
User Manual

EN

Mode d'emploi

FR

COMBI MICROWAVE



Porter & Charles

Dear Customer,

Before going any further, we want to thank you for preferring our **Porter & Charles** product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

This Combi Speed Oven complies with Part 18 of the FCC rules.

The user manual is also available for download at www.porterandcharles.ca

Contents

The advantages of microwaves	10
Description of your oven	11
Function Description	12
Basic settings	13
Setting the clock	13
Hiding/Displaying the Clock	13
Safety blocking	13
Basic Functions	14
Microwaves.....	14
Quick Start.....	14
Grill	14
Microwave + Grill	15
Microwave + Hot-Air	16
Grill + Fan	16
Defrosting by time (manual).....	17
Defrosting by weight (automatic)	17
Memory function	18
Special functions	19
Special Function P: Heating food	19
Special Function P: Cooking.....	20
Special Function P: Defrosting & Toasting	21
Using the Browning Plate	22
When the oven is working	23
Interrupting a cooking cycle	23
Altering parameters	23
End of a cooking cycle.....	23
Defrosting	24
General instructions for defrosting.....	25
Cooking with a microwave oven	26
Cooking with the grill	28
Roasting	31
What kind of ovenware can be used?	33
Microwave function.....	33
Grill and Hot-Air functions.....	33
Combined functions.....	33
Oven Cleaning and Maintenance	35
Front surface	35
Oven interior	35
Oven ceiling.....	36
Accessories	36
What should I do if the oven doesn't work?	37
Substitution of light bulb	37
Technical characteristics	38
Specifications	38
Installation instructions	39
Installation	84

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Warning! IMPROPER USE OF THE GROUNDING CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRICAL SHOCK.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

·
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.

The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

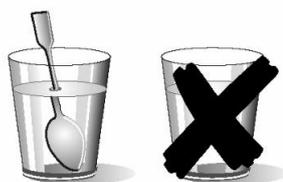
Warning! To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** found on this manual.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **“GROUNDING INSTRUCTIONS”** found on this manual.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliances.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL INTO THE LIQUID.**



To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open – door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Pacemakers:

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED BEFORE AND DURING SERVICING TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not operate or allow the oven to be operated with the door open.
- (b) Make the following safety checks on all ovens to be serviced before activating the magnetron or other microwave source, and make repairs as necessary: interlock operation, proper door closing, seal and sealing surfaces (arcing, wear, and other damage), damage to or loosening of hinges and latches, evidence of dropping or abuse).
- (c) Before turning on microwave power for any service test or inspection within the microwave generating compartment, check the magnetron, wave guide or transmission line, and cavity for proper alignment, integrity and connection.
- (d) Any defective or misadjusted components in the interlock, monitor, door seal, and microwave generation and transmission systems, shall be repaired, replaced, or adjusted by procedures described in this manual before the oven is released to the owner.
- (e) A microwave leakage check, to verify compliance with the Federal Performance Standard, should be performed on each oven prior to release to the owner.

Microwave safety



- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

Beware!

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty.** If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Use only **dishes suitable for microwaves.** **Before using dishes and containers** in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry.**
- **Eggs with their shells and whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt,** always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may** shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- **Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**
- **Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.**
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorized by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

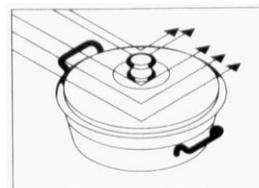
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

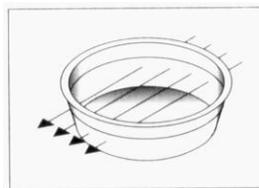
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

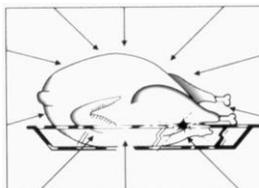
Microwaves are reflected by metal...



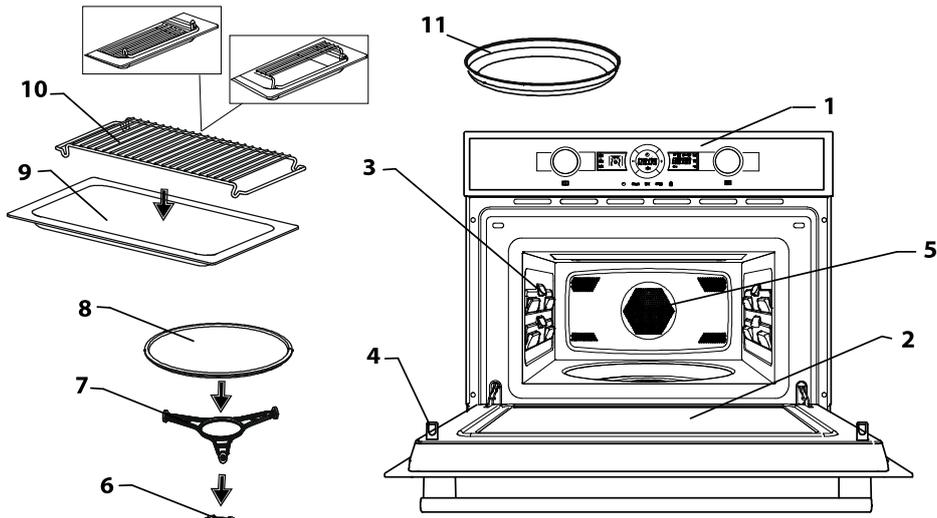
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.

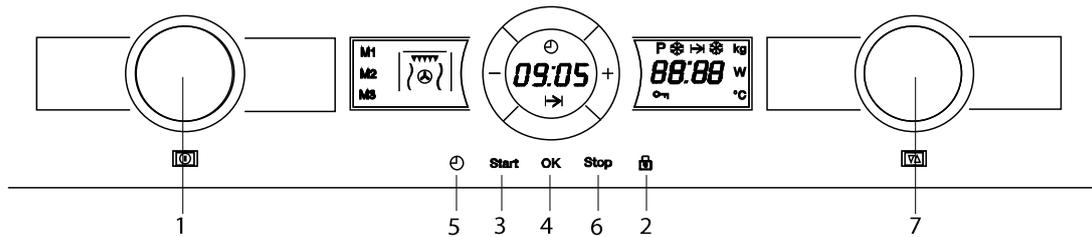


Description of your oven



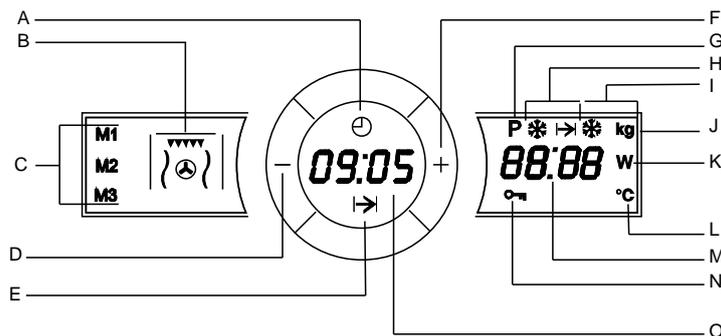
- 1. – Control Panel
- 2. – Door window glass
- 3. – Lateral supports
- 4. – Catches
- 5. – Hot Air output
- 6. – Turntable Support

- 7. – Turntable ring
- 8. – Turntable plate
- 9. – Rectangular Glass Tray
- 10. – Rectangular Rack
- 11. – Browning Plate



- 1. Function selection knob
- 2. Safety Block key
- 3. Start key
- 4. OK key

- 5. Clock key
- 6. Stop Key
- 7. Rotating Knob



- A. Clock indicator
- B. Function indicator
- C. Cooking Memories indicators
- D. Minus" key
- E Duration indicator
- F. "Plus" key
- G. Special Function indicator
- H. "Defrost by time indicator

- I. Defrost by weight indicator
- J. Weight indicator
- K. Power indicator
- L. Temperature indicator
- M. Power/Weight display
- N. Safety Block indicator
- O. Clock/Duration display

Description of your oven

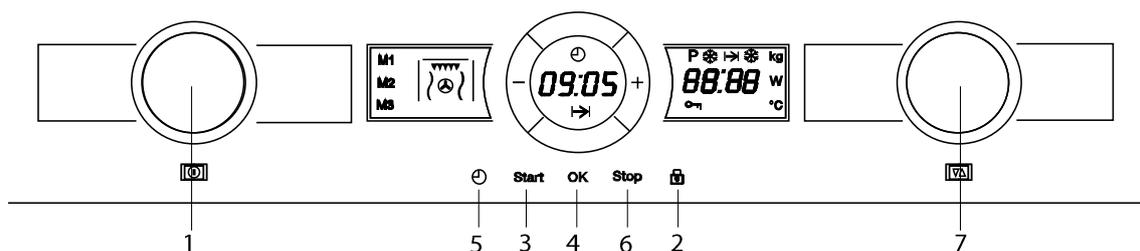
Function Description

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting
		600 W	Melting butter Heating baby food
		800 W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food Heating delicate food
		1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food
		400 W	Grilling poultry and meat
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
	Grill		Grilling food
	Microwaves + Hot-Air	200	Meat roast and simmer
		400	Poultry roast
		600	Other fast roasts
	Hot-Air	---	Roast and bake
	Grill + Fan	---	Food even browning

USA

Basic settings

Setting the clock



After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

1. Press the Clock key (5) when the Clock/Duration display is showing the clock. The hour numbers will start to flash.
2. Press the “+” and “-” keys to set the correct hour value.

