



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.

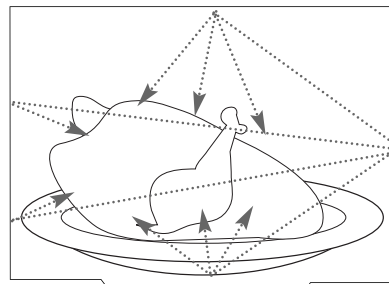


Fig. 01

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 mm<sup>2</sup> (1 fase draad + 1 nulleider + aarding). Deze geleiders moeten worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fase draad + 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.



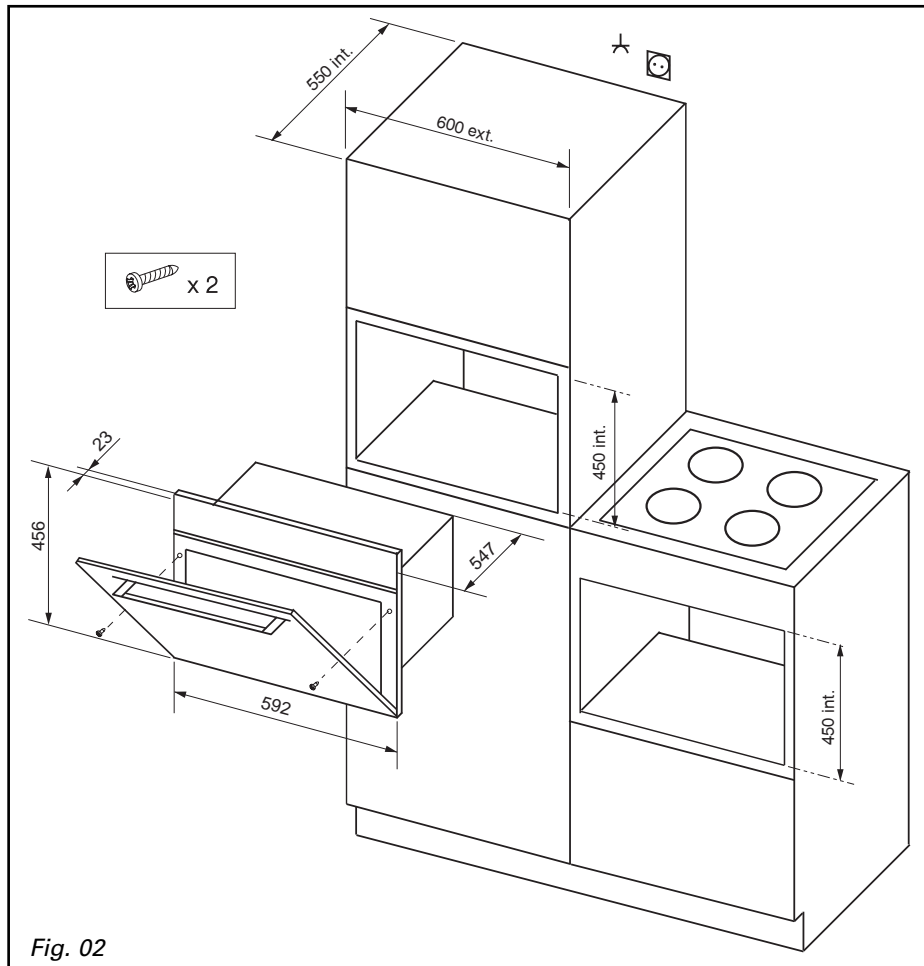
*Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.*

