

MAC**496RVS**
MAC**396RVS**

Handleiding
Magnetron

Notice d'utilisation
Four micro ondes

Pelgrim

NL Gebruiksaanwijzing NL 3 - NL 27

FR Mode d'emploi FR 3 - FR 27

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

INHOUD

Uw combi-magnetron

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Toestelbeschrijving	6

Vóór gebruik

Vóór het eerste gebruik	7
De klok instellen	7
Magnetron gebruik	8

Bediening

Algemeen	10
Magnetronfuncties	13
Ovenfuncties	14
Combimagnetronfuncties	15
Automatische kookprogramma's	16
Voorverwarmen	18
Kinderslot	19
Pauze	19

Kooktips

Opwarmen en koken	20
Ontdooien	20
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	21
Basistechnieken	22
Koken van groente	23
Koken van vis	23

Onderhoud

Houd uw toestel mooi	24
Verlichting	24

Storingen

Wat moet ik doen als...	25

Technische specificaties

Productspecificaties	26

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	27

Inleiding

Koken in uw nieuwe combi-magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw combi-magnetron.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

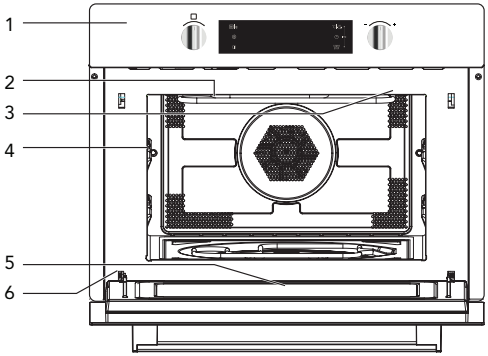
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



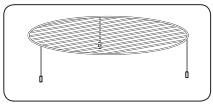
1. Functieknop
2. Vermogen-/gewichttoets
3. Snel voorverwarmen toets
4. Aan-/uittoets
5. Temperatuur-/automenutoets
6. Kloktoets
7. Start-/pauzetoets
8. Kinderslot
9. Selectieknop

Toestelbeschrijving

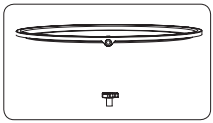


1. Bedieningspaneel
2. Grillelement
3. Verlichting*
4. Inschuifniveau's
5. Glasruit magnetrondeur
6. Deurscharnier

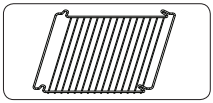
De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



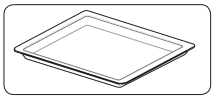
- **Rond rooster;** wordt voornamelijk gebruikt voor ovenfuncties. Te gebruiken voor het bakken van gerechten.



- **Draaiplateau met aandrijving;**
  Gebruik de combi-magnetron nooit zonder het draaiplateau.
  Te gebruiken voor het verwarmen en ontdooien van gerechten.



- **Inlegrooster;** wordt gebruikt in combinatie met de glazen schaal. Gebruik het inlegrooster met glazen schaal voor het grillen en braden van gerechten.



- **Glazen schaal;** wordt gebruikt voor het bakken en braden van gerechten.

* De LED lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de combi-magnetron op beschadigingen.
- Gebruik de combi-magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De combi-magnetron mag niet gebruikt worden zonder draaiplateau.

De klok instellen



Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u eerst de klok instellen. In de display knippert '00:00'. De klok loopt zolang de combi-magnetron op netspanning is aangesloten.



1. Draai aan de **selectieknop** om de tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59).
   Na het instellen hoort u een geluidssignaal en de tijd stopt met knipperen. De klok is ingesteld.







Opmerkingen

- Als u op een later tijdstip de tijd wilt wijzigen, moet u eerst lang op de **kloktoets** drukken. De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd.
- Draai aan de **selectieknop** om de nieuwe tijd in te stellen en druk vervolgens weer op de kloktoets ter bevestiging.



Als u de tijd niet in de display wilt zien, drukt u kort op de kloktoets. De tijd verdwijnt. Druk nogmaals kort op de kloktoets en de tijd verschijnt weer in de display.

Magnetron gebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:
- Magnetronfunctie
- Combi-functie

Kookprincipe
1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



Belangrijk
Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.
Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei
Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekers, keukenpapier • Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

Algemeen

Magnetronvermogens

In onderstaande tabel ziet u uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk het vermogen te wijzigen door op de desbetreffende toets te drukken.

Vermogen	**Gerecht**
900 W	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
700 W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
450 W	- Koken van rijst en soep
300 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

Temperatuur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk de temperatuur te wijzigen. De status van de temperatuur is af te lezen in de LED-balk. De ingestelde temperatuur is bereikt als alle blokjes van de LED-balk verlicht zijn.