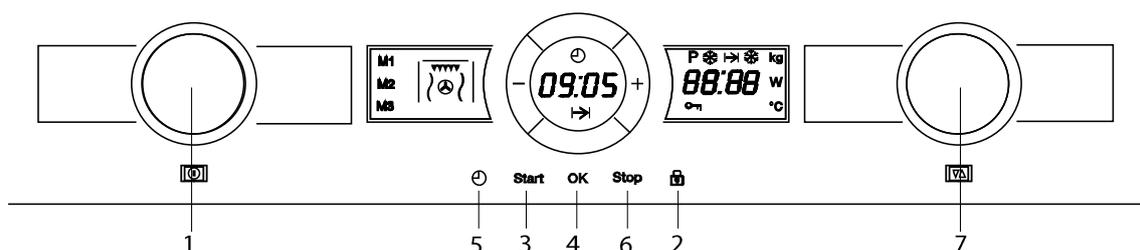
3. Press again the Clock key (5) to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Press the “+” and “-” keys to set the correct minute value.
5. To finish, press the Clock key (5) again.

Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the Clock key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the Clock key again for 3 seconds.

Safety blocking



The oven operation can be blocked (for example, to stop it from being used by children).

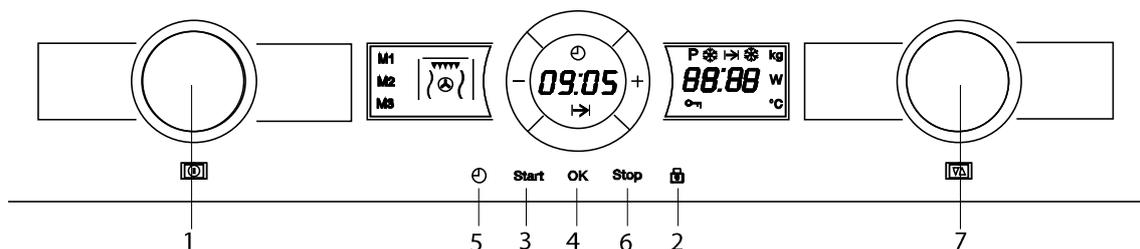
1. To block the oven, press the **Safety Block key** (2) for 3 seconds. You will hear a sound signal and the message “SAFE” will be displayed. Safety Block indicator  will illuminate. The oven is blocked in this state and cannot be used.

2. To unblock the oven, press the **Safety Block key** (2) again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the Safety Block indicator will turn off.

Basic Functions

Microwaves

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the Microwave function indicator flashes. The Duration display shows 1:00 flashing.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.
3. Press the **OK** key (4) to validate. The microwaves power value flashes on the Power display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do not

turn this knob, the oven operates at 800 W power.

5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.

NOTE:

The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.

Quick Start

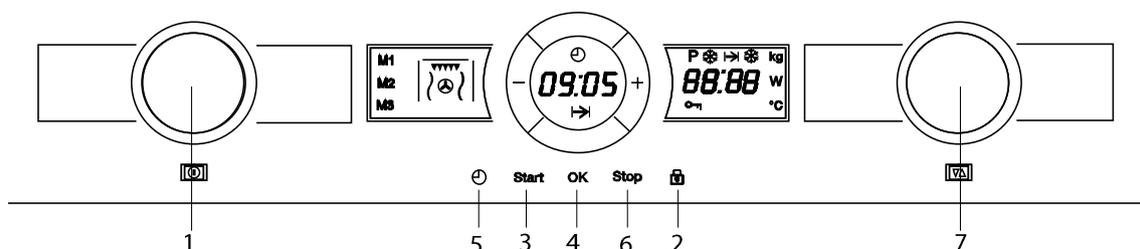
1. Press the **Start** key (3). The oven starts to function at maximum power for 30 seconds.
2. If you intend to extend the operating time, press the **Start** key (3) again. Each time this key is

pressed, the operating time will increase by 30 seconds.

NOTE: If the power of 1000 W is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.



1. Turn the **Function Selector** knob (1) until the Grill function indicator flashes. The Duration display shows 15:00 flashing.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.

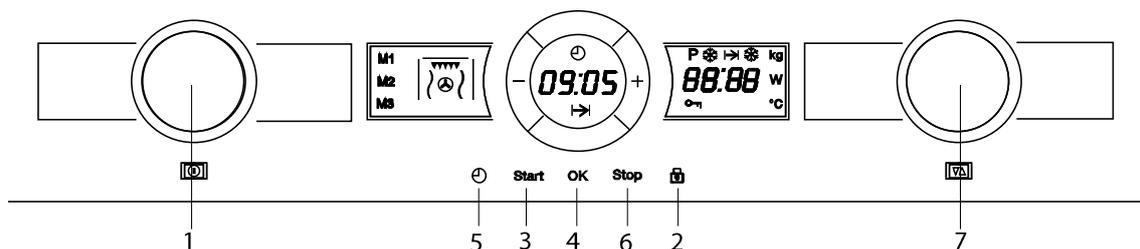
3. Press the **OK** key (4) to validate.
4. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.

USA

Basic Functions

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the **Microwave + Grill** function indicator flashes. The Duration display shows 10:00 flashing.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.
3. Press the **OK** key (4) to validate. The microwaves power value flashes on the Power display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do not

turn this knob, the oven operates at 600W power. The maximum power that can be selected is 600 W.

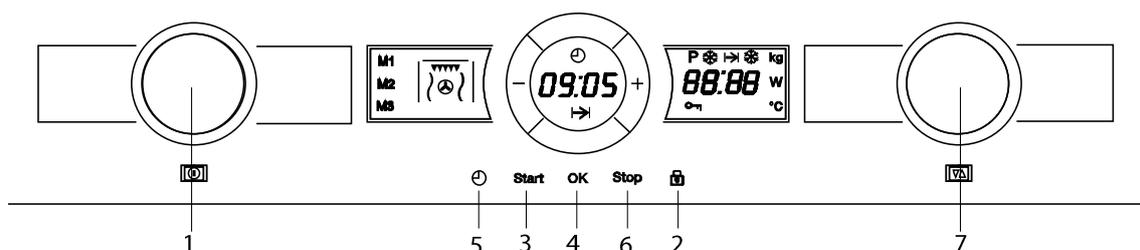
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.

NOTE:

The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.

Hot-Air

Use this function to bake food.

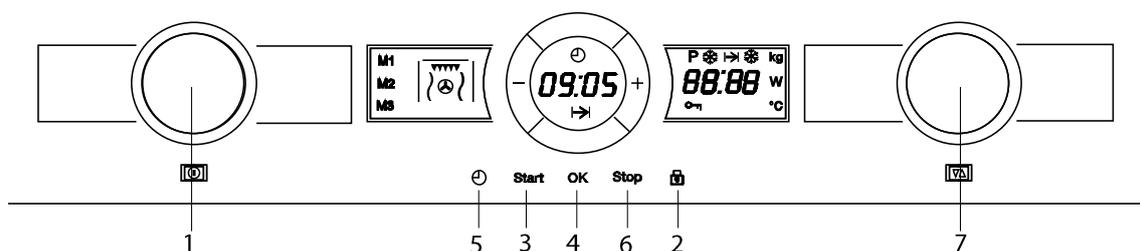


1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the Hot-Air function indicator flashes.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.
3. Press the **OK** key (4) to validate. The temperature value flashes. Turn the Rotating knob (7) in either direction to set the temperature.
4. The temperature value flashes. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the temperature.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.

Basic Functions

Microwave + Hot-Air

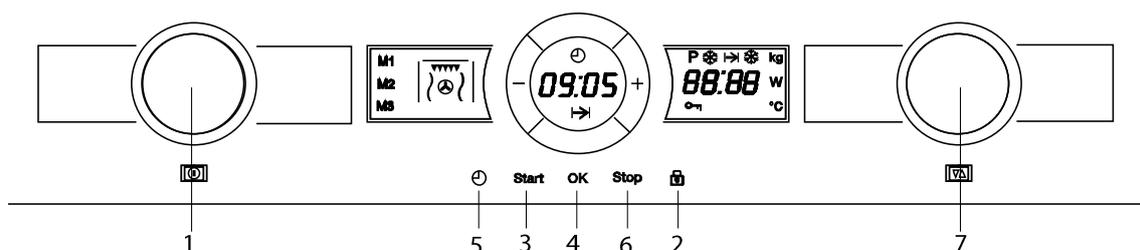
Use this function to rapidly bake the foods.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the **Microwave + Grill** function indicator flashes. The Duration display shows 20:00 flashing.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.
3. Press the **OK** key (4) to validate. The microwaves power value flashes on the Power display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do not turn this knob, the oven operates at 400W power. The maximum power that can be selected is 600 W.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. The temperature value flashes. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the desired temperature. If you do not turn this button, the oven will operate at 160°C.
7. Press the **OK** key (4) to validate.
8. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.

Grill + Fan

Use this function to bake evenly the food and at the same time brown their surface.



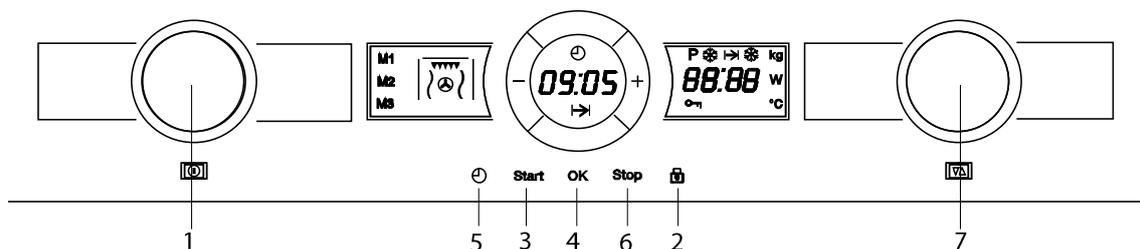
1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the **Grill + Fan** function indicator flashes.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.
3. Press the **OK** key (4) to validate. The temperature value flashes. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the temperature.
4. The temperature value flashes. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the temperature.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.

