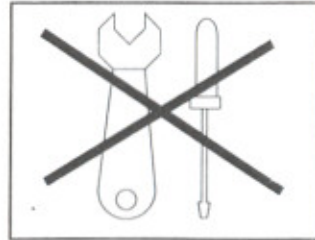


Kundendienst

- Sollte das Gerät Schaden erlitten haben: **überprüfen Sie, ob die Gerätetür unbeschädigt ist.**
- Sollte das Gerät nicht störungsfrei funktionieren, so überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie sich an Ihre Kundendienststelle wenden:

- ist der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt?
- ist die Gerätetür geschlossen?
- haben Sie die gewünschte Funktion korrekt eingegeben?



ACHTUNG: versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren

WARNUNG: Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Mögliche Eingriffe an Ihrem Gerät müssen von einem qualifizierten Fachmann der Marke durchgeführt werden.

Therm.: 250°C

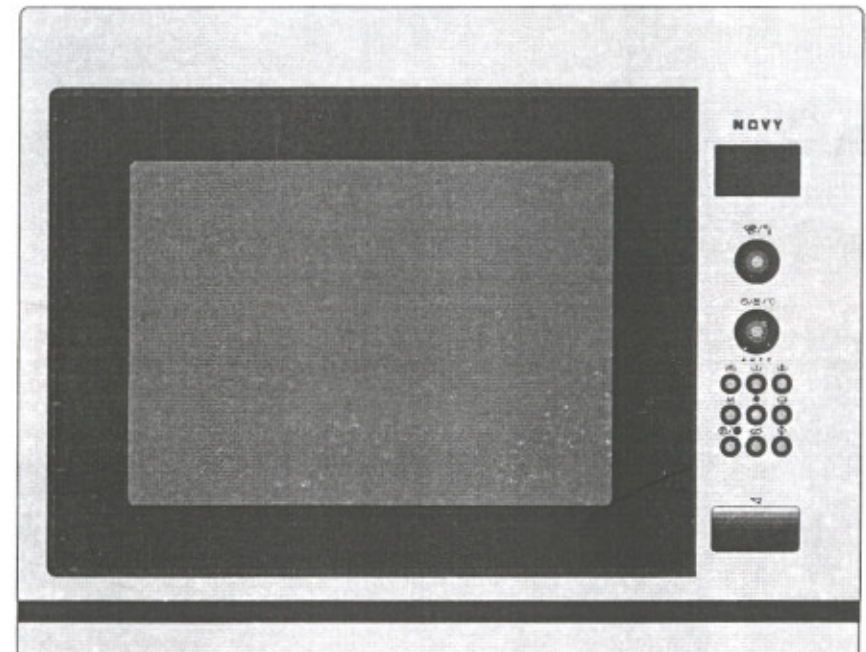
9963 1131 - 11/03

Gebruiksaanwijzing

2546

Notice d'utilisation

Gebrauchsanweisung



Magnetron
Four à micro-ondes
Mikrowellenherde

NOVY

Was ist zu tun, wenn ...?

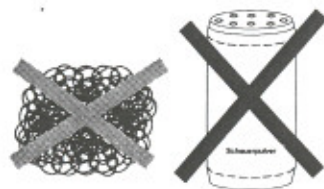
- ▼ das Gerät **SECU** anzeigt? ▲ Sicherung stornieren: Tür öffnen und wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken.
- ▼ die Zeit abläuft, das Gerät jedoch nicht funktioniert (der Drehteller dreht sich nicht, die Beleuchtung schaltet sich nicht ein und das Lebensmittel wird nicht erhitzt)? ▲ 5 Sekunden lang auf die Taste **Drehteller-Stop**  drücken.
- ▼ das Mikrowellengerät ungewohnte Geräusche verursacht? ▲ Den einstellbaren Fuß justieren.
- ▼ die Scheibe sich beschlägt? ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen.
- ▼ der Grill zu Programmbeginn raucht? ▲ Sämtliche Kochreste vom Grillheizstab entfernen.
- ▼ beim Betrieb Geräusche entstehen? ▲ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden.
- ▼ sich der Drehteller ruckartig dreht? ▲ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden.
- ▼ die Speisen nicht warm werden? ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen. Prüfen Sie, ob das Geschirr für Mikrowellen geeignet ist.
- ▼ Funkenüberschlag auftritt? ▲ Überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. Entfernen Sie eventuelle Fett- oder Speisereste aus dem Garraum und halten Sie metallhaltige Teile mindestens 2 cm von den Gerätewänden fern. Niemals Metallteile zusammen mit dem Grillrost einsetzen.

Reinigung und Pflege

- **WARNUNG:** Wir empfehlen Ihnen, die Mikrowelle regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelablagerungen ebenso im Innern wie auch außen am Gerät zu entfernen. Benutzen Sie dafür einen mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche Schaden erleiden, was ganz sicher seine Lebensdauer verkürzen und zu einer gefährlichen Situation führen könnte. Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle erst dann wieder benutzt werden, wenn der Schaden durch eine kompetente Person behoben wurde.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.

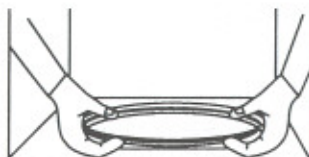


- Wir empfehlen Ihnen, keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel zu verwenden.

- Im Falle von Geruchbildung oder bei einem verschmutzten Mikrowellenherd, eine Tasse mit Wasser und etwas Zitronensaft oder Essig, 2 Minuten in der Mikrowelle kochen lassen und dann die Wände mit etwas Spülmittel abwaschen.

- Für Geräte mit der Funktion Grill oder pulsierte Hitze werden die obere Fläche sowie die Luftaustritte hinten sehr heiß. Darauf achten, dass diese Teile nach Verwendung nicht angefasst werden. Das Innere des Mikrowellenherds reinigen, wenn dieser nur noch lauwarm ist. Zu diesem Zweck Seifenpads aus feiner Stahlwolle verwenden.

- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Teller herausgenommen werden. Zu diesem Zweck Teller an den dafür vorgesehenen Stellen ergreifen. Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, das Eindringen von Wasser in das Loch der Motorachse vermeiden.



Vergessen Sie nicht, den Mitnehmer, den Rollenträger und den Drehteller wieder einzufügen.

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing..... 3

FRANÇAIS

Notice d'utilisation 25

DEUTSCH

Gebrauchsanweisung..... 47

Inhoud

Installatie	5
Opgelet	6
Presentatie	7
Bedieningspaneel	8
Klokinstelling / Vermogens en overeenkomstig gebruik	9
Display	10
De regelknoppen / Programmeringen	11
Programmering magnetron	12
Duo functie: (opwarmen op 2 niveaus)	13
Het rekje 2-posities	15
Grill functie / Programmering van grill	16
Magnetron + grill functie	17
Heteluchtcirculatie functie	18
Programmering heteluchtcirculatie	19
Programmering heteluchtcirculatie + magnetron	20
Beveiliging / Aanbevelingen	21
Onderhoud en reiniging	22
Problemen / Verhelpen ?	23
Servicedienst	24

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.
Lees ze aandachtig en bewaar ze voor later gebruik.

Sicherung

Sollten nach dem Programmieren des Geräts und dem Schließen der Tür mehr als 30 Sekunden vergehen, bevor die **Starttaste**  gedrückt wird, startet das Gerät nicht und es erscheint SEC in der Anzeige. Dieses Sicherheitssystem verhindert den Betrieb des leeren Gerätes.

Zum Starten des Geräts die Tür öffnen und wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken.

Hinweise

WÄHREND DES KOCHVORGANGS:

- Während des Kochvorgangs kann der Drehteller durch Drücken der Taste **Drehteller-Stop**  angehalten oder gestartet werden (außer während des Programms DUO).
- Um die Wahl der Funktion oder des Lebensmittels zu ändern, muss die Taste **Pause/ Korrektur**  zweimal gedrückt und die Programmierung erneut vorgenommen werden.
- Sollte die Tür vor Programmende geöffnet werden, diese wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Während des Auftauens  erinnert ein anhaltendes Signal in der Programmitte daran, daß das Lebensmittel umgedreht werden muß, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Tür wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Sollte das Lebensmittel vor Programmende entnommen werden, müssen die angezeigten Daten durch zweimaliges Drücken der Taste **Korrektur**  gelöscht werden.

BEMERKUNGEN:

- Sollte nach Beginn einer Programmierung die **Starttaste**  nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt werden, wird das Programm storniert (es wird wieder die Tageszeit angezeigt).
- Wenn Sie nach dem Garen mit der Funktion Heißluft oder Grill ein Nahrungsmittel auftauen möchten, empfehlen wir Ihnen eine Abkühlzeit von ca 10 Minuten einzuhalten, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Programmierung Heißluft + Mikrowellen

Beispiel: 1 kg Rinderbraten braten

Den Braten in eine nichtmetallische Bratform geben und nach Rezept zubereiten. Die Bratform auf den Rost in der unteren Position stellen und das ganze mittig auf den Drehtellers stellen.

Sie können diese Funktion auf drei Arten programmieren:

Automatische Programmierung über das Gewicht:

Durch die Eingabe des Nahrungsmittelgewichts erfolgt die Programmierung automatisch.

- ▼ Wählen Sie  "Rindfleisch" mit dem Drehwähler.
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die Funktion Mikrowellen + Grill mit dem Drehwähler  wählen.
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken, die Zeit wird automatisch dem Rinderbraten angepasst. Das Gewicht **50g** blinkt; nun das Gewicht Ihres Bratens eingeben, für 1 kg mit dem Drehwähler **1000g** eingeben .
- ▼ Starttaste drücken, die Ihrem Braten entsprechende Zeit und Temperatur werden automatisch angezeigt (z.B. 30 Min, 200°) und das Programm startet.



30:00

200°

Automatische Programmierung über die Zeit:

Sie wählen die Garzeit und somit die Gartemperatur Ihrer Speise.

- ▼ Wählen Sie "Rindfleisch"  mit dem Drehwähler.
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die Funktion Heißluft + Mikrowellen mit dem Drehwähler wählen .
- ▼ Die gewünschte Zeit, z.B. 30 Minuten, mit dem Drehwähler wählen . Die Temperatur wird automatisch an die Speise angepasst.
- ▼ Starttaste drücken, die Temperatur wird angezeigt und das Programm startet.



30:00

200°

Mit der Taste Heißluft:

Sie können die gesamte Programmierung personalisieren: Funktion / Temperatur / Garzeit.

- ▼ Zwei mal auf die Taste  Heißluft drücken,  wird angezeigt.
- ▼ **175°** blinkt und fordert Sie auf, mit dem Drehwähler  die gewünschte Temperatur zu programmieren, z.B. 200°C.
- ▼ Warten, bis **00:00** blinkt, um mit dem Drehwähler  die Zeit zu programmieren, z.B. 30 Minuten.
- ▼ Starttaste drücken , das Programm startet.



200°

30:00

Installatie

VÓÓR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

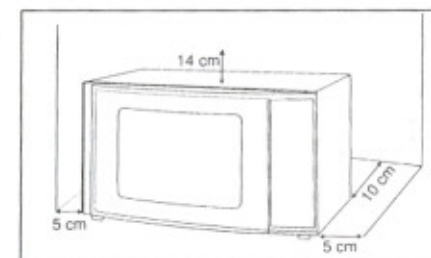
- Controleer of uw magnetronoven tijdens het transport geen schade heeft opgel open (vervorming van de deur of deurvoeg, enz.). Indien u vóór de ingebruikneming van uw magnetronoven scha de van welke aard ook vaststelt, contacteert u meteen uw verkoper.
- Controleer de netspanning. Indien de netspanning ONONDERBROKEN te laag ligt (200-210 Volt), dient u uw elektrische installateur te contacteren.