Kookduur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk de kookduur te wijzigen. De stappen voor het instellen van de kookduur zijn als volgt (de maximale kookduur is afhankelijk van de gekozen modus):

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Oven en magnetron standen

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste ovenstand. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie		**Modus**		
	Magnetron		Magnetron	**Magnetron** • Gebruik de magnetronfunctie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.
	Oven		Hetelucht	**Hetelucht** • Met de hetelucht oven kunt u gerechten bereiden op dezelfde manier als in een traditionele oven. De magnetron wordt hierbij niet gebruikt. • U wordt geadviseerd de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het gerecht in de oven plaatst.
			Grill met ventilator	**Grill + Ventilator** • Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.
			Hetelucht + Onderwarmte	**Hetelucht + Onderwarmte** • Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.
			Grill	**Grill** • De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis.

Functie		Modus		
 + 	Magnetron + Oven		Hetelucht	**Magnetron + Hetelucht** • Gebruik deze functie om snel gerechten te braden.
			Grill + Ventilator	**Magnetron + Grill + Ventilator** • Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten. • Het bereiden gaat snel en het voedsel krijgt een lekker bruin, knapperig korstje.
			Hetelucht + Onderwarmte	**Magnetron + Hetelucht + Onderwarmte** • Gebruik deze combinatie voor gerechten die snelle garing nodig hebben en waarvan de bodem extra verwarmd moet worden.
			Grill	**Magnetron + Grill** • Deze functie is ideaal om snel gerechten te koken en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kunt u er ook mee gratineren. • De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De magnetron kookt en de grill braadt.
	Auto-programma's		P01 - P13	**Automatische kookprogramma's** • Automatische kookprogramma's kunnen gebruikt worden voor het braden van alle soorten vlees. • Er zijn 13 Auto-programma's te kiezen. • Kies het programma en het gewicht van het gerecht.
	Ontdooien		d01 + d02	**Ontdooien** • Er zijn 2 ontdooiprogramma's te kiezen. • Kies het programma en het gewicht van het gerecht.



Opmerking

Zie pagina 20 t/m 23 voor kooktips en informatie over gerechten.

Magnetronfuncties



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
  - ▹ **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
  - ▹ **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.

Waarschuwing! Bestek en serviesgoed kunnen heet zijn na gebruik van de magnetron.











1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.
   ‘01:00’ knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.
2. Draai aan de **selectieknop** om de kookduur in te stellen.
   De maximale kookduur is afhankelijk van het ingestelde vermogen.
3. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het magnetronvermogen in te instellen.
   ’900’ knippert in de display.
4. Draai aan de **selectieknop** om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 900 W).
   U hoort een geluidssignaal.
5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten.
   Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen.
   De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 5 minuten automatisch uit.

Ovenfuncties













1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai de **functieknop** één positie naar rechts. *Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het ovenfunctie icoon is zichtbaar.*
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 11). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. De tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens de gewenste tijd en/of temperatuur in.

   De in te stellen tijd en/of temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.



5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 5 minuten automatisch uit.

Combimagnetron-functies

















1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai de **functieknop** twee posities naar rechts. *Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het magnetronfunctie icoon en ovenfunctie icoon zijn zichtbaar.*
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 12). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) het vermogen, de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **vermogen-/gewichttoets,** de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. Het vermogen, de tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of temperatuur/stand in.

   Het in te stellen vermogen en de in te stellen tijd/temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.

5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 5 minuten automatisch uit.

Automatische kookprogramma's

Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te kiezen en vervolgens het gewicht in te stellen. In het gekozen programma zijn het vermogen, de tijd en de temperatuur al vastgelegd.

Programma	**Categorie**	**Item**
P01**	Groenten	Verse groenten
P02**	Bijgerechten	Gekookte aardappelen (geschild)
P03*	Bijgerechten	Gebakken aardappelen *U hoort een geluidssignaal. Draai de aardappelen om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.*
P04	Kip/vis	Stukjes kip/vis *U hoort een geluidssignaal. Draai de stukjes kip om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.*
P05*	Deegwaren	Cake
P06*	Deegwaren	Appeltaart
P07*	Deegwaren	Quiche
P08**	Verwarmen	Drinken/soep
P09**	Verwarmen	Bord eten
P10**	Verwarmen	Saus/stamppot/ovenschotel
P11*	Kant en klaar	Diepvries pizza
P12*	Kant en klaar	Bevroren ovenfriet *U hoort een geluidssignaal. Draai de ovenfriet om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.*
P13*	Kant en klaar	Bevroren lasagne
d01 (ontdooien)**	Vlees, kip/vis	*U hoort een geluidssignaal, waarna de combi-magnetron stopt. Draai het gerecht om en druk op de **start-/pauzetoets** om het ontdooiprogramma te vervolgen.*
d02 (ontdooien)**	Brood, gebak en fruit	



Let op!