USA

Basic Functions

Defrosting by time (manual)

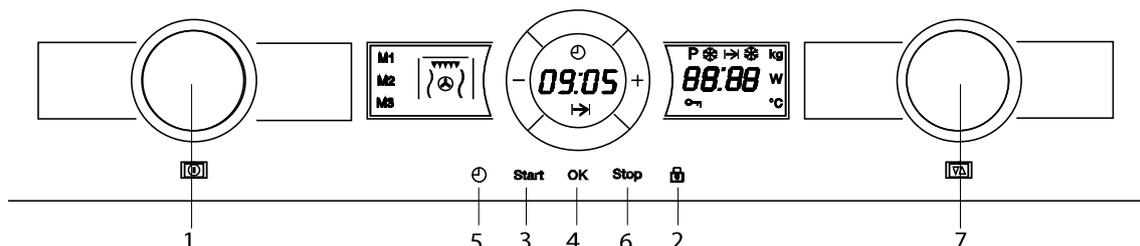
Use this function to defrost any type of food quickly.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the Defrost by Time function indicator flashes. The Duration display shows 10:00 flashing.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the duration.
3. Press the **OK** key (4) to validate.
4. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.
5. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word. `turn`

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the Defrost by Weight function indicator flashes. The Duration display shows the food type "Pr 1" flashing.
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the food type. If you do not turn this knob, the oven operates with food type "Pr 1".
3. Press the **OK** key (4) to validate. The food weight value flashes on the Weight display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the food weight. If you do not turn this knob, the oven operates with 200 g.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the Weight display flashes the word: `turn`.

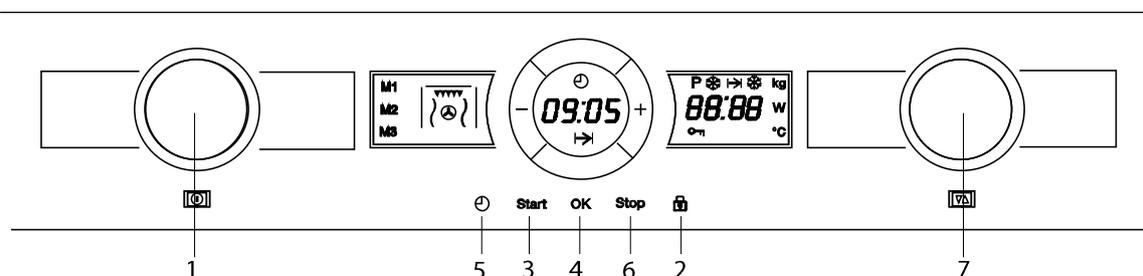
Basic Functions

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Memory function



Define and store a memory

1. With the **Function Selector** (1), select one of the Basic functions.
2. Set the desired parameters with the **Rotating Knob** (7)
3. Press the **Clock** key (5) for 5 seconds. The memory symbol “M1” starts blinking.
4. With the **Rotating Knob** (8) select in which memory you want to store the defined parameters (M1, M2 or M3)
5. Press the **Ok** Key (4) to confirm and store the memory.

6. Recalling a memorized function

7. Rotate the **Function Selector** (1) to select the stored memory.
8. Press the **Start** Key (3). The oven will start to operate.

Delete a memory:

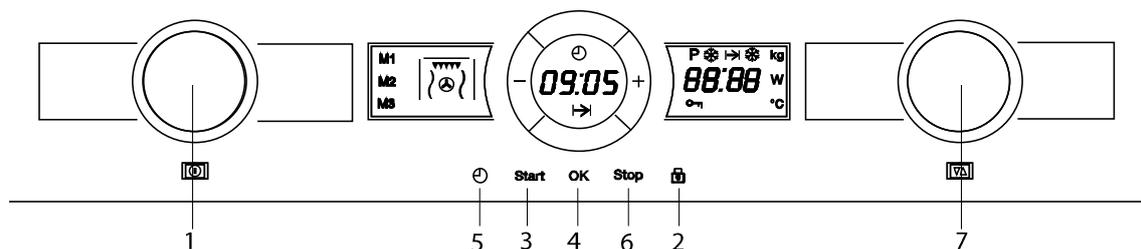
1. With the oven in stand-by select the desired memory by turning the **Function Selector** (1). Press the **Clock** key (5) for 3 seconds. The power/weight display shows the message “**DEL**” for 3 seconds

USA

Special functions

Special Function P: Heating food

Use this function to heat various types of food.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the Special **Function indicator** “P” flashes (the Duration display shows the food type “A01” flashing by default).
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the desired special function (**A01 – A04**: see table below).
3. Press the **OK** key (4) to validate. The food weight value flashes on the Weight display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the food weight.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the Weight display flashes the word: **turn**.

The following table shows the Special Function P1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
A 01	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
A 02	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered
A 03	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 18	Turn 1-2 x, keep covered
A 04	Vegetables	200 – 1500	2,6 – 14	Turn 1-2 x, keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: **turn**.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a

greater or lesser weight next time you heat up the food.

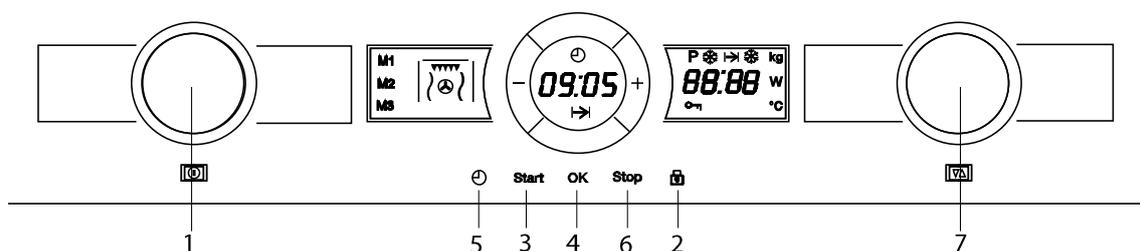
- After heating, stir the food and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Special functions

Special Function P: Cooking

Use this function to cook fresh food.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the **Special Function indicator “P”** flashes (the Duration display shows the food type “A01” flashing by default).
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the desired special function (**b01 – b04**: see table below).
3. Press the **OK** key (4) to validate. The food weight value flashes on the Weight display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the food weight.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the Weight display flashes the word: **turn**.

The following table shows the Special Function P2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
b 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
b 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
b 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water
b 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows

turn.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

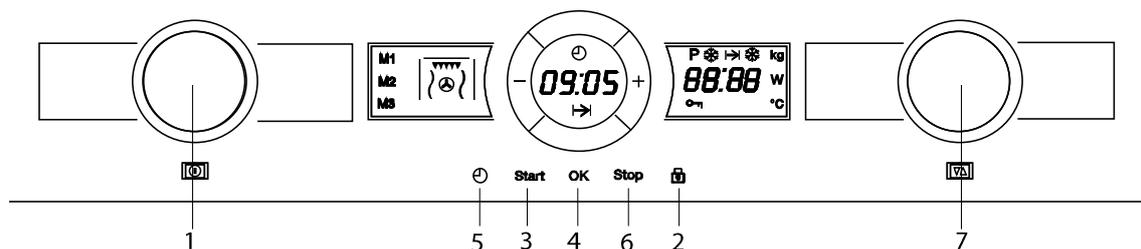
- **Fish pieces** – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- **Rice** – Add water equivalent to twice times the quantity of rice.
- **Unpeeled potatoes** – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Add 1 to 3 soup spoons of water.
- **Peeled potatoes and Fresh vegetables**– Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

USA

Special functions

Special Function P: Defrosting & Toasting

Use this function to defrost and toast various types of food.



1. Turn the **Function Selector knob** (1) until the Special Function indicator “P” flashes (the Duration display shows the food type “A01” flashing by default).
2. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the desired special function (**C01 – C03**; see table below).
3. Press the **OK** key (4) to validate. The food weight value flashes on the Weight display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the **Rotating knob** (7) in either direction to set the food weight.
5. Press the **OK** key (4) to validate.
6. Press the **Start** key (3). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the Weight display flashes the word: **turn**.

The following table shows the Special Function P3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
C 01	Pizza	300 – 500	3 – 9	Preheat the backing pan
C 02	Deep-frozen food	400 – 1000	8 – 14	Turn 2 x, keep covered
C 03	Potato dishes	200 – 450	10 – 12	Turn 1 x

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows **turn**.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- **Frozen pizza** – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- **Deep-frozen food** – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- **Potato dishes, frozen** – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

- Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.
- Never place the browning plate in the oven without the glass plate.
- Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

Food	Weight	Cooking Time	Standing Time	Recommendation
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	If the pizza is thin.
	300 g	5 - 6 min	---	If the pizza is high increase the time by 1 – 2 minutes
	400 g	7 – 8 min	---	
Quiches and Pies	200 g	3 – 4 min	2 – 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 – 3 min	
Hamburgers	150 - 200	8 - 10 min	5 – 8 min	Turn 2 x
Oven chips	400 g	6 -8 min	---	Turn 1 x

VERY IMPORTANT NOTES:

As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the fresh or frozen food directly on the browning plate.
4. Place the browning plate on the glass turntable in the microwave oven.
5. Select the Microwaves and Grill function and the cooking time as described below.

Cleaning:

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Stop** key.

To restart the process, close the door and press the **Start** key

Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can only be altered when the cooking process has been interrupted:

1. To alter the time, turn the rotating knob. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the weight/ power, press the Weight/Power Selection key. The respective light starts to flash. Alter the parameter by pressing the “-“and “+“keys and confirm by pressing the Power Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key for 3 seconds.

