

NL GEBRUIKSAANWIJZINGEN

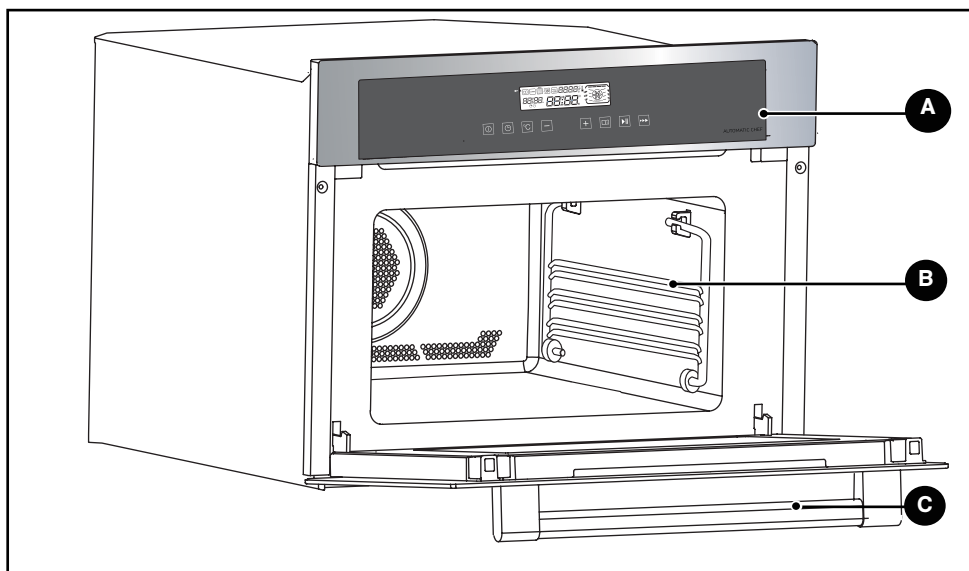
Oven

FR GUIDE D'UTILISATION

Four



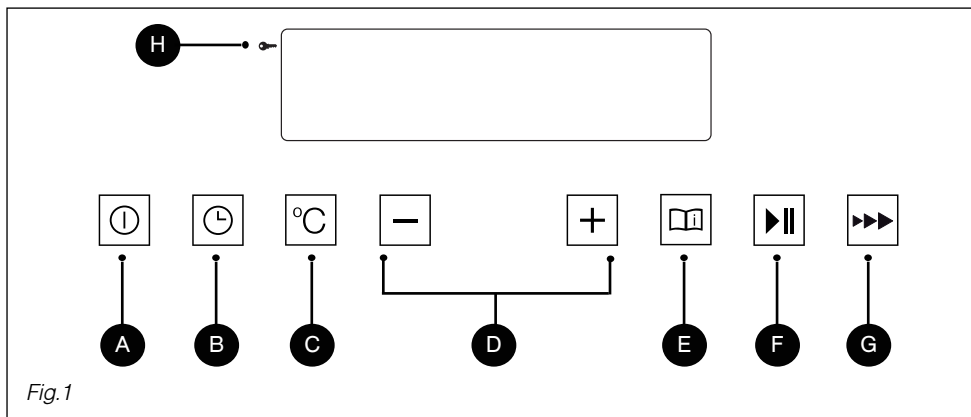
1/ BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT	
Het apparaat	4
De bedieningen	5
• De display	6
2/ GEBRUIK VAN UW APPARAAT	
• De tijd instellen en wijzigen	7
• Gebruik van vermogenniveaus	7
• Programmering	8
• Kinderbeveiliging	8
• De Magnetron functie	9
• Automatisch bakken	10
• Handleiding voor automatisch bakken	11
• Het ontdooien	15
• Ontdooifunctie	16
• Handleiding voor het ontdooien	17
• De Grill functie	18
• Bakken met Grill functie	18
• De Grill + Magnetron functie	19
• Handleiding voor koken met Grill + Magnetron functie	19
• De Hete lucht functie	20
• Handleiding voor bakken met Hete lucht	21
• De Hete lucht + Magnetron functie	23
• Handleiding voor bakken met hete lucht + magnetron	24
• Contrast instellen	24
• De Schakelklok functie	24
3/KEURINGSTEST	25

• HET APPARAAT

A De bedieningen

B Binnenzijde

C Handvat

• **DE BEDIENINGEN**

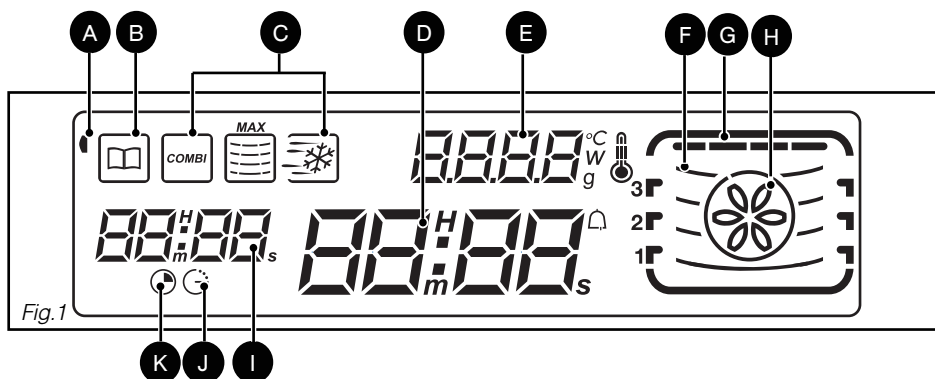
- A** De toets **Start/Stop** hiermee kunt u een programma starten en een lopend programma onderbreken of stopzetten.
- B** De toets **Klok** om de klok en de baktijd in te stellen.
- C** De toets **Temperatuur** voor de instelling van het kookvermogen en temperatuur
- D** Met de toetsen 'Min' en 'Plus' kunt u het type programma kiezen, de tijd, de baktijd en de temperatuur verhogen of verlagen.
- E** Met de toets **Bakhulp** kunt u een categorie voedingsmiddel kiezen voor de automatische functie.
- F** Met de toets **Start/Pauze** kunt u een bakcyclus starten of onderbreken of de bedieningen vergrendelen.
- G** Met de toets **Celeris** kunt u de oven snel voorverwarmen.
- H** Aanduiding van de vergrendeling van de kinderbeveiliging

• DE DISPLAY

De display helpt u bij het programmeren van de verschillende instellingen:

Tijd, Programmaduur, Vermogenniveau van magnetron (Watt),

Gewicht van het gerecht (gram), Bakhulp.



A KINDERBEVEILIGING

B BAKHULP

C BAKFUNCTIES

D TIJD

E TEMPERATUUR / VERMOGEN
GEWICHT VOEDINGSMIDDELEN

F MAGNETRON

G GRILL

H HETE LUCHT

I PROGRAMMEERTIJD

J AANDUIDING EINDE BAKTIJD

K AANDUIDING BAKTIJD

• INSTELLEN EN WIJZIGEN VAN DE TIJD

Na het aansluiten van het apparaat of een lange stroomonderbreking, knippert **12:00** op het display.

Om de tijd juist te zetten

Display

12:00

Stel de tijd in met behulp van de toetsen + en - en bevestig met de toets .

06:30

Bij overschakeling op zomer/wintertijd

Display

Druk op de toets  en vervolgens 2 keer op de toets , de tijd knippert.

06:30

Programmeer de nieuwe tijd (bijvoorbeeld 7:30) met behulp van de toetsen + en -.

Bevestig met de toets .

07:30

Een pieptoon bevestigt de instelling van de nieuwe tijd.

• GEBRUIK VAN VERMOGENNIVEAUS

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel opwarmen van dranken, water en vloeistofhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, saus, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepvriesgroenten
600 W	Smelten van chocolade.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus: Koken van peulvruchten op laag vuur. Opwarmen 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 cremegebak

VERMOGEN MAGNETRON: 1000 W

• PROGRAMMERING

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 gesloten is werkt het apparaat niet.

Wanneer u de deur opent tijdens de werking wordt het lopende programma niet geannuleerd, maar slechts onderbroken. Sluit de deur en druk op de toets  om de oven opnieuw te starten.

Druk op de toets  als de deur gesloten is om het programma te onderbreken.

Om een programma te annuleren drukt u op de toets .

Om na het einde van de eerste programma een tweede programma in te stellen, opent en sluit u de deur opnieuw.

Drie pieptonen geven het einde van elk programma aan en de tijd verschijnt opnieuw op de display na een minuut.



Als de deur open blijft staan, gaat het licht na 3 minuten uit.

Voor het verwijderen van vocht is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. De ventilatie blijft na het einde van het programma nog even doorwerken. Ze stopt automatisch.