- Bij de automatische kookprogramma's wordt gebruik gemaakt van de magnetronfunctie. Gebruik geen metalen voorwerpen (zie pagina 9 voor een overzicht).
- Bij de programma's met een * wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt het **voorverwarmsymbool.**





- Na het voorverwarmen klinkt er een geluidsignaal en knippert het **voorverwarmsymbool.**
- Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.
- Bij de programma's met ** wordt alleen gebruik gemaakt van de magnetronfunctie.



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai de **functieknop** drie posities (P01) of vier posities (d01) naar rechts.
   Tijd, gewicht en het eerste nummer van de automatische programma's verschijnen in de display en het ontdooi icoon/ automatisch programma icoon is zichtbaar.



3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een automatisch kookprogramma te kiezen (zie de tabel op pagina 16). Als het symbool stopt met knipperen, is het gekozen programma actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.



4. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het gewicht in te stellen. *Het gewicht knippert in de display.*



5. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens een gewicht in. *Het in te stellen gewicht is afhankelijk van het gekozen programma.*



6. Druk op de **start-/pauzetoets** om het automatische kookprogramma te starten.

   Bij de automatische programma's met een * (zie pagina 16) wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt het **voorverwarmsymbool**.
   Na het **voorverwarmen** klinkt er een geluidsignaal en knippert het voorverwarmsymbool. Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.



Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen.
De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.
Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 5 minuten automatisch uit.

Voorverwarmen

De voorverwarmfunctie kan ingeschakeld worden vanuit de volgende functie's:

	Modus	**Voorverwarmen**
Magnetronfuncties	Magnetron	
Ovenfuncties	Hetelucht	✓
	Grill met Hetelucht	✓
	Hetelucht + Onderwarmte	✓
	Grill	
Combimagnetron-functies	Magnetron + Hetelucht	✓
	Magnetron + Grill met ventilator	✓
	Magnetron + Onderwarmte + Hetelucht	✓
	Magnetron + Grill	

- De voorverwarmfunctie werkt alleen indien één van bovenstaande functies reeds gekozen is. Tijdens het voorverwarmen werkt de magnetron niet.
- U kunt de rest van de instellingen voor of na het kiezen van de voorverwarmfunctie aanpassen.



1. Druk op de **snel voorverwarmen toets**.
   Het voorverwarm icoon verschijnt in de display.
2. Druk op de **start-/pauzetoets** om het voorverwarmen te starten.
   Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is hoort u driemaal een geluidssignaal.

- Het voorverwarmen kan gestopt worden door de ovendeur te openen of op de **aan-/uittoets** te drukken.

START STOP

3. Druk op de **start-/pauzetoets** om het vooraf ingestelde kookproces te starten.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 5 minuten automatisch uit.

Kinderslot

U kunt uw combi-magnetron ‘op slot’ zetten, zodat het ongewenst starten van de combi-magnetron wordt voorkomen.

Let op:

- Het kinderslot kan alleen ingeschakeld worden als de combi-magnetron uitgeschakeld is.
  De (huidige) tijd is zichtbaar in de display.



In werking stellen van het kinderslot:

- Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt



In de display verschijnt een sleutel icoon. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.



Uitschakelen van het kinderslot:

- Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt.



In de display verdwijnt het sleutel icoon. De combi-magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Pauze

Als uw combi-magnetron in werking is, kunt u het toestel ‘op pauze’ zetten.



1. Druk op de **start-/pauzetoets**.
   Het symbool van de ingestelde modus gaat knipperen.
2. Druk nogmaals op de **start-/pauzetoets** om het proces weer door te laten gaan.
   Het symbool van de ingestelde modus stopt met knipperen.

Opwarmen en koken

- De combi-magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de combi-magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met combi-magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de combi-magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste combi-magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de combi-magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de combi-magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.

- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!



Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten.
  De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de combi-magnetron plaatst.
- Plaats, bij gebruik van de magnetron-/combi-magnetronfuncties, eerst het ronde rooster op het draaiplateau. Plaats daarna het gerecht op het rooster. Op deze manier kan de warmte goed circuleren en is uw gerecht snel klaar.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de combi-magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Combimagnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de combi-magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een ‘bruinende’ saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.