You will then hear a beep and the time will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food

temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8 -10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil.
Important: The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Keep covered.
Mushrooms	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Peas & carrots	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered.
Frozen carrots	250	25 ml	800	8-10	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered.
Potatoes	250	25 ml	800	5-7	2-3	
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cut into chunks or slices Keep covered.
Leek	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	800	6-8	2-3	Keep covered.
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Keep covered.

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800	2-3	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.
		400	7-9		

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

USA

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Tables and suggestions – Roasting

Type	Quantity (g)	Power (Watt)	Temperature °C	Time (min)	Standing Time (min)	Comments
Beef stew	1000	200	160/170	80/90	10	Do not put lid on container
Pork loin	500/600	200	180/190	35/40	10	Do not put lid on container
Whole chicken	100/1200	400	200	30/40	10	Put lid on container. Breast facing upwards. Do not turn.
Chicken portions	800	400	200	25/35	10	Do not put lid on container. Arrange portions with skin facing upwards. Do not turn.
Duck	1500/1700	200	200	70/80	10	Put lid on container. Do not turn.

Advice for roasting meat

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 10 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

Add 2 to 3 soup spoons of gravy or similar liquid to lean meat and 8 to 10 soup spoons to stews, depending on the amount of meat in question.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Tables and suggestions – Baking

Tables and suggestions – Cakes

Type	Container	Level	Temperature	Time (min)
Walnut cake	Spring-form type tin	1	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin	2	150/160	35/45
Fruit cakes	Cake tin with central hole	1	170/190	30/45
Savoury tarts	Spring-form type tin	2	160/180	50/70
Simple cake (sponge cake)	Spring-form type tin	1	160/170	40/45
Almond cakes	Cake tray	2	110	35/45
Puff pastry	Cake tray	2	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250°C. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the

baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

If the cake is very dark on the outside

Next time choose a lower temperature and let the cake bake for a longer time.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill and Hot-Air functions

In the case of the Grill and Hot Air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C. Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode Type of ovenware	Microwave		Grill and Hot Air	Combined Functions
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	Yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	Yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	Yes	no	no
Clay dishes 2) Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3) Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories	yes	yes	yes	yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.

4. Do not use paper plates.

5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before starting to clean.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

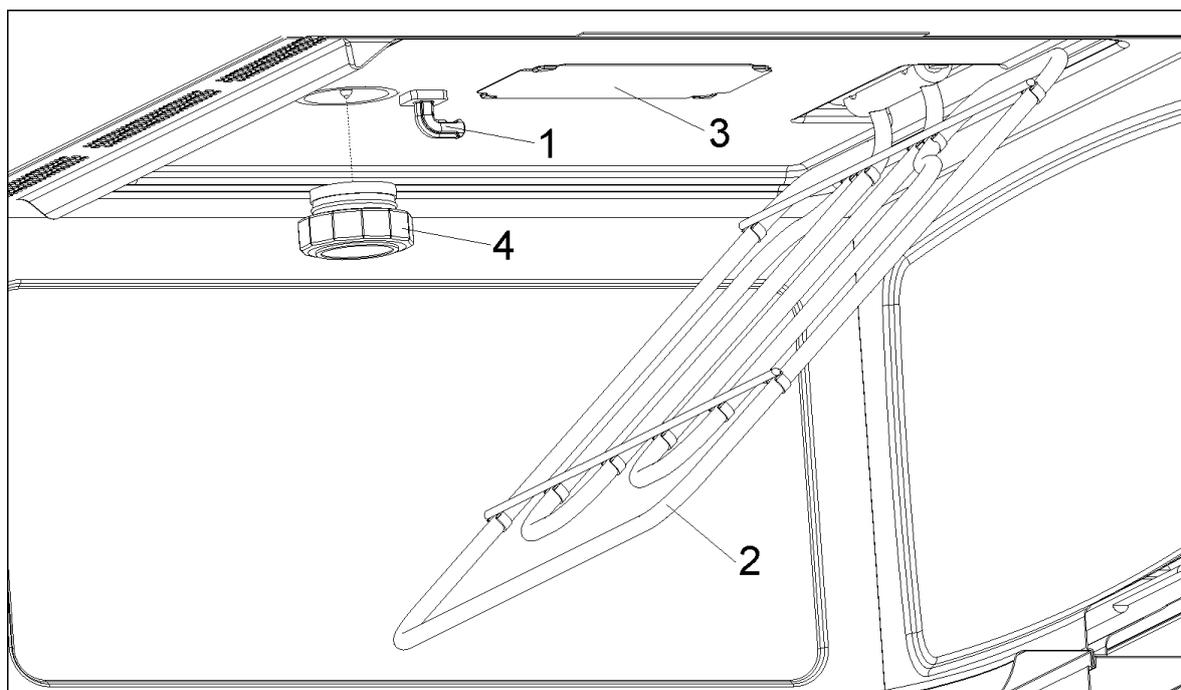
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

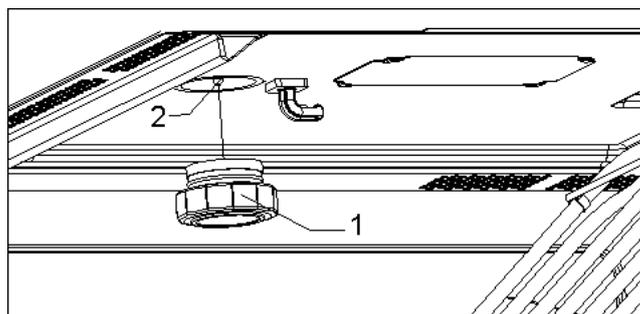
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see rating plate)
- Power required 3400 W
- Grill power. 1500 W
- Hot-Air power..... 1600 W
- Microwave output power..... 1000 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D). 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 38 ltr
- Weight 35 kg

USA

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the rating plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use. (The rating plate is located on the front part of the cavity and it is only visible after opening the door.)

If required by the National Electrical Code (or Canadian Electrical Code), this appliance must be installed on a separate branch circuit.

Installer – show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable codes.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the metal conduit is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Place the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

Electrical supply

Before installing the oven have a qualified electrician verify that your home is provided with adequate electrical service and that the addition of the oven will not overload the branch circuit on which it is to be installed.

A separate three-wire or four-wire single phase, 240 Volt, 60 Hz,

For hook-up of the oven you will need to have an approved junction box installed where it will be easily reached through the front of the cabinet where the oven will be located. The oven has 3 feet of conduit.

Allow two to three feet of slack in the line so that the oven can be moved if servicing is ever necessary.

DO NOT shorten the flexible conduit.

Wiring requirements

When making the wire connections, use the entire length of the conduit provided (3 feet). The conduit must not be cut.

Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

1. A separate three-wire or four-wire, single phase, 240 Volt, 60 Hz branch circuit is required for the oven.
2. The oven must be connected with Copper or Aluminum wire.
3. In the United States:

Wiring must conform to the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 7 latest edition. You can obtain a copy of the National Electrical Code by writing to: National Fire Protection Association Battery Park Quincy, MA 02269

Installation instructions

In Canada:

Wiring must conform to Canadian Electrical Code C22.1- latest edition. You can obtain a copy of the Canadian Electrical Code by writing to: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3

4. Wire size (Copper or Aluminum wire) and connections must be suitable for the rating of the appliance as per the National Electrical Code requirements. The flexible armoured cable extending from the oven should be connected directly to the junction box.
5. The junction box should be located so as to allow as much slack as possible between the junction box and the oven so it can be moved if servicing is ever required.
6. A U.L. listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable.

Electrical connections

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service.

This appliance is manufactured with a green GROUND wire connected to the oven chassis. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the oven to the junction box using a U.L. listed conduit connector. The figures and the instructions provided below present the most common way of connecting the ovens.

Your local codes and ordinances, of course, take precedence over these instructions.

WARNING” Risk of Electric Shock, frame grounded to neutral of appliance through a link.

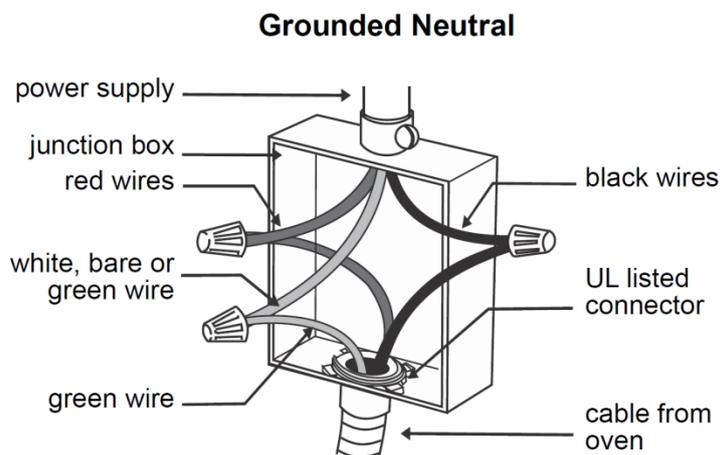
Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

- Disconnect the ground from the neutral at free end of conduit;
- Use grounding terminal or lead to ground unit; and
- Connect neutral terminal or lead to branch circuit neutral in usual manner.

3-Wire branch circuit (for US only)

Refer to the following Figure, where local codes allow the connection of GROUND wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire):

- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven and the white wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.