• KINDERBEVEILIGING

U kunt een “KINDERBEVEILIGING” programmeren zodat de magnetronoven niet zonder uw toestemming gaat werken.

Programmering

Display

Druk gedurende 5 seconden op de toets , totdat de aanduiding bovenaan links  in de displayverschijnt.

Twee pieptonen bevestigen de tijdelijke vergrendeling van de magnetronoven.

Er kan dan geen enkel programma worden ingesteld.

Om te annuleren:

Volg dezelfde werkwijze:

Druk 5 seconden lang op de toets , met de deur open. De aanduiding  verdwijnt en de klok wordt weergegeven.

Twee pieptonen bevestigen de procedure.



• **DE MAGNETRON FUNCTIE****Programmering max 1000 W****Display**

Druk op de toets  en vervolgens op de toets  - om de functie 'Magnetron – max' te kiezen voor een maximaal vermogen van 1000 W. Het magnetronsymbool licht op, 1000 W verschijnt op de display.

Druk op de toets  om te bevestigen.

De cijfers van de programmatijd knipperen in de display.

Druk op de + of – toetsen om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 10 minuten.

Bevestig door te drukken op de toets .

De oven gaat aan en het programma begint.

**Programmering per vermogenniveau****Display**

Druk op de toets  en vervolgens op de toetsen + of – tot u de functie 'Magnetron' bereikt.

1000 W verschijnt in de display.

U kunt het vermogen verhogen of verlagen (minimum 100W /maximum 1000W) met behulp van de toets  en vervolgens de toetsen + of –, bijv.: 650W.

Bevestig het vermogen door te drukken op de toets .

Druk vervolgens op de toets  om een programmeringstijd in te stellen.

De cijfers van de programmeringstijd knipperen in de display, gebruik de toetsen - of + om de gewenste tijd in te stellen.

Bevestig door te drukken op de toets .

De oven gaat aan en het programma begint.

**Opmerking:**

 Als u de deur tijdens het bakken opent stopt de oven en de resterende tijd knippert op de display. Om het programma verder te zetten, sluit u de deur en drukt u op de toets .

De duur kan op elk moment worden gewijzigd door op de + / - toets  en te drukken.

•AUTOMATISCH BAKKEN



Dankzij de functie 'Bakhulp' worden de tijd en de bakwijze automatisch geprogrammeerd volgens het soort voedingsmiddel en het gewicht. Er zijn 13 automatische bakfuncties instelbaar via de 'Bakhulp'.

P01: kalkoen, varkensvlees, kalfsvlees.

P02: rundvlees

P03: vis

P04: gevogelte

P05 en P06: groenten

P07: diepvriespizza

P08: verse pizza

P09: taarten en quiches

P10: rijst

P11 : pasta

P12: diepvries gerechten

P13: verse gerechten

Programmering van de automatische baktijd volgens het gewicht

Display

Druk op de toets en vervolgens op de toets om de functie Bakhulp te kiezen.

P01 knippert op de display.

Kies uw programma (van P01 tot P13) volgens het soort voedingsmiddel dat u wilt bakken, door te drukken op de toetsen + of - en bevestig met de toets .

bijvoorbeeld: Vis (P03)

Het minimum gewicht knippert op de display (hier 100g).

Stel het gewicht in met behulp van de + / - toetsen, bijv. 200 g.

Bevestig met de toets .

De programmaduur wordt automatisch berekend (bijv. 3 min 14 sec). Deze duur verschijnt in de display.

Het programma start.

Halverwege sommige programma's klinkt een lange pieptoon en wordt 'turn' weergegeven om aan te geven dat u het gerecht moet omkeren.

Open de deur, draai het gerecht om, sluit de deur en druk op de toets om het programma te hervatten.



•HANDLEIDING VAN AUTOMATISCH BAKKEN



P01 P02 Varkens-, kalfs- kalkoen- en Rundsgebraad	Met deze functie kunt u braadstuk van 5 00 g tot 2000 g bakken. Kies de functie P01 voor het braden en bruinen van varkens-, kalfs-, kal-koengebraad. Kies de functie P02 voor het braden en bruinen van rundsgebraad. Het bakken geschiedt met de magnetron + hete lucht functie. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan met glazen schotels). Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om spatten en rook te vermijden. Niet te dikke braadstukken leveren een beter resultaat op. Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet. Zet de schaal op het rooster op niveau 2. Laat het gebraad na de bakcyclus 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig
P03 Vis	Met deze functie P03 kunt u vis van 100 g tot 1000 g bakken. Alle vis kan in de magnetronoven worden gekookt. Zorg er alleen voor dat u verse vis gebruikt. Het koken geschiedt met de magnetron functie. U kunt hele vis bakken, moten of gefileerde vis. Als u een hele vis wilt bakken maak dan sneden in het dikste gedeelte voor een beter resultaat. Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 tot 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek de schaal met het deksel of met folie; na het bakken op smaak brengen.
P04 Gevogelte	Met deze functie P04 kan een hele kip of een kip in stukken (dijen) van 500 tot 2000 g, worden gebakken en gebruikt. Het bakken geschiedt met de microgolven + hete lucht en/of grill functie. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan met glazen schotels). Voor het bakken met een vork gaatjes prikken in het vel om spatten te voorkomen. Giet wat olie over het gevogelte, bestrooi met peper, zout en kruiden naar keuze. Hele kip: Zet de schaal op het rooster op niveau 1. Dijen kunnen direct op de glazen braadslee worden gelegd. Tot 900 g plaats de braadslee, op niveau 2. Aan het einde van de baktijd de kip 5 minuten in de oven laten voordat u ze opdient.

• HANDLEIDING VAN AUTOMATISCH BAKKEN



P05 P06 Groenten	Met deze functie kunt u groenten tussen 100 en 1000 g koken. De gerechten worden gekookt in de magnetron stand. Kies verse groenten en voeg voor het koken wat water toe: - tot 200 g : 2 eetlepels water - tot 500 g : 0,5 dl water - tot 1 000 g : 1 dl water Gebruik een aan de hoeveelheid groenten aangepaste schaal en bedek deze (behalve als u champignons kookt). Halverwege de kooktijd herinnert een pieptoon u eraan dat de groenten gemengd moeten worden, en « » verschijnt op de display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak. Wacht na het koken enkele minuten voordat u de groenten opdiend. <u>Kies categorie P05</u> voor het koken van harde groenten die meer v e zels bevatten: spruitjes, geraspte witte kool, wortelplakjes, selderijknol in stukjes en c . <u>Kies P06</u> voor het koken van zachtere groenten, die meer water bevatten :: courgettes in plakjes of stukjes, preiringen, aardappelen in plakjes van dezelfde grootte, bladspinazie, venkel, stukjes bloemkool, broccoli, enz. turn
P07 Diepvries pizza	Met de functie P07 kunt u verse pizza's opwarmen en bruin laten worden. 100 g tot 650 g. Het te programmeren gewicht moet overeenkomen met het werkelijke gewicht van de pizza. Het bakken geschiedt met de magnetron + hete lucht functie. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het rooster op niveau 2.
P08 verse pizza	Met de functie P08 kunt u verse pizza's van 250 g tot 500 g opwarmen en bruin laten worden. Het bakken geschiedt met de hete lucht functie. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het rooster op niveau 2.

• HANDLEIDING VAN AUTOMATISCH BAKKEN



P09 taarten en quiches	Met de functie P09 kunt u verse taarten bruinen en bakken, met een diameter van 27 tot 30 cm, gedurende een vaste baktijd van 35 min. Het bakken geschiedt met de magnetron + hete lucht functie. Gebruik een hittebestendige taartvorm voor magnetronovens (pyrex, aardewerk...). Wanneer u kant-en-klaardeeg gebruikt dient u het bijgevoegde bakpapier te gebruiken. Knip het papier volgens de afmetingen van de vorm. Zet de taartvorm op het rooster op niveau 2. Tips:Geen metalen vorm gebruiken. Met de functie P09 kunt u verse quiches bruinen en bakken, met een diameter van 27 tot 30 cm, gedurende een vaste baktijd van 35 min. Het bakken geschiedt met de magnetron + hete lucht functie. Gebruik een hittebestendige taartvorm voor magnetronovens (pyrex, aardewerk...). Wanneer u kant-en-klaardeeg gebruikt dient u het bijgevoegde bakpapier te gebruiken. Knip het papier volgens de afmetingen van de vorm. Zet de taartvorm op het rooster op niveau 2. Tips:Geen metalen vorm gebruiken. Bak de quiche zodra u de bereiding op het deeg hebt gegoten. Laat het deeg nooit doorweken want dan wordt het niet goed gebakken.
--------------------------------------	--