PLAATSING

- De installatiehandleiding die met de oven is geleverd aanhouden.
- Dit apparaat is bestemd voor montage op (of inbouw in) een werkblad dat zich op minstens 85 cm boven de grond bevindt.
- Plaats het apparaat op een effen en horizontaal oppervlak en niet in de buurt van een warmte- of dampbron.
- Zorg voor een vrije luchtcirculatie **onder** en rond de oven.

Indien u de magnetronoven op een werkblad plaatst, laat u een minimale vrije ruimte :

- van 5 cm tussen de zijkanalen van de magnetronoven en de muren,
- van 14 cm boven uw magnetronoven,
- van 10 cm achter uw magnetronoven.



- Let erop dat u altijd de ventilatieopeningen aan de onderzijde en op de achterzijde van de magnetronoven vrij laat.
- Let erop dat u voor de stekker een stopcontact kiest dat u ook na de installatie gemakkelijk kan bereiken.
- Gebruik uw magnetronoven niet onmiddellijk nadat u het apparaat van een koude plek naar een warme plaats heeft overgebracht (wacht ongeveer 1 tot 2 uur) om te vermijden dat condensatie de werking kan verstoren.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Uw installatie dient te worden voorzien van een thermische beveiliging van 16 Amp.
- Het gebruik van een stekker met een **aardingsklem is verplicht**. De aansluiting dient volgens de geldende veiligheidsnormen te worden uitgevoerd.
- Voorzie bij de elektrische installatie een schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm waarmee de gebruiker de magnetronoven van de netspanning kan afkoppelen.
- Vervang een beschadigde voedingskabel altijd door een kabel die u bij de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkende vakman kan kopen. Enkel zo zal uw apparaat opnieuw veilig werken.

Opgelet

- Deze microgolfoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken, bakken, opwarmen en ontdooien van voedingswaren. De fabrikant is niet aansprakelijk indien de oven voor andere doeleinden wordt gebruikt.
- Controleer of uw keukengereedschap geschikt is voor magnetronovens.
- Om beschadiging aan uw microgolfoven te voorkomen, mag u de oven nooit leeg of zonder draaiplateau gebruiken.
- Wijzig nooit iets aan de openingen van de sluiting op de voorwand. Dit kan schade aan uw oven veroorzaken, waardoor u een beroep moet doen op een bevoegd technicus.
- Tijdens het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen houdt u best een oogje in het zeil. Voor plastic en papier bestaat ook in een magnetronoven het gevaar van ontvlaming.
- Gebruik geen metalen kookpannen of ovenschalen en let erop dat u nooit vorken, lepels en messen in de oven legt. Let er ook op dat u eventuele metalen lintjes of nietjes op diepvrieszakjes verwijdt.
- Schud of doorroer altijd de inhoud van een zuigfles of van voedingspotjes voor baby's. Controleer altijd de temperatuur van de opgewarmde babyvoeding alvorens het aan de baby te geven. Zo vermijdt u brandwonden!
- Laat kinderen nooit alleen de microgolfoven bedienen tenzij u ze de juiste aanwijzingen voor een korrekt en risicoloos gebruik heeft gegeven.
- Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen nooit in een hermetisch afgesloten recipiënt worden opgewarmd om explosiegevaar te vermijden.
- De magnetronoven is niet geschikt voor het koken van eieren in de schaal of het opwarmen van hardgekookte eieren. De eieren kunnen openbarsten, zelfs na het koken of opwarmen van de eieren!
- Bij het opwarmen van dranken in uw magnetronoven kan de hete drank zelfs na het opwarmen plots beginnen borrelen en spatten. Neem de drank dan ook voorzichtig uit de magnetronoven.
- Bij kleine hoeveelheden (1 worst, 1 croissant enz.) plaatst u een glas water naast het gerecht.
- Bij een te lange bereidingsduur kan het gerecht uitdrogen en verbranden. Gebruik daarom nooit de bereidingstijden die voor traditionele heteluchtovens worden vermeld.
- Indien u rookvorming in de magnetronoven vaststelt, stopt u de oven meteen (of trekt u de stekker van de oven meteen uit het stopcontact) en houdt u de ovendeur gesloten om eventuele vlammen te doven.

Programmierung Heißluft



mit der Taste Heißluft:

Sie können die gesamte Programmierung personalisieren: Funktion / Temperatur / Garzeit.

- ▼ Auf die Taste  drücken **Heißluft**, es wird  angezeigt.
- ▼ 175° blinkt und fordert Sie auf, mit dem Drehwähler  die gewünschte Temperatur zu programmieren, z.B. 200°C.
- ▼ Warten, bis 00:00 blinkt, um mit dem Drehwähler  die Zeit zu programmieren, z.B. 30 Minuten.
- ▼ **Starttaste**  drücken, das Programm startet.

200°

30:00

Beispiel: Apfelkuchen backen

Bereiten Sie den Kuchen nach Ihrem üblichen Rezept her, stellen Sie die Kuchenform auf den Rost in der unteren Position und stellen Sie das ganze auf den Drehteller.

- ① Auf die Taste drücken  **Heißluft**.

175°

- ② 220° mit Hilfe des Drehwählers  programmieren.

220°

- ③ 40 Min mit Hilfe des Drehwählers  programmieren.

00:00

40:00

- ④ **Starttaste**  drücken, der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

➤ Nach der Garzeit das Gefäß mit einem Schutzhandschuh aus dem Gerät holen.

Heißluftfunktionen

Folgende Funktionen stehen zur Verfügung:

Die Funktion Heißluft



- Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen bräunen.

Die Funktion Heißluft + Mikrowellen



- Mit dieser Funktion können Sie gleichzeitig die Mikrowelle und die Heißluft nutzen, wodurch Sie sehr viel Zeit sparen.

Hinweise

- Die Temperatur kann von 50° bis 250°C in Schritten von 5° eingestellt werden.
- Die Garzeit kann zwischen 0 - 90 Minuten eingestellt werden.
- Am besten eine geringe Zeit programmieren und gegebenenfalls noch etwas Zeit anhängen; auf die Bräunung der Lebensmittel achten.
- Nicht vergessen, bei den Funktionen **Heißluft** und **Heißluft + Mikrowellen** die Teller immer auf den Rost in der unteren Position zu stellen. Sie erreichen somit eine bessere Wärmeverteilung und ein optimales Garergebnis.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, das hohen Temperaturen standhält.
- Die Auflaufform aus Glas kann für Gebäck, Quiches, Pizza oder auch als Bratgefäß verwendet werden. Die Schale kann als Fettpfanne unter den Rost gestellt werden.
- Beim Garen in der Funktion Heißluft + Mikrowellen keine Metallgefäße verwenden.
- Die Hände müssen gut geschützt sein, um das Gefäß aus dem Gerät zu nehmen, da dieses sehr heiß wird.
- Verwenden Sie die Heißluftfunktion Ihres Mikrowellengerätes nicht gleichzeitig mit einer pyrolytischen oder katalytischen Selbstreinigung Ihres Backofens oder Herdes.

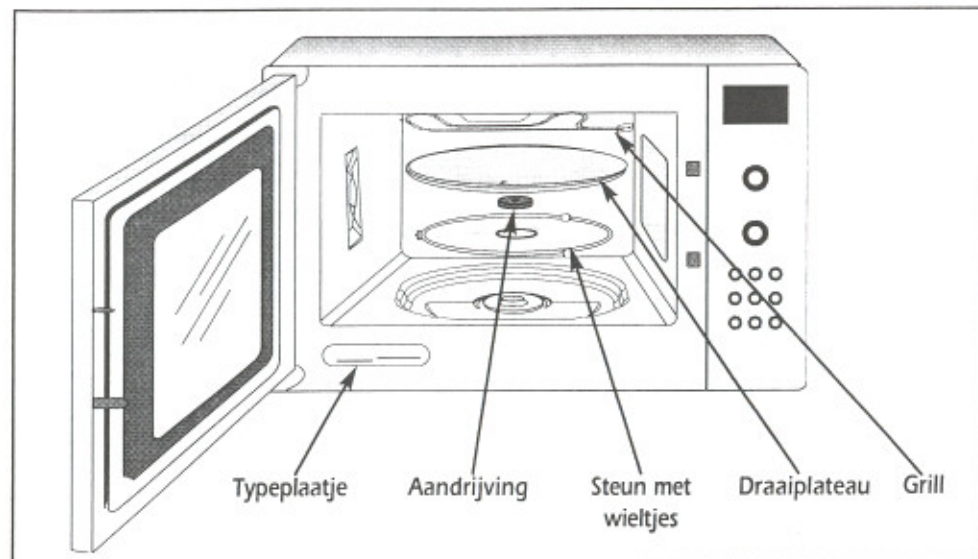


Der Grillrost in der unteren Position



Auflaufform aus Glas

Presentatie



■ Het DRAAIPLATEAU :

Zorgt voor het volledig automatisch en homogeen bereiden van een schotel

- Het plateau wordt door de aandrijving en de steun met wieltjes geleid in zijn beweging.
- Het draait onwillekeurig in twee richtingen.
- Controleer of de onderdelen goed op hun plaats staan als het niet draait
- Het kan als kookplaat gebruikt worden.
- Neem het vast aan de grepen die speciaal voorzien werden om het te verwijderen.

■ Het DRAAIPLATEAU IN STILSTAND :

Voor het gebruik van grote schotels over de hele oppervlakte van de oven. In dit geval moet u halverwege het programma de schotel omkeren of de inhoud ervan omroeren.

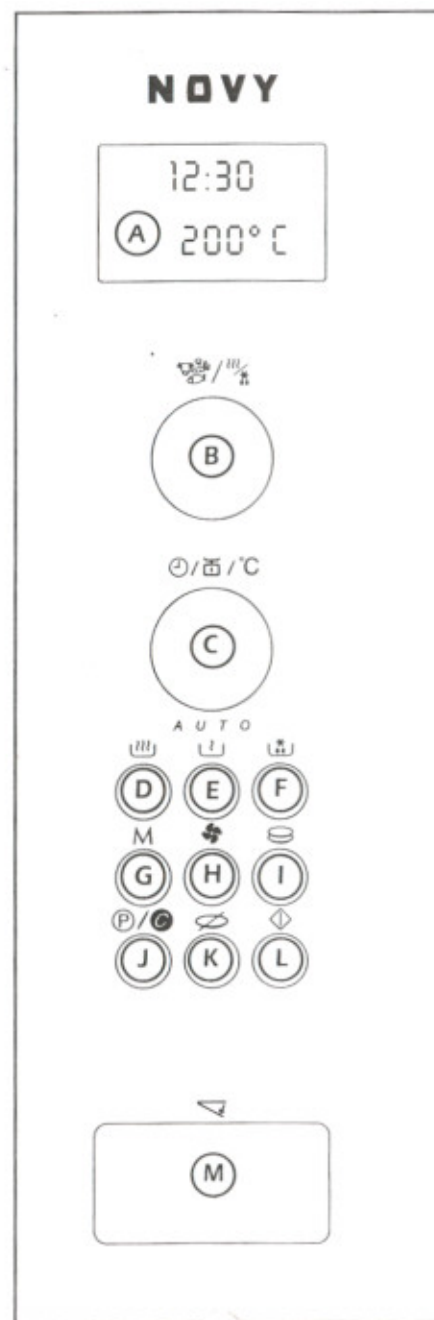
■ De STEUN MET WIELTJES :

Tracht niet de draaischotelsteun handmatig te doen draaien, u riskeert het aandrijvingsysteem te beschadigen. In geval van slechte rotatie, verzeker u ervan dat er zich geen vreemde voorwerpen onder het plateau bevinden.

Het schema hierboven toont u in welke volgorde de aandrijfas en de plateaudrager met wieltjes dienen te worden gemonteerd (het bolle middengedeelte van de plateaudrager naar boven gericht).