*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

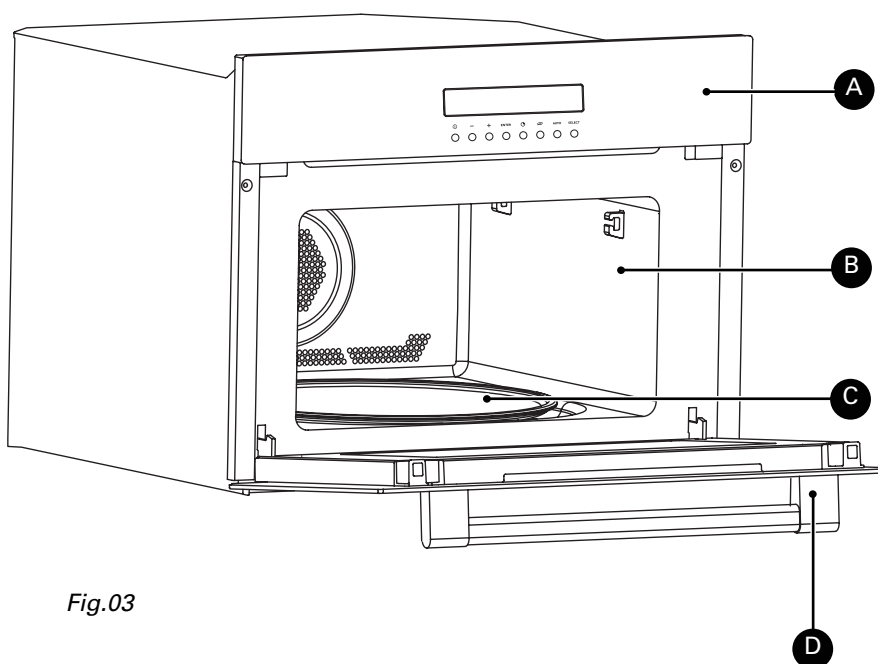


Fig.03

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

## beschrijving van het apparaat oventoebehoren

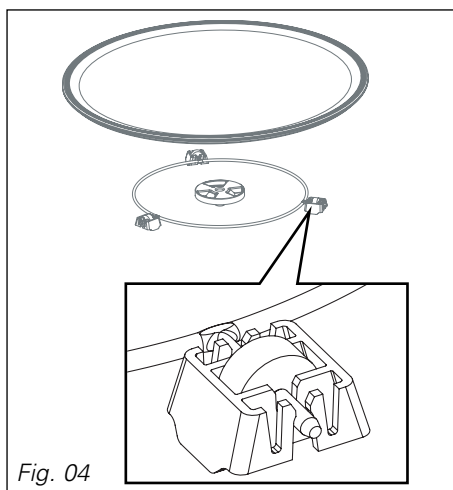


Fig. 04

• **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 aandrijvingsstelsel beschadigen.

U kunt het als bakplaat gebruiken.

Om het te verwijderen, gebruikt u de hiervoor bestemde toegangszones aan de binnenzijde.

• **De aandrijver:** hierdoor draait het glazen draaiplateau (Fig. 04).

• **De drager met wieltjes:** De wieltjes moeten beslist in de goede richting staan (Fig. 04).

Wanneer het slecht draait controleer dan of er zich geen vreemde elementen onder de wieltjes bevinden.

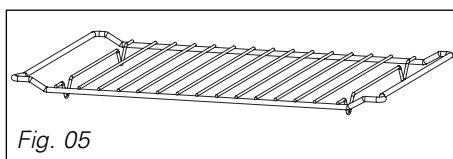


Fig. 05

• **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.

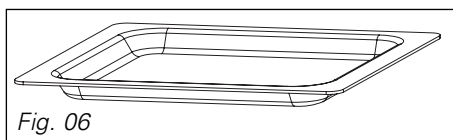


Fig. 06

• **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.

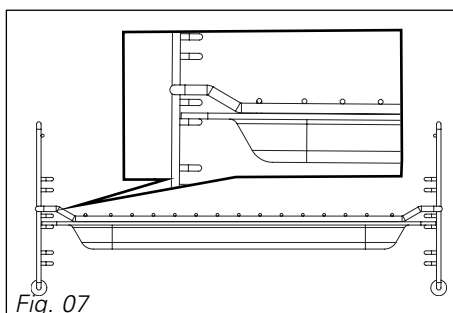


Fig. 07

### 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

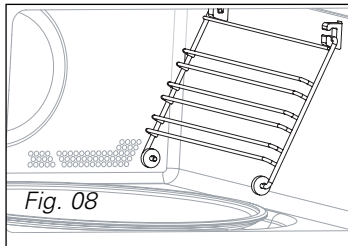


Fig. 08

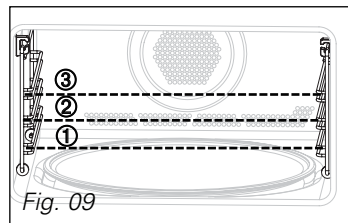


Fig. 09

• **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 braadslee) op het 1ste niveau voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op het 3de niveau voor minder dikke gerechten zoals koteletten en worstjes.

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



Fig. 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.**

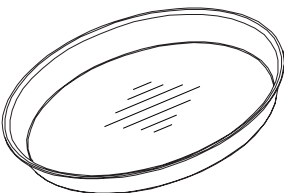


Fig. 11

• **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.

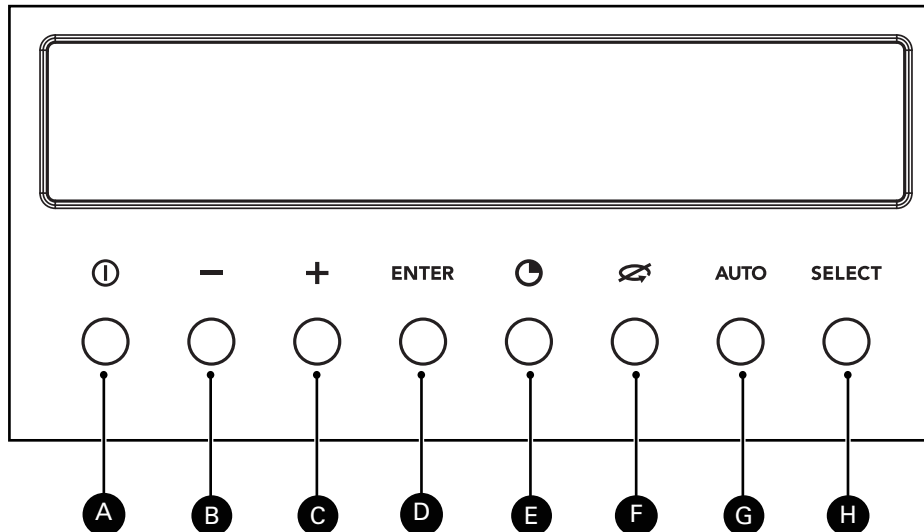
Ze kunnen ook in de vaatwasser.



**Let op:** Gebruik geen metalen schuurspons of schuurpoeder.

Gebruik de oventoebehoren nooit met de hetelucht functie.