P10 RIJST	Kies de functie P01 voor het koken van rijst. Kies een grote, magnetron-bestendige schotel om overlopen te vermijden. Bedek met folie of een magnetron-bestendig deksel. Plaats de schotel op het rooster op het 1e niveau. Duid het gewicht van de rijst of de pasta 'zonder water' aan op de oven. HOEEVEELHEID IN DE SCHOTEL: RIJST: 1 volume rijst = 3 volumes water (minimum : 125 g voor 2 personen) (Maximum : 500 g) WATER: minimum : 400ml Maximum : 1.500 ml . Gebruik lauw water, niet gekoeld. . U kunt bouillon in plaats van water gebruiken (kip, groenten enz...) . Op het einde van de kooktijd, afgieten en op smaak brengen naar keuze.
-------------------------	--

• HANDLEIDING VAN AUTOMATISCH BAKKEN



P11 PASTA	Kies de functie P11 voor het koken van pasta. Kies een grote, magnetron-bestendige schotel om overlopen te vermijden. Bedek met folie of een magnetron-bestendig deksel. Plaats de schotel op het rooster op het 1e niveau. Duid het gewicht van de rijst of de pasta 'zonder water' aan op de oven. HOEVEELHEID IN DE SCHOTEL: PASTA : minimum : 100 g Maximum : 300 g droge pasta in zakje WATER : minimum : 1.000ml Maximum : 2.000 ml . Gebruik lauw water, niet gekoeld. . U kunt bouillon in plaats van water gebruiken (kip, groenten enz...) . Op het einde van de kooktijd, afgieten en op smaak brengen naar keuze.
P12 Diepvries gerechten	Met deze functie P12 kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten (lasagna, gegratineerde aardappel schotel, hachis Parmentier, gegratineerde vis-schotel, enz.) tussen 250 g en 1000 g opwarmen. De gerechten worden opgewarmd in magnetron-stand + grill 700W. Verwijder de verpakking en leg het gerecht in een aan de grootte aangepaste schaal hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een beter resultaat kunt u de schaal met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken. Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.
P13 verse gerech- ten	Met deze functie P12 kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten (lasagna, gegratineerde aardappel schotel, hachis Parmentier, gegratineerde vis-schotel, enz.) tussen 500 g en 2.000 g opwarmen. De gerechten worden opgewarmd in magnetron-stand + grill 700W. Verwijder de verpakking en leg het gerecht in een aan de grootte aangepaste schaal hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een beter resultaat kunt u de schaal met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken. Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.

• HET ONTDOOIEN



Door diepvriesgroente in de magnetron te ontdooien wint u veel tijd. Om voedingsmiddelen te ontdooien gebruikt u de functie ONTDOOIEN, ingesteld op een vermogen van 200 W.

Belangrijk om te weten:

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken vlees zoals braadstuk of hele vis zijn aan het eind van het ontdooiprogramma nog licht diepgevroren.

We raden u aan ze ten minsten even lang als de duur van het ontdooien te laten rusten om een homogene temperatuur te bereiken.

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

Aanbevelingen:

De ontdooitijd varieert naar gelang het type apparaat. Dit hangt ook af van de vorm, grootte en oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van de voedingsmiddelen.

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

Halverwege de ontdooiing dient u de stukken om te draaien, te vermengen of uit elkaar te halen als zij samen zijn ingevroren.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien om het vrijkomende vocht weg te laten stromen. Als het in contact blijft met het voedingsmiddel, wordt het oververhit.

Vries nooit opnieuw voedingsmiddelen in voordat u deze gekookt hebt.

Gebruik van ontdooiprogramma's:

De duur van de ontdooiprogramma's is berekend voor voedingsmiddelen die op -18°C zijn ingevroren. Dit geeft u een aanwijzing voor de benodigde ontdooitijd, maar de werkelijke duur kan verschillen volgens de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking van het voedingsmiddel.

Programmakeuzes :

De volgende automatische ontdooiprogramma's zijn beschikbaar:

- d01** *komt overeen met 200 W (vermogeniveau voor ontdooiing)*
Kies d1 als u voedingsmiddelen/hoeveelheden wilt ontdooien die niet worden aangegeven door de programma's d2, d3, of d4. Gebruik van de gewenste ontdooiprogramma's:
U kunt de voorgestelde ontdooitijden op onderstaande tabel raadplegen.
- d2** *ontdooien van vlees, gevogelte, vis en groenten.*
- d03** *ontdooien van brood.*
- d03** *ontdooien van kant-en-klare gerechten.*

• DE FUNCTIE ONTDOOIEN



Kies het ontdooiprogramma dat overeenkomt met het soort en de hoeveelheid voedingsmiddelen die u wilt ontdooien. De functie 'automatisch' zal de geschikte ontdooitijd programmeren.

Automatisch ontdooien

Display

Kies functie ONTDOOIEN

Het overeenkomende symbool licht op, "d1" knippert op de display.

Bevestig door te drukken op de toets .

Druk op de toetsen- / + om d2 / d3 / d4 te kiezen, bijvoorbeeld 'd2'. Bevestig door te drukken op de toets .

Voor ontdooiprogramma d1 knipperen de tijdcijfers op de display.
Voor ontdooiprogramma's d2 / d3 / d4, verschijnt 100 g (minimum gewicht voor ontdooiing) op de display.

Druk op de toetsen - / + om de tijd te kiezen (d1) of het gewicht (d2 / d3 / d4), bijvoorbeeld 700 g.

Bevestig door te drukken op de toets .

De nodige duur wordt automatisch berekend. De programma-duur verschijnt op de display en het ontdooiprogramma start.



Opmerking:

 De ontdooitijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Hij kan afhangen van de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de duurtijden worden berekend voor diepgevroren voedingswaren op -18°C).

Halverwege het automatische ontdooiprogramma van voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g (behalve brood), herinnert een pieptoon u eraan dat het tijd is om het voedingsmiddel om te draaien voor een beter resultaat en 'turn' wordt weergegeven. Sluit de deur nadat u de voedingsmiddelen heeft omgedraaid en druk op de toets  om het ontdooiprogramma te hervatten.

Met de automatisch ontdooien functie kan de ontdooitijd niet worden gewijzigd.

Voor de voedingsmiddelen die niet in de aanbevolen categorie voorkomen gebruikt u de **MAGNETRON** functie op 200 W of d 1. Raadpleeg de aanduidingen hieronder om de aanbevolen programmaduren te kennen.

• HANDLEIDING VOOR ONTDOOIEN



•Ontdooien van deeg

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
•Ontdooien van blader- of gebroken deeg	400 g	1 -3 min	Leg het op keukenpapier en draai het halverwege het ontdooien om.

•Ontdooien van schaaldieren

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Jakobsschelpen (noten)	500 g	5 -7 min	Leg het op een bord en meng halverwege het ontdooien.
Gepelde garnalen	100 g	1 -2 min	
Hele roze garnalen	200 g	2 -4 min	
Zeekreeft/gamba's (10)	500 g	6 tot 8 min.	

Ontdooien van vis, vlees en groenten

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Hele vis/moten/filets/grote stukken	100 g	1 -2 min
	200 g	3 -5 min.
	400 g	5 -7 min.
	500 g	7 -9 min.
	750 g	12 -14 min.
	1.000 g	17 -19 min.
Kalkoenvlees/varkensvlees/kalfsvlees/rundvlees/gevogelte Gebraad/plakken/stukken/enz...	100 g	1 -2 min
	200 g	3 -5 min.
	400 g	5 -7 min.
	500 g	7 -9 min.
	750 g	12 -14 min.
	1.000 g	17 -19 min.
	1.250 g	23 -25 min.
	1.500 g	28 -30 min.
Bloemkool/broccoli/wortelen/champignons/mac edoine/enz...	1.750 g	34 -36 min.
	2.000 g	39 -41 min.
	500 g	7 -9 min
	750 g	12 -14 min.
	1.000 g	17 -19 min.

•Ontdooien van fruit

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Aardbeien	250 g	7 -9 min
Frambozen/morellen	250 g	6 -8 min.
Rode bessen/blauwe bosbessen/zwarte bessen	250 g	5 -7 min.

• De GRILL FUNCTIE

Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vlees bakken en bruinen.



Let op

Bij gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen bij het uit de oven halen van uw gerechten en schalen te gebruiken die bestand zijn tegen hoge temperaturen, zoals vuurvast glas of aardewerk.

De oven heeft 2 grillfuncties: **matig en hoog** en 3 niveaus voor elke functie: **-1-2-3**.

Gewoonlijk is het aan te raden om niveau 3 te gebruiken voor vlees en vis, en niveau 1 of 2 met de FUNCTIE GRILL (matig of hoog) voor gegratineerde gerechten of om verfijnde gerechten te bruinen. Zet het rooster op het niveau dat overeenkomt met de hoogte van de schaal of het voedingsmiddel.