Bedieningspaneel

- A Display :**
vergemakkelijk de programmering door de weergave van de soorten etenswaar en de verschillende functies, de geprogrammeerde tijd of het gewicht, het temperatuur en het uur.
- B Regelknop** :
om etenswaar of functie te selecteren.
- C Regelknop** / °C :
om tijd, gewicht of temperatuur te selecteren.
- D-E-F De "AUTO" toets** :
programmeert automatisch de nodige tijd volgens het gewicht van de gekozen etenswaar.
- G De MODUS toets M :**
om de geschikte functie m.b.v. de regelknop te kiezen .
- H De HETELUCHTCIRCULATIE toets** :
om gerechten te bereiden zoals in een traditionele oven alleen of in combinatie met de magnetron.
- I De DUO toets** :
waarmee op 2 niveaus kan worden opgewarmd : te gebruiken met de borddeksels met stoomeffect.
- J De (P)/(C) PAUZE/ANNULERING toets:**
om een gestart programma te onderbreken of te annuleren (enkel drukken voor PAUZE, dubbel drukken voor ANNULERING).
Ook te gebruiken om de klok in te stellen.
- K De STILSTAAND PLATEAU toets** :
om het draaiplateau in bewegingloze stand te brengen
- L De START toets** :
om het programma te starten.
- M Toets "OVENDEUR OPENEN"** :
om de magnetrondeur te openen of een programma te stoppen.



Die Funktion Mikrowelle + Grill

Bei dieser Funktion werden gleichzeitig Mikrowellen und der Grill eingesetzt, wodurch eine kurze Garzeit erzielt wird.

- Um gute Garergebnisse zu garantieren, ist eine mittlere Leistung der Mikrowelle und der starke oder milde Grill vorprogrammiert.

Automatische Programmierung über das Gewicht:

Durch die Eingabe des Nahrungsmittelgewichts erfolgt die Programmierung automatisch.

- Wählen Sie Ihre Nahrungsmittelkategorie mit dem Drehwähler , z.B. Geflügel.
- Auf die Taste **M** drücken. Die Funktion Mikrowellen + Grill mit dem Drehwähler wählen. Die Leistung der Mikrowelle und des Grills werden automatisch an die Speise angepasst.
- Auf die Taste **M** drücken, das Gewicht "50g" blinkt; das Gewicht Ihrer Speise mit dem Drehwähler wählen, z.B. 1000 g. 000 g
- Starttaste** drücken, die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt. (z.B. 22 Min) und das Programm startet. 22:00

Automatische Programmierung über die Speise: mit der taste **M**

- Wählen Sie Ihre Nahrungsmittelkategorie mit dem Drehwähler , z.B. Putenbraten.
- Auf die Taste **M** drücken und anschließend die Funktion Mikrowellen + Grill mit dem Drehwähler wählen. Die Leistung der Mikrowelle und die Leistungsstufe des Grills werden automatisch an die Speise angepasst.
- Die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren, z.B. 20 Min. 20:00
- Starttaste** drücken.

Programmierung über die Funktion: mit der Taste **M**

- Sollte das Lebensmittel keiner der verschiedenen Gruppen angehören, Funktion Mikrowellen + Grill mit der Taste **M** wählen. In diesem Fall werden eine mittlere Leistung der Mikrowelle und der starke Grill vorprogrammiert.
- Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren, z. B. 10 Min. 10:00
- Starttaste** drücken.

Grillbetrieb

Mit dieser Funktion können Lebensmittel wie Auflauf und Fleisch gebräunt werden. Je nach Rezept kann dies vor oder nach dem Garen erfolgen.

- Zwei Leistungsstufen stehen zur Verfügung: Starker **GRILL**  und Medium **GRILL** 
Im Allgemeinen sollte der starke Grill für das Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden und der Medium Grill im Kombibetrieb Mikrowelle + Grill zum Überbacken sowie zum Bräunen empfindlicher Lebensmittel.
- Je nach der Nahrungsmittel, können Sie die Speise mit dem Teller auf den Rost in oberer Position oder direkt auf den Drehteller grillen.
- Bei Einsatz des Grills müssen die Hände gut geschützt sein, um die Gefäße aus dem Gerät zu nehmen. Außerdem müssen Gefäße benutzt werden, die hohen Temperaturen standhalten, wie z. B. feuerbeständiges Glas oder Keramik.
Vor dem Berühren des Grillheizstabs mindestens 25 Minuten nach Gebrauch warten.
- **ACHTUNG:** die zugänglichen Teile können beim Einsatz des Grills heiß werden. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!

Der Grillheizstab Kann zum leichteren Reinigen nach unten geklappt werden.

Grillprogrammierung

Einsatz des Grills mit 2 Leistungsstufen  

▼ Auf die Taste **M** drücken, den **starken Grill**  oder den **medium Grill**  mit dem Drehwähler  wählen.

▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren und **Starttaste**  drücken.

Klokinstelling

Nadat u het apparaat ingeschakeld hebt of in geval van een stroomonderbreking, displayt de klok 00:00, terwijl de twee punten knipperen.

00:00

Om de klok in te stellen :

- Druk gedurende 5 seconden op de **PAUZE/ANNULERING** toets . Als 00:00 knipperen geeft een geluidssignaal aan dat u het uur kunt instellen.

00:00

- Programmeer de klok door aan de regelknop te draaien.

12:00

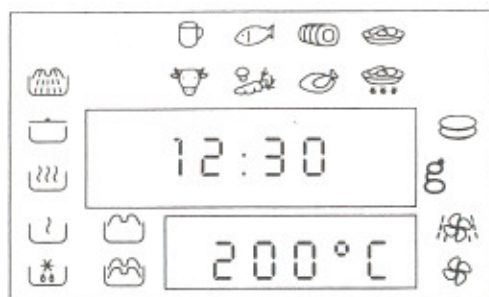
- Valideer door te drukken op de **PAUZE/ANNULERING** toets .
De klok is ingesteld.

Vermogens en overeenkomstig gebruik

FUNCTIE	GEBRUIK
 ONTDOOIEN	Voor het ontdooien van alle soorten etenswaar. Voor het beëindigen van delicate bereidingsprocessen of om heel zachtjes te verwarmen.
 SUDDEREN	Voor het koken van vis en gevogelte. Voor het beëindigen van bereidingen die in de stand KOKEN zijn begonnen zoals sperziebonen, linzen, melkproducten. (Deze functie is beschikbaar als men de programmering begint met het kiezen van de functie M .)
 OPWARMEN	Voor het opwarmen van alle vloeibare of vaste etenswaar, alsook verse of diepgevroren kant-en-klaar gerechten.
 KOKEN	Voor het koken van groenten en soep.
Nuttig vermogen : 900 W	

Bij selectie van het type etenswaar wordt het nodige vermogen automatisch geprogrammeerd.

Display



Instelling m.b.v. de display en de regelknop :

Etenswaar



Functies



2 grill-standen

Gewicht voor een **AUTO** programmering g

Programmeertijd (of klok) 12:00

Temperatuur bij de heteluchtcirculatie functie 200°C

De gekozen functie of etenswaar gaat knipperen.

Der Klappgrillrost

Beim Einsatz muß er unbedingt mittig auf dem Drehteller stehen.

Der Rost darf in den Funktionen Mikrowellen, Grill + Mikrowellen oder Heißluft + Mikrowellen auf keinen Fall mit anderen Metallgefäßen benutzt werden.

Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch aufgewärmt werden, sofern sie durch einen Teller vom Grillrost getrennt werden.

Zum Klappen in die untere Position:

die Haken nach Innen drücken und die Beine umklappen

in der Funktion Grill oder Grill + Mikrowellen:

das Niveau entsprechend der zu grillenden Speise wählen

- obere Position, um flache Nahrungsmittel zu bräunen
- untere Position für die anderen Nahrungsmittel.

in der Funktion Heißluft oder Heißluft + Mikrowellen:

die Speise stets auf den umgeklappten Rost stellen.

Der Klappgrillrost



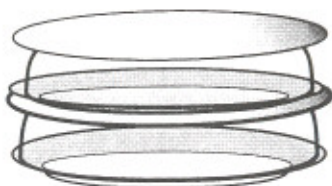
obere Position

untere (geklappte) Position



DUO-Funktion : das zweistufige Erhitzen

Die DUO Abdeckhaube



Die DUO Abdeckhaube mit Dampfeffekt:
2 Abdeckhaube ermöglichen das gleichzeitige Erhitzen von zwei kalten oder kühlen Speisen.

☞ **Beispiel:** Erhitzen von zwei Tellern mit Ravioli und Tomatensoße = 5 Minuten.

- 2 Teller mit den Abdeckhauben zudecken, aufeinander stellen und mittig auf den Drehteller stellen.
- Auf die Taste drücken, 00:00 blinkt, es wird angezeigt. Die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren, z.B. 5 Minuten: Es wird 05:00 angezeigt. Die **Starttaste** drücken, die zweistufige Erhitzung startet.

Faustregel:

- Für homogene Nahrungsmittel, wie Püree, Erbsen, Sellerie, usw.:
2 Teller mit je **200 g** 3 / 4 min
- Für ungleichmäßige Nahrungsmittel, wie Eintopf, Gulasch, Ravioli, usw.:
2 Teller mit je **300 g** 5 / 6 min

Die o.g. angegebenen Zeiten entsprechen Nahrungsmitteln mit Kühlschrank- oder mit Raumtemperatur (Konserven).

De regelknoppen : programmeringen

Instelling m.b.v. de 2 regelknop :

De eerste om te selecteren

- etenswaar



ETENSWAAR

FUNCTIE

- functie



De tweede om te programmeren

- tijd



TIJD

- gewicht



GEWICHT

TEMPERATUUR

- temperatuur



Programmeringen

Uw apparaat is ingeschakeld en op het juiste uur ingesteld.

Open de deur met de handgreep. Plaats de etenswaar in de oven en sluit de deur. Als de deur niet goed gesloten werd, zal het apparaat niet werken.

- Als het apparaat stopt, geeft een drievoudig geluidssignaal het einde van het programma aan. Dit signaal wordt elke minuut uitgezonden, dit gedurende 10 minuten of totdat de deur wordt geopend.
- Als u de schotel niet wenst te laten draaien, drukt u vóór of tijdens het programma op de **STILSTAAND PLATEAU** toets . U kunt het draaiplateau niet stoppen gedurende het DUO programma.
- Bij een verkeerde programmering drukt u twee maal op de **ANNULERING** toets .

Programmering magnetron

Beschikbare programmeringen :

Programmering express

- ▼ Programmeer de gewenste tijd bv. 2 min) m.b.v. de regelknop .
- ▼ Druk op de **START**  toets. Het maximaal vermogen  is direct geprogrammeerd voor al het snelle opwarmen.

2:00



Programmering automatische via de gewicht :

met de **AUTO** toets wordt de tijd automatisch berekend volgens het gewicht van de etenswaar.

- ▼ Selecteer uw **ETENSWAAR**, m.b.v. de regelknop  (bv. vis).
- ▼ Druk op de toets ,  of  (bv. koken ) of druk op de **M** toets en selecteert de **FUNCTIE** m.b.v. de regelknop . Druk opnieuw op de **M** toets.
- ▼ 50g gaat knipperen waarbij u gevraagd wordt het gewicht in te stellen m.b.v. de regelknop  (bv. 500 g).
- ▼ Druk op de **START** toets, . Het magnetron-vermogen wordt aan de gekozen soort etenswaar aan gepast de juiste tijd wordt automatisch gedisplayd. (bv. 7 min). Het programma gaat van start.



500 g

7:00

Programmering automatische via type etenswaar

- ▼ Selecteer uw **ETENSWAAR**, m.b.v. de regelknop  (bv. verse kant-en-klaar gerechten .
- ▼ Druk op de **M** toets, selecteert de **FUNCTIE** m.b.v. de regelknop  (bv. opwarmen ). Het magnetron-vermogen wordt aan de gekozen soort etenswaar aan gepast.
- ▼ Programmeer de gewenste tijd m.b.v. de regelknop , (bv. 7 min).
- ▼ Druk op de **START** toets .



