohl- oder Brokkolibuketts, Rosenkohl, feine Lauchringe, Zucchini in Scheiben oder Würfeln, geputzter Spinat.
Frische pizza  Tiefkühl pizza 	Diese Funktion wird zum Backen und Bräunen von frischer Pizza in der speziellen Crisp Schale benutzt, die mit dem Herd mitgeliefert wurde. Pizza mit dem automatischen Backprogramm, Einstellung 1, wählen und auf Wunsch die Programmzeit anpassen. Die Pizza wird mit der Mikrowellen- und Grillfunktion gebacken. Die Crisp Schale immer direkt auf den Drehteller stellen. Diese Funktion wird zum Backen und Bräunen von Tiefkühlpizzas mit 125 g - 650 g benutzt. Die Crisp Schale und die Programmierfunktion für automatisches Kochen benutzen, Einstellung 2, mit Wahl des Gewichts. Die Crisp Schale direkt auf den Drehteller stellen.

Benutzung des Geräts

auftauen

Das Auftauen von Tiefkühl Speisen im Mikrowellenherd spart beträchtliche Zeit ein. Zum Auftauen von Nahrungsmitteln die **AUTOMATIC DEFROST** Funktion oder die **MIKROWELLEN** Funktion benutzen, Leistungsstufe **200 W**.

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 für die abgebildeten Nahrungsmittelkategorien erhältlich: Fisch, Geflügel, Fleisch, Fertiggerichte, Gemüse und Brot.



Benutzung des Geräts

Die automatische Auftaufunktion

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

Automatisches Auftauen	Anzeige
AUTO  Den AUTO Tastknopf einmal drücken, und das Symbol für AUTOMATIC DEFROST erscheint in der Anzeige.	
ENTER  Zur Bestätigung der Wahl ENTER drücken. Das AUTOMATIC DEFROST Symbol leuchtet weiter.	
AUTO  Den AUTO Tastknopf drücken, bis das Symbol der aufzutauenden Nahrungsart in der Anzeige erscheint (z.B. Fleisch).	
ENTER  Zur Bestätigung der Wahl ENTER drücken. Das Mindestgewicht blinkt in der Anzeige.	
+  Für die Einstellung des Gewichts den + Tastknopf drücken, z.B. 700 g. Mit Drücken von START bestätigen.	
 Die angemessene Zeit wird automatisch berechnet. Die Programmzeit erscheint in der Anzeige, und das Auftauprogramm 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 **MICRO-WAVE** Funktion auf der 200 W Leistungsstufe benutzen. Für die ungefähren Programmlängen siehe in den 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 umdrehen
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.	

Benutzung des Geräts

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: **GRILL POWER 1** (niedrig) / **2** (mittel) / **3** (stark).

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 Zubehör (Gitter oder Tropfschale) je nach Höhe des Behälters oder des Nahrungsmittels einschieben.

Programmieren der Grillfunktionen

- SELECT** Mit Drücken des **SELECT** Tastknopfes die Grillfunktionen wählen. GP3 blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Grillstufe.
- Mit Drücken des **-** Tastknopfes eine niedrigere Grillstufe einstellen, z.B. GP2. Mit Drücken von **ENTER** bestätigen, die Zeitzahlenstellen blinken in der Anzeige.
- +** Mit Drücken des **+** Tastknopfes die erforderliche Grillzeit einstellen, z.B. 20 Minuten.
- ⓪** Mit Drücken von **START** bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.

Anzeige



Kommentar:

Die Grillzeit kann jederzeit mit den **- / +** Tasten geändert werden.

Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion 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.

Benutzung des Geräts

Die 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

SELECT ● Den SELECT Tastknopf drücken und die Funktion GRILL + MIKROWELLEN wählen. Die höchste Leistungsstufe 700 W blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Leistungsstufe der Mikrowellen. + ● Mit Drücken des - Tastknopfes eine niedrigere Leistungsstufe der Mikrowellen einstellen, z.B. 500 W. Mit Drücken von ENTER bestätigen, GP3 blinkt und fordert die Wahl der Grillstufe. - ● Den - Tastknopf drücken und eine niedrigere Grillstufe wählen, z.B. GP2. Mit Drücken von ENTER bestätigen, die Zeitzahlenstelle blinken. + ● Den + Tastknopf drücken und die erforderliche Zeit für die kombinierte Mikrowelle + Grill einstellen, z.B. 20 Minuten. ⓘ ● Mit Drücken von START bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.	   
--	---



Kommentar:

Die Programmzeit kann jederzeit mit den **- / +** Tasten 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 Grilldauer umdrehen.

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	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.

Benutzung des Geräts

Die Crisp Schale

Mit der CRISP 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 CRISP 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 CRISP 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, Spreckkuchen, Cocktailwürstchen, Croque-Monsieur

Die CRISP 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 CRISP 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 CRISP 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 CRISP SCHALE ist verboten.

Sichergehen, dass Fleischstücke vollständig aufgetaut und abgetrocknet sind, bevor sie in der CRISP 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 CRISP SCHALE schneiden, denn dies beschädigt die Anti-Haftbeschichtung.

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

Keine Utensilien in einer heissen CRISP SCHALE lassen, da die hohe Temperatur sie beschädigen kann.

Benutzung des Geräts

Die Funktion Backen mit Ventilator

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

Programmierung der FAN Funktion	Anzeige
SELECT  Den SELECT Tastknopf drücken und die FAN Funktion wählen. 200°C blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Backtemperatur.	
  Die - / + Tasten drücken, und die gewünschte Kochzeit einstellen, z.B. 180°C. Mit Drücken von ENTER bestätigen, die Zeitzahlenstellen blinken.	
  Die - / + Tasten drücken und die erforderliche Kochzeit einstellen, z.B. 40 Minuten.	
 Mit Drücken von START bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.	

Kommentare:

Die Kochzeit kann jederzeit mit den - / + Tasten geändert werden.

Der Mikrowellenherd kann auf die gleiche Weise vorgeheizt werden, wie ein Kochprogramm mit Ventilator eingestellt wird. Das Thermometer blinkt nicht mehr, leuchtet ständig, und ein Piepton gibt an, wenn die programmierte Temperatur erreicht ist.



Empfehlungen:

Die Backtemperatur kann in 10°C Schritten von 50°C bis 180°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 und Tropfschale) auf Stufe 1 oder 2 eingeschoben benutzen. Die Hitzeverteilung und die Kochergebnisse werden optimiert.

Hitzefeste 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 die 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.