USA

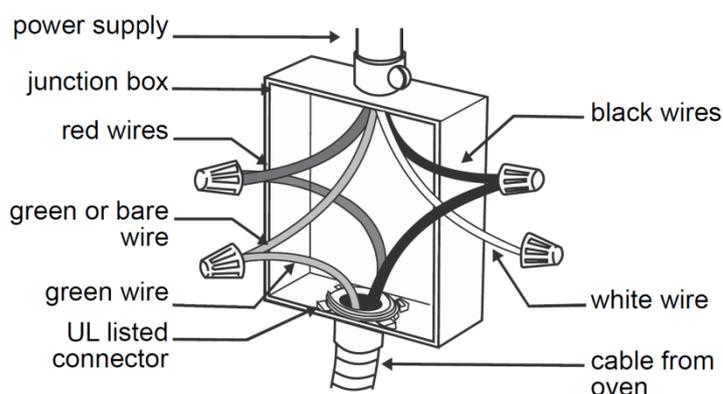
Installation instructions

4-Wire branch circuit (for US and CANADA)

Refer to the following Figure:

- Disconnect ground from neutral at free end of conduit.
- Connect the green GROUND wire from the oven to the GROUND wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.

Ungrounded Neutral

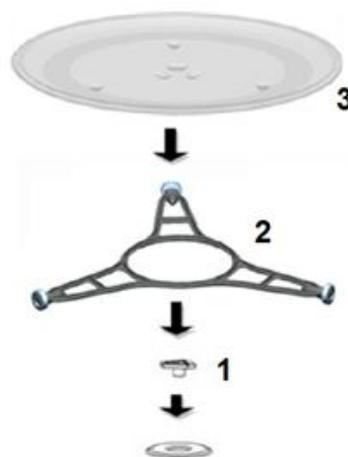


After installation

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support in the center of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. The turntable plate can rotate in both directions.



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit **Porter & Charles**. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Ce Four Combi Speed respecte la section 18 du règlement FCC.

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.porterandcharles.ca

Instructions pour lier à la terre	44
Consignes de sécurité importantes	45
Précautions pour éviter une exposition aux micro-ondes	47
Précautions à être observées avant et durant l'entretien pour éviter une possible exposition à un excès d'énergie du micro-ondes	48
Instructions concernant la sécurité	49
Les avantages des micro-ondes	51
Description du four	52
Description des fonctions	53
Réglages de base	54
Réglage de l'heure	54
Fonctions de base	55
Micro-ondes	55
Grill	56
Air Chaud	57
Grill ventilée	58
Décongélation par poids (automatique)	59
Fonction Mémoire	60
Fonctions spéciales	61
Fonction Spéciale P: Chauffer des aliments	61
Fonction Spéciale P: Cuisiner	62
Fonction Spéciale P: Décongeler et gratiner	63
Utilisation du plat grill	64
Pendant le fonctionnement	65
Décongélation	66
Indications générales pour la décongélation	67
Cuisiner aux micro-ondes	68
Cuisiner au grill	70
Tableaux et suggestions	73
Cuire de la viande	73
Préparer des gâteaux	74
Quel type de vaisselle utiliser?	75
Fonction Micro-ondes	75
Fonction Gril et Air Chaud	75
Fonctions Combinées	75
Couvercles	75
Nettoyage et entretien du four	77
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?	79
Caractéristiques techniques	80
Instructions pour l'installation	81
Dimensions pour l'Installation	84

INSTRUCTIONS POUR LIER À LA TERRE

L'appareil doit être lié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à la fuite permise par le fil de terre. L'appareil vient équipé avec un fil de terre ainsi que la prise de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et liée à la terre.

Attention! UNE MAUVAISE LIAISON À LA TERRE PEUT PROVOQUER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consultez un électricien qualifié si les instructions pour lié à la terre ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute quant à savoir si l'appareil est correctement lié à la terre. Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation des appareils électriques les précautions bases de sécurité doivent être respectées, y compris ce qui suit.

Attention! Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive :

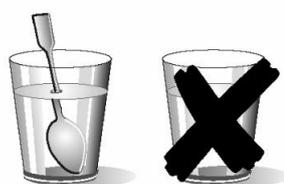
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les " PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES " spécifiques indiqués sur ce manuel.
- L'appareil doit être lié à la terre. Connectez uniquement à une prise de terre. Voir "CONSIGNES DE LIAISON À TERRE" présentées dans ce manuel.
- Installer ou placer l'appareil en conformité aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme les œufs entiers et des contenants scellés - par exemple, des bocaux en verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu comme décrit dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour utilisation industriel ou de laboratoire.
- Comme dans tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire quand il est utilisé par les enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il a le cordon ou la fiche endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Cet appareil doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour une examinassions, réparation ou réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer les ouvertures sur les appareils.
- Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau - par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, ou des endroits similaires.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lors du nettoyage de surfaces de la porte et du four qui se réunit à la fermeture de la porte, utilisez uniquement du savon léger et non abrasif ou du détergent et une éponge ou un chiffon doux.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque du papier , du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson .
- Retirer les attaches de sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant du fusible ou du panneau de disjoncteurs.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage . Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine, ou de la nourriture dans la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir . Bullage ou ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présents. CELA POURRAIT PROVOQUER QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT lorsque le récipient est perturbé ou un ustensile dans le liquide.



- Pour éviter ce genre de situation pour le chauffage de liquides, mettez une cuillère à café ou une tige en verre à l'intérieur du récipient.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne pas faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement de la porte peut entraîner a une dangereuse exposition d'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ou de ne pas modifier les dispositifs de verrouillage de sécurité..
- (b) Ne placez aucun objet entre le front de l'appareil et la porte. Ne pas laisser de souillures ou résidus du produit de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages : (1) sur la porte (tordue), (2) aux charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) et aux joints et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four doit pas être réglé ou réparé uniquement par un technicien qualifié.

Pacemakers:

La plupart des pacemakers sont protégés des interférences des appareils électroniques y compris les micro-ondes. Cependant, les patients porteurs de pacemakers peuvent consulter leur médecin en cas de doute.

PRÉCAUTIONS À ÊTRE OBSERVÉES AVANT ET DURANT L'ENTRETIEN POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DU MICRO ONDES

- (a) Ne pas opérer ou permettre que le four soit utilisé avec la porte ouverte.
- (b) Faire les vérifications suivantes sur tous les fours à être utilisés avant d'activer le magnétron ou une autre source de micro ondes, et faire les réparations nécessaires: opération de verrouillage, fermeture de la porte correcte, joints et surfaces d'étanchéité (l'arc électrique, revêtement, autres dommages), dommage ou relâchement de charnières et loquets, preuves de chute ou d'abus.
- (c) Avant de brancher le micro ondes pour un service de test où inspection au compartiment générateur de micro-ondes, vérifier le magnétron, guide d'ondes ou ligne de transmission et la cavité pour un propre alignement, intégrité et connexion.
- (d) Tout défaut ou dé-réglage de composants du verrouillage, moniteur, joint de la porte et les systèmes de la génération et de transmission de micro-ondes doivent être réparés, remplacés ou ajustés par les procédures décrites sur ce mode d'emploi avant que le four soit livré au propriétaire.
- (e) Une vérification des fuites des micro-ondes, pour vérifier la conformité avec les normes de performance fédérale, doit être effectuée sur chaque four à être livré au propriétaire.

Instructions concernant la sécurité



- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement ;
 - Les gonds de la porte sont endommagés ;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée ;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Attention!

- Ne mettez jamais ni bouchon ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction grill seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le grill, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit !!

Instructions concernant la sécurité

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION !**
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **fire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.

- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg..
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir**.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four » .

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant..

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

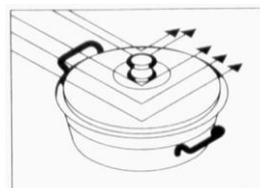
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

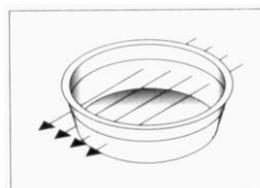
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

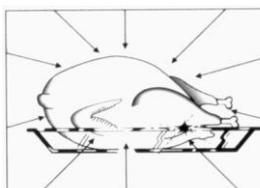
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



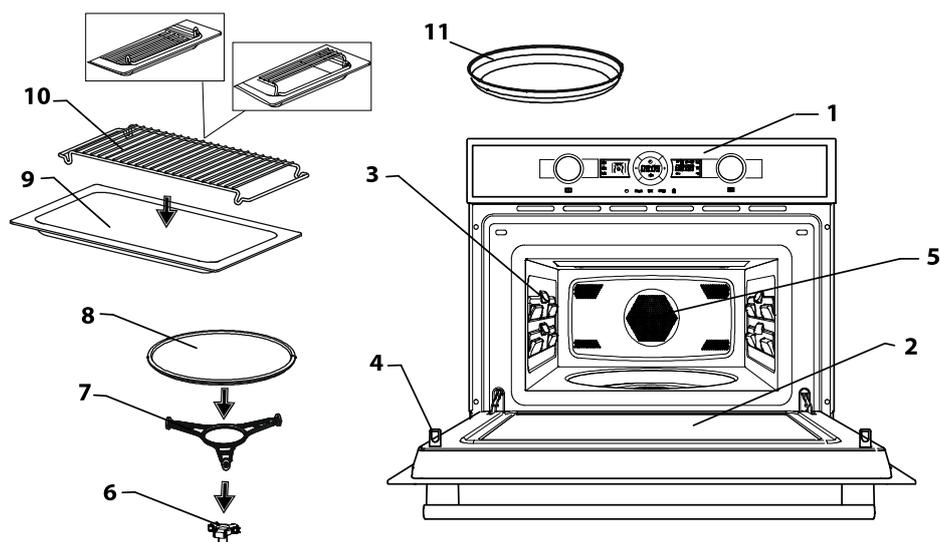
...traversent le verre et la porcelaine...