Basistechnieken

- **Plaatsen**
  - Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.
- **Roeren**
  - Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.
- **Omdraaien**
  - Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatiger en sneller.
- **Prikken**
  - Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de combi-magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.
- **Controleren**
  - Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de combi-magnetron.
- **Nagaren**
  - Laat gerechten, nadat u ze uit de combi-magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.
- **Invriezen**
  - Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de combi-magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.



Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of combi-magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Koken van vis

- Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.



Houd uw toestel mooi

- De ovenruimte van uw apparaat is geëmailleerd. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.
- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de combi-magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de combi-magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfverdeler (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de combi-magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Verlichting



Vervanging van defecte LED verlichting dient door een professioneel installateur te gebeuren.

Wat moet ik doen als...
Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de combi-magnetron, de combi-magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:
- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de combi-magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de combi-magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Inbouwmaten	560 mm x 550 mm x 450 mm
Combimagnetron inhoud	44 liter
Diameter draaiplateau	360 mm
Netvoeding	230 V ~ 50 Hz
Aansluitwaarde	3350 W
Combimagnetronvermogen	900 W

* Diepte is exclusief 20 mm dikte van het dashboard.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

CE

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

INDICE

Votre four à micro-ondes multicuisson

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description de l'appareil	6

Avant utilisation

Avant la première utilisation	7
Programmation de l'horloge	7
Utilisation micro-ondes	8

Opération

Général	10
Fonctions du four à micro-ondes	13
Fonctions du four	14
Fonctions du four à micro-ondes multicuisson	15
Programmes de cuisson automatiques	16
Préchauffage	18
Sécurité enfants	19
Pause	19

Conseils de cuisson

Réchauffer et cuire	20
Décongélation	20
Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson	21
Techniques de base	22
Cuisson des légumes	23
Cuisson de poisson	23

Entretien

Entretien de votre appareil	24
Éclairage	24

Pannes

Que faire si...	25

Specifications de techniques

Specifications de produit	26

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	27

Introduction

Cuisiner avec votre nouveau four à micro-ondes multicuisson est simple et sûr. Vous servirez en un tour de main des plats délicieux. Le four est ultrasimple à utiliser, grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Vous trouverez dans ce manuel des informations à propos de l'installation, des mesures de sécurité, de l'utilisation et de l'entretien de votre four à micro-ondes.



Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

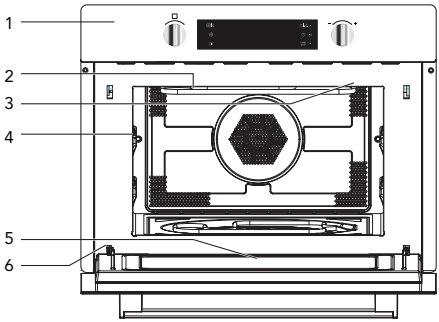
Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Panneau de commande



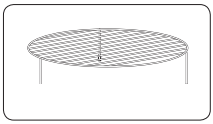
1. Bouton de fonction
2. La touche puissance / poids
3. La touche préchauffage rapide
4. La touche marche / arrêt
5. La touche temperature / menu automatique
6. La touche de l'horloge
7. La touchce démarrer / pause
8. La sécurité enfants
9. Bouton de sélection

Description de l'appareil

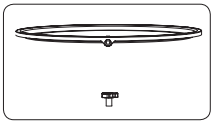


1. Panneau de commande
2. Elément de grille
3. La lumière*
4. Niveau d'étagère
5. La vitre de la porte
6. La charnière

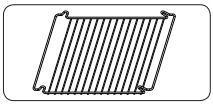
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



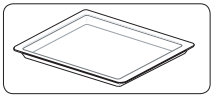
- **Grille ronde ;** est utilisée principalement pour les fonctions du four. À utiliser pour cuire les plats.



- **Plateau tournant avec propulsion ;**
  N'utilisez jamais le four à micro-ondes combiné sans le plateau tournant. À utiliser pour chauffer et décongeler les plats.



- **Grille insérable ;** est utilisée en combinaison avec le plat en verre. Utilisez la grille insérable avec le plat en verre pour griller et rôtir les plats.



- **Plat en verre ;** est utilisé pour cuire et rôtir les plats.

* L'ampoule dans cet appareil ménager est uniquement destinée à l'éclairage de cet appareil. Elle n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce domestique.

Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage. et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé.
- Utilisation pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Contactez dans ce cas votre fournisseur.
- Enlevez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez l'enceinte du four et les accessories avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez le plateau tournant au centre de l'enceinte du four avec la rainure prévue pour l'entrainement vers le bas. Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant.