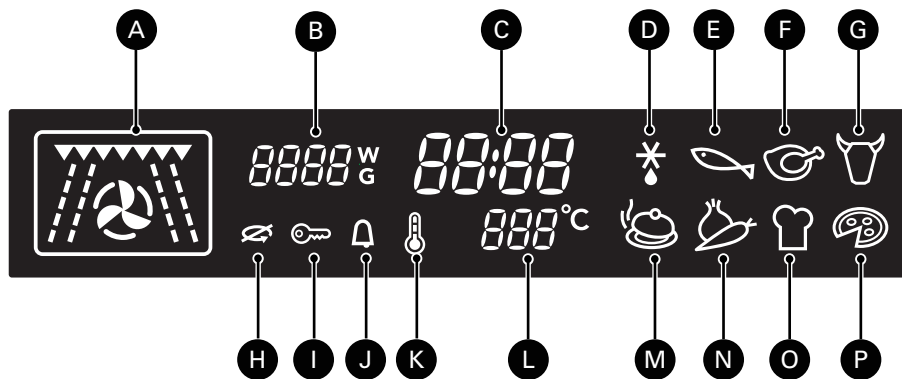
## beschrijving van het apparaat de bediening



- 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.









- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> GEPROGRAMMEERDE FUNCTIE                     | <b>H</b> STOP DRAAIPLATEAU                      |
| <b>B</b> NIVEAU MICROGOLVEN / GEWICHT VOEDINGSMIDDEL | <b>I</b> KINDERBEVEILIGING                      |
| <b>C</b> PROGRAMMA TIJD / OVENKLOKTIJD               | <b>J</b> SCHAKELKLOK                            |
| <b>D</b> AUTOMATISCH ONTDOOIEN                       | <b>K</b> TEMPERATUUR WEERGAVE                   |
| <b>E</b> VIS   | <b>L</b> TEMPERATUUR HETELUCHT / NIVEAU ROOSTER |
| <b>F</b> GEVOGELTE                                   | <b>M</b> KANT-EN-KLAAR GERECHTEN                |
| <b>G</b> VLEES                                       | <b>N</b> GROENTEN                               |
|  | <b>O</b> BROOD                                  |
|  | <b>P</b> 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

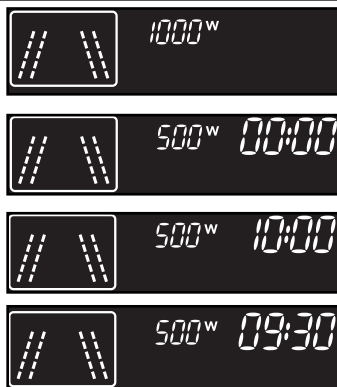
## gebruik van het apparaat

### microgolven functie

#### Programmeren met behulp van vermogen

#### Weergave

- SELECTEREN** 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 knippen 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**.

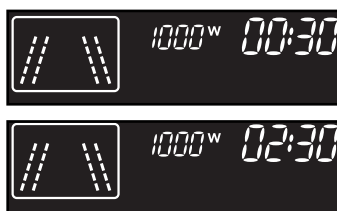
- +** De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door op de toetsen **- / +** te drukken.

### 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, doperwten, 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
<b>AUTO</b>  Druk op de toets <b>AUTO</b> tot het symbool dat overeenkomt met het te bakken voedingsmiddel, op het display verschijnt, bijv. vis.	
<b>ENTER</b>  Druk op <b>ENTER</b> om uw keuze te bevestigen. Het minimum gewicht knippert op het display. Druk op de toets <b>+</b> om het gewicht in te stellen, bijv. 150g. Bevestig door op <b>START/STOP</b> 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 diepgevroren 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

<p><b>Vis</b></p> 	<p>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 " <b>Eurn</b> " knippert op het display om u eraan te herinneren dat de vis moet worden omgedraaid voor een beter resultaat.</p>
<p><b>Gevogelte</b></p> 	<p>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.</p>
<p><b>Vlees</b></p> 	<p>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.</p>



## gebruik van het apparaat

### handleiding voor automatische functies

<p><b>Verse kant-en-klaar gerechten</b></p> 	<p>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.</p> <p>De gerechten worden opgewarmd met de microgolven functie.</p> <p>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.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het gerecht voor een homogene warmteverdeling enkele minuten rusten voordat u het serveert.</p>
<p><b>Groenten</b></p>       	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het koken van groenten tussen 100 g en 1000 g.</p> <p>De groenten worden gekookt met de microgolven functie.</p> <p>Kies verse groenten en voeg voor het koken toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 eetlepels water tot een gewicht van 200 g</li> <li>- 1/2 dl water tot een gewicht van 500 g</li> <li>- 1 dl water tot een gewicht van 1000 g</li> </ul> <p>Pas de schaal aan aan het volume van de groenten en bedek het (met uitzondering van champignons).</p> <p>Zet de schaal op het glazen draaiplateau.</p> <p>Een pieptoon halverwege het bakken geeft aan dat u de groenten moet mengen, en " <b>Leven</b> " verschijnt op het display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak.</p> <p>Na de kooktijd de groenten enkele minuten laten rusten voordat u ze serveert.</p> <p><u>Met categorie 1</u> kunnen harde en vezelige groenten worden gekookt: Spruiten, witte kool in dunne plakjes, wortelen in plakjes, knolselderij in stukjes, enz.</p> <p><u>Met 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.</p> <p><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.</p>
<p><b>Verse pizza</b></p>   <p><b>diepgevroren pizza</b></p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van <i>verse</i> pizza in de bij de oven geleverde krokantplaat.</p> <p><b>1</b> Selecteer pizza met het automatische bakprogramma, instelling 1, en pas de baktijd desgewenst aan.</p> <p>De pizza wordt gebakken met de microgolven en grill functie.</p> <p>Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.</p> <p><b>2</b> Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van <i>diepgevroren</i> pizza's tussen 125 g en 650 g. Gebruik de krokantplaat en het automatische bakprogramma, instelling 2, selecteer het gewicht.</p> <p>Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.</p>