Benutzung des Geräts

Leitfaden zur Zubereitung mit der Funktion Kochen mit Ventilator

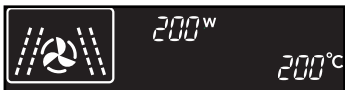
* Den Kombi-Mikrowellenherd auf die angegebene Temperatur vorheizen.

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	1 ½ - 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.
Crème	160°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	35 - 45 Min. Wasserbad
Madeleines	170°C	In der Tropfschale auf Stufe 2	20 - 30 Min.
Sandkuchen	170°C	Auf dem Gitter auf Stufe 2	40 - 50 Min.
Käsekuchen	170°C	Auf dem Gitter auf Stufe 1 Springform, 26 cm Durchmesser	65 - 75 Min.
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	1 ½ 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	1 ½ Std.
Brot (500 g Mehl)	220°C*	Auf dem Gitter auf Stufe 2	25 - 30 Min.

Benutzung des Geräts

Die 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
SELECT Den SELECT Tastknopf drücken und die Funktion FAN + MW wählen. 500 W blinkt in der Anzeige und fordert die Wahl der gewünschten Mikrowellen-Leistungsstufe.	
- + Die - / + Tasten drücken und die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen, z.B. 200 W (die Höchstleistung für Kombi-Kochen beträgt 500 W). Mit Drücken von ENTER bestätigen. 200°C blinkt und fordert die Wahl der gewünschten Kochtemperatur.	
- + Die - / + Tasten drücken, und die gewünschte Kochzeit einstellen, z.B. 150°C. Mit Drücken von ENTER bestätigen, das FAN Symbol leuchtet weiter, und die Zeitzahlenstellen blinken in der Anzeige.	
- + Die - / + Tasten drücken, und die erforderliche Kochzeit einstellen, z.B. 30 Minuten.	
ⓘ Mit Drücken von START bestätigen, das Licht schaltet ein, und das Programm startet.	



Kommentare:

Die Kochzeit kann jederzeit mit den - / + Tasten 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 Grill 3.



Achtung:

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

Benutzung des Geräts

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:

① Die Tür öffnen und den **START/STOP** Tastknopf *5 Sekunden lang* drücken, bis das Symbol  aufleuchtet und 2 Pieptöne bestätigen, dass der Mikrowellenherd vorübergehend gesperrt ist.

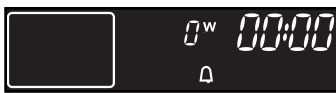
Stornierung:

① Das gleiche Verfahren: Den **START/STOP** Tastknopf 5 Sekunden lang **bei offener Tür** drücken. Das  Symbol schaltet ab. Das Verfahren wird mit 2 Pieptönen bestätigt.

Zeitschalter

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

Einstellung des Zeitschalters:

- ①  Den **STOP TURNTABLE** Tastknopf und den **CLOCK** Tastknopf gleichzeitig drücken. Das Symbol der Zeitschaltuhr wird angezeigt. 
- ②   Für die Einstellung der gewünschten Zeit die Tasten + oder - drücken.
- ③ Mit Drücken von **START** bestätigen.
- ④ Die voreingestellte Zeit zählt jetzt rückwärts.
- ⑤ Ein dreifacher Piepton kündigt das Ende der programmierten Zeit an.

Benutzung des Geräts

Speicher Funktion

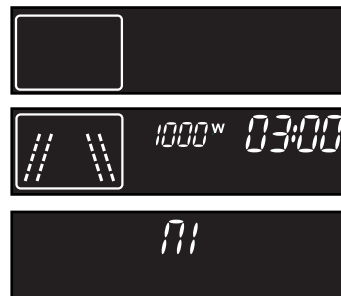
ENTER Mit der Speicherfunktion können 3 häufig benutzte Programme gespeichert werden, die dann einfach mit Drücken von **ENTER** aufgerufen werden können. Es kann jedes gewünschte Programm ausser automatische Funktionen gespeichert werden, .

Die MEMORY Funktion programmieren

Anzeige

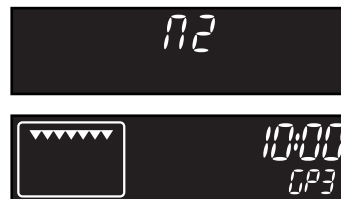
Einstellung:

ENTER **ENTER** drücken, um Memory 1 aufzuzeichnen (zum Programmieren von M2 **ENTER** zweimal drücken, dreimal für M3). Wie bei der Einstellung des Programms für die sofortige Benutzung vorgehen, z.B. ein Mikrowellenprogramm von 3 Minuten. Die Speicherprogrammierung abschliessen mit Drücken von **ENTER** (anstatt von **START**) *eine Sekunde lang*. Das gespeicherte Programm (M1 / M2 / M3) blinkt in der Anzeige, und ein Piepton bestätigt, dass das individuelle Programm gespeichert worden ist.



Benutzung:

ENTER **ENTER** drücken, **M1** erscheint in der Anzeige, erneut für **M2** drücken, dreimal für **M3**. Die Information über die Vorprogrammierung (Funktion, Zeit, ...) erscheint in der Anzeige, z.B. Grillstufe 3 für 10 Minuten.



① Die Wahl mit Drücken von **START** bestätigen, das Licht schaltet ein, und das gespeicherte Programm startet.

Änderung:

ENTER **ENTER** drücken, um **M1**, **M2** oder **M3** zu wählen. Die vorprogrammierte Information erscheint in der Anzeige.

SELECT Zum Ändern der Programmierung **SELECT** drücken anstatt von **START**. Wie bei einem neuen Programm vorgehen.

ENTER Die Speicherprogrammierung abschliessen mit Drücken von **ENTER** (anstatt von **START**) *eine Sekunde lang*. Das gespeicherte Programm (M1 / M2 / M3) blinkt in der Anzeige, und ein Piepton bestätigt, dass das individuelle Programm gespeichert worden ist.

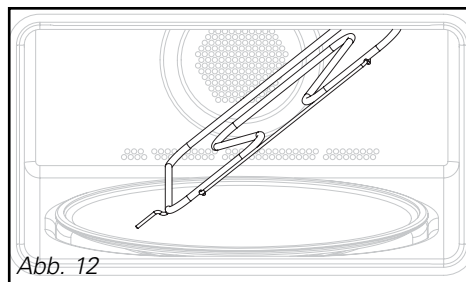
Pflege und Reinigung des Geräts

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.