7:00

Programmering via de functie

- ▼ Druk op de **M** toets, selecteert de **FUNCTIE** m.b.v. de regelknop . In deze mode kan de functie **SUDDEREN**  gekozen worden.
- ▼ Programmeer de gewenste tijd m.b.v. de regelknop , (bv. 5 min).
- ▼ Druk op de **START** toets .



5:00

DUO-Funktion : das zweistufige Erhitzen

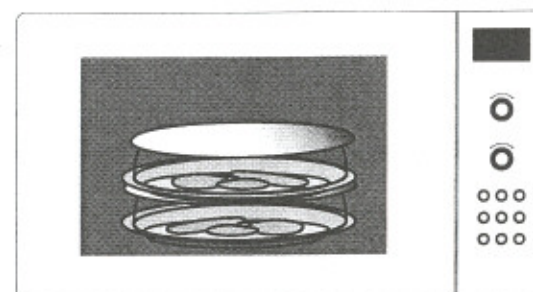
- ☉ Die Funktion **DUO** ermöglicht es, zwei Teller gleichzeitig zu erhitzen, wobei der Dampfeffekt der **DUO** Platten den jeweiligen Geschmack der Nahrungsmittel erhält.

Ganz einfach die Teller mit den **DUO** Platten zudecken, das ganze stapeln und auf den Drehteller legen.

- ☉ Die **Abdeckhaube** dürfen nur in Ihrem Mikrowellenherd mit der Taste  benutzt werden.

- ☉ Die Vorteile der **DUO** Platten:

- Dank des Dampfeffekts wird der ursprüngliche Geschmack der Nahrungsmittel erhalten.
- Sie ermöglichen ein homogenes Erhitzen.
- Sie verhindern das Austrocknen der Nahrungsmittel.
- Sie verringern die Erhitzungsdauer.
- Sie verhindern Spritzer im Gerät.



- ☉ Die Funktion **DUO** ermöglicht das Erhitzen von kalten oder kühlen Speisen. Vom Auftauen oder Erwärmen von tiefgekühlten Produkten und vom Garen der Nahrungsmittel wird abgeraten.

- ☉ **Pflege der DUO Platten mit Dampfeffekt:**

- Zum Reinigen der Platten genügt ein Schwamm, warmes Wasser und ein Spülmittel. Keinen Metallschwamm und kein Scheuerpulver verwenden.
- Die **DUO** Platten sind spülmaschinenfest.

- ☉ Die **DUO** Platten nicht mit den Funktionen Grill, Grill + Mikrowellen, Heißluft oder Heißluft + Mikrowellen benutzen; dies würde das Zubehör definitiv beschädigen.

Mikrowelleprogrammierung

Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Schnellprogrammierung

- ▼ Gewünschte Zeit (z. B. 2 Minuten) mit Hilfe des Drehwählers  programmieren.
- ▼ Starttaste  drücken. Für schnelles  Erhitzen wird die Höchstleistung direkt programmiert.

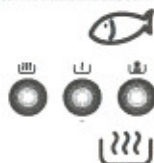
2:00



Automatische Programmierung über das Gewicht:

mit den Tasten AUTO, die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt.

- ▼ Das gewünschte Lebensmittel aus den verschiedenen Gruppen mit dem Drehwähler  auswählen (z. B. Fisch).
- ▼ Auf die Taste ,  oder  drücken (z. B. Garen ) oder auf die Taste **M** drücken. Die gewünschte Funktion mit dem Drehwähler  auswählen. Erneut auf die Taste **M** drücken.
- ▼ Das Gewicht 50g blinkt, das Gewicht (z. B. 500 g) mit Hilfe des Drehwählers  eingeben.
- ▼ Starttaste  drücken. Die notwendige Leistung wird programmiert. Die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt (z. B. 7 Min).



500 g

7:00

Automatische Programmierung über das Lebensmittel:

- ▼ Das gewünschte Lebensmittel mit dem Drehwähler  auswählen (z. B. frische Fertiggerichtes ).
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die gewünschte Funktion mit dem Drehwähler  auswählen (z. B. Erhitzen ). Die Leistung der Mikrowelle wird an das gewählte Lebensmittel angepasst.
- ▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren, (z. B. 7 Min).
- ▼ Starttaste  drücken.



7:00

Programmierung über die Funktion:

- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die gewünschte Funktion mit dem Drehwähler  auswählen. In diesem Modus steht die Funktion SCHÖNENDES WEITERKOCHEN  zur Verfügung.
- ▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren, (z. B. 5 Min).
- ▼ Starttaste  drücken.



5:00

DUO functie (opwarmen op 2 niveaus)

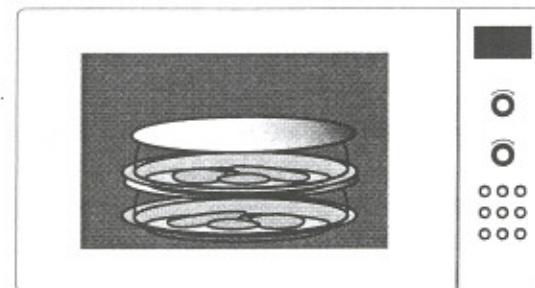
- Met de **DUO functie** kunnen twee borden tegelijkertijd worden opgewarmd, terwijl dankzij het stoomeffect van de **DUO** plateaus de smaak van de etenswaren bewaard blijft.

U hoeft alleen de borden af te dekken met de **DUO** plateaus, ze op elkaar te zetten en het geheel op het draaiplateau te plaatsen.

- De **afdekschalen** moeten alleen in uw magnetron oven worden gebruikt en met gebruik van de toets .

- De voordelen van de **DUO plateaus** :

- Dankzij het stoomeffect behouden de etenswaren al hun smaak.
- Ze zorgen voor een homogene opwarming.
- Ze verminderen de uitdroging van de etenswaren.
- Ze verkorten de opwarmtijd.
- Ze voorkomen spatten in de oven.



- Met de **DUO functie** kunnen koude of gekoelde gerechten worden opgewarmd.

Het ontdooien of het opwarmen van diepgevroren producten en de bereiden van etenwaren wordt afgeraden.

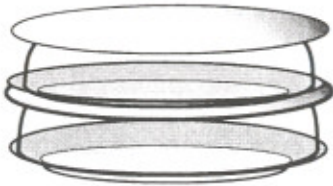
- Onderhoud van de **DUO plateaus met stoomeffect** :

- Een spons, warm water en een vloeibaar schoonmaakmiddel zijn voldoende voor het schoonmaken van de plateaus. Gebruik geen staalsponsje of schuurmiddel.
- De **DUO** plateaus kunnen in de afwasmachine worden gewassen

- Gebruik de **DUO plateaus niet in combinatie met de grill, grill + magnetron, heteluchtcirculatie of heteluchtcirculatie + magnetron functies** : dit brengt onherstelbare beschadigingen van deze accessoires met zich mee.

DUO functie (opwarmen op 2 niveaus)

De DUO borddeksels



De DUO borddeksels met stoomeffect :
2 borddeksels waarmee 2 koude of
gekoelde gerechten tegelijkertijd mee
kunnen worden opgewarmd.

☞ **Voorbeeld:** het opwarmen van twee borden ravioli met tomatensaus = 5 min.

- Dek de 2 borden af met de borddeksels, zet ze op elkaar en plaats ze vervolgens in het midden van het draaiplateau.
- Druk op de toets, 00:00 knippert, verschijnt op het display. Programmeer de tijd met de regelknop , bijv. 5 min : 05:00 verschijnt op het display.
Druk op de start toets , het opwarmen op 2 niveaus gaat van start.

In de regel :

- Voor homogene etenswaren zoals puree, doperwten, selderij enz. :
2 borden van **200 g** 3 / 4 min
- Voor heterogeen etenswaren zoals cassoulet, haché, ravioli enz. :
2 borden van **300 g** 5 / 6 min

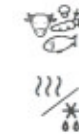
De hierboven aangegeven tijden hebben betrekking op gekoelde etenswaren of op etenswaren op kamertemperatuur (uit blik).

Drehwähler

Die Programmierung erfolgt mit den 2 Drehwähler:

Der erste wählt

- die Nahrungsmittelkategorie
- die Funktion



SPEISEN



FUNKTIONEN

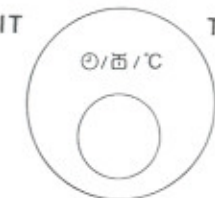
Der zweite programmiert

- die Zeit
- das Gewicht des Nahrungsmittels
- die Temperatur



ZEIT

GEWICHT



TEMPERATUR

Programmierung

Das Gerät ist nun angeschlossen und die Uhr eingestellt.

Tür öffnen. Lebensmittel ins Gerät stellen, Tür schließen. Sollte die Tür nicht richtig zu sein, funktioniert das Gerät nicht.

- Wenn sich das Gerät abschaltet, zeigt ein dreifaches, akustisches Signal das Programmende an. Dieses Signal wird 10 Minuten lang jede Minute wiederholt, bis die Tür geöffnet wird.
- Wenn Sie möchten, daß das Gefäß sich nicht dreht, die Taste **Drehteller-Stop** vor oder während dem Programm betätigen.
- Bei einem Programmierfehler zweimal auf die Taste **Korrektur** drücken.

Anzeige



Die Anzeige und die Drehwähler leiten Sie bei der Wahl:
der Lebensmittel



der Funktionen



des zweistufigen Grills



des Gewichts für die Automatikprogrammierung g

der Programmdauer (oder der Tageszeit) 12:00

der Temperatur für eine Heißluftprogrammierung 200°C

Das gewählte Lebensmittel bzw. die gewählte Funktion blinkt.

Het rekje 2-posities

Bij gebruik ervan bij de **grill / magnetron + grill** functie moet u erop letten dat het rekje goed in het midden van het draaiplateau staat

Metalen schotels mogen uitsluitend bij de **aparte grill** functie of heteluchtcirculatie + magnetron functie op het rekje geplaatst worden.

U kunt echter wel een gerecht in een aluminium bakje opwarmen, mits het met een bord van het rekje af te scheiden.

Om in lage stand te klappen :

Druk de haakjes naar binnen en vouw de poten terug

Gril of Magnetron + Gril functie :

de hoogte selecteren naar gelang het te bereiden gerecht :

- hoog om een goudbruin korstje te verkrijgen
- laag voor de overige schotels

Het rekje
2-posities

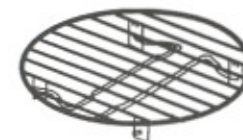


Heteluchtcirculatie of

heteluchtcirculatie + magnetron functie :

De schotel altijd plaatsen op het ingeklapte rooster

onderstand
(ingeklapt)



Grill functie

Voor het bruinen van gegratineerde gerechten of vleesschotels. Deze grill-functie kan naar gelang het recept voor of na de bereiding gebruikt worden.

- Er zijn twee grill-standen : **HEET GRILLEN**  en **ZACHT GRILLEN** .
Voor het roosteren van vlees en vis moet over het algemeen het vermogen **HEET GRILLEN** worden gekozen. Gebruik het vermogen **ZACHT GRILLEN** voor het bruinen van delicate spijzen.
- Naar gelang de bereidingswijze, kunt u de gerechten grillen door de schotel op het rooster te plaatsen in hoge stand of door de schotel rechtstreeks op het draaiplateau te plaatsen.
- Bij gebruik van de grill, de schotels niet met blote handen uit de oven nemen. Gebruik enkel warmtebestendige schotels zoals uit vuurvast glas of keramiek. De grill na gebruik 25 minuten laten afkoelen alvorens deze aan te raken.
- WAARSCHUWING** : de toegankelijke delen kunnen heet worden als de grill wordt gebruikt. Kleine kinderen dienen op een afstand te worden gehouden.
- De grill is neerklapbaar waardoor de oven gemakkelijker gereinigd kan worden. De verticale stand mag alleen worden gebruikt voor het onderhoud van de bovenkant van de oven.