Programmation de l'horloge



Après le raccordement de votre appareil, vous devrez régler l'heure. Dans l'affichage ' 00:00 ' clignote. L'horloge fonctionne lorsque le four à micro-ondes multicuisson est raccordé au secteur.



1. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure (entre minuit et 23h59)
   Une fois le réglage effectué, un signal sonore est émis et l'heure cesse de clignoter. L'horloge est réglée.







Remarques

- Si vous souhaitez modifier l'heure par la suite, vous devez d'abord maintenir la **touche de l'horloge** enfoncée. L'heure disparaît et l'affichage se met à clignoter.
- Faites tourner le **bouton de sélection** pour modifier l'heure et appuyez sur la **touche de l'horloge** pour confirmer le réglage.



Si vous ne souhaitez pas afficher l'heure, appuyez brièvement sur la touche de l'horloge. L'heure disparaît. Si vous appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche de l'horloge, l'heure réapparaît à l'écran.

Utilisation « Micro-ondes »

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes en :

- Mode micro-ondes
- Mode combiné

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (réfrigérés ou non)



Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et cette notice pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, le plat en verre inséré au niveau 1.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peut prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie • Plats allant au four • Verrerie fine • Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé
✓✗ : À utiliser avec précaution
✗ : Dangereux

Général

Puissances pour le four à micro-ondes

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir quelles sont les 5 puissances micro-ondes que vous pouvez sélectionner et les produits qui sont appropriés pour telle puissance. Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la puissance en appuyant sur la touche correspondante.

Puissances	**Produit**
900 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats à base d'oeufs et de fromage
450 W	- Cuire du riz, de la soupe
300 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- Décongeler des produits sensibles/fragiles - Décongeler des produits présentant des formes irrégulières - Faire fondre de la glace - Faire gonfler de la pâte

Modification de la température

Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la puissance. Le statut de la température est visible dans la barre à diodes. La température définie est atteinte lorsque tous les blocs de la barre à diodes sont éclairés.

Modification de la durée de cuisson

Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la durée de cuisson. Pour régler la durée de cuisson, suivez les étapes suivantes (la durée de cuisson maximale varie en fonction du mode sélectionné) :

Régler	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Étappes	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Toute la functions

Function		Mode		
	Micro-ondes		Micro-ondes	**Micro-ondes** • La fonction micro-ondes permet de cuisiner et de réchauffer des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande.
	Four		Air chaud	**Air chaud** • Le four à air chaud vous permet de préparer des plats de la même manière que dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est alors pas utilisée. Nous vous recommandons de préchauffer le four à la bonne température avant de mettre le plat dans le four.
			Gril avec ventilateur	**Gril avec Ventilateur** • Cette fonction vous permet de cuire mais également de faire dorer les plats.
			Air chaud + Chaleur par le bas	**Air chaud + Chaleur par le bas** • Vous pouvez l'utiliser pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée.
			Gril	**Gril** Le grill convient parfaitement à la préparation de fines tranches de viande et de poisson.

Function		Mode		
	Micro-ondes + Four		Air chaud	**Micro-ondes + Air chaud** Cette fonction vous permet de faire cuire rapidement des plats.
			Gril avec ventilateur	**Micro-ondes + Gril + Ventilateur** • Cette fonction s'utilise pour toutes les sortes de viandes, la viande en daube, les légumes, les gâteaux, le pain et les gratins (c'est-à-dire les plats nécessitant une durée de cuisson plus longue).
			Air chaud + Chaleur par le bas	**Micro-ondes + Air chaud + Chaleur par le bas** • Utilisez cette combinaison pour les plats qui nécessitent une cuisson rapide et dont le dessous doit être chauffé en particulier.
			Gril	**Micro-ondes + Gril** Cette fonction est parfaite pour cuisiner rapidement des plats, mais également les faire dorer. Elle permet aussi de les faire gratiner. Le four à micro-ondes et le grill fonctionnent en même temps. Le four à micro-ondes cuit et le grill fait rôtir.
	Auto programmes		P01 - P13	**Cuisson automatique** • Les programmes de cuisson automatiques sont utilisés pour le rôtissage de toutes les sortes de viande. • Vous avez 13 programmes Auto à choix. • Sélectionnez le programme et le poids du plat.
	Décongélation		d01 + d02	**Décongélation** • Vous avez 2 programmes de décongélation à choix. • Sélectionnez le programme et le poids du plat.