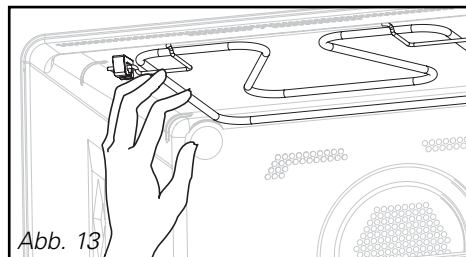
Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger säubern.

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. 12**).



Den Grillheizwiderstand durch Drücken auf die Stange oben links lösen. (**Abb. 13**)

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.

Bei Betriebsanomalien

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 (das Nahrungsmittel wird nicht erhitzt) und „ DEMO “ blinkt in der Anzeige.	Der Vorführmodus ist eingestellt worden. Für die Rückschaltung in den Betriebsmodus die folgenden drei Tasten alle gleichzeitig drücken ⓪ - + .
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 ein Geräusch, nachdem der Kochvorgang 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 Essen wird im Mikrowellenprogramm nicht erhitzt.	Prüfen, ob die Kochgeschirre für den Gebrauch in Mikrowellenherden geeignet sind, und dass die Leistungsstufe die richtige ist.
Rauch kommt beim Start des Programms vom Grill.	Vor jeder Benutzung alle Kochreste vom Heizelement entfernen.
Das Gerät erzeugt Funken.	Das Gerät gründlich reinigen: Fett, Speisereste, 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

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	Ladun (g)	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.	500W	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, Stufe 1 Nach halber Dauer umdrehen
		35 - 40 Min.	Kochen mit Ventilator 200°C + 200 W	In einem emaillierten Steinguttopf Auf das Gitter Stufe 1 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

table of contents

NOTICES TO THE USER	
• Operating principle	90
• Environmental protection	90
• Safety instructions	91
INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Before connecting	92
• Electrical connection	92
• Building-in	93
DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• The appliance	94
• Accessories	95
• The control panel	97
• The display	98
USING YOUR APPLIANCE	
• How to set / change the time	99
• Stop turntable option	99
• Programming	100
• Using the power levels	100
• Microwave function	101
• Express programme	101
• Heat & Hold function	101
• Reheating on 2 levels	102
• Automatic cooking functions	102
• Guide to automatic functions	103
• Defrosting	105
• The automatic defrost function	106
• Grill functions	107
• Cooking guide using the high Grill function	107
• Grill + Microwave function	108
• Cooking guide using the Grill + Microwave function	108
• The CRISP dish	109
• The Fan cooking function	110
• Cooking guide using the Fan function	111
• The Fan cooking + Microwave function	112
• Cooking guide using the Fan + Microwave function	113
• Child lock	113
• Timer	113
• The Memory function	114
CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	115
TROUBLE-SHOOTING GUIDE	116
OPERATING PROFICIENCY TESTING	117

notices to the user

You have chosen an Atag 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 electro-magnetic waves. They are found naturally in our environment as radio-electric waves, light or infra-red radiation. Their frequency is located in the 2450 MHz band.

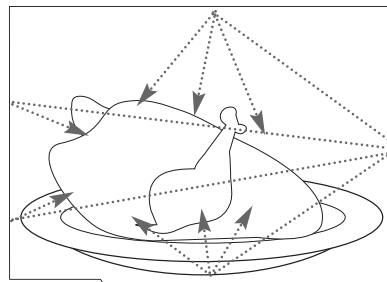
Their properties:

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

When food is exposed to microwaves, the molecules are quickly shaken up, which causes heating.

The microwaves penetrate into the food to a depth of around 2.5 cm. If the food is thicker, it will be cooked to its core by heat conduction, as with traditional cooking.

It is important to know that microwaves cause a simple thermal reaction inside the food, and that they are not harmful.



environmental protection

his 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 Elec-tronic 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.

notices to the user



Warning:

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

safety instructions

Your appliance is intended exclusively for domestic use for cooking, reheating and defrosting food. The manufacturer declines all responsibility in the event of improper use.

Check that utensils are suitable for use in a microwave oven.

To avoid damage to your appliance, never operate it when empty or without the turntable.

Do not tamper with the holes of the front lock, as this could damage your appliance and result in the need for repair.

The seal and the frame of the door must be inspected regularly to ensure that they are not damaged. If these areas become damaged, stop using the appliance and have it checked by a specialised technician.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the risk of fire.

When using the microwave and fan cooking + microwave function, you should avoid using metal containers, forks, spoons, knives or metal fasteners or staples for freezer bags.

The contents of bottles or jars for babies must be stirred or shaken and the temperature must be checked before use, in order to avoid burns.
Never heat a bottle with the teat (risk of explosion).

Never allow children to use the oven without supervision, except when appropriate instructions have been given so that the child can use the oven safely and understand the dangers of improper use.

Always use oven gloves to remove dishes from the oven. Certain dishes absorb heat from the food and can become very hot.

Liquids or other foods must not be heated in closed containers as they may explode.

You should avoid heating eggs in their shell and whole hard-boiled eggs in a microwave oven as they may explode, even after cooking has finished.

When drinks are heated by microwave, boiling liquid may suddenly spurt even after heating, precautions must therefore be taken when handling the container.

When cooking small quantities (e.g. 1 sausage, 1 croissant, etc.), place a glass of water next to the food.

Cooking for too long can dry out food and burn it. To avoid this type of incident, never use the same cooking time as recommended for a traditional oven.

If smoke appears, stop or unplug the oven and keep the door closed to smother any flames.

installing your appliance

before connecting



Warning:

Check that your appliance has not been damaged during transport (damage to door or seal, etc.). If you notice any damage, contact your retailer before using the appliance. In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note these data on the "After-Sales Service" page.

electrical connection

Check that:

- the electrical installation has sufficient vol-tage.
 - the supply cables are in good condition
 - the diameter of the wires complies with the installation requirements.
 - your equipment has a protection of at least 16 amps.
- If in doubt, contact your electrician.

The electrical connections should be made before the appliance is installed in its housing.

Electrical safety must be ensured through proper installation in the housing. During installation and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

The appliance must be connected using a (standardised) feeder cable with 3 conductors of 1.5 mm² (1 live + 1N + ground) which must be connected to the 220-240 V ~ monophase network using a CEI 60083-standardised 1 live + 1N + ground electrical outlet or one which complies with installation requirements. The protection cable (green-yellow) is connected to the appliance's ⊕ terminal and must be connected to the appliance's ground.

If the connection is made with a plug, it must remain accessible after the appliance has been installed.