Programmering van grill

Gebruik van de grill met 2 standen  

- ▼ Druk op de **M** toets, selecteert de **FUNCTIE ZACHT GRILLEN**  of **HEET GRILLEN**  m.b.v. de regelknop .
- ▼ Programmeer de gewenste tijd m.b.v. de regelknop  en druk op de **START** toets .

Einstellen der Tageszeit

Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz oder einem Stromausfall zeigt das Anzeigefeld , die beiden Punkte zwischen den Zahlenblocks blinken.

Einstellen der Tageszeit:

- 5 Sekunden lang die Taste **Pause/Korrektur** / gedrückt halten. Die 4 Ziffern "00:00" blinken und ein Piepton signalisiert daß die Zeit eingegeben werden kann.
- Tageszeit durch Drehen des Drehwählers einstellen.
- Ein einfacher Druck auf die Taste **Pause/Korrektur** / bestätigt die Eingabe. Die Uhr ist nun eingestellt.

00:00

00:00

12:00

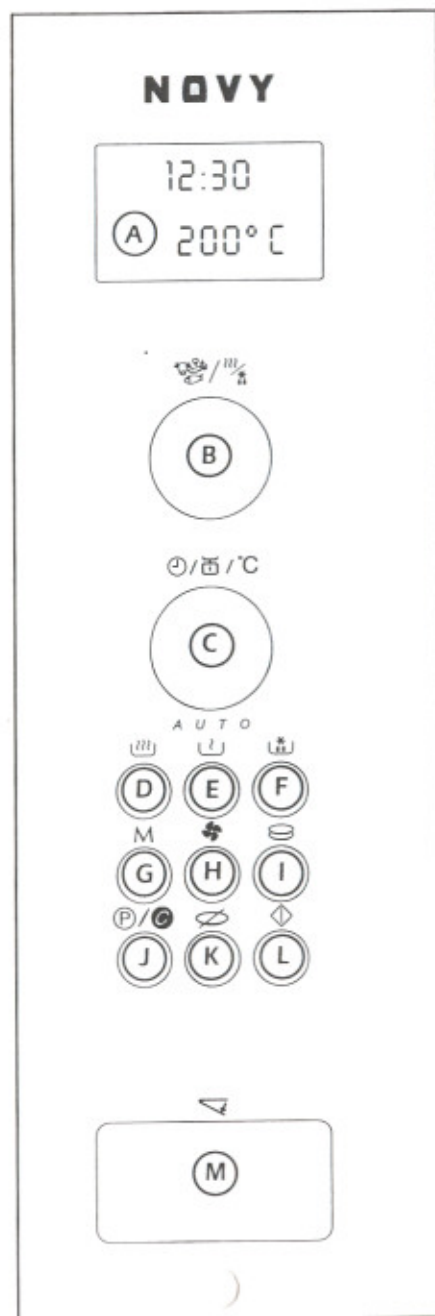
Leistungseinstellung

LEISTUNG	ANWENDUNG
 AUFTAUEN	- Auftauen aller Lebensmittel. - (Fertig)garen empfindlicher Lebensmittel oder für schonendes Kochen.
 SCHONENDES WEITERKOCHEN	- Garen von Fisch und Geflügel. - Fertiggaren von Lebensmitteln wie Linsen, dicke Bohnen, Milchspeisen. (Diese Funktion steht zur Verfügung wenn Sie die Programmierung mit der Funktionsauswahl anhand der Taste M beginnen).
 ERHITZEN	- Erhitzen von Flüssigkeiten oder festen Lebensmitteln Erhitzen von Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt).
 GAREN	- Garen von frischem Gemüse und Suppen
Ausgangsleistung: 900 W	

Bei Auswahl eines Lebensmittels wird die notwendige Leistung automatisch programmiert.

Bedienung

- A Anzeige:**
erleichtert Ihnen die Programmierung durch die Anzeige: der Lebensmittel- und Funktionsgruppen, der programmierten Zeit bzw. des programmierten Gewichts, der Temperatur und der Tageszeit.
- B Drehwähler  ** :
ermöglicht die Auswahl des Lebensmittels oder der Funktion.
- C Drehwähler  ** :
ermöglicht die Auswahl der Zeit, der Temperatur oder des Gewichts.
- D-E-F Tasten "AUTO"   ** :
programmiert automatisch die notwendige Zeit entsprechend dem Gewicht des gewählten Lebensmittels.
- G Taste MODUS M** :
ermöglicht die Auswahl der passenden Funktion mit Hilfe des Drehwählers .
- H Taste HEISSLUFT ** :
mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen bräunen, allein oder in Kombination mit den Mikrowellen.
- I Taste DUO ** :
ermöglicht das zweistufige Erwärmen; hierzu die Abdeckhaube mit Dampfeffekt verwenden.
- J Taste Pause/Korrektur  ** :
ermöglicht das Unterbrechen bzw. Löschen eines laufenden Programms (einmal Drücken für PAUSE, zweimal Drücken für Korrektur). Ermöglicht ebenfalls das Einstellen der Tageszeit.
- K Taste Drehteller-Stop ** :
zum Abschalten des Drehtellers.
- L Starttaste ** :
zum Starten der angewählten Funktion.
- M Die Türöffnungstaste ** :
Ermöglicht das Öffnen des Gerätes oder das Abstoppen des laufenden Programms.



Magnetron + grill funktionie

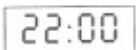
Om snel een gerecht te bereiden kan de grill in combinatie met de magnetron worden gebruikt.

- Om goede bereidingsresultaten te behalen zijn de functies heet of zacht grillen + een gemiddeld magnetronvermogen automatisch geprogrammeerd.

 **Met het gewicht** : hoeft alleen maar het gewicht van de etenswaar ingesteld te worden, de programmering gebeurt verder automatisch.

- Selecteer uw **ETENSWAAR**, m.b.v. de regelknop  bv. gevogelte. 
- Druk op de **M** toets. Selecteer de **FUNCTIE** magnetron + grill  m.b.v. de regelknop . Het magnetron-vermogen en de grill-stand worden automatisch aan uw gerecht aangepast. 

- Druk op de **M** toets, 50g gaat knipperen waarbij u gevraagd wordt het gewicht in te stellen m.b.v. de regelknop  bv. 1000 g. 

- Druk op de **START** toets,  de juiste tijd wordt automatisch gedisplaid, (bv. 22 min). Het programma gaat van start. 

 **Programmering automatische via type etenswaar: met de M toets**

- Selecteer uw **ETENSWAAR** uit de voorgestelde soorten, m.b.v. de regelknop  bv. varkens en jonge kalkoen. 
- Druk op de **M** toets. Selecteer daarna de **FUNCTIE** magnetron + grill m.b.v. de regelknop . Het magnetron-vermogen en de grill-stand worden automatisch aan uw gerecht aangepast. 
- Programmeer de gewenste tijd m.b.v. de regelknop , bv. 20 min. 
- Druk op de **START** toets .

 **Programmering via de functie met de M toets**

- Als uw etenswaar niet in de voorgestelde soorten voorkomt, selecteert u de **FUNCTIE** magnetron + grill met de **M** toets. In dit geval wordt een middelmatig magnetron-vermogen en het heet grillen voorgeprogrammeerd. 
- Programmeer de nieuwe tijd m.b.v. de regelknop , bv. 10 min. 
- Druk op de **START** toets .

Heteluchtcirculatie functie

U hebt de keuze uit :

de heteluchtcirculatie functie 

- Om gerechten te bereiden en te bruineren zoals in een traditionele oven

de heteluchtcirculatie + magnetron functie 

- Laat toe tegelijkertijd te microgolven en hetelucht te doen circuleren wat voor een grote tijdswinst zorgt.

Instructies

- De bakhitte is instelbaar tussen 50° - 250° C met units van 5°.
- De bereidingstijd is instelbaar tussen 0 - 90 met units van 1 minuut.
- U kunt de bereidingstijd wijzigen op ieder ogenblik.
- Het is raadzaam een zo kort mogelijke tijd te programmeren en eventueel daarna nog enkele minuten langer in te schakelen; houd toezicht bij het bruineren van gerechten.

- Bij de **heteluchtcirculatie** functie  en de **heteluchtcirculatie + magnetron** functie  moeten uw schotels altijd op het rekje in de onderste stand gezet worden.

Dit zorgt voor een optimaal resultaat omdat de warmte zich beter kan verspreiden.

N.B. Gebruik nooit een blikken braadschotel bij de heteluchtcirculatie + magnetron functie.

- Gebruik warmtebestendige schotels.

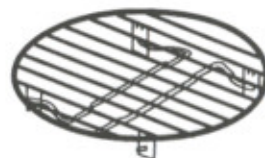
- De glazen taartvorm : bruikbaar voor gebak, quiche, pizza of als braadschotel voor gebrad. Deze schaal kan ook als vetvanger onder het rekje worden gezet.

- Gebruik nooit een blikken braadschotel bij de heteluchtcirculatie + magnetron functie .

- Bescherm veilig uw handen als u de schotel uit de oven haalt, want deze kan zeer heet zijn.

- Als u wenst te laten ontdooien na een bereiding met één van de heteluchtcirculatie-functies, is het raadzaam een afkoelingsijd van ongeveer 10 minuten te respecteren, hetgeen voor een betere resultaat zal zorgen.

- Gebruik de hetelucht-functie van de combi-magnetron niet tegelijkertijd met de reinigingsstand (pyrolyse of catalyse) van een conventionele oven.

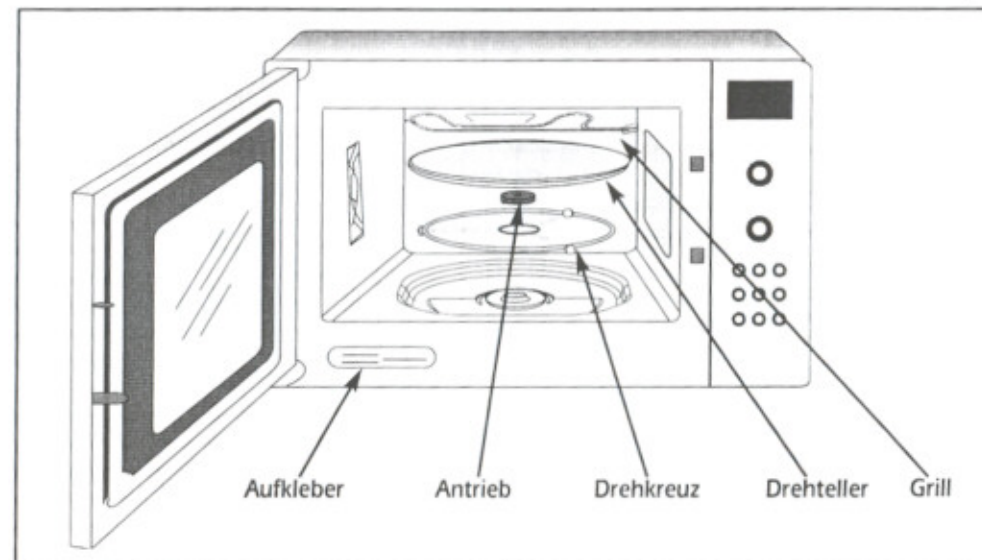


Het lage rekje



De taartvorm

Beschreibung



Der Drehteller:

Er ermöglicht ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen und Garen der Speisen ohne wenden oder umrühren.

- er wird durch das Drehkreuz und den Antrieb bewegt.
- er kann während des Betriebes rechts- oder linksherum laufen.
- sollte er sich nicht drehen, überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt.
- den Drehteller entnehmen Sie, indem Sie in die für diesen Zweck vorgesehenen Griffmulden packen.