Remarque

Voir les pages 20 à 23 pour recevoir des conseils de cuisson et des informations sur les plats.

Fonctions du four à micro-ondes

- **Avertissement !** Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.
- **Avertissement !** Attention aliments pour bébés :
  - **Attention !** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
  - **Attention !** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.

Avertissement ! Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.



1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ' 01:00 ' clignote à l'écran et l'icône de la fonction micro-ondes s'affiche.



2. Tournez **le bouton de sélection** pour régler la durée de cuisson.
   La durée de cuisson maximale varie en fonction de la puissance sélectionnée.



3. Appuyez sur **la touche puissance / poids** pour régler la puissance du four à micro-ondes.
   ' 900 ' clignote à l'écran.



4. Tournez **le bouton de sélection** pour régler la puissance du four à micro-ondes (de 100 W à 900 W).
   Un signal sonore est émis.



5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
   Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s'éteint automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Fonctions du four













1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l’écran et l’icône de la fonction micro-ondes s’affiche.
2. Tournez **le bouton de fonction** d’un cran vers la droite.
   Le symbole air chaud clignote. La durée et la température s’affichent à l’écran et l’icône de la fonction four apparaît.
3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un mode (reportez-vous au tableau de la page 37). Le mode sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l’étape précédente en tournant le bouton de fonction d’un cran vers la gauche.
4. Vous pouvez maintenant modifier la durée et/ou la température de chaque mode (au niveau du grill, position 1, 2 ou 3, la position 3 étant la plus élevée). Pour ce faire, appuyez sur **la touche de l’horloge** ou sur **la touche température / menu automatique**. La durée ou la température (position) se met à clignoter. Sélectionnez ensuite la durée/température/position souhaitée à l’aide du **bouton de sélection**.

   La durée/température à définir varie en fonction du mode sélectionné.



5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
   Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s’éteint automatiquement.

Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Fonctions du four à micro-ondes multicuisson









1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l’écran et l’icône de la fonction micro-ondes s’affiche.
2. Tournez **le bouton de fonction** de deux crans vers la droite.
   Le symbole air chaud clignote. La durée et la température s’affichent à l’écran et les icônes de la fonction four à micro-ondes et de la fonction four apparaissent.
3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un mode (reportez-vous au tableau de la page 42). Le mode sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l’étape précédente en tournant le bouton de fonction d’un cran vers la gauche.
4. Vous pouvez maintenant modifier la puissance, la durée et/ou la température de chaque mode (au niveau du grill, position 1, 2 ou 3, la position 3 étant la plus élevée). Pour ce faire, appuyez sur **la touche puissance / poids**, sur **la touche de l’horloge** ou sur **la touche température / menu automatique**. La puissance, la durée ou la température (position) se met à clignoter. Sélectionnez ensuite la puissance, la durée et/ou la température/position souhaitées à l’aide du **bouton de sélection**.

   La puissance et la durée/température à définir varient en fonction du mode sélectionné.









5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
   Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s’éteint automatiquement.

Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Programmes de cuisson automatiques

Quinze programmes de cuisson automatiques sont disponibles. Il vous suffit de sélectionner un programme et de définir le poids. La puissance, la durée et la température sont prédéfinies pour chaque programme.

Programme	Catégorie	Détail
P01**	Légumes	Légumes frais
P02**	Plats d'accompagnement	Pommes de terres cuit (pelées)
P03*	Plats d'accompagnement	Pommes de terres griller *Un signal sonore est émis. Retournez la terres griller. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.*
P04	Poulet / poisson	Morceaux (poulet et poisson) *Un signal sonore est émis. Retournez la viande/le poisson. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.*
P05*	Pâtes	Cake
P06*	Pâtes	Tarte aux pommes
P07*	Pâtes	Quiche
P08**	Réchauffer	Boissons/soupe
P09**	Réchauffer	Assiette composée
P10**	Réchauffer	Sauce/purée de légumes/plat au four
P11*	Plats cuisinés	Pizza surgelée
P12*	Plats cuisinés	Frites congelées à cuire au four *Un signal sonore est émis. Retournez les frites. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.*
P13*	Plats cuisinés	Lasagne surgelée
d01 (décongélation)**	Viande, poulet et poisson	*Un signal sonore est émis, puis le four à micro-ondes s'arrête. Retournez le plat et appuyez sur* ***la touche démarrer / pause*** *pour poursuivre le programme de décongélation.*
d02 (décongélation)**	Pain, cake, fruits	



Attention !

- Les programmes de cuisson automatique utilisent la fonction micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (voir l'aperçu à la page 9).
- Pour les programmes suivis d'un *, le four est préchauffé. Pendant le préchauffage, la durée de cuisson reste inchangée et le **symbole de préchauffage** est allumé.