The oven's neutral (blue cable) must be connected to the network's neutral.

Ensure your electrical installation has a system accessible to the user which can cut off the appliance from the power grid, with a contact opening of at least 3 mm for all the terminals.

If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any other similarly qualified person to avoid any danger.



Warning:

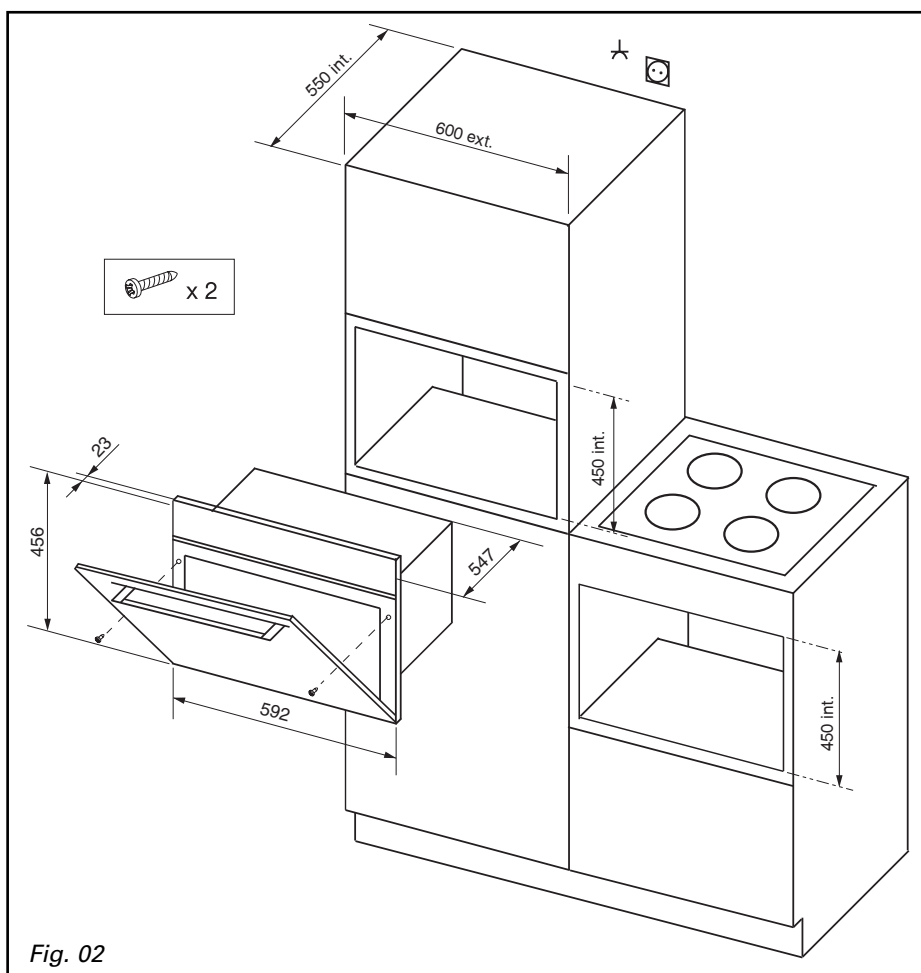
We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

If the oven presents any irregularity, unplug the appliance or remove the relevant fuse at the oven's connection lead-in.

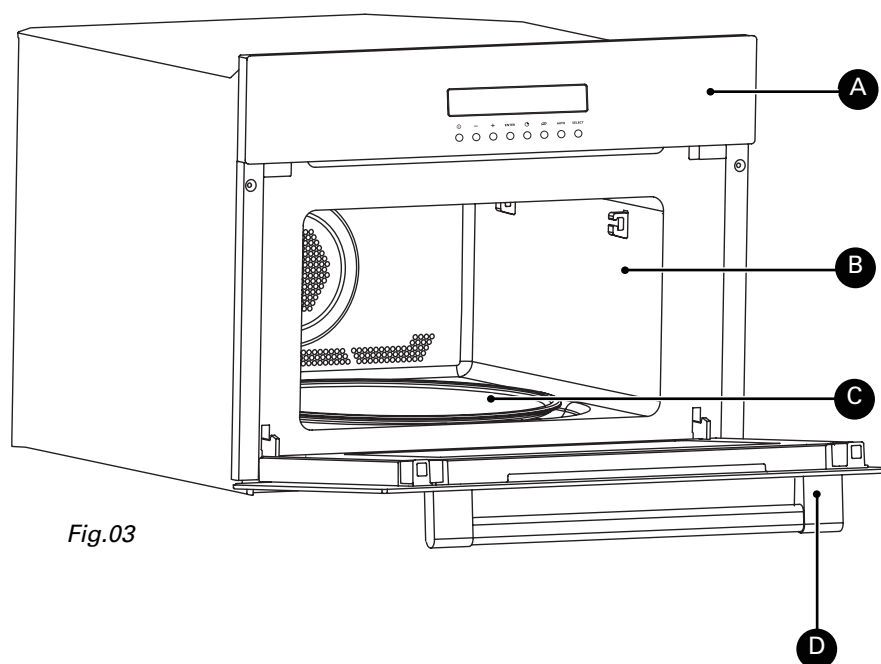
installing your appliance building-in

The appliance may be installed beneath a work surface or in column housing (open or closed) which has the required built-in measurements (**Fig.02**).

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.



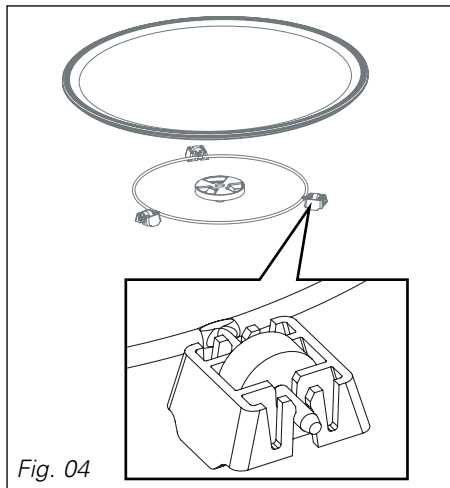
description of your appliance
the appliance



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

description of your appliance

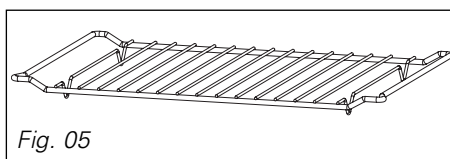
accessories



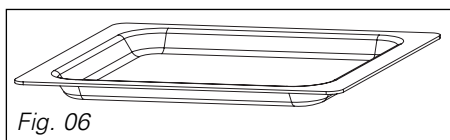
- **The turntable:** cooks food uniformly with no need for handling. It revolves in both directions. If it does not revolve, check that all elements are correctly positioned. Do not attempt to turn it manually, as you may damage the drive system. It may also be used as a cooking dish. To remove, grasp it using the access areas provided inside the cavity.