Drehteller-Stop:

Mit der Taste **Drehteller-Stop**  läßt sich der Drehteller blockieren, wenn großes Geschirr verwendet werden soll, das die gesamte Bodenfläche des Garraumes einnimmt. In diesem Fall muss das Kochgeschirr nach halber Kochzeit gedreht oder das Gargut umgerührt werden.

Das Drehkreuz:

Das manuelle Drehen des Drehkreuzes kann den Antriebsmotor beschädigen. Sollte sich der Drehteller ruckartig oder gar nicht drehen, entfernen Sie eventuelle, sich unter dem Drehteller befindliche, Speisereste.

Die Einbaurichtung des Mitnehmers und des Rollenträgers nach der obigen Zeichnung muss beachtet werden (zentrale Verformung des Trägers nach oben).

Warnung

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten, Aufwärmen und Auftauen von Lebensmitteln im Hausgebrauch bestimmt. Für Schäden durch unsachgemäßen Umgang kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Sich vergewissern, dass die benutzten Utensilien für den Gebrauch in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dieses nicht leer und ohne Einsatz einschalten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Öffnungen auf der Verriegelung auf der Vorderseite des Geräts vor, da dieses sonst beschädigt werden kann.
- Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Kunststoffbehältern oder Papier, die Mikrowelle aufgrund einer möglichen Entzündungsgefahr beobachten.
- Es wird abgeraten, Metallgegenstände - Besteck, Verschlüsse, Klammern usw. aus Metall bei Gefrierbeuteln - in den Mikrowellenherd zu bringen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Nahrungsmittelgläsern für Babys muss geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt und ohne die entsprechenden Erläuterungen bedienen lassen, um sicherzustellen, dass sie die damit verbundenen Gefahren eindeutig verstanden haben.
- Flüssigkeiten oder sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden, sie könnten explodieren.
- Wir empfehlen Ihnen, in einem Mikrowellenherd Eier nicht in ihrer Schale zu erhitzen, dasselbe gilt für ganze, hart gekochte Eier, da sie sogar nach dem Ende des Garvorgangs explodieren können.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann ein plötzliches und verzögertes Übersprudeln hervorrufen, deshalb beim Herausnehmen des Gefäßes vorsichtig sein.
- Stellen Sie beim Erwärmen kleiner Mengen (Würstchen, Brötchen usw.) ein Glas Wasser daneben.
- Bei zu langem Aufwärmen können die Speisen austrocknen bzw. verkohlen. Beachten Sie deshalb, dass die Zeit zum Erwärmen bei einem Mikrowellenherd wesentlich niedriger ist als bei einem normalen Backofen.
- Bei Rauchbildung, die Mikrowelle abschalten oder vom Stromnetz trennen und die Tür geschlossen lassen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Programmering heteluchtcirculatie



Met de Heteluchtcirculatie toets :

maakt uzelf een programmering door de functie, de temperatuur en de bereidingstijd te kiezen.

- ▼ Druk op de heteluchtcirculatie  toets,  verschijnt.
- ▼ 175° knippert waarbij u wordt verzocht de temperatuur in te stellen bv. 200°, m.b.v. de regelknop .
- ▼ Wacht totdat 00:00 verschijnt en knippert waarmee naar de baktijd wordt gevraagd .
- ▼ Druk op de START toets . Het programma gaat van start.



200°

30:00

Bijvoorbeeld : voor het bakken van een appeltaart
Leg de taart die u volgens uw geliefkoosde recept bereidde direct in de glazen taartvorm.
Zet de schaal op het rekje in de onderste stand en plaats beide op het draaiplateau.

- 1 Druk op de HETELUCHTCIRCULATIE toets .



175°

- 2 Programmeer 220° m.b.v. de regelknop .

220°

- 3 Programmeer 40 min m.b.v. de regelknop .

00:00

- 4 Druk op de START toets . Het plateau begint te draaien en de binnenverlichting gaat branden.

40:00

- Neem de schaal met een keukenhandschoen na afloop eruit.

Programmering heteluchtcirculatie + magnetron

Bijvoorbeeld : voor het bakken van 1 kg rundergebraad

Leg het naar u believen toe bereide gebrad in een niet-metalen schotel. Zet de schotel op het rekje in de onderste stand en plaats beide in het midden van het draaiplateau.

Er zijn 3 mogelijkheden om deze functie te programmeren :

 **Programmering automatische via de gewicht :** hoeft alleen maar het gewicht van de etenswaar ingesteld te worden, de programmering gebeurt verder automatisch.

- ▼ M.b.v. de regelknop , selecteer rundvlees uit de voorgestelde spijzen.
- ▼ Druk op de **M** toets, selecteer de heteluchtcirculatie + magnetron functie m.b.v. de regelknop .
- ▼ Druk op de **M** toets : de temperatuur wordt automatisch voor rundergebrad ingesteld. **50g** gaat knipperen waarbij u gevraagd wordt het gewicht in te stellen : geef **1000** in voor een gebrad van een kilo m.b.v. de regelknop .

- ▼ Druk op de **START** toets, de display toont de temperatuur en de tijd die voor uw gebrad vereist is (bv. 30 min, 200°C). Het programma gaat van start.

 **Programmering automatische via de tijd :** kiest u de bereidingstijd en aldus de mate dat uw gerecht doorbakken zal zijn.

- ▼ Druk op de **ETENSWAAR** toets, , selecteer rundvlees uit de voorgestelde spijzen.
- ▼ Druk op de **M** toets, selecteer de heteluchtcirculatie + magnetron functie m.b.v. de regelknop .
- ▼ Programmeer de tijd m.b.v. de regelknop  bv. 30 min, de temperatuur wordt automatisch voor rundergebrad ingesteld.
- ▼ Druk op de **START** toets, de display toont de temperatuur, het programma gaat van start.

 **Met de Heteluchtcirculatie toets :** maakt uzelf een programmering door de functie, de temperatuur en de bereidingstijd te kiezen.

- ▼ Druk twee maal op de heteluchtcirculatie toets ,  verschijnt.
- ▼ **175°** gaat knipperen waarbij u verzocht wordt de gewenste temperatuur in te stellen bv. 200°, m.b.v. de regelknop .
- ▼ Wacht totdat **00:00** gaat knipperen waarna u de tijd dient in te stellen; bv. 30 minuten m.b.v. de regelknop .
- ▼ Druk op de **START** toets , het programma gaat van start.



Aufstellen

VOR DEM ANSCHLIESSEN

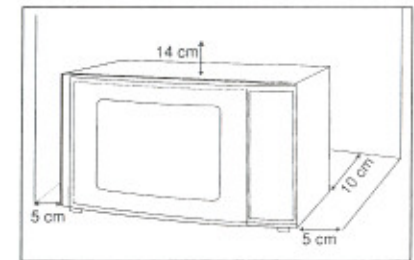
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde (verbogene Tür oder Türdichtungen usw.). Sollten Sie vor der Benutzung irgendwelche Schäden feststellen, so wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Überprüfen Sie die Netzspannung. Wenden Sie sich im Falle einer STÄNDIGEN Unterspannung (200-210 V) an Ihren Elektroinstallateur.

AUFSTELLORT

- Siehe die dem Ofen beiliegende Montageanweisung.
- Dieses Gerät muss mindestens 85 cm vom Fußboden entfernt aufgestellt (oder eingebaut) werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, waagerechte, von Wärme- oder Dampfquellen entfernte Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Luftzirkulation **unter** und um den Herd nicht behindert ist.

Für Geräte, die auf eine Arbeitsplatte gestellt werden, einen Platz wählen, der mindestens:

- 5 cm Raum zwischen den Seitenwänden des Gerätes und den Wänden,
- 14 cm über dem Gerät
- und 10 cm hinter der Rückwand des Gerätes frei lässt.



- Darauf achten, dass die unter dem Mikrowellenherd und an seiner Rückwand vorhandenen Belüftungsöffnungen nicht verstopft werden.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach der Installation erreichbar bleibt.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht sofort, wenn Sie es von einem kalten an einen warmen Ort transportiert haben (warten Sie 1 bis 2 Stunden), da die Kondensierung eine Funktionsstörung hervorrufen könnte.

STROMANSCHLUSS

- Ihre Installation muss mit einem thermischen Schutz von 16 Amperen versehen sein.
- Unbedingt eine den geltenden Sicherheitsnormen entsprechend angeschlossene und mit einer **Erdungsklemme** versehene Steckdose benutzen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre elektrische Installation eine für den Benutzer erreichbare Vorrichtung enthält, damit er das Gerät vom Stromnetz trennen kann. Die Kontaktöffnung dieser Vorrichtung muss im Bereich aller Pole mindestens 3 mm betragen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine Person mit einer gleichwertigen Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte aufmerksam lesen und für zukünftige Benutzungen aufbewahren.

Aufstellen	49
Warnung	50
Beschreibung	51
Bedienung	52
Einstellen der Tageszeit / Leistungseinstellung	53
Anzeige	54
Drehwähler / Programmierung	55
Mikrowellenprogrammierung	56
Duo-Funktion	57
Der Klappgrillrost	59
Grillbetrieb / Grillprogrammierung	60
Die Funktion / Programmierung Mikrowellen + Grill	61
Heißluftfunktionen	62
Programmierung Heißluft	63
Programmierung Heißluft + Mikrowellen	64
Sicherung / Hinweise	65
Reinigung & Pflege	66
Was ist zu tun, wenn ... ?	67
Kundendienst	68

Beveiliging

Als u na de programmering en de sluiting van de oven deur, niet binnen de **30 s** op de **START**  toets drukt, zal het apparaat niet beginnen te werken. Op de display verschijnt "SECU". Deze veiligheid zorgt ervoor dat het apparaat niet leeg wordt aangezet.

Om de oven te starten, de deur openen en daarna sluiten en op de **START**  toets drukken.

Aanbevelingen

TIJDENS DE BEREIDING:

- Het draaiplateau kan gedurende de bereiding in beweging of stopgezet worden door op de **STILSTAAND PLATEAU**  toets te drukken (behalve als het DUO programma loopt).
- Om de selectie van de FUNCTIE of het type **ETENSWAAR** te wijzigen, drukt u twee maal op de **PAUZE/ANNULERING**  toets en herbegint u de programmering.
- Als u de deur opent voor het einde van het programma, moet u na het sluiten van de deur opnieuw op de **START**  toets drukken om het apparaat weer in werking te stellen.
- Bij de functie **ONTDOOIEN** , verwittigt een lange bel u halverwege het programma, dat de etenswaar gekeerd moet worden voor een beter resultaat. Sluit de deur en druk opnieuw op de **START**  toets om de oven weer te starten.
- Als u de etenswaar verwijdt voor het beëindigen van de programmering, moet u de display uitwissen door dubbel te drukken op de **ANNULERING**  toets.

OPMERKINGEN :

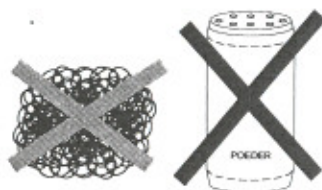
- Als u niet binnen de drie minuten nadat u een programmering begon, op de **START**  toets drukt, zal het programma geannuleerd worden (het uur wordt terug gedisplayd).
- Als u wenst te laten ontdooien na een bereiding met één van de heteluchtcirculatiefuncties, is het raadzaam een afkoelingstijd van ongeveer 10 minuten te respecteren, hetgeen voor een betere resultaat zal zorgen.