## 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.

### **Programmamekuzes:**

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
<p><b>AUTO</b> Druk eenmaal op de toets <b>AUTO</b> en het symbool dat overeenkomt met Automatisch Ontdooien verschijnt op het display.</p>	
<p><b>ENTER</b> Druk op <b>ENTER</b> om uw keuze te bevestigen. Het symbool voor <b>automatisch ontdooien</b> blijft verlicht.</p>	
<p><b>AUTO</b> Druk op de toets <b>AUTO</b> tot het symbool dat overeenkomt met het soort gerecht dat u wilt ontdooien, op het display verschijnt (bijv. vlees).</p>	
<p><b>ENTER</b> Druk op <b>ENTER</b> om uw keuze te bevestigen. Het minimum gewicht knippert op het display.</p>	
<p><b>+</b> Druk op de toets <b>+</b> om het gewicht in te stellen, bijv. 700 g. Bevestig door op <b>START</b> te drukken.</p>	
<p>De juiste tijd wordt automatisch berekend. De tijd verschijnt op het display en het ontdooien begint.</p>	



### 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** **turn** 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
<b>SELECT</b> Druk op de toets <b>SELECTEREN</b> om de GRILL functie te selecteren. GP3 knippert: kies het gewenste grillniveau.	
- Druk op de toets - om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op <b>ENTER</b> te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.	
+ Druk op de toets + om de grilltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.	
Ⓜ Bevestig door op <b>START</b> te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.	



**Opmerking:**

*De grilltijd 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

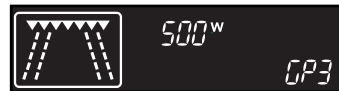


Weergave

**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.

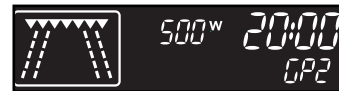


**-** Druk op de toets **-** om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op **ENTER** te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.



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

### **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
<b>Vlees</b>			
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.
<b>Vis (1,2 kg)</b>			
Heel (goudbrasem, zalm, koolvis)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 45 min.
<b>Groenten</b>			
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.
<b>Gebakjes</b>			
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. au bain-marie
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.
<b>Diversen</b>			
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 250°C, per 10°C. De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.


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

 **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 malsler.

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:

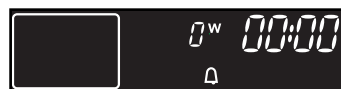
- Ga op dezelfde wijze te werk: druk 5 seconden lang op de **START/STOP** knop met de deur open. Het  symbool gaat uit. 2 pieptonen bevestigen de instelling.

### 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*).

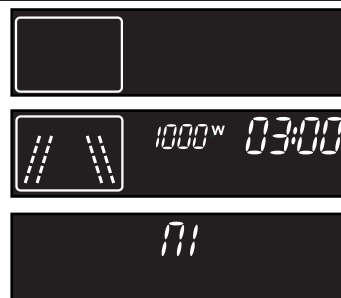
### Programmeren van de GEHEUGEN functie

### Weergave

#### Instelling:

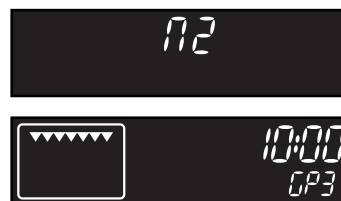
**ENTER** Druk op **ENTER** om Geheugen M1 te registreren (druk twee maal op **ENTER** voor M2, drie maal voor M3). Ga te werk als bij het programmeren van onmiddellijk bakken, bijv. een microgolven programma van 3 minuten.

**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 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.

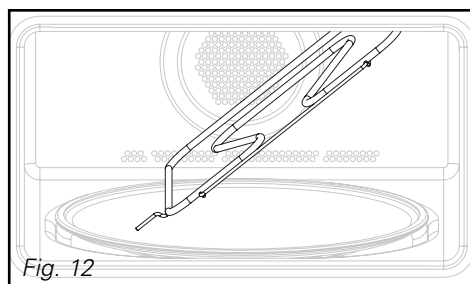
## onderhoud en reiniging van het apparaat

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.

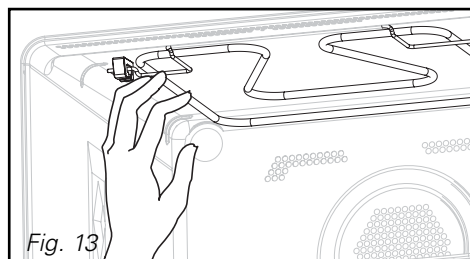
Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

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 drijfwas komt.