- **The driver:** causes the glass turntable to turn (**Fig.04**).

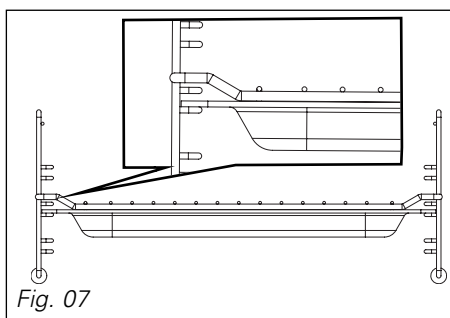
- **The base rollers:** Rollers must be positioned in the right direction (**Fig.04**). If they are not rotating properly, check for foreign bodies under the rollers.



- **The grill (**Fig.05**):** 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. However, you may heat food in an aluminium tray by using a plate to separate it from the grill.



- **The glass drip tray (**Fig.06**):** It may be used half filled with water for "bain marie" cooking or fan cooking. It may also be used as a cooking dish.

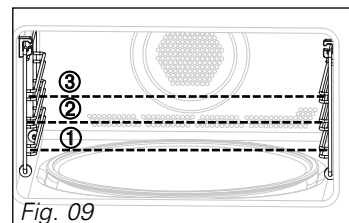
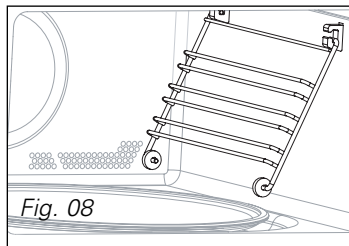


 **Comments:** Ensure that the drip tray is correctly centred on the side grills so that air may circulate freely.

- **The grill + the glass drip tray:** for roasting and to collect cooking juices, place the grill on the drip tray (**Fig.07**).

description of your appliance

accessories



- *The side grills (Fig.08):* 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 (**Fig.09**).

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. 10

- *The special microwave plate cover*

The advantages of the plate cover:

Food retains full flavour due to the steam effect.

Dishes are heated evenly throughout.

Drying out of food is minimized.

Programme time can be reduced.

By preventing splattering, they help keep your oven clean.

Use only with the microwave function.

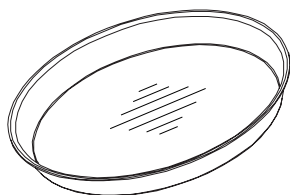


Fig. 11

- *The CRISP dish: (Fig.11):*

Use the CRISP dish 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.

- *Care of your accessories:*

A sponge, hot water and liquid detergent are all you need to clean your plate cover and crisp dish.

Or, if you prefer, they are dishwasher-safe.

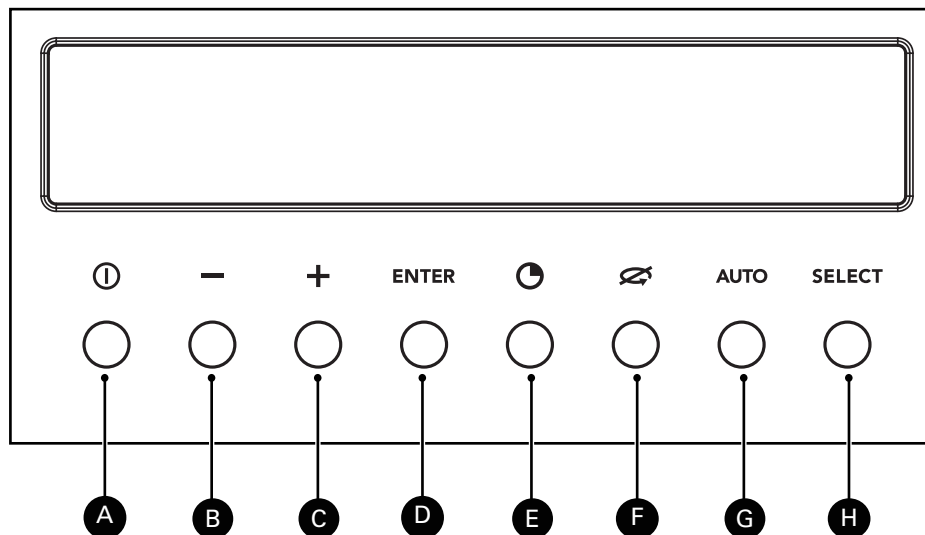


Warning:

Do not use a metal scouring pad or scouring powder.

Never use your accessories with the fan function.

description of your appliance the control panel

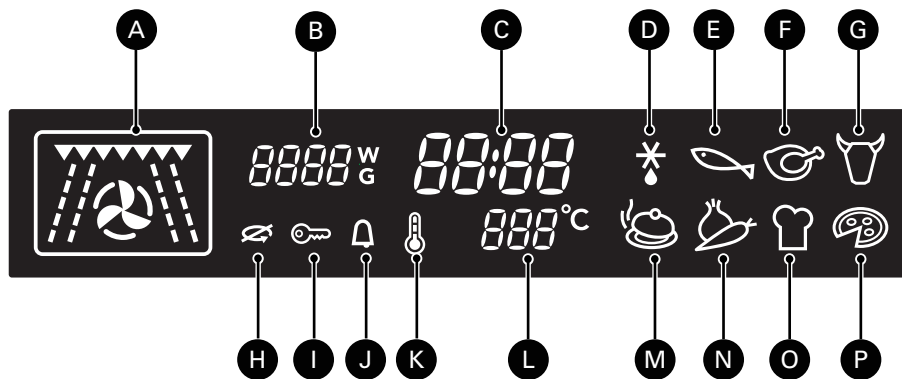


- A** The **START/STOP key** lets you begin a programme / erase or cancel a programme in progress.
- B** The **- / + keys** allow you to select the programme length, the weight, the temperature, the time, the food category, and power levels.
- C**
- D** Use the **ENTER key** to confirm a programme or to use the Memory function.
- E** The **CLOCK key** allows you to set the time.
- F** The **TURNTABLE STOP key** stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space.
- G** The **AUTO key** allows you to select the automatic function and food type of your choice.
- H** The **SELECT key** is used to set the desired cook function.

description of your appliance

the display

The displays guide you in choosing the function and programming the settings: the power level, the weight, the time, temperature and food type.