Onderhoud en reiniging

- **OPGELET** : Wij raden u aan de magnetronoven regelmatig te reinigen en alle etensresten aan de binnenzijde en buitenzijde van de oven te verwijderen. Gebruik hiervoor een vochtige spons en wat afwasmiddel. Indien u uw magnetronoven niet goed onderhoudt, kunnen de wanden beschadigd raken waardoor de levensduur van het apparaat onherstelbaar wordt ingekort en de magnetronoven niet meer gegarandeerd veilig is. Bij een beschadigde magnetrondeur of dichtingsvoeg brengt u de magnetronoven meteen naar een erkend vakman. Gebruik de oven in elk geval niet meer voor hij hersteld is.



- Reinig uw magnetronoven nooit met een stoomreiniger.

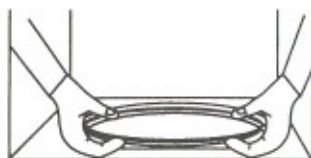


- Gebruik nooit schuurprodukten, alcohol of verduunners om beschadiging van uw magnetronoven te vermijden.

- Bij geurvorming of een vuile oven laat u een kop water met een beetje citroensap of azijn 2 minuten lang in de magnetronoven koken. Reinig daarna de ovenwanden met een beetje afwasmiddel.

- Voor magnetronovens die ook een grillfunctie of heteluchtfunctie hebben, zijn de bovenkant en de luchtopeningen aan de achterzijde van de oven zeer warm. Raak ze na gebruik van de oven nooit aan! Reinig de binnenzijde van de magnetronoven wanneer de oven nog lauwwarm aanvoelt. Gebruik een zeer fijne staa(w)ldoek met wat zeep.

- Het draaiplateau kan worden verwijderd om de oven makkelijker te reinigen. Om het draaiplateau te verwijderen, neemt u het plateau in de daartoe voorziene grijpzones vast. Indien u het aandrijfpunt



- verwijderd, dient u erop te letten dat er geen water in de opening van de motoras terecht komt. Plaats na de reiniging het aandrijfpunt, de plateaudrager met wieltjes en het draaiplateau terug in de magnetronoven.

DEUTSCH

Gebrauchsanweisung..... Seite 48

Service Après-Vente

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

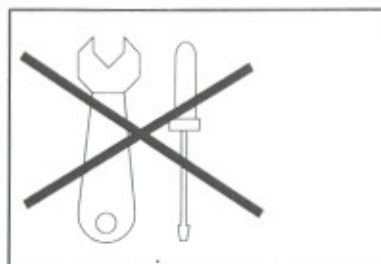
- Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

- Si l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.

- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.

- Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Problemen ! Verhelpen ?

Probleem

Oplossing

- | | |
|---|---|
| ▼ De display toont "SECU" | ▲ Annuleer de kinderbeveiliging : open en sluit de deur en druk vervolgens op de START toets. |
| ▼ De tijd wordt afgeteld maar het apparaat werkt niet (het plateau draait niet, de binnenverlichting brandt niet en de etenswaar wordt niet opgewarmd). | ▲ Druk 5 seconden op de STILSTAAND PLATEAU toets. |
| ▼ De oven maakt lawaai. | ▲ Het regelvoetje bijstellen.
Reinig de wieltes en het draaivlak onder het draaiplateau. |
| ▼ U bemerkt damp op het venster. | ▲ Veeg het condensatiewater met een doek op om alle risico op roestvorming te voorkomen. |
| ▼ Er komt rook vrij bij het starten van het grillprogramma. | ▲ Verwijder de aangekoekte etensresten op het verwarmingselement. |
| ▼ Het plateau draait niet correct. | ▲ Reinig de wieltes en het draaivlak onder het draaiplateau. |
| ▼ De etenswaar is niet warm op magnetron-functie. | ▲ Reinig het aanzuigrooster onder het apparaat.
Controleer of het keukengerei geschikt is voor de magnetron-oven. |
| ▼ Het apparaat slaat vonken uit. | ▲ Controleer of de aandrijving en de steun met wieltes goed geplaatst zijn.
Het apparaat goed reinigen : ontvetten, etensrestjes verwijderen ...
Haal metalen stukken bij de wanden van de oven weg.
Gebruik nooit metalen toebehoren in combinatie met het rekje. |

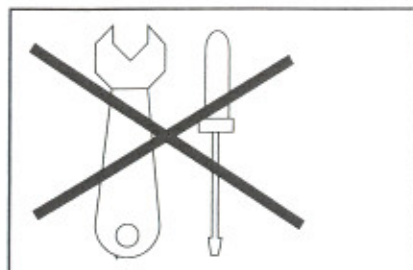
Servicedienst

- Indien het apparaat een stoot of dergelijke heeft ondergaan :

- Controleer of de deur niet vervormd is.

- Indien het apparaat niet werkt en vooraleer een reparateur op te roepen :

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of de deur goed gesloten is.
- Controleer de programmering.



**ATTENTIE : probeer nooit
het apparaat zelf te repareren.**

WAARSCHUWING : herstellingen of vervangingen waarvoor de bescherming tegen de blootstelling van magnetronenergie moet worden verwijderd, zijn gevaarlijk en dan ook uitsluitend werk voor deskundigen.

Eventuele werkzaamheden aan uw apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een speciaal door het merk opgeleide technicus.

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▼ L'appareil affiche "S E C U"
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- ▲ Annuler la sécurité : ouvrir puis refermer la porte et appuyer sur la touche DÉPART .
- ▲ Appuyer sur la touche ARRÊT PLATEAU  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute condensation.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés. Bien nettoyer l'appareil: retirer graisses, particules de cuisson ...
Éloigner tout élément métallique des parois du four.
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

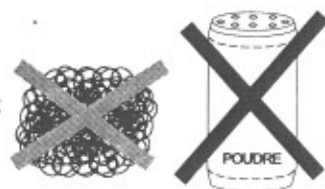
Entretien / Nettoyage

- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans son état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

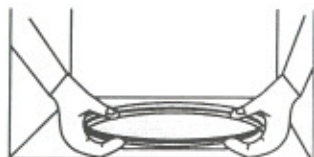


- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyer les parois avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.
- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.



FRANÇAIS

Notice d'utilisation page 26

DEUTSCH

Gebrauchsanweisung pag 47

Sommaire

Installation	27
Mises en garde	28
Présentation	29
Bandeau de Commande	30
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes	31
L'afficheur	32
Les sélecteurs / Programmation	33
Programmation micro-ondes	34
Fonction Duo : réchauffage à 2 niveaux	35
La clayette rabattable	37
La fonction gril / Programmation du gril	38
La fonction / Programmation micro-ondes + gril	39
Les fonctions chaleur tournante	40
Programmation chaleur tournante	41
Programmation chaleur tournante + micro-ondes	42
Sécurité / Recommandations	43
Entretien / Nettoyage	44
Un petit problème / Que faire ?	45
Service Après-Vente	46

Instructions de sécurité importantes.

Lire avec attention et garder pour les futures utilisations.

Sécurité

Après avoir programmé le four et fermé la porte, si vous attendez plus de 30 s avant d'appuyer sur la touche **DÉPART**  le four ne démarrera pas et l'afficheur indiquera **SECU**. Cette sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil à vide.

Pour démarrer l'appareil, ouvrez puis refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART** .

Recommandations

EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  (sauf en cours de programme Duo).
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/ANNULATION**  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction décongélation , une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **ANNULATION** .

REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART**  au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec la chaleur tournante ou le gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Programmation chaleur tournante + micro-ondes

Exemple : pour cuire un rôti de bœuf de 1 kg

Placez le rôti dans un plat de cuisson non-métallique, accommodez-le à votre guise. Mettez le plat sur la clayette en position basse et placez l'ensemble au centre du plateau tournant.

3 façons de programmer cette fonction sont à votre disposition :

Programmation automatique par le poids : vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement.

- ▼ Avec le sélecteur , choisissez "bœuf" parmi les aliments proposés.
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M** : la température est adaptée automatiquement au rôti de bœuf. 50g clignote, vous invitant à programmer le poids : pour le rôti d'un kilo, entrez 1000 à l'aide du sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ, le temps et la température nécessaires à la cuisson de votre rôti s'affichent, (ex. 30 min, 200°), le programme démarre.



30:00

200°

Programmation automatique par le temps : vous choisissez votre temps de cuisson et donc le degré de cuisson du plat.

- ▼ Avec le sélecteur , choisissez bœuf parmi les aliments proposés.
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .
- ▼ Programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur  : la température est adaptée automatiquement à l'aliment choisi.
- ▼ Appuyez sur la touche départ, la température s'affiche, le programme démarre.



30:00

200°

avec la touche CHALEUR TOURNANTE : vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.

- ▼ Appuyez deux fois sur la touche  chaleur tournante,  s'affiche.
- ▼ 175° clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .
- ▼ Attendez jusqu'à ce que 00:00 clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.



200°

30:00

Installation

AVANT BRANCHEMENT

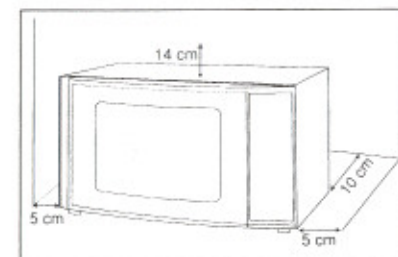
- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électrique.

EMPLACEMENT

- Se référer à la notice d'installation fournie avec le four.
- Cet appareil est destiné à être encastré à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four.

Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



- Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Mises en garde

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- 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 laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Programmation chaleur tournante



avec la touche CHALEUR TOURNANTE :

vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.

▼ Appuyez sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.

▼ 175° clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .

▼ Attendez jusqu'à ce que 00:00 clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .

▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.

Exemple : pour cuire une tarte aux pommes

Préparez la tarte selon votre recette préférée, mettez le plat à tarte sur la clayette en position basse et posez l'ensemble sur le plateau tournant.

① Appuyez sur la touche  **CHALEUR TOURNANTE**.

② Programmez 220° à l'aide du sélecteur .

③ Programmez 40 min à l'aide du sélecteur .

④ Appuyez sur la touche départ , le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

➤ En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



200°

30:00



175°

220°

00:00

40:00

Les fonctions chaleur tournante

Vous avez à votre disposition :

la fonction **chaleur tournante** 

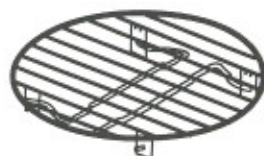
- qui permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel

la fonction **chaleur tournante + micro-ondes** 

- qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important.

Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50° - 250° C par pas de 5°.
- Le temps de cuisson est réglable de 0 - 90 par pas de 1 minute.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire ; surveiller la coloration des aliments.
- N'oubliez pas de toujours poser vos plats sur la clayette en position basse avec les fonctions **chaleur tournante**  et **chaleur tournante + micro-ondes** . Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
N.b. Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.



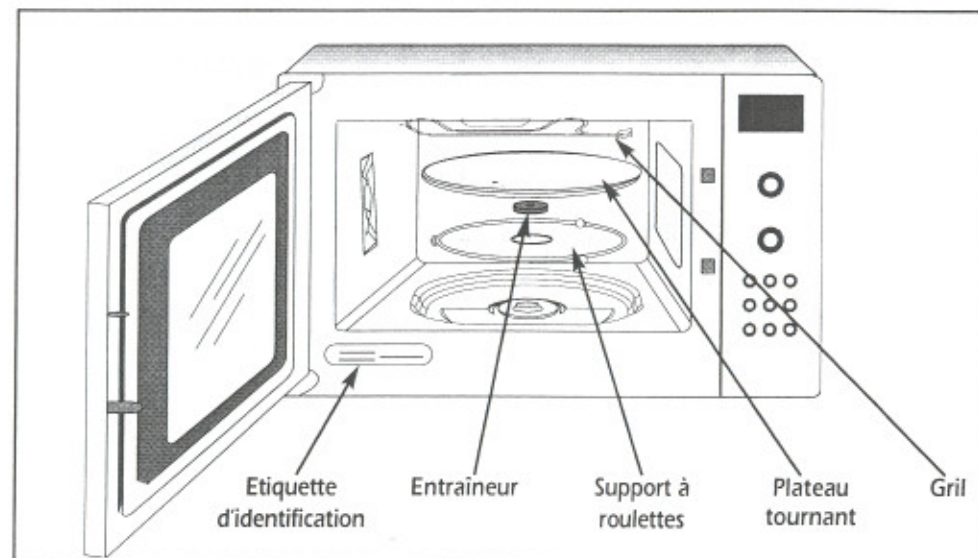
La clayette basse



Le plat à tarte

- Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
- Le plat à tarte en verre : il peut être utilisée pour les pâtisseries, quiches, pizzas, ou bien comme plat de cuisson pour les rôtis. Il peut également servir de lèche-frites en le positionnant sous la clayette.
- Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes , n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas les fonctions chaleur pulsée de votre four à micro-ondes en même temps que vous utilisez une fonction pyrolyse ou catalyse pour nettoyer votre four traditionnel.