Vergeet niet de aandrijver, de drager met de wielletjes 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 "DEFO" 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 wieltjes en de zone met de lagers onder het draaiplateau. Controleer of de wieltjes in de goede stand staan.
Er is damp op het glas.	Verwijder de damp met een doek.
Het gerecht wordt niet warm met de microgolven functie.	Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik met magnetronovens en of het vermogen juist is.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.
Er komen vonken uit het apparaat.	Het apparaat goed reinigen: verwijder vet, bakresten, enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen 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 aardappelschotel (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.

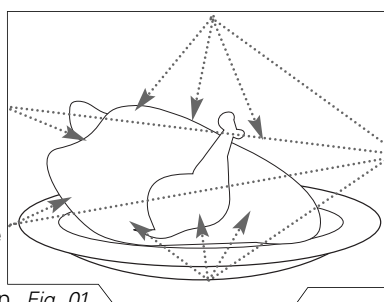


Fig. 01

## 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 mm<sup>2</sup> (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 :

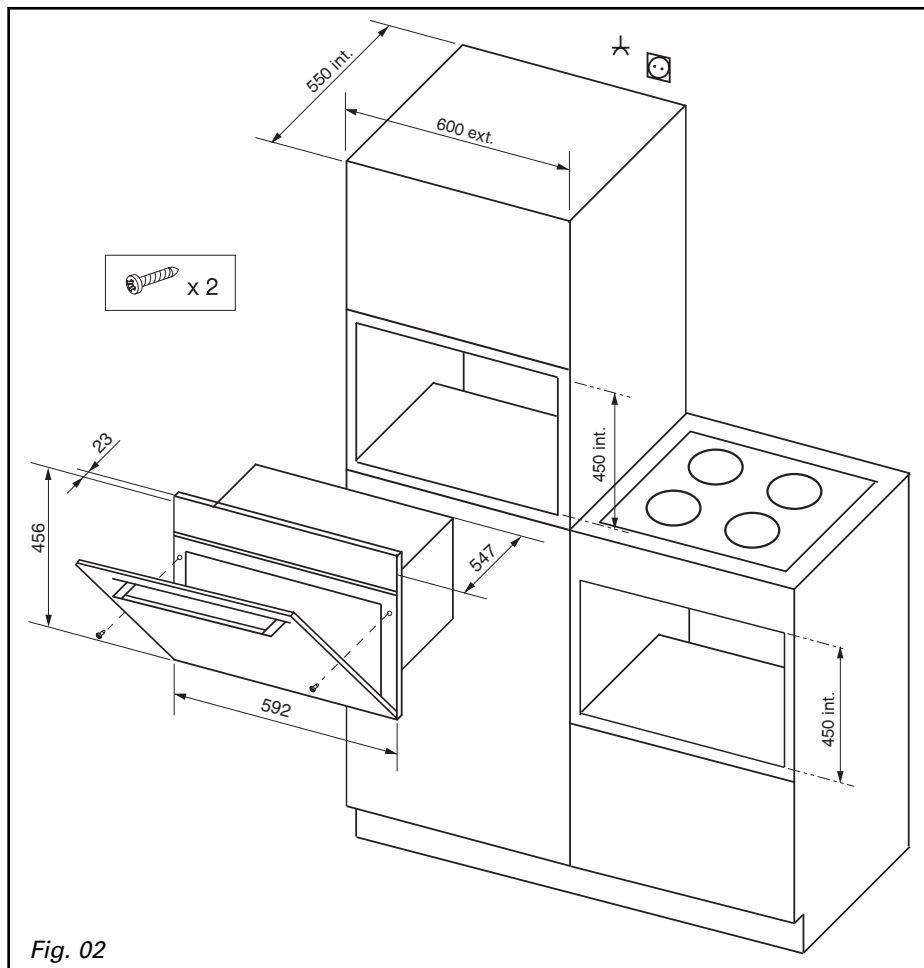
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