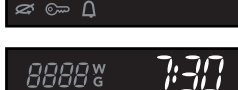
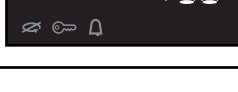


- | | |
|---|--|
| A PROGRAMMED FUNCTION | H STOP TURNTABLE |
| B MICROWAVE LEVEL /
FOOD WEIGHT | I CHILD LOCK |
| C PROGRAMME TIME /
CLOCKTIME | J TIMER |
| D AUTOMATIC DEFROST | K TEMPERATURE DISPLAY |
| E FISH | L FAN COOK TEMPERATURE /
GRILL LEVEL |
| F POULTRY | M READY-MADE DISHES |
| G MEAT | N VEGETABLES |
| | O BREAD |
| | P PIZZA |

using your appliance

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	Display
  Press the +/- keys to set the time, ex. 6:30.	
 /  Confirm by pressing START/STOP or the CLOCK key.  A beep confirms that your clock is set.	
When there is a time change	Display
 Press the CLOCK key. The time display flashes.	
 Programme the new time (ex. 7:30) by pressing the + key.	
 /  Confirm by pressing START/STOP or the CLOCK key.  A beep confirms that your clock is set to the new time.	



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 and the memories are retained.



To dim the display, press the clock key for 5 seconds. Only the backlight will remain lit.

Press again for 5 seconds to light the display up again.

stop turntable option

If you think 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.

using your appliance 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.

- ① 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 1 minute after programming, 3 beeps invite you to start up or modify the programme. With no further instruction, after another minute and a reminder beep, the programme is cancelled and the clocktime is once more displayed.

- ① Press the **START/STOP** key with the door **closed** to interrupt a programme. To cancel a programme, either press the **START/STOP** key for 2 seconds or open the door and press **START/STOP**.

If you wish to verify your programme settings, you may press **ENTER** to check the display, and then press **START**.

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, and the clocktime is displayed again.

If the door is left open, the light shuts off after 3 minutes.



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

using your appliance

microwave function

Programming by power	Display
SELECT Press the SELECT key to select the microwave function. The maximum power level, 1000W, flashes in the display.	 1000 ^W
– Press the “-” key if you wish to set a lower microwave power level, ex. 500W. Confirm the power level by pressing ENTER , the time digits flash in the display.	 500 ^W 00:00
+ Press the “+” key to set the required programme time, ex. 10 minutes.	 500 ^W 10:00
① Confirm by pressing START . The light switches on and the programme starts.	 500 ^W 09:30
+ You may press the “+” key directly to programme microwave power level 1000W.	
– You may press the “-” key directly to select your microwave power level. Then proceed as above.	



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 pressing the - / + keys.

express programme

Express Programming	Display
① Press the START key for 1 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.	 1000 ^W 00:30
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 2 min 30s.	 1000 ^W 02:30

heat & hold function

Heat & hold	Display
If you leave your dish in the oven without opening the door at the end of a microwave or express programme, a heat and hold function starts up after 2 minutes to maintain the temperature of your dish. A triple beep after 15 minutes announces the end of the heat and hold programme.	 HH

using your appliance

reheating on 2 levels

For best results heating up 2 dishes at the same time, programme the microwave function at the **500 W** 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, the special microwave plate cover 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

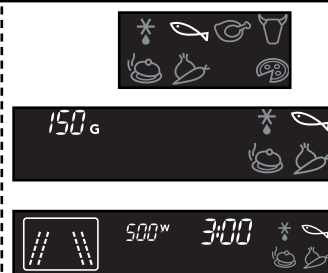
automatic cook functions

With the automatic cooking functions, the time and function are programmed automatically according to the type of food and its weight.

Programming the automatic cooking time according to weight

- AUTO**
● Press the **AUTO** key until the symbol corresponding to the type of food you wish to cook appears in the display, ex. fish.
- ENTER**
● Press **ENTER** to confirm your choice. The minimum weight flashes in the display. Press the **+** key to set the weight, ex. 150g. Confirm by pressing **START**.
- ①
● The appropriate function is selected and the programme time is automatically calculated. The corresponding symbols appear in the display and the programme begins.

Display



Comments:

You have the choice between 3 automatic programmes for cooking vegetables. Settings 1 and 2 are to be used for cooking fresh vegetables. Setting 3 is for frozen vegetables (see the AUTOMATIC COOKING GUIDE for details).



Programme as above, when 1 is displayed, validate category 1 by pressing ENTER or select categories 2 and 3 by pressing the + key and then ENTER. Continue by programming the weight of the vegetables and confirm by pressing START or ENTER and then START.



2 choices are available for automatic cook programming for pizza, both designed for use with the crisp dish. Setting 1 is for fresh pizza, setting 2 for cooking frozen pizza. Setting 1 proposes a 12 minute programme, which corresponds to the cooktime for a pizza of the size of the crisp 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 category 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.

using your appliance

guide to automatic functions

Fish 	This function is used for cooking fish weighing 100 g - 1000 g. All types of fish are suitable for microwave cooking. Simply ensure that the fish is fresh. The food is cooked using the microwave function. You may cook the fish whole, in slices or in fillets. If cooked whole, for best results score the thickest part. Arrange the fish in a round or oval dish, suitable for the microwave, add 2 to 3 tablespoons of water, lemon juice or white wine and cover with the dish lid or cling film, season when cooked. Place the dish on the turntable. Halfway through the programme, a beep sounds and “turn” flashes in the display as a reminder to turn the fish over for best results.
Poultry 	This function is used for cooking and browning a whole chicken or chicken pieces (thighs) weighing 500 g - 2000 g. Chicken is cooked using the combined microwave + fan or grill 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. Before cooking; pierce the skin to avoid spitting. Rub oil, salt and pepper on the chicken, dust it with spices if desired. Whole chicken: place the dish on the grill at level 1. Chicken thighs: Up to 900 g, insert the drip tray at level 2. When cooked, let the chicken stand for 5 minutes in the oven before serving.
Meat 	This function is used for cooking and browning beef roasts weighing 500 g - 2000 g. 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). Whenever possible, cook non-barded roasts to avoid grease splashes and smoke. The less thick they are, the better the results. Remove the meat from the refrigerator and leave it at room temperature for 1 hour before placing in the oven. Place the dish on the grill at insertion level 2. 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.