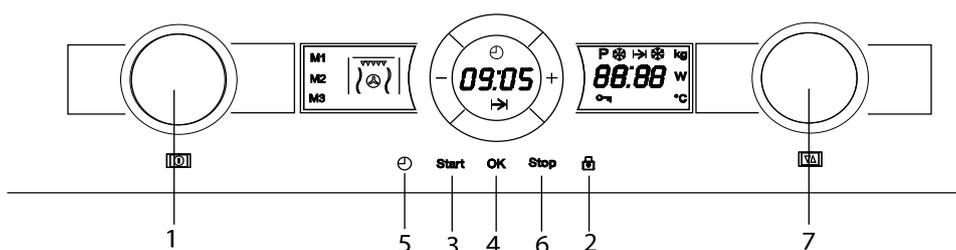
... et sont absorbées par les aliments.



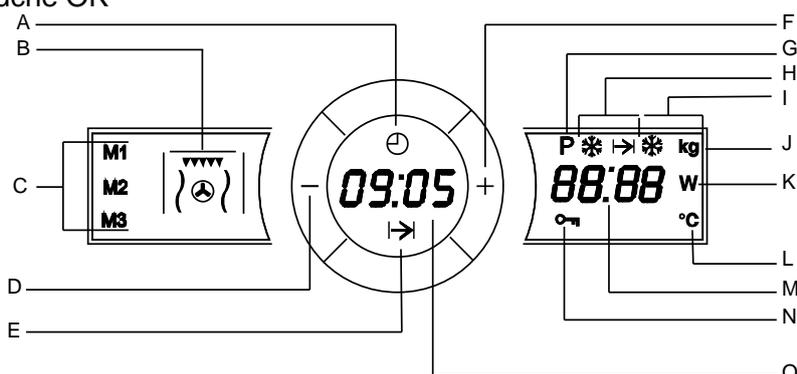
Description du four



- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. – Panneau de commandes | 7. – Anneau rotatif |
| 2. – Vitre de la porte | 8. – Plat Rotatif |
| 3. – Estampillage des plateaux | 9. – Plateau cristal |
| 4. – Lingette | 10. – Grill rectangulaire |
| 5. – Sortie de l'air chaud | 11. – Plat a toasté |
| 6. – accouplement du moteur | |



- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| 1. Bouton de sélection des fonctions | 5. Touche horloge |
| 2. Touche Blocage de sécurité | 6. Touche Stop |
| 3. Touche Start | 7. Bouton rotatif |
| 4. Touche OK | |



- | | |
|--|--|
| A. Indicateur de l'heure | I. Indicateur de décongélation par poids |
| B. Indicateur de fonction | J. Indicateur de poids |
| C. Indicateur de fonction mémoire | K. Indicateur de puissance |
| D. Touche “-“ | L. Indicateur du température |
| E. Indicateur de Durée | M. Affichage temps/durée |
| F. Touche “+“ | N. Indicateur de Blocage de sécurité |
| G. Indicateur de fonction spéciale | O. Affichage puissance/poids |
| H. Indicateur de décongélation par temps | |

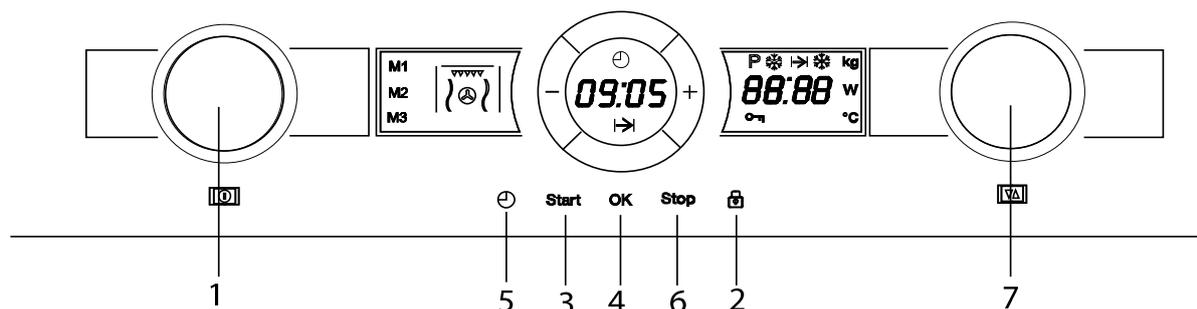
Description du four

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	200 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud
		400 W	Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide
		600 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
		800 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner de petites quantités Chauffer des aliments délicats
		1000 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préconfectionnés,
	Micro-ondes + Gril	200 W	Gratiner des toasts
		400 W	Griller volailles et viande
		600 W	Cuisiner tourtes et gratins
	Gril	---	Griller des aliments
	Micro-ondes + Air Chaud	200	Rôtir et cuisiner de la viande
		400	Rôtir des volailles
		600	Autres rôtissages rapides
	Air Chaud	---	Rôtir des aliments et préparer des gâteaux
	Gril + Ventilateur	---	Dorer des aliments uniformément

Réglages de base

Réglage de l'heure



Après le branchement de votre four à micro-ondes ou après une coupure de courant, l'affichage de l'horloge clignote pour indiquer qu'elle n'est plus à l'heure. Pour régler l'horloge, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur la touche Heure (5) lorsqu'une horloge apparaît sur l'affichage central. Les chiffres des heures clignotent.

2. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler l'heure.

3. Appuyez à nouveau sur la touche Heure (5) pour régler les minutes. Les chiffres des minutes clignotent.

4. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler les minutes.

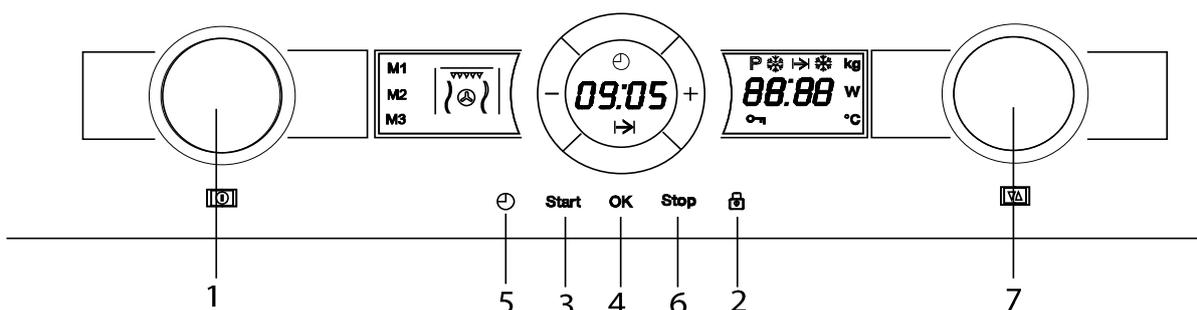
5. Appuyez à nouveau sur la touche Heure (5).

Masquer/Afficher l'horloge

Si vous ne souhaitez pas afficher l'horloge, vous pouvez la masquer en appuyant pendant 3 secondes sur la touche Heure. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais les autres éléments normalement affichés sont alors masqués.

Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure, réappuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.

Blocage de sécurité



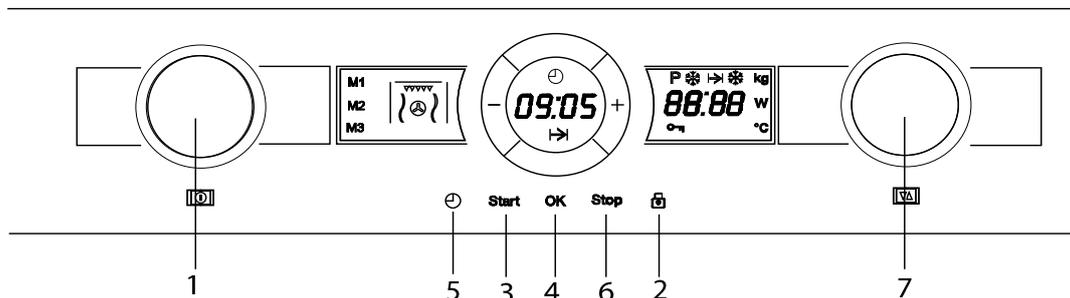
Le fonctionnement du four peut être verrouillé (pour éviter que les enfants ne l'utilise, par exemple).

1. Pour verrouiller le four, appuyez sur la touche Blocage de sécurité (2) pendant 3 secondes. Vous entendez un signal sonore et le symbole «  » s'affiche sur l'écran de droite. Le message « SAFE » s'affiche sur l'écran central. Le four est alors verrouillé et ne peut être utilisé.

2. Pour déverrouiller le four, réappuyez sur la touche Blocage de sécurité (2) pendant 3 secondes. Vous entendez un signal sonore.

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer légumes verts, pommes de terre, riz, poissons et viandes.

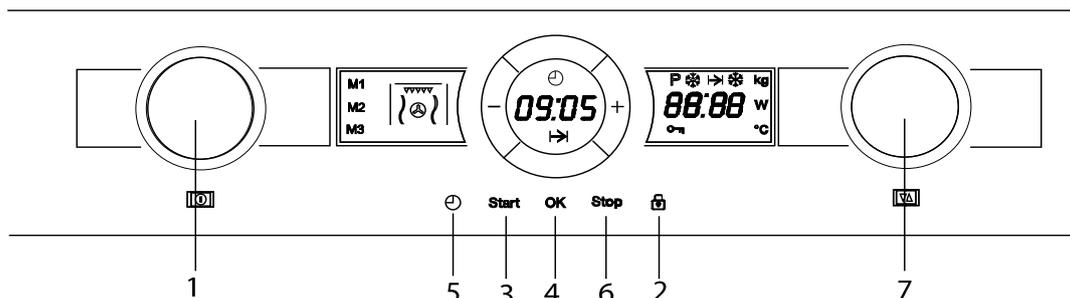


1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que le symbole de micro-ondes s'allume sur l'écran de gauche. 1:00 s'affiche et clignote sur l'écran central.
2. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider. La puissance de micro-ondes clignote sur l'écran de droite et le témoin de puissance s'allume.
4. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la puissance de micro-ondes. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionne par défaut à 800 W.
5. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
6. Appuyez sur la touche Start (3). Le four se met en marche.