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

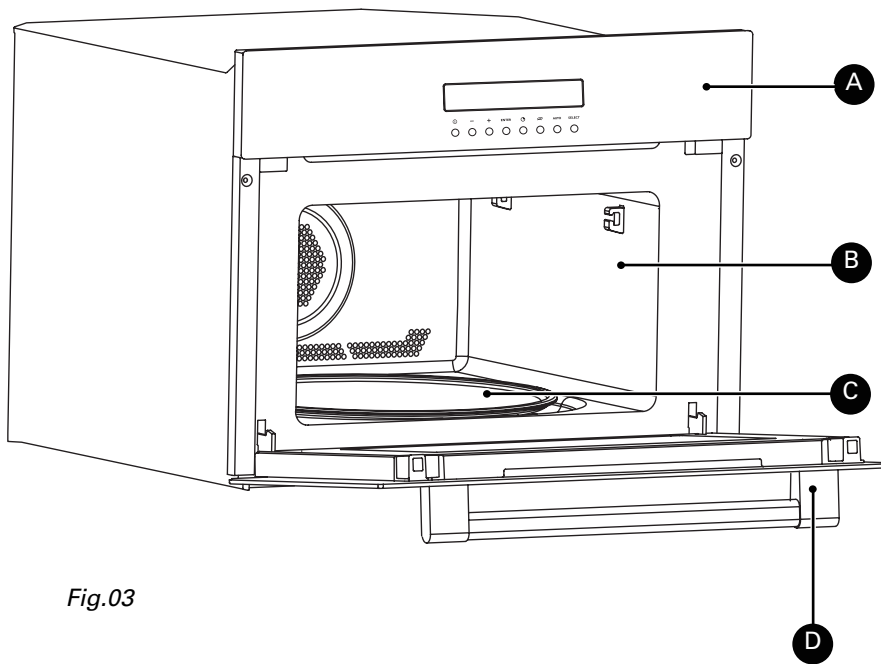


Fig.03

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

## descriptif de l'appareil les accessoires

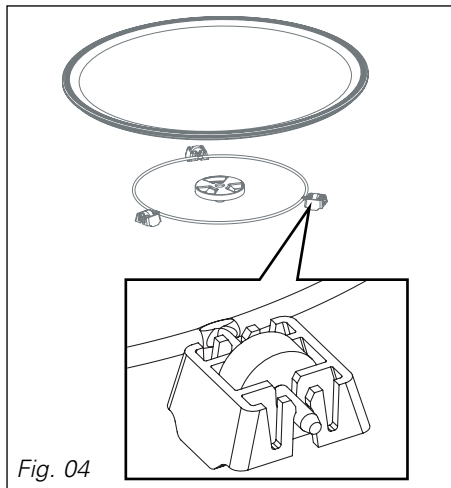


Fig. 04

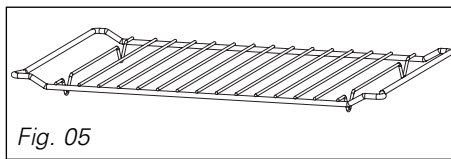


Fig. 05

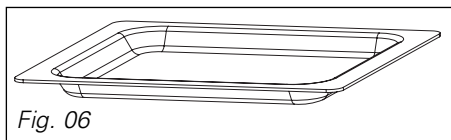


Fig. 06

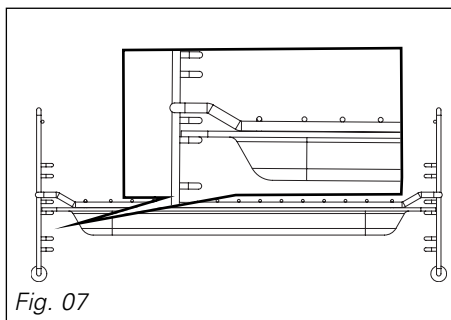


Fig. 07

**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

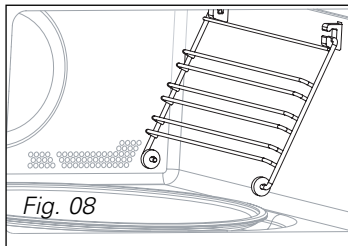


Fig. 08

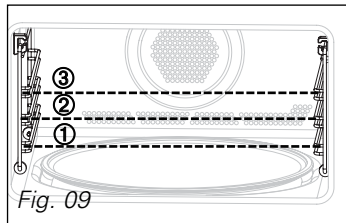


Fig. 09

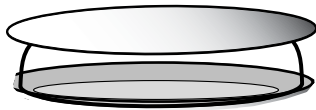


Fig. 10

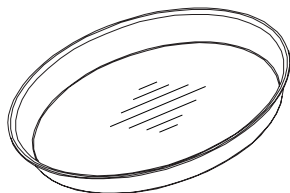


Fig. 11

• **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<sup>er</sup> niveau pour les aliments à forte densité comme les rôtis, et au 3<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> 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.

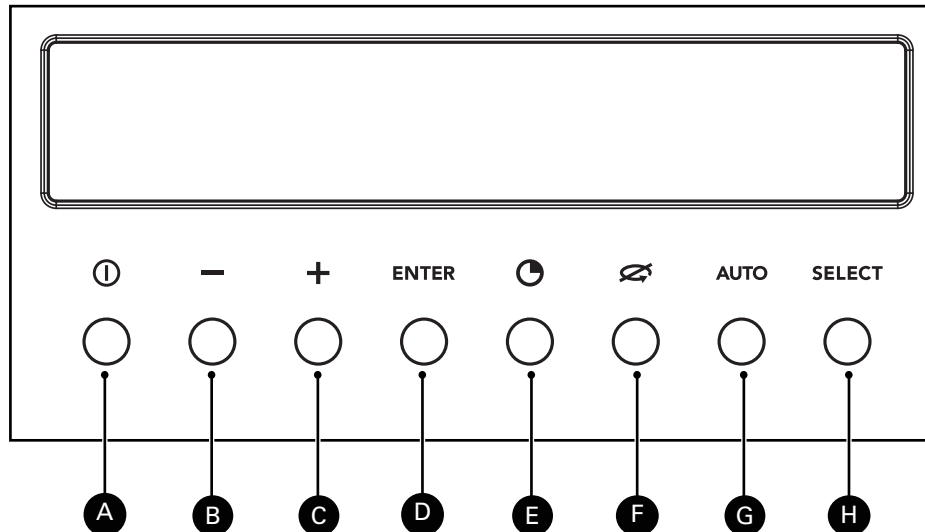


**Attention :**

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.