using your appliance

guide to automatic functions

Fresh ready-made dishes 	This function 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 similar sized microwave-safe heatproof dish. For best results, cover with microwave-safe cling film, the special microwave plate cover or another upside down plate. Place the dish on the turntable. Let the dish rest a couple of minutes before serving, to ensure even heat distribution.
Vegetables    	This function is used for cooking vegetables weighing 100 g - 1,000 g. The vegetables are cooked with the microwave function. Choose fresh vegetables and add before cooking: - 2 tablespoons of water up to 200 g - 1/2 dl of water up to 500 g - 1 dl of water up to 1,000 g Use a dish suitable for the volume of vegetables and cover (except when cooking mushrooms). Place the dish on the glass turntable. Halfway through the programme, a beep reminds you to stir the vegetables, and " Turn " appears in the display. Add shortening and seasoning as desired. After cooking, let the vegetables sit for a few minutes before serving. <u>Select category 1</u> to cook tougher, more fibrous vegetables: Brussels sprouts, grated white cabbage, sliced carrots, cubed celeriac, etc. <u>Select category 2</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. <u>Select category 3</u> to cook frozen vegetables : sliced carrots, florets of cauliflower or broccoli, Brussels sprouts, finely sliced leeks, sliced or cubed courgettes, stripped spinach.
Fresh pizza  frozen pizza	1 This function is used for cooking and browning <i>fresh</i> pizza in the special crisp dish furnished with your oven. Select pizza with the auto cook programme, setting 1, and adjust programme time if desired. The pizza is cooked with the microwave and grill function. Always place the crisp dish directly on the turntable. 2 This function is used for cooking and browning <i>frozen</i> pizzas weighing 125 g - 650 g. Use the crisp dish and the auto cook programming function, setting 2, selecting the weight. Place the crisp dish directly on the turntable.

using your appliance

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 are to 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 for the food categories pictured :
fish, poultry, meat, ready-made dishes,
vegetables and bread.



using your appliance

automatic defrost

Select the type and amount of food you wish to defrost and the automatic function will programme the appropriate defrosting time.

Automatic defrosting	Display
AUTO  Press the AUTO key once and the symbol corresponding to Automatic Defrost appears in the display.	
ENTER  Press ENTER to confirm your choice. The automatic defrost symbol remains lit.	
AUTO  Press the AUTO key until the symbol corresponding to the type of food you wish to defrost appears in the display (ex. meat).	
ENTER  Press ENTER to confirm your choice. The minimum weight flashes in the display.	
+  Press the + key to set the weight, 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.*

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. Refer to the indications below for approximate programme lengths.

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	" "
Langoustine / 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	

using your appliance

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:

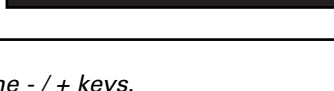
Accessible areas may become hot when the grill is used. Children should be kept away. If the appliance is operating in combined mode, we recommend that children be supervised by adults when using the oven due to the high temperatures.

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: **GRILL POWER 1** (low) / **2** (medium) / **3** (high).

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 accessories (grill or drip tray) according to the height of the container or the food.

Programming the GRILL function	Display
SELECT Press the SELECT key to select the GRILL function. GP3 flashes, requesting you choose the desired grill level. 	
- Press the - key to set a lower grill level, ex. GP2.  Confirm by pressing ENTER , the time digits flash in the display.	
+ Press the + key 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 with the **- / +** keys.*

cooking guide using the high grill function

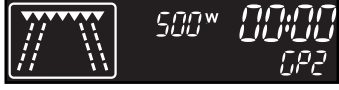
Place the food item on the grill set inside the drip tray (to recover the juices) and insert at level 3. Turn the food halfway through cooking.

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

using your appliance

grill + microwave function

This function lets you use the grill + microwave at the same time, which allows 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
SELECT 	Press the SELECT key to select the GRILL + MICROWAVE function. The maximum power level, 700W, flashes in the display, requesting you choose the desired microwave power level.	
+ 	Press the + key to set a lower microwave power level, ex. 500W. Confirm by pressing ENTER , GP3 flashes, requesting you choose the desired grill level.	
- 	Press the - key to set a lower grill level, ex. GP2. Confirm by pressing ENTER , the time digits blink.	
+ 	Press the + key to set the required combined microwave + grilling time, ex. 20 minutes.	
 	Confirm by pressing START , the light switches on and the programme starts.	



Comment:

The programme time may be changed at any time with the - / + keys.

cooking guide 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 it 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

using your appliance

the crisp dish

With the **CRISP DISH** 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 **CRISP DISH** is designed for use with the **AUTO COOK FUNCTION**  for pizza and with the **GRILL + MICROWAVE FUNCTION**  for cooking and browning other dishes.

The **CRISP DISH** 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 **CRISP DISH** 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 **CRISP DISH**.

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 **CRISP DISH**, allow the oven to cool 10 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 **CRISP DISH** is prohibited.

Make sure pieces of meat are completely defrosted and dried off before searing in the **CRISP DISH**.

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 **CRISP DISH** as this damages the non-stick coating.

Do not place the **CRISP DISH** in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.

Do not leave any utensils in a hot **CRISP DISH** as the high temperature may damage them.

using your appliance

the fan cooking function

The fan cooking function lets you cook and brown food as in a traditional oven.

Programming the FAN function	Display
SELECT  Press the SELECT key to select the FAN function. 200° flashes in the display, requesting you choose the desired cooking temperature.	
- +  Press the - / + keys to set the cook temperature of your choice, ex. 180°. Confirm by pressing ENTER , the time digits flash.	
- +  Press the - / + keys 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 with the - / + keys.

You may preheat your microwave oven in the same way you set a fan cook programme. The thermometer stops flashing and remains lit and 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 170°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 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.

using your appliance

cooking guide using the fan function

* Preheat the oven to the temperature indicated.