Programmering van de GRILL functie

Display

Druk op de toets en vervolgens op de toets tot de grillfunctie, bijv. Matige grill. De grillweergave gaat aan. Druk op la touche °C en kies het niveau -1-2-3 – met behulp van de toetsen + en -.

Druk op de toets , de cijfers van de tijd gaan knipperen op de display.

Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 10 minuten.

Bevestig door te drukken op de toets .

De oven gaat aan en het programma begint.

Voor bakken met een uitgestelde start :

Nadat u de baktijd hebt ingesteld, bevestigt u met en drukt twee maal op de toets en vervolgens op de toetsen - / + om het einde van de baktijd aan te geven, bijvoorbeeld: 13u50

Bevestig door te drukken op de toets . De oven begint later te werken.



Opmerking :

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

• HANDLEIDING VOOR BAKKEN MET GRILL FUNCTIE

Zet het voedingsmiddel op rooster + braadslee (voor het opvangen van het braadnat) op niveau 3. Draai het halverwege het bakken om.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Duur
Andouillette, bloedworst, worstjes (met een vork gaatjes in het vel pikken)	4 tot 6 eenheden	22 -30 min
Varkensribben	4 eenheden	27 - 32 min
Lamsschouder	4 eenheden	15 -17 min
Rundsgebraad	800 g	23 -25 min
Gerookt spek	4 - 6 plakjes	18 -25 min

• DE GRILL + MAGNETRON FUNCTIE



Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill en de magnetron gebruiken voor snel bakken.

Programmering van de GRILL + MAGNETRON FUNCTIE

Display

Selecteer functie GRILL (**matig of hoog**) + MAGNETRON

Druk op de toets C om het gewenste grillniveau te kiezen:

-1- 2-3

Gebruik de toetsen - / + om het vermogen van de grill te verlagen, bijvoorbeeld: -2-.

Druk op de toets , de cijfers van de duur gaan knipperen.

Gebruik de toetsen - / + om de benodigde baktijd voor grill + magnetron te bepalen,

bijvoorbeeld: 20 minuten.

Druk om te bevestigen op de toets , de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Voor bakken met een uitgestelde start :

Nadat u de baktijd hebt ingesteld, bevestigt u met en drukt twee maal op de toets en vervolgens op de toets en - / + om het einde van de baktijd aan te geven, bijvoorbeeld: 13u50.

Bevestig door te drukken op de toets . De oven begint later te werken.



Opmerking :

De duur kan op elk moment worden gewijzigd door op de - / + toets en te drukken, bevestig door op de toets te drukken.

• HANDLEIDING VOOR GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan met glazen schotels). Leg het voedingsmiddel in een schaal en zet deze op het rooster op niveau 1. Draai het gerecht halverwege de bakcyclus om. Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om spatten en rook te vermijden. Aan het einde van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het gebrad 10 min. in aluminiumpapier rusten. Het vlees wordt zo mals en sappig.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Duur
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1,300 g	+ matige grill -3	40 -45 min
Ribstuk	800 g	+ matige grill -3	18 -23 min
Kip, parelhoen	1,200 g	+ matige grill -3	25 -27 min
Kalkoenbraadstuk	800 g	+ matige grill -3	27 - 32 min
varkensrollade	1.000 g	+ matige grill -3	35 -40 min
Kalfsrollade	1,200 g	+ matige grill -2 -	50 -55 min

• FUNCTIES HETE LUCHT/GECOMBINEERD HETE LUCHT/GRILL

Met deze functies kunt u gerechten bakken en bruinen zoals in een traditionele oven.

Beschrijving van de functies

Display

Kies functie: Voorbeeld HETE LUCHT

Het overeenkomende symbool licht op, 200°C knippert op de display. - Druk op de toets °C om temperatuur in te stellen via toetsen -/+ , bv.: 210° C dan bevestigen door te drukken op de toets .



Voor onmiddellijk bakken:

Druk vervolgens op de toets  en de toetsen - / + om de baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 30 minuten. Bevestig door te drukken op de toets . De oven gaat aan en het programma begint.



Voor bakken met een uitgestelde start :

Nadat u de baktijd hebt ingesteld, bevestigt u met  en drukt twee maal op de toets  en vervolgens op de toetsen - / + om het einde van de baktijd aan te geven, bijvoorbeeld: 13u50.



Bevestig door te drukken op de toets .



De oven begint later te werken.



Opmerking:

De duur kan op elk moment worden gewijzigd door op de - / + toets  en te drukken, bevestig door op de toets  te drukken.

De aanduiding van de temperatuurstijging gaat aan zolang de ingestelde temperatuur niet is bereikt.

U kunt de magnetron op dezelfde manier als een traditionele oven voorverwarmen voor het hete lucht programma.



Aanbevelingen:

De temperatuur kan in stappen van 10Â°C worden aangepast, van 50Â°C tot 250Â°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 9 uren en 56 minuten. Het wordt aanbevolen een minimum baktijd te programmeren en eventueel tijd toe te voegen: de kleuring van de gerechten in de gaten houden.

Gebruik bijbehoren (rooster of braadslee) altijd op niveau 1 of 2. U krijgt zo ook een betere verdeling van de hitte en een optimaal bakresultaat.

Gebruik schalen die bestendig zijn tegen hoge temperaturen.

Bescherm uw handen wanneer u de schotel uit de oven haalt want deze kan heel heet worden.

Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met gebruik van de hete lucht functies, raden wij u aan de oven ongeveer 10 minuten te laten afkoelen voor een beter resultaat.

Bakken op 2 niveaus:

Om 2 appeltaarten gelijktijdig op 200Â°C gedurende 1 uur te bakken. Wij raden u aan om de eerste taart in de glazen braadslee te bereiden op niveau 1, en de tweede in de taartvorm op het rooster op niveau 3. Verwissel de twee taarten halverwege de bakcyclus van plaats.

KOOKGIDS *hete lucht*

voedsel	stap niveau	Traditioneel met hetelucht	Hetelucht	Onderverwarming met hetelucht	Tijd in minuten
Vlees					
Gebraden varkensvlees (1 Kg)	2		160°C		90
Gebraden kalfsvlees (1 Kg)	2		180°C		70-75
Rosbief (1 kg)					
Lamb (been, schouder 1.5 Kg)	2-1		180°C		55-60
Karbonades, lamsvlees					
Prime Rib					
Volaille (1.2 Kg)	1		180°C		50-60
Pluimvee groot stuk					
konijn	2		230°C		40-45
Vis (1,2 kg)					
Maaltijden (zeebrasem, zalm, koolvis)	2	200°C	180°C		35-45
Groenten					
Aardappelgratin	2	160°C	180°C		55-60
Lasagna	2		180°C		40-45
Tomates farcies	2	200°C	180°C		45-55
Gebakjes					
Biscuit	2		150°C	150°C**	35-45
Genuées	1		150°C	160°C**	35-55
Jelly Roll	2	* 220°C			8
Cake	1		160°C	160°C	45-60
koekjes	2		180°C		18-22
zandgebak	2		160°C		20-25
Cream (waterbad)	2	160°C	160°C		35-40
Madeleines	2		* 170°C		10-12
Quatre-quarts	2		170°C	160°C**	40-30
Kwarktaart	1	170°C	170°C		65-75
Kouglof	1		180°C		45-50
Bladerdeeg	2		170°C	180°C**	30-40
Pie gebak	2	200°C			30-40
Pie gebak	2	* 220°C			30-40
Verschillende					
Pâté en terrine (1 Kg)	1		200°C		80-90
Taart	2	180°C	170°C		40-65
Quiche	1	210°C		210°C**	30-35
Cocotte fermée	1		160°C		90-180
Brood (500 g bloem)	2		210°C	210°C**	40-50
Toast					

* Oven aan de aangeduide temperatuur voorverwarmen voor het bakken

** Roosterhoogte : 1ste niveau

GIDS TRADITIONELE - TURBO GRILL - MATIGE EN HOGE GRILL

voedsel	stap niveau	tradi	turbo grill	grils	Tijd in minuten
Vlees					
Gebraden varkensvlees (1 Kg)	2		170°C		90
Gebraden kalfsvlees (1 Kg)	2				70-75
Rosbief (1 kg)	2-1	* 220°C	190°C		
Lamb (been, schouder 1,5 Kg)	2-1		210°C		55-60
Karbonades, lamsvlees	3			*GP3	
Prime Rib	1		220°C	GP2-3	
Volaille (1,2 Kg)	1		210°C		50-60
Pluimvee groot stuk	1	200°C			
konijn	2				40-45
Vis (1,2 kg)					
Maaltijden (zeebrasem, zalm, koolvis)	2				35-45
Groenten					
Aardappelgratin	2				55-60
Lasagna	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
Gebakjes					
Biscuit	2				35-45
Genuées	1				35-45
Jelly Roll	2				8
Cake	1				45-60
koekjes	2				18-22
zandgebak	2				20-25
Cream (waterbad)	2				35-40
Madeleines	2	* 170°C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Kwarktaart	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Bladerdeeg	2				30-40
Pie gebak	2				30-40
Pie gebak	2	* 220°C			30-40
Verschillende					
Pâté en terrine (1 Kg)	1	200°C			80-90
Taart	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte gesloten (daube. ...)	1				90-180
Brood (500 g bloem)	2	* 210°C			25-40
Toast	3			*GP4	1-2

* Oven aan de aangeduide temperatuur voorverwarmen voor het bakken

• MAGNETRONFUNCTIE + BAKKEN



De grill + magnetron functie laat u veel tijd winnen. De temperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C. De baktijd kan bepaald worden (0 tot 60 min).