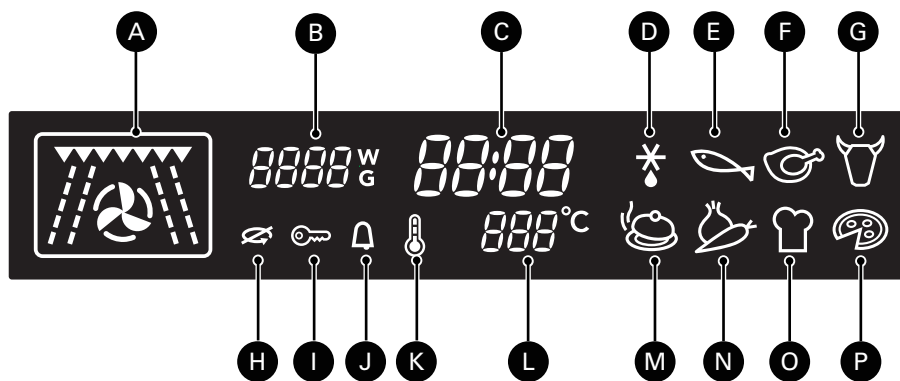
## descriptif de l'appareil le bandeau de commande



- 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, la température, l'heure, la catégorie d'aliment et le niveau de puissance.
- C**
- 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.



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



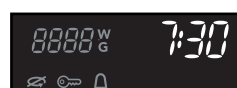
*En cas de changement d'heure*

⏻ 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.

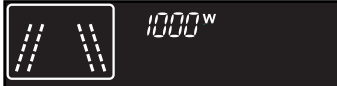



### utilisation des niveaux de puissance

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





#### 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
<p>Ⓛ Appuyez sur la <b>TOUCHE START</b> 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.</p>	
<p>Vous pouvez définir un programme express allant jusqu'à 2 min 30 s. À chaque fois que vous appuyez sur <b>START</b> 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.</p>	

### fonction maintien au chaud

Réchauffage et maintien de la chaleur («heat & hold»)	Affichage
<p>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 ».</p>	

## 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<sup>e</sup> niveau d'insertion.

**Q** *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
<b>AUTO</b> Appuyez sur la <b>touche AUTO</b> 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.	
<b>ENTER</b> Appuyez sur <b>ENTER</b> pour valider votre choix. Le poids minimum apparaît dans l'écran d'affichage. Appuyez sur la touche <b>+</b> pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur <b>START</b> .	
<b>1</b> 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.	

### Q 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 craquine. 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 craquine. 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

<p><b>Poisson</b></p> 	<p>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.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filets. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou oval convenant aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 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.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant</p> <p>À mi-cuisson, un bip est émis et « <b>burn</b> » clignote dans l'écran d'affichage afin de vous rappeler qu'il est temps de retourner le poisson afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p>
<p><b>Volaille</b></p> 	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer un poulet entier ou des morceaux de poulet (cuisses) pesant 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson du poulet se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante ou grill.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Les cuisses de poulet peuvent être placées directement sur la lèche-frite en verre.</p> <p>Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections.</p> <p>Ajoutez un peu d'huile sur le poulet, salez, poivrez, et assaisonnez d'épices si vous le souhaitez.</p> <p>Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau.</p> <p>Cuisses de poulet : Jusqu'à 900 g, placez la lèche-frite au 2ème niveau d'insertion.</p> <p>Une fois cuit, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.</p>
<p><b>Viande</b></p> 	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer les rôtis de bœuf qui pèsent entre 500 g et 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante, et micro-ondes + grill.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections qu'avec un plat en verre).</p> <p>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.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four.</p> <p>Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion.</p> <p>Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus tendre.</p>

## utilisation de l'appareil

### guide des fonctions automatiques

<p><b>Plats cuisinés frais</b></p> 	<p>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.</p>
<p><b>Légumes</b></p>       	<p>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 " <b>turn</b> " 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.</p>
<p><b>Pizza fraîche</b></p>   <p><b>Pizza surgelée</b></p>	<p><b>1</b> 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 + grill. Placez toujours le plat craquine directement sur le plateau tournant.</p> <p><b>2</b> 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.</p>

## 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 **200W**.

### **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
<b>AUTO</b>  Appuyez une fois sur la <b>touche AUTO</b> et le symbole correspondant à la décongélation automatique apparaît dans l'écran d'affichage.	
<b>ENTER</b>  Appuyez sur <b>ENTER</b> pour valider votre choix. La fonction de décongélation automatique reste allumée.	
<b>AUTO</b>  Appuyez sur la <b>touche AUTO</b> 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).	
<b>ENTER</b>  Appuyez sur <b>ENTER</b> pour valider votre choix. Le poids minimum apparaît dans l'écran d'affichage.	
<b>+</b>  Appuyez sur la touche <b>+</b> pour régler le poids, par exemple 700 g. Validez en appuyant sur <b>START</b> .	
 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).

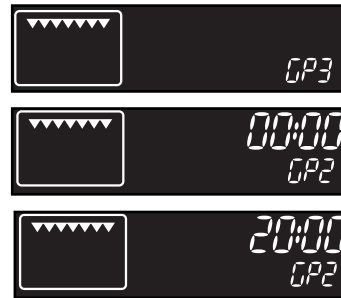
En règle générale, il est conseillé d'utiliser la **PUISSANCE DE GRILL 3** pour griller viandes et poissons, et la **PUISSANCE DE GRILL 1** ou 2 avec la fonction **GRIL + MICRO-ONDES** pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.

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.
- Ⓛ 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.