- Après le préchauffage, un signal sonore est émis et le **symbole de préchauffage** clignote.
- Enfournez le plat sur la plaque de cuisson en verre au niveau 1, puis appuyez sur START.
- Les programmes suivis de ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l’écran et l’icône de la fonction micro-ondes s’affiche.



2. Tournez **le bouton de fonction** de trois crans (P01) ou de quatre crans (d01) vers la droite.
   La durée, le poids et le premier numéro des programmes automatiques s’affichent à l’écran et l’icône de décongélation/ programme automatique apparaît.



3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un programme de cuisson automatique (reportez-vous au tableau de la page 16). Le programme sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l’étape précédente en tournant le bouton de fonction d’un cran vers la gauche.



4. Appuyez sur **la touche puissance / poids** pour définir le poids.
   Le poids clignote à l’écran.



5. Définissez ensuite le poids à l’aide du **bouton de sélection**.
   Le poids à définir varie en fonction du programme sélectionné.



6. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le programme de cuisson automatique.

   Pour les programmes suivis d’un *, le four est préchauffé (voir page 16). Pendant le préchauffage, la durée de cuisson reste inchangée et le **symbole de préchauffage** est allumé. Après le **préchauffage**, un signal sonore est émis et le symbole de préchauffage clignote. Enfournez le plat sur la plaque de cuisson en verre au niveau 1, puis appuyez sur START.



Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s’éteint automatiquement.
Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Préchauffage

Il est possible d'activer le préchauffage à partir des fonctions suivantes :

	Mode	**Préchauffage**
Fonctions du four à micro-ondes	Micro-ondes	
Fonctions du four	Air chaud	✓
	Gril avec Air chaud	✓
	Air chaud + Chaleur par le bas	✓
	Gril	
Fonctions du four à micro-ondes multicuisson	Micro-ondes + Air chaud	✓
	Micro-ondes + Gril avec ventilateur	✓
	Micro-ondes + Chaleur par le bas + Air chaud	✓
	Micro-ondes + Gril	

- Le préchauffage ne fonctionne que lorsqu'une des fonctions ci-dessus est sélectionnée. Le micro-ondes ne fonctionne pas pendant le préchauffage.
- Vous pouvez modifier les autres réglages avant ou après la sélection de la fonction de préchauffage



1. Appuyez sur **la touche de préchauffage rapide**.
   L'icône de préchauffage s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le préchauffage.
   Une fois la température définie atteinte, un signal sonore est émis trois fois.

- Il est possible d'arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur la touche marche/arrêt.

START STOP

3. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le processus de cuisson préalablement défini.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller votre micro-ondes pour éviter toute mise en service.

Attention :

- Le dispositif de sécurité enfant ne peut être activé que lorsque le four à micro-ondes est éteint.
  L'heure s'affiche à l'écran.



Mise en service de la sécurité enfants :

- Maintenez **les touches température / menu automatique** et **démarrer / pause** enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.



L'écran indique une ' serrure '. Toutes les fonctions de commande sont mises hors service.



Mise hors service de la sécurité enfants :

- Maintenez **les touches température / menu automatique** et **démarrer / pause** enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.



La ' serrure ' disparaître à l'écran. Il est possible d'utiliser normalement le micro-ondes.

Pause

Si le four à micro-ondes multicuisson est en cours de fonctionnement, vous pouvez le mettre ' sur pause '.



1. Appuyez sur **la touche démarrer / pause**.
   Le symbole du mode sélectionné se met à clignoter.
2. Appuyez de nouveau sur **la touche démarrer / pause** pour reprendre le processus.
   Le symbole du mode sélectionné cesse de clignoter.

Réchauffer et cuire



- ’intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Le temps de cuisson sera plus long plus la quantité placée dans le micro-ondes est importante.
- Les produits plats sont souvent plus vite chauds que les produits petits et hauts.
- Couvrez de préférence les produits avec, par exemple, un film à micro-ondes ou un couvercle adéquat. Enlevez prudemment le film ou le couvercle.



- **Attention !** La vapeur qui s’échappe peut être très chaude !
- Humectez les produits qui risquent de se dessécher très vite. Mettez d’abord un instant les pommes de terre et les légumes dans l’eau froide avant de les placer dans le micro-ondes. Vous évitez ainsi la formation d’une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez une ou deux fois les produits.
- Pour réchauffer des produits déjà prêts, choisissez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- En cas de cuisson au micro-ondes, vous n’avez pas besoin d’utiliser beaucoup d’eau, ni de sel et d’épices. Il est préférable d’ajouter le sel à la fin de la cuisson. Vous évitez ainsi que le produit ne se dessèche.