Programmering van de BAKKEN + MA functie

Display

Bij voorbeeld: Selecteer de functie MA + HETE LUCHT

Het overeenkomstige symbool wordt weergegeven.

Druk op de toets 200°C knippert op de display.

Stel de programmatemperatuur in met behulp van de toetsen

- / +, voorbeeld: 210°C.

Bevestig door te drukken op de toets.

Druk op de toets om de baktijd te programmeren. De cijfers van de baktijd knipperen op de display.

Druk op de toetsen - / +, bijvoorbeeld: 40 minuten

Bevestig door te drukken op de toets.

De oven gaat aan en het programma begint.



Voor bakken met een uitgestelde start :

Nadat u de baktijd hebt ingesteld, bevestigt u met en drukt twee maal op de toets en vervolgens op de toetsen - / + om het einde van de baktijd aan te geven, bijvoorbeeld: 13u50.

Bevestig door te drukken op de toets.

De oven begint later te werken.

Opmerking:

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

De aanduiding van de temperatuurstijging gaat aan zolang de ingestelde temperatuur niet is bereikt.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt en "°C" knippert niet meer.

Let op:

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

Gebruik bij het bakken met bakken + magnetron functie geen metalen schaal.



• HANDLEIDING VOOR BAKKEN+ MAGNETRON



Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan met glazen schotels).

Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om spatten en rook te vermijden.

Aan het einde van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het vlees 10 min. in aluminiumpapier rusten. Het vlees wordt zo mals en sappig.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering + BAKKEN	Duur (min.)	Aanbevelingen Op niveau 2
Lamsschouder met bot	1,300 g	+200°C	32 - 37	In de braadslee
Ribstuk	800 g	+200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster
Kip/parelhoen	1,200 g	+200°C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	+180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster
varkensrollade	1,200 g	+180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster
Kalfsrollade	1.000 g	+180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster

• CONTRAST INSTELLEN

Programmering

Display

Druk op de toets en vervolgens enkele seconden op , totdat de display -CO- weergeeft.

Stel het contrast in met behulp van de toetsen + of - en bevestig met de toets .



DE FUNCTIE TIMER

Programmering

Display

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

U kunt de functie 'Timer' van uw oven programmeren.

Druk op de toets en vervolgens .

Stel de geprogrammeerde tijd in met behulp van de toetsen - / +, bijvoorbeeld 1 minuut. Druk op de toets om te bevestigen. De display geeft weer de tijd aan, maar het aftellen begint.



Opmerking :

U kunt de functie 'Timer' van uw oven programmeren.

Druk op de toets en vervolgens : Stel de geprogrammeerde tijd in met behulp van de toetsen - / +.

Methoden voor het meten van het vermogen om te functioneren volgens IEC / EN / EN 60705.
 De Internationale Elektrotechnische Commissie SC 59 K, heeft een standaard voor een vergelijkende
 performance metingen gedaan op verschillende magnetrons.
 Wij raden de volgende voor dit apparaat

Load	testen	van ca.	Vermogen	houders / advies
Egg Cream (12.3.1.)	1000g	16 -min	500 w	Pyrex schaal 22 geplaatst in flat Glas tweede stap
Biscuit (12.3.2.)	475g	7 min	700W	Pyrex schaal 827 geplaatst in flat Glas tweede stap
Gehakt (12.3.3.)	900g	14 min	700 W	Pyrex schaal 838 Dek af met plastic
ontdooien vlees (13.3.)	500 g	3 min 15	D2	eerste raster
ontdooien frambozen (B.2.1.)	250 g	6 -7 min	200 W	assiette plate
Aardappelgratin land (12.3.4.)	1100 g	23 – 25 min	COMBI gril P 3 + M/O fixe	Pyrex schaal 827 eerste raster
kip (12.3.6.)	1400g	35 min	COMBI gril P3 + M/O	Leg de kip op + glazen pan rooster eerste
cake (12.3.5.)	700g	20 min	COMBI : hetelucht 220°C + M/O	Pyrex schaal 827 eerste raster

Een Proficiency Testing SERVICE:

Proficiency testing om te functioneren volgens IEC 60350:

Kachels, kooktoestellen, elektrische ovens en grills voor huishoudelijk gebruik -

Methode voor het meten van de mogelijkheid om te functioneren:

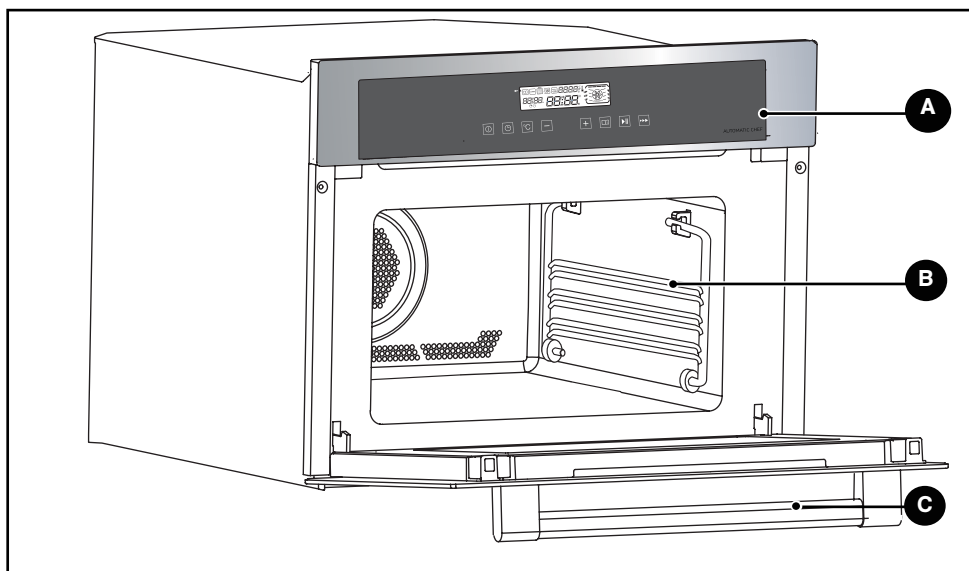
TEST	SEQ. KOOKTIJD	T°	Indicator	TEMPS	COMMENTAAR
SABLES (8.4.1.)	Conventie	190°C	2 ^{ème}	18 / 20 min	Voorverwarmde oven : Selderij - + Grid vel derde - Vlaggas eerste
	Conventie	190°C	3 ^e / 1 ^{er}	19 min	
PTS GATEAUX (8.4.2.)	Conventie	170°C	2 ^{ème}	22 min	Glazen schaal uit de oven
BISCUIT SAVOIE (8.5.1.)	Onderverwarming met hetelucht	160°C	1 ^{er}	35 min / 40 min	‘Bleekselderij’ vertrek van + 5 min te eindigen in de oven uitgeschakeld
APPLE PIE (8.5.2.)	Gecombineerd	180°C	1 ^{er}	50 / 55 min	schjimmel 20 cm raster
GRILLOPPERVLAK (9.1)	Gril een sterke	P 3	2 ^{ème}	3 / 4 min	Warm up 5 min Brood op rooster deur gesloten

GUIDE D'UTILISATION

Four



1/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• L'appareil	4
• Le bandeau de commande	5
• L'afficheur	6
2/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment régler et modifier l'heure	7
• Utilisation des niveaux de puissance	7
• Programmation	8
• Sécurité enfant	8
• La fonction Micro-ondes	9
• La cuisson automatique	10
• Guide des cuissons automatiques	11
• La décongélation	15
• La fonction décongélation	16
• Guide de décongélation	17
• La fonction Gril	18
• Guide de cuisson en fonction Gril	18
• La fonction Gril + Micro-ondes	19
• Guide de cuisson en fonction Gril + Micro-ondes	19
• La fonction Chaleur tournante	20
• Guide de cuisson en Chaleur tournante	21
• La fonction Micro-ondes + Chaleur tournante	23
• Guide de cuisson en Micro-ondes + Chaleur tournante	24
• Réglage du contraste	24
• La fonction Minuterie	24
3/ ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION	25