Présentation



Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT :

permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

Le SUPPORT A ROULETTES :

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le sens de montage de l'entraîneur et du support à roulettes doit être respecté selon le schéma ci-dessus (déformation centrale du support vers le haut).

Bandeau de Commande

A L'afficheur :

vous facilite la programmation en affichant : les catégories d'aliments et les fonctions, le temps le poids ou la température programmée, et l'heure.

B Le sélecteur / :

permet de choisir la catégorie d'aliment et la fonction.

C Le sélecteur / / °C :

permet de programmer le temps, le poids et la température.

D-E-F Les touches "A U T O" :

programment automatiquement le temps nécessaire selon le poids de l'aliment choisi.

G La touche MODE M :

permet de choisir la fonction appropriée, à l'aide du sélecteur .

H La touche CHALEUR TOURNANTE :

permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel, seul ou en combinaison des micro-ondes.

I La touche DUO :

permet le réchauffage à 2 niveaux; à utiliser avec les couvre-assiettes à effet vapeur.

J La touche PAUSE/ANNULATION / :

permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULATION). Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure.

K La touche ARRÊT PLATEAU :

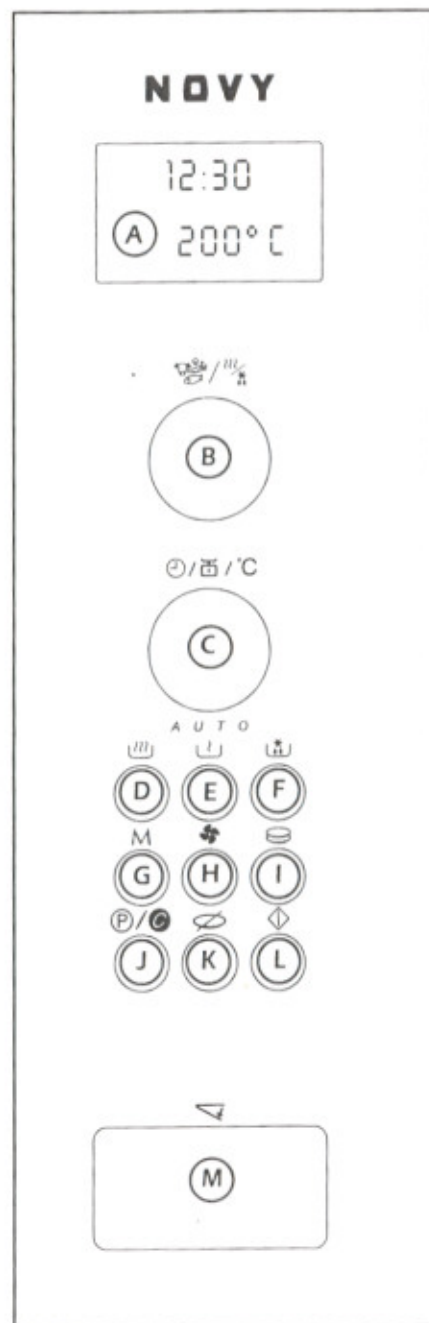
permet l'arrêt du plateau tournant.

L La touche DÉPART :

permet de débiter tout programme.

M La touche ouverture de porte :

permet d'ouvrir l'appareil ou d'arrêter un programme en cours.



La fonction micro-ondes + gril

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

- Pour garantir de bons résultats de cuisson, le gril fort ou doux + une puissance micro-ondes intermédiaire sont programmés automatiquement.

Programmation automatique par le poids :

vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  ex. volaille.

- ▼ Appuyez sur la touche **M**. Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril  à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat.

- ▼ Appuyez sur la touche **M**, le poids 50g clignote; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  ex. 1000 g.

000 g

- ▼ Appuyez sur la touche départ ; le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 22 min) et le programme démarre.

22:00

Programmation automatique par l'aliment : avec la touche **M**

- ▼ Sélectionnez votre aliment à l'aide du sélecteur  parmi les catégories proposées, ex. rôti de dindonneau.



- ▼ Appuyez sur la touche **M** et sélectionnez ensuite la fonction micro-ondes + gril à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat.



- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur  ex. 20 min.

20:00

- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Programmation par la fonction : avec la touche **M**

- ▼ Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée, sélectionnez la fonction micro-ondes + gril avec la touche **M**. Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés.



- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur  ex. 10 min.

10:00

- ▼ Appuyez sur la touche départ .

La fonction gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT**  et **GRIL DOUX** . En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **GRIL DOUX** pour dorer les aliments les plus délicats.

- Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette en position haute ou posé directement sur le plateau tournant.

- 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. Laisser refroidir le gril 25 minutes avant de le toucher.

- MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

Le gril est rabattable afin de faciliter le nettoyage.

La position inclinée doit servir uniquement pour l'entretien de la voûte.

Programmation du gril

Utilisation du gril 2 niveaux

- Appuyez sur la touche **M**, choisissez la fonction **GRIL FORT**  ou **GRIL DOUX**  avec le sélecteur .

- Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .

Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.

00:00

Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION** . "00:00" clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.

00:00

- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche **PAUSE / ANNULATION** . **Votre horloge est à l'heure.**

12:00

Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
 DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. (Cette fonction est disponible lorsqu'on programme par la fonction en utilisant la touche M).
 RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 CUISSON	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

L'afficheur



L'afficheur et les sélecteurs vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions



le gril 2 niveaux

le poids pour une programmation AUTO g

le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

la température pour une programmation chaleur tournante

200°C

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

La clayette rabattable

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

Pour rabattre en position basse :

pousser les crochets vers l'intérieur et replier les pieds

en fonction Gril ou Gril + M.O. :

choisir le niveau selon le plat à griller

- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur
- en position basse pour les autres aliments.

en fonction chaleur tournante seule ou

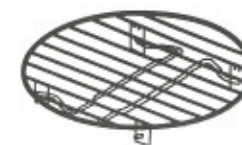
chaleur tournante + M.O. :

Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

La clayette 2 positions

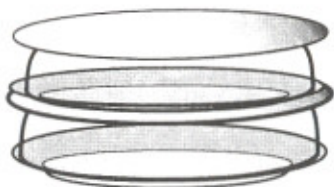


position basse (repliée)



Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

Les couvre-assiettes DUO



Les couvre-assiettes DUO à effet vapeur :
2 couvre-assiettes qui permettent le réchauffage de 2 plats frais ou réfrigérés en même temps.

Exemple : Réchauffage de deux assiettes de ravioli à la sauce tomate = 5 min.

- Recouvrir les 2 assiettes à l'aide des couvre-assiettes, les superposer, puis les placer au centre du plateau tournant.
- Appuyer sur la touche , 00:00 clignote,  s'affiche. Programmez le temps avec le sélecteur , ex. 5 minutes : 05:00 s'affiche. Appuyez sur la touche départ , le réchauffage à 2 niveaux démarre.

En règle générale :

- Pour un aliment homogène tel que purée, petits pois, céleris, etc. :
2 assiettes de **200 g** 3 / 4 min
- Pour un aliment hétérogène tel que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc. :
2 assiettes de **300 g** 5 / 6 min

Les temps indiqués ci-dessus correspondent aux aliments réfrigérés ou à température ambiante (conserves).

Les sélecteurs

La programmation se fait à l'aide des 2 sélecteurs :

Le premier pour sélectionner

- la catégorie d'aliment



- la fonction



ALIMENTS



FONCTIONS

le deuxième pour programmer

- le temps



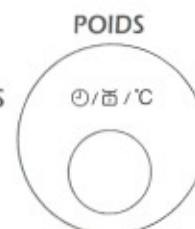
- le poids de l'aliment



- la température



TEMPS



POIDS

TEMPÉRATURE

Programmation

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche ARRÊT PLATEAU  avant ou en cours de programme (vous ne pouvez pas arrêter le plateau tournant en cours de programme Duo).
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche ANNULATION .

Programmation micro-ondes

Les programmations à votre disposition :

Programmation express

- ▼ programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ . La puissance maximale  est programmée directement pour tous vos réchauffages rapides.

2:00



Programmation automatique par le poids : avec les touches **AUTO**, le temps est calculé automatiquement.

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  (ex. poisson).
- ▼ Appuyez sur la touche  ou  (ex. cuisson ) ou appuyez sur la touche **M** et choisissez votre fonction avec le sélecteur . Appuyez à nouveau sur la touche **M**.
- ▼ Le poids 50g clignote; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  (ex. 500 g).
- ▼ Appuyez sur la touche départ . La puissance adaptée est programmée, le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 7 min) et le programme démarre.



500 g

7:00

Programmation automatique par l'aliment

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  (ex. plats préparés frais ).
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur  (ex. réchauffage ); la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.
- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur  (ex. 7 min).
- ▼ Appuyez sur la touche départ .



7:00

Programmation par la fonction

- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur . Dans ce mode, la fonction MUOTAGE  est disponible.
- ▼ Programmez le temps désiré (ex. 5 min) à l'aide du sélecteur temps .
- ▼ Appuyez sur la touche départ .



5:00

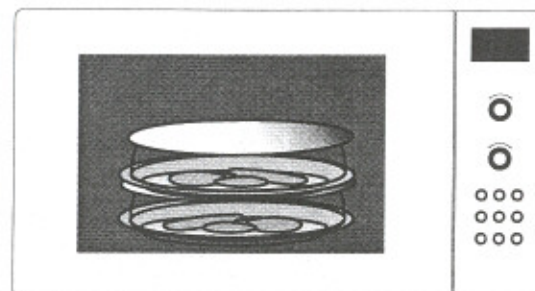
Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

- ☞ La fonction **DUO** vous permet de réchauffer deux assiettes simultanément tout en conservant la saveur des aliments grâce à l'effet vapeur des plateaux **DUO**.
Il suffit de couvrir les assiettes à l'aide des plateaux **DUO**, de les superposer, puis de poser l'ensemble sur le plateau tournant.

- ☞ Les **couvre-assiettes** doivent être utilisés exclusivement dans votre four micro-ondes et associés à la touche .

- ☞ Les avantages des plateaux **DUO** :

- Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.
- Ils permettent d'obtenir un réchauffage homogène.
- Ils limitent le dessèchement des aliments.
- Ils diminuent les temps de réchauffage.
- Ils empêchent les projections dans le four.



- ☞ La fonction **DUO** permet le réchauffage de plats frais ou réfrigérés. La décongélation ou le réchauffage de produits surgelés et la cuisson des aliments sont déconseillés.

- ☞ **Entretien des plateaux DUO à effet vapeur :**

- Pour le nettoyage des plateaux, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- Les plateaux **DUO** peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- ☞ Ne pas utiliser les plateaux **DUO** avec les fonctions **gril**, **gril + micro-ondes**, **chaleur tournante** ou **chaleur tournante + micro-ondes**; ceci entraînera la dégradation irrémédiable de ces accessoires.