- Après arrêt du micro-ondes, le produit continue à cuire pendant quelques instants. Veuillez tenir compte de ce point en ne réchauffant pas trop longtemps le produit.
- **Attention !** Si vous devez chauffer des petites quantités de poudre (séchage des herbes), placez toujours une tasse d’eau dans le micro-ondes pour éviter que ce produit ne prenne feu.

Décongélation



- Décongelez toujours de grosses pièces compactes en utilisant le programme de décongélation. Comme le produit se décongèle régulièrement, vous ne risquez pas de vous trouver face à une partie extérieure desséchée et à un centre congelé.
- Pour que le processus de décongélation aille plus vite, il est recommandé de diviser le produit en morceaux.

- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits ayant des formes inégales, couvrez les parties fines après que la moitié du temps de décongélation soit passée.
- Utilisez de préférence la grille du four pour préparer des plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. Des différences de température peuvent provoquer des fissures!

Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson



- La température des ingrédients a une influence sur le temps de préparation. Un repas froid a besoin d'un temps de cuisson plus long qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Des produits légers et poreux cuisent plus vite que des produits lourds et massifs comme, par exemple, les ragoûts et les roulades. Attention : lors de la préparation de produits poreux et légers, les bords se sèchent vite et sont vite durs.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparer les uns des autres, de préférence en cercle dans le four à micro-ondes.
- Placez toujours le gril circulaire sur le plateau tournant si vous utilisez les functionnes de micro-ondes / micro-ondes multicuisson. Ensuite, placez les produits sur le gril. De cette manière, la chaleur peut circuler correctement et votre produits sont prêt rapidement.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrez, par exemple, les pattes et les ailes de poulet avec de l'alu.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le coeur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieur), se répartit à l'intérieur. Les produits fins et ronds sont très vite réchauffés et sont donc plus vite prêts.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le micro-ondes que 15 minutes, elle brunit légèrement. Les produits qui ont besoin d'un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce 'faisant dorer' (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).
- Le papier sulfurisé évite les éclaboussures. Les produits retiennent aussi mieux la chaleur ainsi.

Techniques de base

- **Placement**
  - Placez sur le plateau pivotant les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits qui se trouvent sur la partie extérieure du plateau pivotant, reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.
- **Mélanger**
  - En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur vu que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.
- **Retourner**
  - Retournez régulièrement les produits de grosse taille. Ils cuisent plus régulièrement et plus vite.
- **Piquer**
  - Des produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le micro-ondes. En piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.
- **Contrôler**
  - Les produits cuisent vite. En raison de ce point, effectuez un contrôle régulier. Retirez les produits du micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.
- **Poursuite de la cuisson**
  - Après avoir retiré les produits du micro-ondes, ne les découvrez pas avant 3 à 10 minutes environ. Les produits poursuivent encore leur cuisson. Ne couvrez pas les produits ayant une croûte sèche, comme le cake.
- **Congélation**
  - Lors de la congélation, évitez d'utiliser de l'alu ou des bacs en alu ; congelez des produits plus plats.



Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans l'eau froide pendant quelques instants pour qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez les légumes sur ce plat de telle manière que vous n'ayez pas une grosse épaisseur.
- Faites cuire les légumes avec un petit d'eau à moins.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels qui sont naturellement présents dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte de l'aprèscuisson.
- Contrôlez avec un bâtonnet ou une fourchette si le légume est cuit.

Cuisson de poisson

- Le poisson doit cuire de façon régulière. En raison de cela, enclenchez la puissance sur 30% en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, vous pouvez programmer sans problème un peu plus haut la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit. Le poisson est cuit lorsque la chair n'est plus transparente.

Entretien de votre appareil

- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.
- Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
- NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.
- NE JAMAIS UTILISER de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.
- Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.
- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec. Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson
- Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.
- Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Éclairage

Les commandes LED défectueuses doivent être remplacées par un installateur professionnel.

Que faire si...

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four microondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- Le plateau tournant est dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées dans l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

Specifications de produit

Dimensions (lxpxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Contenu four micro-ondes	44 liter
Diamètre plateau tournant	360 mm
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance connectée	3350 W
Sortie four micro-ondes	900 W

** Profondeur de 20 mm du panneau de commande non incluse.*

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie - municipale ou privée - qui traite les DEEE. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

Déclaration de conformité

CE

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



792173

Pelgrim

792173 / VER 2 / 28-03-2019