REMARQUE: Vous pouvez appuyer à tout moment de la séquence précédente sur le bouton Start, le four fonctionne alors selon les paramètres affichés.

Micro-ondes – Lancement rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau comme le café, le thé ou de la soupe assez liquide.



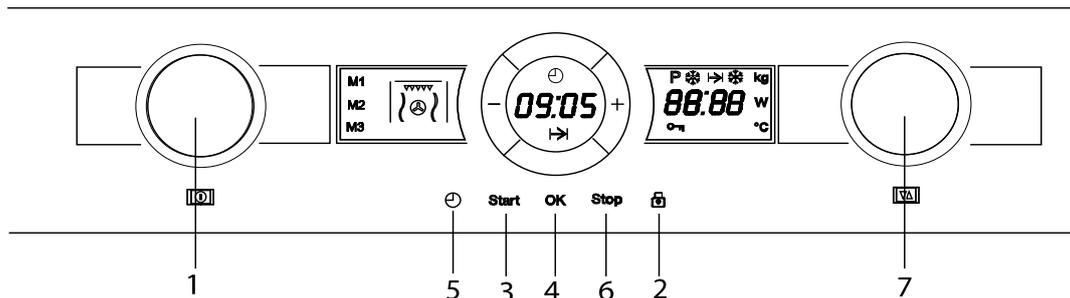
1. Appuyez sur la touche **Start**. Le four se met en marche en fonction Micro-ondes, à la puissance maximum, pendant 30 secondes.
2. Si vous souhaitez prolonger le fonctionnement du four, appuyez de nouveau sur la touche **Start**, ce qui a pour effet d'augmenter le temps de fonctionnement de 30 secondes.

OBSERVATION: quand vous sélectionnez la puissance maximum de 1000 W, le temps de fonctionnement est limité à un maximum de 15 minutes.

Fonctions de base

Grill

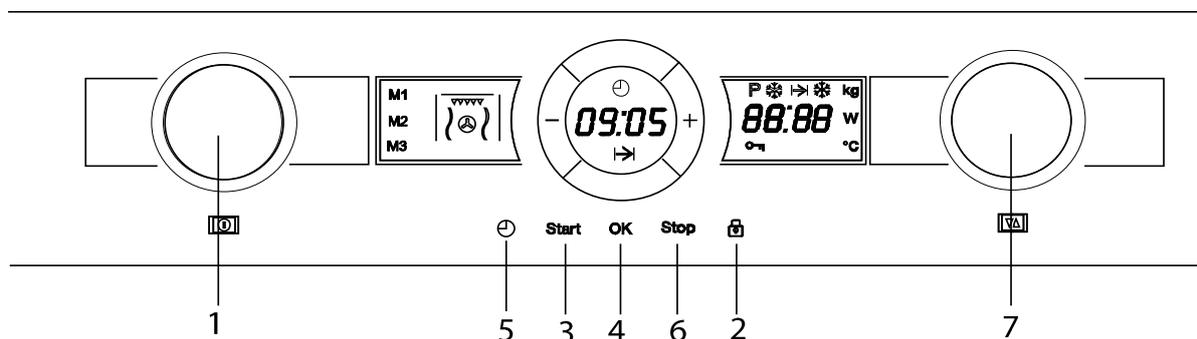
Utilisez cette fonction pour gratiner vos plats rapidement.



1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que le symbole de grill s'allume sur l'écran de gauche. 15:00 s'affiche et clignote sur l'écran central.
2. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
4. Appuyez sur la touche Start (3). Le four se met en marche.

Micro-ondes + Grill

Utilisez cette fonction pour cuire lasagnes, volailles, pommes de terre rôties ou gratins.

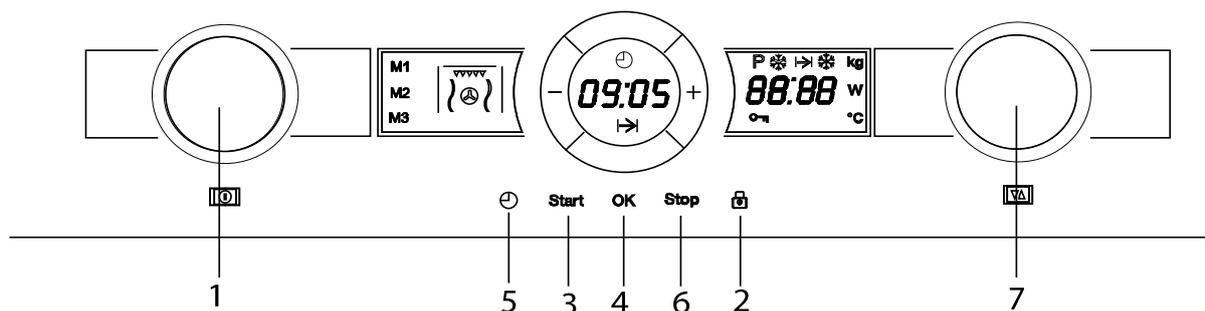


1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que le symbole de micro-ondes + grill s'allume sur l'écran de gauche. 10:00 s'affiche et clignote sur l'écran central.
2. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider. La puissance de micro-ondes clignote sur l'écran de droite et le témoin de puissance s'allume.
4. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la puissance de micro-ondes. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionne par défaut à 360 W. Pour cette fonction, la puissance maximale est de 600 W.
5. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
6. Appuyez sur la touche Start (3). Le four se met en marche.

REMARQUE :

Vous pouvez appuyer à tout moment de la séquence précédente sur le bouton Start, le four fonctionne alors selon les paramètres affichés.

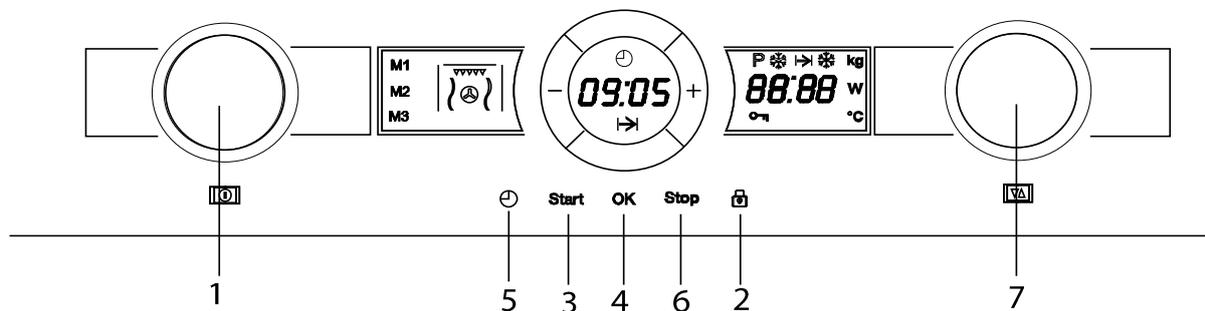
Air Chaud



1. tournez le bouton de Sélection de Fonction (1) jusqu'à ce que le symbole de la fonction de Air Chaud s'allume sur l'écran gauche.
2. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider. Les valeurs et l'indicateur de température restent intermittents sur l'écran droit.
4. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler la température prétendue.
5. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
6. Appuyez sur la touche *Start (initier)* (3). Le four commence à fonctionner.

Microondes + Air Chaud

Utiliser cette fonction pour griller rapidement les aliments.

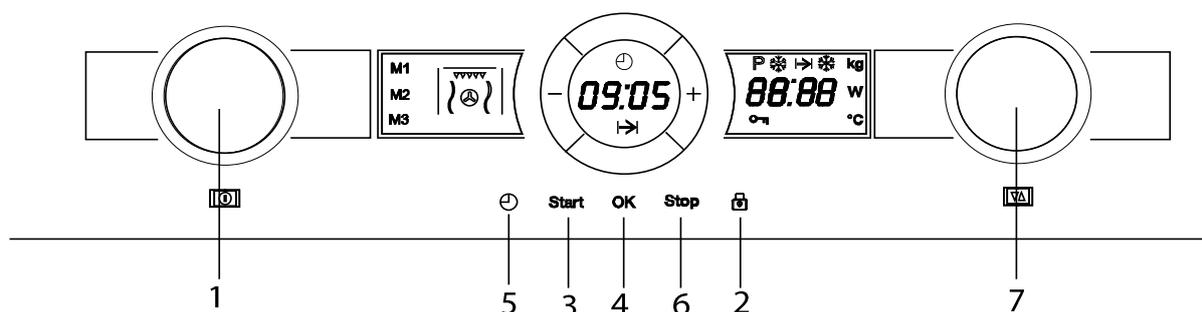


1. Tournez le bouton de Sélection de Fonction (1) jusqu'à ce que le symbole de la fonction de Microondes + Grill s'allume sur l'écran gauche. L'écran principal exhibe 20:00 intermittent.
2. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider. Les valeurs et l'indicateur de température restent intermittents sur l'écran droit.
4. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler le niveau de puissance des microondes. Si le bouton n'est pas tourner, le four fonctionne à 400 W de puissance par default. La puissance maximum qui peut être sélectionnée est de 400 W.
5. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
6. Les valeurs et l'indicateur de température restent intermittents sur l'écran droit. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler la température prétendue. Si vous ne tournez pas ce bouton, le four fonctionne à la température de 160°C par default.
7. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider. Appuyez sur la touche *Start (Initier)* (3). Le four commence à fonctionner