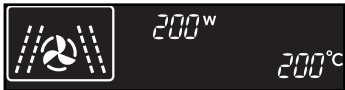
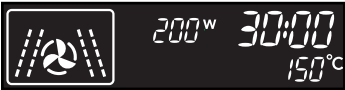
Food	Temperature	Insertion level	Time
Meat			
Pork roast (1 Kg)	160°C	On the grill at level 2	90 min
Veal roast (1 Kg)	180°C	On the grill at level 2	70 - 75 min
Beef roast (1 Kg)	220°C*	On the grill at level 2	38 - 40 min
Lamb (leg, shoulder 1.5 Kg)	180°C	In the drip tray level 2	50 - 60 min
Poultry (1.2 Kg)	180°C	On the grill at level 1	70 - 75 min
Large poultry	180°C	On the grill at level 1	1 ½ hr - 2 hr
Rabbit	230°C	In the drip tray level 2	40 - 45 min
Fish (1.2 Kg)			
Whole (snapper, salmon, hake)	180°C	In the drip tray 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 level 2	20 - 25 min
Cake	160°C	On the grill at level 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	In the drip tray level 2	18 - 22 min
Shortbread	160°C	In the drip tray level 2	20 - 25 min
Cream	160°C	On the grill at level 2	35 - 45 min bain marie
Madeleines	170°C	In the drip tray level 2	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	65 - 75 min
Kugelhupf	180°C	spring form mold, 26 cm diameter On the grill at level 1	45 - 50 min
Choux pastry	180°C	in a special mold In the drip tray 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	1 ½ hr
Savoury pie	170°C	On the grill, level 2 20 cm mold	55 - 65 min
Closed casserole dish (stews, bœckeffe)	160°C	On the grill, level 1 depend- ing on the dish	1 ½ hr - 3 hr
Bread (500 g of flour)	220°C*	On the grill at level 2	25 - 30 min

using your appliance

the 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	Display
SELECT Press the SELECT key to select the FAN + MW function. 500W flashes in the display, requesting you choose the desired microwave power level.	
- + Press the - / + keys to set the microwave power level of your choice, ex. 200W (maximum power for combi cooking is 500W). Confirm by pressing ENTER. 200° flashes, requesting you choose the desired cooking temperature.	
- + Press the - / + keys to set the cook temperature of your choice, ex. 150°. Confirm by pressing ENTER, the FAN symbol remains lit and the time digits flash in the display.	
- + Press the - / + keys to set the required cook time, ex. 30 minutes.	
Ⓢ Confirm by pressing START, the light switches on and the programme begins.	



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.

using your appliance

cooking guide using the fan + microwaves

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 (g)	Programming MW + FAN	Time (min)	Recommendations
Shoulder of lamb on the bone	1300	200 W + 200°C	32 - 37	In the drip tray level 2
Ribeye steak	800	200 W + 200°C	23 - 28	In a dish, on the grill, level 2
Chicken/guinea fowl	1200	200 W + 200°C	35 - 40	In a dish, on the grill, level 1
Turkey roast	800	300 W + 180°C	32 - 37	In a dish, on the grill, level 2
Pork roast	1200	300 W + 180°C	47 - 52	In a dish, on the grill, level 2
Veal roast	1000	300 W + 180°C	37 - 42	In a dish, on the grill, level 2

child lock



You can programme the "CHILD LOCK" feature to block unauthorised use of your microwave oven.

To set:

- ① Open the door and press the **START/STOP** key *for 5 seconds*, until the  symbol lights up and 2 beeps confirm that your microwave is temporarily locked.

To cancel:

- ① Follow the same procedure: press the **START/STOP** button for 5 seconds **with the door open**. The  symbol switches off. The procedure is confirmed by 2 beeps.

timer



You may also programme the "TIMER" function on your microwave oven.

To set the timer:

- ① Press the **STOP TURNTABLE** key and the **CLOCK** key *at the same time*. The timer symbol is displayed.



- ② Press the **- / +** keys to set the desired time.
- ③ Confirm by pressing **START**.
- ④ The pre-set time will start to count down.
- ⑤ A triple beep announces the end of the programmed time.

using your appliance

the memory function

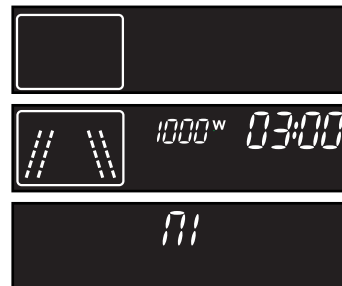
- ENTER** The Memory function allows you to store 3 frequently used programmes which you can then call up simply by pressing **ENTER**. You may memorize any programme you wish, excluding the automatic programmes.

Programming the MEMORY function

Display

To set:

- ENTER** Press **ENTER** to record Memory 1 (press **ENTER** twice to programme M2, three times for M3). Proceed as if setting your programme for immediate use, ex. a 3 minute microwave programme. Complete memory programming by pressing **ENTER** (rather than **START**) *for one second*. The memorized programme (M1 / M2 / M3) flashes in the display and a beep confirms that the personalized programme has been memorized.



To use:

- ENTER** Press **ENTER**, M1 appears in the display, press again for M2, three times for M3. The preprogrammed information (function, time, ...) appears in the display, ex. Grill level 3 for 10 minutes.
- ① Confirm your choice by pressing **START**, the light switches on and the memorized programme starts.



To modify:

- ENTER** Press **ENTER** to select M1, M2 or M3. The preprogrammed information appears in the display.
- SELECT** To modify the programming, press **SELECT** instead of **START**. Proceed as if for a new programme.
- ENTER** Complete memory programming by pressing **ENTER** (rather than **START**) *for one second*. The memorized programme (M1 / M2 / M3) flashes in the display and a beep confirms that the modified programme has been memorized.

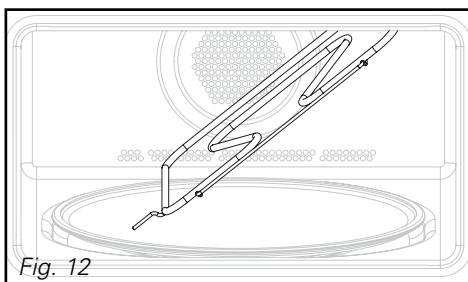
caring for and cleaning your appliance

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.

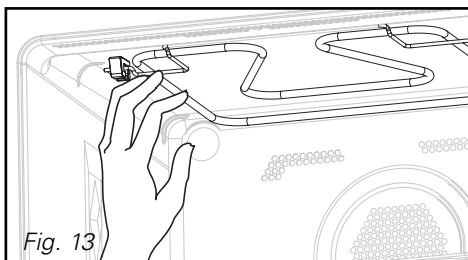
Do not clean the appliance with a steam cleaner.

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.12*).



Unhook the grill resistance by pressing on the rod at top left (*Fig.13*).

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.

trouble-shooting guide

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 : ① - +
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 cooking 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

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 level 1 Turn halfway through
		35 - 40 min	Fan cooking 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the grill level 1
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Fan cooking 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the grill level 1