• L'APPAREIL

A Bandeau de commande

C Poignée de porte

B Cavité

• LE BANDEAU DE COMMANDE

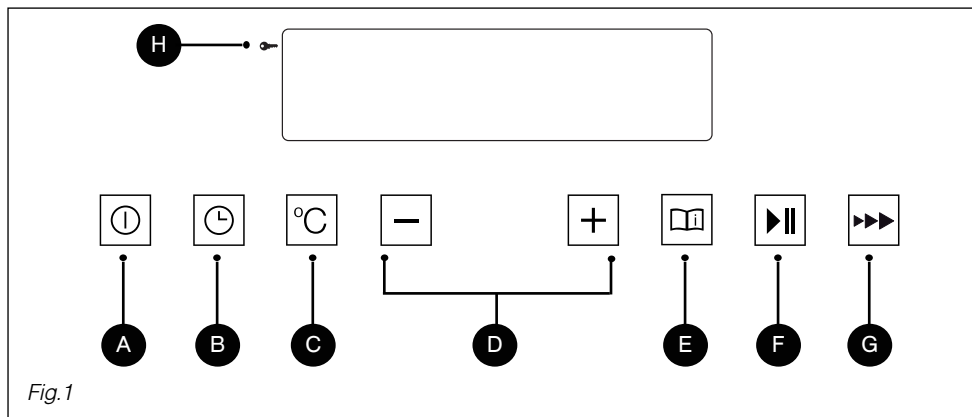
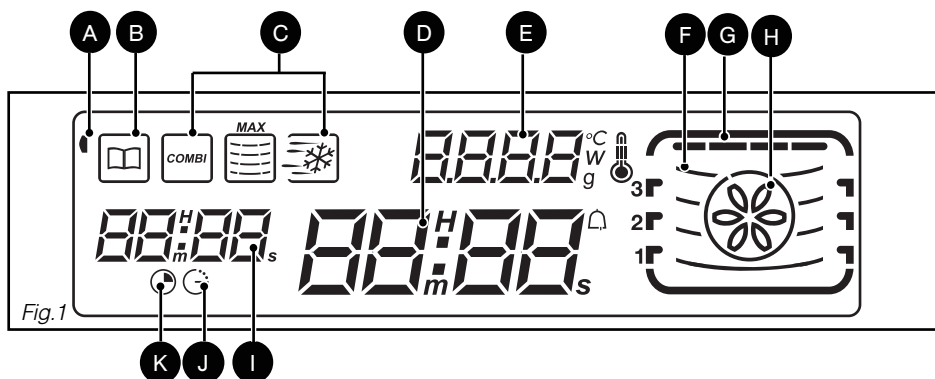


Fig.1

- A** La touche **Marche/Arrêt** permet de démarrer un programme, d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.
- B** La touche **Horloge** permet de régler l'heure, la durée de cuisson.
- C** La touche **Température** permet de régler la puissance et la température.
- D** Les touches "**Moins**" et "**Plus**" permettent de choisir le type de programme; d'incrémenter ou décrémente l'heure, la durée de cuisson ainsi que la puissance ou la température.
- E** La touche **Guide culinaire** permet de choisir la catégorie d'aliment pour la fonction automatique.
- F** La touche **Départ/Pause** permet de démarrer ou mettre en pause une cuisson, de verrouiller le bandeau de commandes.
- G** La touche **Céleris** permet le préchauffage rapide du four.
- H** Indication du verrouillage pour la **Sécurité enfants**

• L'AFFICHEUR

L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :
 Heure, Durée du programme, Niveau de puissance du micro-ondes (**Watts**),
 Poids de l'aliment (**grammes**), Guide culinaire.



- | | |
|--|--------------------------------------|
| A SECURITE ENFANT | G GRIL |
| B GUIDE CULINAIRE | H CHALEUR TOURNANTE |
| C FONCTIONS DE CUISSONS | I TEMPS DE PROGRAMMATION |
| D HEURE | J INDICATION FIN DE CUISSON |
| E TEMPERATURE / PUISSANCE
POIDS DES ALIMENTS | K INDICATION DUREE DE CUISSON |
| F MICRO-ONDES | |

• COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant prolongée, "12:00" clignote dans l'afficheur.

Pour mettre l'horloge à l'heure

Affichage

Réglez l'heure à l'aide des touches + et - puis validez par la touche

En cas de changement d'heure

Affichage

Appuyez sur la touche puis 2 fois sur la touche , l'heure clignote.

Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en utilisant les touches + et -.

Validez par la touche .

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

• UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

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

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, refermez la porte.

Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement n'annule pas le programme en cours, mais l'interrompt uniquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche .

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

Pour annuler un programme, appuyez sur la touche .

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 après une minute.



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. La ventilation du four continue à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.

• SÉCURITÉ ENFANT



Vous pouvez programmer la fonction « SECURITE ENFANT » pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Programmation

Affichage

Appuyez sur la touche  pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'une indication  apparaisse en haut à gauche de l'afficheur.

Deux bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé.

Aucun programme n'est alors disponible.

Pour annuler :

Suivez la même procédure:

Appuyez sur la touche  pendant 5 secondes avec la porte ouverte. L'indication  disparaît et l'horloge s'affiche.

Deux bips sont émis pour confirmer la procédure.



• LA FONCTION MICRO-ONDES



Programmation max 1000W

Affichage

Appuyez sur la touche  puis sur la touche - pour choisir la fonction "Micro-ondes -max" pour la puissance maximale 1000W. L'affichage micro-ondes et 1000 W apparaissent dans l'afficheur. Appuyez sur la touche  pour valider.

Les chiffres du temps de programmation clignotent dans l'afficheur.

Appuyez sur les touches - ou + pour régler le temps de programmation, par exemple 10 min.

Validez en appuyant sur la touche .

Le four s'allume et le programme démarre.



Programmation par niveau de puissance

Affichage

Appuyez sur la touche  puis sur les touches + ou - jusqu'à obtention de la fonction "Micro-ondes".

1000 W apparaît dans l'afficheur.

Vous avez la possibilité de réduire ou d'augmenter la puissance (minimum 100W /maximum 1000W) en appuyant sur la touche  puis sur les touches + ou -, ex: 650W .

Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur la touche .

Appuyez ensuite sur la touche  pour régler le temps de programmation.

Les chiffres du temps de programmation clignotent dans l'afficheur utilisez les touches - ou + pour entrer le temps de programmation souhaité.

Validez en appuyant sur la touche .

Le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires:

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

La durée peut être ajustée à tout moment en appuyant sur les touches  et - ou + .

• LA CUISSON AUTOMATIQUE



Grâce à la fonction “Guide culinaire”, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids. 13 positions de cuisson automatique sont disponibles en utilisant le “Guide culinaire”.

P01: dindonneau, porc, veau.

P02: boeuf

P03: poisson

P04: volaille

P05 et P06: légumes

P07: pizza surgelée

P08: pizza fraîche

P09: quiches et tartes

P10: riz

P11 : pâtes

P12: plats cuisinés surgelés

P13: plats cuisinés frais

Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids

Affichage

Appuyez sur la touche  puis sur la touche  pour sélectionner le guide culinaire.

P01 clignote dans l'afficheur.

Choisissez votre programme (de P01 à P13) en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuire en appuyant sur les touches + ou - puis validez par la touche .

Exemple: Poisson (P03)

Le poids minimum clignote dans l'afficheur (ici 100g).

Réglez le poids, par exemple 200 g à l'aide des touches - et +. Validez par la touche .

La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement (ex. 3 min 14 s). Cette durée apparaît dans l'afficheur.

Le programme démarre.

En milieu de cuisson, selon le programme choisi, un bip long retentit et “turn” s'affiche pour vous indiquer de retourner votre aliment.

Ouvrez la porte, retournez votre aliment, refermez la porte et validez par la touche  pour continuer la cuisson.



• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES



P01 P02 Rôti de Porc,veau, dindonneau et de Boeuf	Cette fonction s'utilise pour les rôtis qui pèsent entre 500 g - 2000 g. <u>Choisissez la fonction P01</u> pour cuire et dorer les rôtis de porc,veau,dindonneau <u>Choisissez la fonction P02</u> pour cuire et dorer les rôtis de bœuf. La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four. Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion. Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.
P03 Poissons	Cette fonction <u>P03</u> permet de cuire des poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g. Tous les poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filet. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats. Disposez le poisson dans un plat rond ou oval adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson.
P04 Volailles	Cette fonction <u>P04</u> permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g - 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections. Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez d'épices si vous le souhaitez. Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau. Les cuisses de poulet peuvent être placées directement dans la lèche-frite en verre. Jusqu'à 900 g, insérez la lèche-frite au 2ème niveau. A la fin de la cuisson, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES



P05 P06 Légumes	Cette fonction s'utilise pour cuire des légumes qui pèsent de 100 g à 1000 g. Les légumes sont cuits en position micro-ondes. Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez : - jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau - jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau - jusqu'à 1 000 g : 1 dl d'eau Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisinez des champignons). À mi-cuisson, un bip est émis pour vous rappeler de remuer les légumes, et « turn » apparaît dans l'afficheur. Ajoutez des matières grasses et assaisonnez si vous le souhaitez. Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes. Choisissez P05 pour cuire des légumes plus durs, contenant plus de fibres : Choux de Bruxelles, chou blanc râpé, carottes en rondelles, céleri-rave en dés, etc. Choisissez P06 pour cuire des légumes plus tendres, contenant plus d'eau : Courgettes en rondelles ou en dés, poireau en fines lamelles, pommes de terre entières coupées en rondelles et de même taille, épinards en branches, fenouil, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, etc.
P07 Pizza surgelée	Cette fonction P07 permet de réchauffer et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 650 g. Le poids à programmer doit correspondre au poids réel de la pizza. La cuisson se fait en micro-ondes + chaleur tournante. Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.
P08 Pizza fraîche	Cette fonction P08 permet de réchauffer et dorer des pizzas fraîches de 250 g à 500 g. La cuisson se fait en fonction tradi ventilé. Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES



P09 Quiches et Tartes	Cette fonction P09 permet de cuire et dorer des tartes fraîches de 27 à 30 cm de diamètre pour un temps fixe de 35 min. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2. Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique. Cette fonction P09 permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre pour un temps fixe de 35 min. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2. Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique. Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détrempier sinon elle ne sera pas cuite correctement.
---	--

P10 RIZ	Choisissez la fonction P10 pour cuire du riz. Choisissez un récipient adapté au micro-ondes et de grande contenance pour éviter les débordements. Couvrez d'un film alimentaire ou d'un couvercle adapté au micro-ondes. Posez le récipient sur la grille 1er niveau. Affichez le poids de riz ou de pâtes "sans eau" sur le four. QUANTITE A METTRE DANS LE RECIPIENT : RIZ : 1 volume de riz = 3 volumes d'eau (minimum : 125 g quantité pour 2 personnes) (Maximum : 500 g) EAU : minimum : 400ml Maximum : 1500 ml . Utilisez de l'eau tiède, pas glacée. . L'eau peut être remplacée par un bouillon (volaille, légumes etc...) . Egouttez en fin de cuisson, assaisonnez à votre convenance.
-----------------------	--

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES



P11 PATES	<u>Choisissez la fonction P11 pour cuire des pâtes.</u> Choisissez un récipient adapté au micro-ondes et de grande contenance pour éviter les débordements. Couvrez d'un film alimentaire ou d'un couvercle adapté au micro-ondes. Posez le récipient sur le grille 1er niveau. Affichez le poids de riz ou de pâtes "sans eau" sur le four. <u>QUANTITE A METTRE DANS LE RECIPIENT :</u> PATES : minimum : 100 g Maximum : 300 g de pâtes sèches en sachet EAU : minimum : 1000ml Maximum : 2000 ml . Utilisez de l'eau tiède, pas glacée. . L'eau peut être remplacée par un bouillon (volaille, légumes etc...) . Egouttez en fin de cuisson, assaisonnez à votre convenance.
P12 Plats cuisinés surgelés	Cette fonction P12 s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 250 g et 1000 g. Les plats sont réchauffés en position micro-ondes + gril 700 W. 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. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.
P13 Plats cuisinés frais	Cette fonction P13 s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 500 g et 2000 g. Les plats sont réchauffés en position micro-ondes + gril 700 W. 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. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.

• LA 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, réglée sur une puissance de 200 W.

À savoir :

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

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

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

Recommandations:

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

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

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

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

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

Durée des programmes de décongélation :

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

Choix de programmation :

Les programmes de décongélation automatique disponibles sont les suivants :

- d 01** correspond à 200 W (niveau de puissance pour la décongélation)
Choisissez d1 si vous souhaitez décongeler des aliments/quantités non proposés par les programmes d2, d3, ou d4. Programmez le temps de décongélation souhaité.
Vous pouvez vous reporter au tableau qui suit pour consulter les suggestions de temps de décongélation.
- d 02** décongélation des viandes, volailles, poissons et légumes.
- d 03** décongélation du pain.
- d 04** décongélation des plats cuisinés.

• LA FONCTION DECONGELATION

Sélectionnez le programme de décongélation correspondant au type et à la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction "automatique" programmera le temps de décongélation adéquat.

Décongélation automatique

Affichage

Sélectionnez la fonction DECONGELATION.

L'affichage correspondant s'allume et "d1" apparaît dans l'afficheur.

Validez en appuyant sur la touche .

Appuyez sur les touches - / + pour sélectionner d2 / d3 / d4, par exemple «d2». Validez en appuyant sur la touche .

Pour le programme de décongélation d1, les chiffres de la durée clignotent dans l'afficheur.

Pour les programmes de décongélation d2 / d3 / d4, 100 g (poids de décongélation minimum) apparaît dans l'afficheur.

Appuyez sur les touches - / + pour sélectionner la durée (d1) ou le poids (d2 / d3 / d4), par exemple 700 g.

Validez en appuyant sur la touche .

La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'afficheur 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 la touche  pour poursuivre le programme de décongélation.

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

*Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MICRO-ONDES** à la puissance 200 W ou **d 1**. Reportez-vous aux indications ci-après pour connaître les temps de programmation recommandés.*

• GUIDE DE DECONGELATION



Décongélation des pâtes

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Décongélation des crustacés

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Décongélation des poissons, des viandes et des légumes

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darnes / filets / pavés	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc...	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
	1750 g	34 - 36 min
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

Décongélation des fruits

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises / griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles / myrtilles / cassis	250 g	5 - 7 min

• LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes.



Attention

Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

Il existe 2 fonctions de gril : **moyen et fort** et 3 niveaux dans chaque fonction: **-1- 2- 3-**.

En règle générale, il est conseillé d'utiliser le niveau -3- pour griller viandes et poissons, et le niveau -1- ou -2- avec la FONCTION GRIL (moyen ou fort) pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.

Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL

Affichage

Appuyez sur la touche  puis sur la touche + jusqu'à la fonction gril, ex. Gril moyen. L'affichage gril s'allume. Appuyez sur la touche °C puis sélectionner le niveau -1- 2- 3- à l'aide des touches + et -.

Appuyez sur la touche , les chiffres de la durée se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Appuyez sur les touches - / + pour programmer le temps de cuisson, par exemple 10 minutes.

Validez en appuyant sur la touche .

Le four s'allume et le programme démarre.

Pour une cuisson avec un départ différé:

Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par  et appuyez 2 fois sur la touche  puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, exemple: 13h50

Validez en appuyant sur la touche . Le four démarrera ultérieurement.



Commentaire :

Le temps peut être ajusté à tout moment, en appuyant sur les touches  et - / +.

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL

Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche frite (pour récupérer le jus) insérez 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

• LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

COMBI

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide.

Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Affichage

Sélectionnez la fonction GRIL (**moyen ou fort**) + MICRO-ONDES
Appuyez sur la touche °C pour choisir le niveau de gril souhaité:

-1- 2-3

Utilisez les touches - / + pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple: -2-.

Appuyez sur la touche , les chiffres de la durée se mettent à clignoter. Utilisez les touches - / + pour définir le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire, par exemple : 20 minutes.

Validez en appuyant sur la touche  le four s'allume et le programme démarre.



Pour une cuisson avec un départ différé:

Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par  et appuyez 2 fois sur la touche  puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaité, ex: 13h50.

Validez en appuyant sur la touche . Le four démarrera ultérieurement.



Commentaire:

La durée du programme peut être ajustée à tout moment, en appuyant sur les touches  et - / + validez en appuyant sur la touche .

• 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 que dans un plat en verre). Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille insérée niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson. Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	 + Gril moyen -3-	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	 + Gril moyen -3-	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	 + Gril moyen -3-	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	 + Gril moyen -3-	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	 + Gril moyen -3-	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	 + Gril moyen -2-	50 - 55 min

• FONCTIONS CHALEUR TOURNANTE/COMBINÉE SOLE PULSÉE/GRILL PULSÉ

Ces fonctions vous permettent de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel.

Programmation des fonctions

Affichage

Sélectionnez la fonction: Exemple CHALEUR TOURNANTE.
L'affichage correspondant s'allume, 200°C apparaît dans l'afficheur. Appuyez sur la touche °C pour régler la température en utilisant les touches - / +, ex: 210° C puis validez en appuyant sur la touche ►||



Pour une cuisson immédiate:

Appuyez ensuite sur la touche ☉ puis sur les touches - / + pour régler la durée de cuisson, par exemple 30 minutes. Validez en appuyant sur la touche ►||. Le four s'allume et le programme démarre.