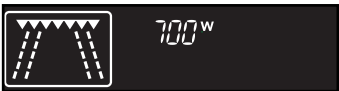
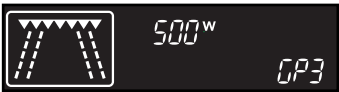


Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses (à percer à l'aide d'une fourchette)	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

## 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
<b>SELECT</b> ●	Appuyez sur la <b>touche SELECT</b> 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.	
<b>+</b> ●	Appuyez sur la touche « - » pour réduire le niveau de puissance du micro-ondes, par exemple 500 W. Validez en appuyant sur <b>ENTER</b> ; GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.	
<b>-</b> ●	Appuyez sur la touche « - » pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple GP2. Validez en appuyant sur <b>ENTER</b> ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'écran d'affichage.	
<b>+</b> ●	Appuyez sur la touche « + » pour définir le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire, par exemple 20 minutes.	
⓪ ●	Validez en appuyant sur <b>START</b> , 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
Épaulé 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

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

#### 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 250°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<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> 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<sup>ère</sup> tarte dans la lèche-frite en verre au 1<sup>er</sup> niveau d'insertion, et la deuxième tarte dans un plat à tarte posé sur la grille au 3<sup>e</sup> 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)
<b>Viandes</b>			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	90
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	70 - 75
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	38 - 40
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	50 - 60
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau	70 - 75
Volaille de grande taille	180°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau	90 - 120
Lapin	230°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	40 - 45
<b>Poisson (1,2 kg)</b>			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	35 - 45
<b>Légumes</b>			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	50 - 55
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	40 - 45
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	45 - 55
<b>Pâtisseries</b>			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	35 - 45
Génoise	150°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau	35 - 45
Génoise roulée	150°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	20 - 25
Gâteau	160°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau	40 - 50
Biscuits	180°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	18 - 22
Sablés	160°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	20 - 25
Crème	160°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	35 - 45
Madeleines	170°C	Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	bain-marie 20 - 30
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	40 - 50
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau moule à charnière de 26 cm	65 - 75
Kouglof	180°C	de diamètre Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau	45 - 50
Pâte à choux	180°C	dans un moule spécial Dans la lèche-frite au 2 <sup>e</sup> niveau	35 - 40 selon la taille
Tarte à pâte brisée	200°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	40 - 45
Tarte à pâte feuilletée	250°C*	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	30 - 40
<b>Divers</b>			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau	90
Tarte salée	170°C	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau moule de 20 cm	55 - 65
Plats à la cocotte (ragoût, bœckeoëffe)	160°C	Sur la grille au 1 <sup>er</sup> niveau, en fonction du plat.	90 -180
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2 <sup>e</sup> niveau	25 - 30

## utilisation de l'appareil

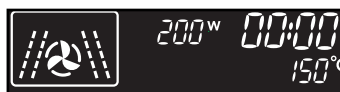
### fonction chaleur tournante + micro-ondes

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 250°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<sup>e</sup> 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 :

① 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 :


① 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.

① 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

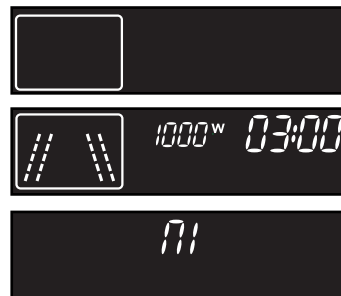
**ENTER** La fonction Mémoire vous permet de stocker en mémoire 3 programmes fréquemment utilisés et que vous pouvez appeler en appuyant simplement sur **ENTER**. Vous pouvez mémoriser les programmes de votre choix, à l'exception des programmes automatiques.

#### Programmation de la fonction MÉMOIRE

#### Affichage

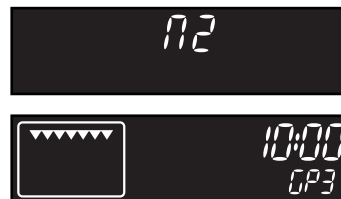
##### Pour activer cette option :

**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.



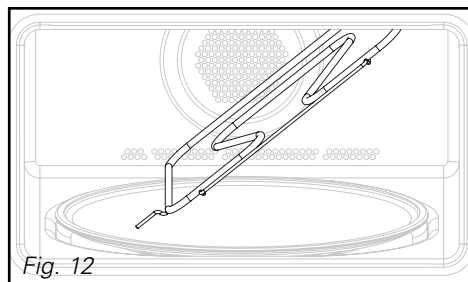
## entretien et nettoyage de l'appareil

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.

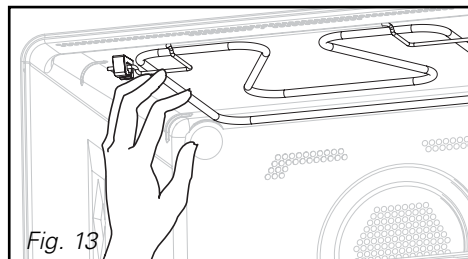
Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

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 grill (*Fig. 12*).






Décrochez la résistance du grill 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 «  » clignote dans l'écran d'affichage.	Le mode démonstration est activé. Pour basculer en mode « opérationnel », appuyez simultanément sur les trois touches suivantes :  -  +
La mise en marche de l'appareil ne s'effectue pas.	Vérifiez que votre appareil est branché correctement. Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. Vérifiez que la fonction "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.	Essuyez 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> niveau