Pour une cuisson avec un départ différé:

Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par ►|| et appuyez 2 fois sur la touche ☉ puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, ex: 13h50.

Validez en appuyant sur la touche ►||.

Le four démarrera ultérieurement.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment en appuyant sur les touches ☉ et + / - validez en appuyant sur la touche ►||.

L'indicateur de montée en température s'anime tant que la température programmée n'est pas atteinte.

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes pour un programme de cuisson en chaleur tournante de la même manière qu'un four traditionnel.



Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Le temps de cuisson est compris entre 0 et 9 heures et 56 minutes. Il est préférable de programmer un temps minimal puis d'en rajouter si nécessaire ; surveillez la coloration des aliments.

Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.

Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.

Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci peut atteindre une température élevée.

Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de 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, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans un plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

GUIDE CUISSONS VENTILÉES

Aliments	niveau gradin	Tradi ventilée	chaleur tournante	Sole ventilée	Temps en min
Viandes					
Rôti de porc (1 Kg)	2		160°C		90
Rôti de veau (1 Kg)	2		180°C		70-75
Rôti de boeuf (1 Kg)					
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		180°C		55-60
Côtes de porc, agneau					
Côte de boeuf					
Volaille (1.2 Kg)	1		180°C		50-60
Volaille grosse pièce					
Lapin	2		230°C		40-45
Poissons (1.2 Kg)					
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2	200°C	180°C		35-45
Légumes					
Gratin dauphinois	2	160°C	180°C		55-60
Lasagnes	2		180°C		40-45
Tomates farcies	2	200°C	180°C		45-55
Pâtisseries					
Biscuit de Savoie	2		150°C	150°C**	35-45
Génoise	1		150°C	160°C**	35-55
Biscuit roulé	2	* 220°C			8
Cake	1		160°C	160°C	45-60
Cookies	2		180°C		18-22
Sablés	2		160°C		20-25
Crème (au Bain-Marie)	2	160°C	160°C		35-40
Madeleines	2		* 170°C		10-12
Quatre-quarts	2		170°C	160°C**	40-30
Gâteau au fromage blanc	1	170°C	170°C		65-75
Kouglof	1		180°C		45-50
Pâte à choux	2		170°C	180°C**	30-40
Tarte pâte brisée	2	200°C			30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C			30-40
Divers					
Pâté en terrine (1 Kg)	1		200°C		80-90
Tourte	2	180°C	170°C		40-65
Quiche	1	210°C		210°C**	30-35
Cocotte fermée (daube...)	1		160°C		90-180
Pain (500 g de farine)	2		210°C	210°C**	40-50
Pain grillé					

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson

** Niveau de gradin : 1er niveau

GUIDE TRADITIONNEL - TURBO GRIL - GRIL MOYEN et FORT

Aliments	niveau gradin	tradi	turbo gril	grils	Temps en min
Viandes					
Rôti de porc (1 Kg)	2		170°C		90
Rôti de veau (1 Kg)	2				70-75
Rôti de bœuf (1 Kg)	2-1	* 220°C	190°C		
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		210°C		55-60
Côtes de porc, agneau	3			*GP3	
Côte de bœuf	1		220°C	GP2-3	
Volaille (1.2 Kg)	1		210°C		50-60
Volaille grosse pièce	1	200°C			
Lapin	2				40-45
Poissons (1.2 Kg)					
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2				35-45
Légumes					
Gratin dauphinois	2				55-60
Lasagnes	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
Pâtisseries					
Biscuit de Savoie	2				35-45
Génoise	1				35-45
Biscuit roulé	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Sablés	2				20-25
Crème (au Bain-Marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170°C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Gâteau au fromage blanc	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Pâte à choux	2				30-40
Tarte pâte brisée	2				30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C			30-40
Divers					
Pâté en terrine (1 Kg)	1	200°C			80-90
Tourte	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte fermée (daube...)	1				90-180
Pain (500 g de farine)	2	* 210°C			25-40
Pain grillé	3			*GP4	1-2

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson

• LA FONCTION MICRO-ONDES + CUISSONS



La fonction cuisson + micro-ondes, vous permettant de gagner un temps considérable. La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C. Le temps de cuisson pouvant être défini (0 à 60 min).

Programmation de la fonction M-O + CUISSONS

Affichage

Exemple: Sélectionnez la fonction MO + CHALEUR TOURNANTE.

L'affichage correspondant s'allume.

Appuyez sur la touche °C, 200°C clignote dans l'afficheur.

Réglez la température du programme en utilisant les touches - / +, exemple: 210° C.

Validez en appuyant sur la touche .

Appuyez sur la touche pour programmer le temps de cuisson.

Les chiffres de la durée se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Appuyez sur les touches - / +, par exemple: 40 minutes.

Validez en appuyant sur la touche .

Le four s'allume et le programme démarre.



Pour une cuisson avec un départ différé:

Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par et appuyez 2 fois sur la touche puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaité, ex: 13h50.

Validez en appuyant sur la touche .

Le four démarrera ultérieurement.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment en appuyant sur les touches et - / + validez avec la touche .

L'indicateur de montée en température s'anime tant que la température programmée n'est pas atteinte.

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte et le sigle "°C" ne clignote plus.



Attention:

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

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

• GUIDE DE CUISSON EN MICRO-ONDES + CUISSONS

COMBI

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. Le rôti sera plus moelleux.

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

• REGLAGE DU CONTRASTE

Programmation

Affichage

Appuyez sur la touche  puis quelques secondes sur , jusqu'à ce que l'indication -CO- apparaisse dans l'afficheur.

Réglez le contraste à l'aide des touches + ou - et validez avec la touche .



• LA FONCTION MINUTERIE

Programmation

Affichage

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Vous pouvez programmer la fonction «Minuterie» de votre four.

Appuyez sur la touche  puis sur .

Réglez le temps de programmation à l'aide des touches - / +, par exemple 1 minute. Validez en appuyant sur . L'afficheur indique à nouveau l'heure mais le compte à rebours commence.



Commentaire :

Vous pouvez annuler la fonction «Minuterie» de votre four.

Appuyez sur la touche  puis sur . Régler à zéro le temps de programmation à l'aide des touches - / +.

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705.
La commission Electrotechnique Internationale SC 59 K, 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 :

<u>Essais</u>	<u>Charge</u>	<u>Temps approx.</u>	<u>Puissance</u>	<u>Récipients / conseils</u>
Crème aux oeufs (12.3.1.)	1000g	16 -min	500 w	plat Pyrex 227 posé dans plat en Verre 2 ^{ème} gradin
Gâteau de Savoie (12.3.2. 12.3.3.)	475g	7 min	700W	plat pyrex 827 plat posé dans plat verre 2ème
Pain de viande (12.3.3.)	900g	14 min	700 W	plat Pyrex 838 Couvrir d'un film
Décongélation de la viande (13.3.)	500 g	3 min 15	D2	sur grille 1er
Décongélation des Framboises (B.2.1.)	250 g	6 -7 min	200 W	assiette plate
Gratin de pommes De terre (12.3.4.)	1100 g	23 – 25 min	COMBI gril P 3 + M/O fixe	Pyrex 827 Grille 1er
Poulet (12.3.6. temps	1400g	35 min	COMBI gril P3 + M/O	Posez le poulet sur grille 1 ^{er} + lèchefrite verre Tournez à mi-
Gâteau (12.3.5.)	700g	20 min	COMBI : chaleur tournante 220°C + M/O	Plat pyrex réf 827 Grille 1er

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION :

Essais d'aptitude à la fonction selon la norme IEC 60350 :

Cuisinières, foyers de cuisson, fours électriques et grils à usage domestique –

Méthode de mesure de l'aptitude à la fonction :

ESSAI	SEQ. CUISSON	T°	GRADIN	TEMPS	OBSERVATIONS
SABLES (8.4.1.)	Chaleur tournante	190°C	2 ^{ème}	18 / 20 min	Plat en verre du four
	Chaleur tournante	190°C	3 ^è / 1 ^{er}	19 min	four préchauffé : CELERIS - grille + feuille 3ème - Plat en verre 1er
PTS GATEAUX (8.4.2.)	Chaleur tournante	170°C	2 ^{ème}	22 min	plat en verre du four
BISCUIT SAVOIE (8.5.1.)	sole ventilée	160°C	1 ^{er}	35 min / 40 min	'CELERIS' au départ + 5 min à la fin dans four éteint
TARTE POMMES (8.5.2.)	Combinée	180°C	1 ^{er}	50 / 55 min	moule 20 cm sur grille
SURFACE GRIL (9.1)	Gril fort	P 3	2 ^{ème}	3 / 4 min	préchauffage 5 min Pain sur grille Porte fermée