Fonctions de base

Grill ventilée

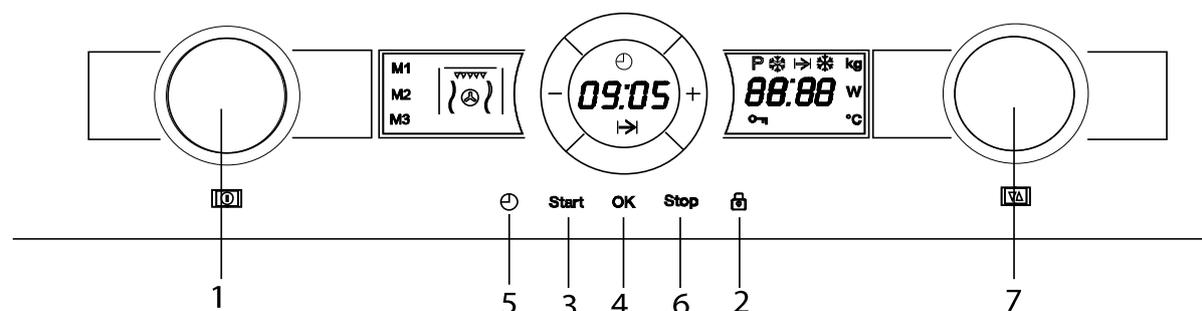
Utiliser cette fonction pour griller uniformément et en même temps dorer les superficies des aliments.



- 1 Tournez le bouton de Selection de la Fonction (1) jusqu'à ce que le symbole de la fonction de Grill ventilé soit visible
- 2 Tournez le bouton rotatif (8) pour régler la durée.
- 3 Appuyez sur la touche OK (4) pour régler. Les valeurs et l'indicateur de température restent intermittents sur l'écran droit.
- 4 Tournez le bouton rotatif (8) pour définir la température prétendue.
- 5 Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
- 6 Appuyez sur la touche *Start (Initier)* (3). Le four commence à fonctionner.

Décongélation par temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout d'aliment.

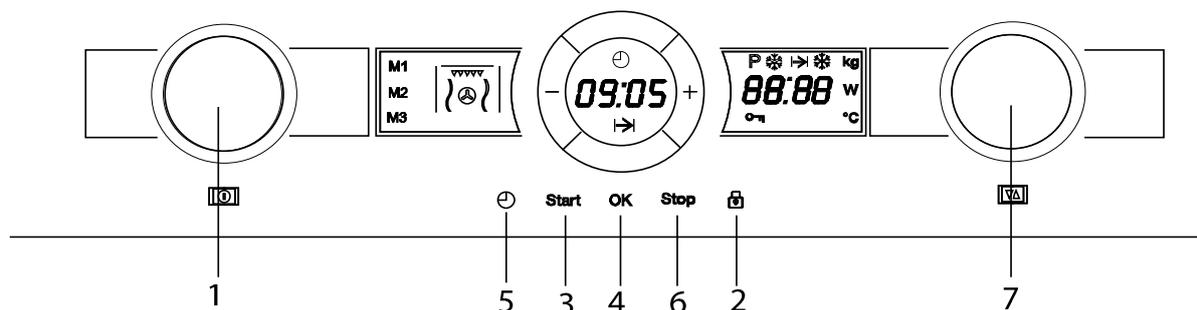


1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que le symbole de décongélation par temps s'allume sur l'écran de gauche. 10:00 s'affiche et clignote sur l'écran central.
2. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
4. Appuyez sur la touche Start (3). Le four se met en marche.
5. Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et affiche le mot : **turn** ("tourner").

Fonctions de base

Décongélation par poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viandes, volailles, poisson, fruits et pain.



1. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1) jusqu'à ce que le symbole de décongélation par poids s'allume sur l'écran de gauche. « Pr 1 » s'affiche et clignote sur l'écran central.
2. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler le type d'aliment. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionne par défaut selon le type d'aliment « Pr 1 ».
3. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider. Le poids de l'aliment clignote sur l'écran de droite et le témoin de poids s'allume.
4. Tournez le bouton rotatif (8) pour régler le poids de l'aliment. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionne par défaut pour un poids de 200 g d'aliment.
5. Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.
6. Appuyez sur la touche Start (3). Le four se met en marche et affiche le temps restant sur l'écran central.
7. Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et l'écran inférieur affiche le mot : **turn** ("tourner").

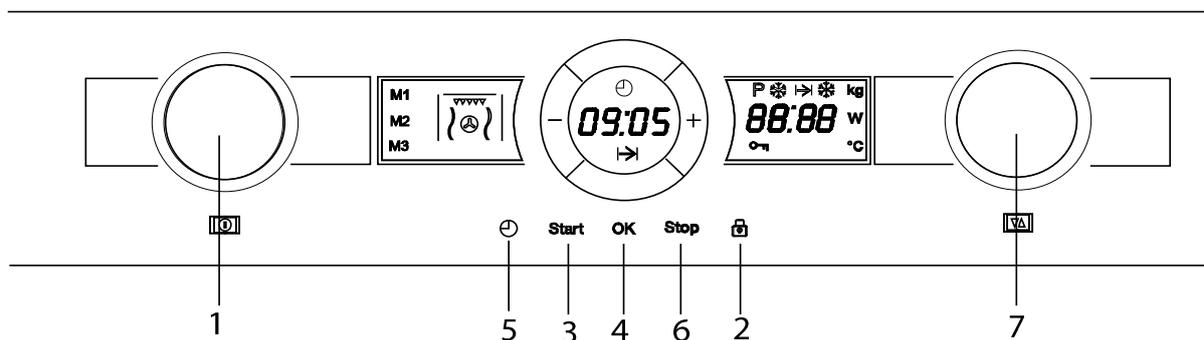
Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

Programme	Aliment	Poids (grammes)	Temps (minutes)	Temps de repos (minutes)
Pr 01	Viande	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volailles	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pain	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Observation importante : voir «Indications générales pour la décongélation».

Fonctions de base

Fonction Mémoire:



Définir et mémoriser

- 1 Tournez le bouton de Sélection de la Fonction (1) pour la fonction désirée.
- 2 Tournez le bouton rotatif (8) pour régler les paramètres désirés.
- 3 Appuyez sur la touche Horloge (5) pendant 5 secondes. O symbole "M1" apparaît intermittent.
- 4 Tournez le bouton rotatif (8) pour sélectionner la mémoire à utiliser (M1, M2 ou M3).
- 5 Appuyez sur la touche OK (4) pour valider.

Selectionner la mémoire.

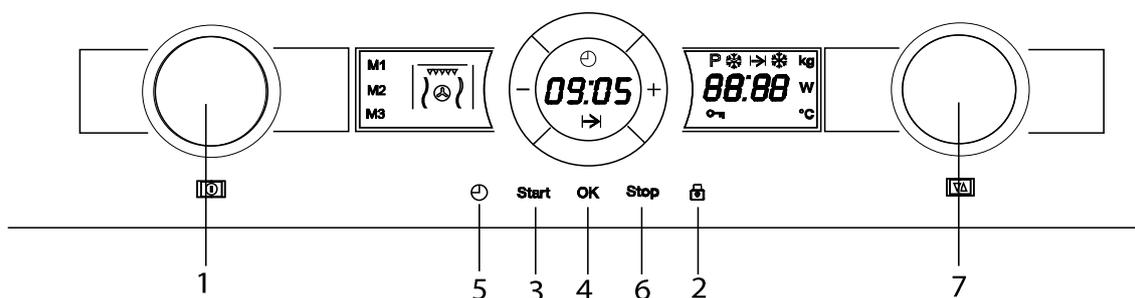
- 1 Tournez le bouton de Sélection de la Fonction (1) pour sélectionner la mémoire utilisée.
- 2 Appuyez sur la touche Start (3). Le four commence à fonctionner.

Effacer une mémoire

- 1 Avec le microondes en stand by, tournez le bouton de Sélection de la Fonction (1) et sélectionnez la mémoire à effacer.
- 2 Appuyez sur la touche Horloge (5) pendant 3 secondes. Le display puissance/poids indique le message "DEL" PENDANT 3 seconde.

Fonction Spéciale P: Chauffer des aliments

Utilisez cette fonction pour chauffer des différents types d'aliments.



- 1 Tournez le bouton de **Sélection de Fonctions** (1) jusqu'à ce que l'indicateur de fonction spéciale "P" clignote. L'écran de durée montre le type de nourriture "A01" en clignotant.
- 2 Tournez le bouton **rotatif** (7) dans les deux sens pour choisir le programme désiré (**A01-A04** : voir tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur la touche **OK** (4) pour valider. La valeur du poids de la nourriture clignote sur l'écran. L'indicateur de poids continue à clignoter.
- 4 Tournez le bouton **rotatif** (7) dans les deux sens pour définir le poids des aliments désirés.
- 5 Appuyez sur la touche **OK** (4) pour valider.
- 6 Appuyez sur la touche **Start**. (3) Le four s'initie.
- 7 Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit et que l'écran affiche le mot "turn" ("tourner").

Le tableau suivant vous présente les programmes de la Fonction Spéciale "P", en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
A 01	Soupe	200 – 1500	3 – 15	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 02	Plats préconfectionnés Aliments denses	200 – 1500	3 – 20	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 03	Plats d'aliments mélangés Aliments moins denses	200 – 1500	3 – 18	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 04	Légumes	200 – 1500	2,6 – 14	Remuer 1-2 fois, couvrir

Observations importantes:

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant qu'ils chauffent, en particulier quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**.
- Le temps nécessaire pour chauffer les aliments dépend de leur température initiale. Les aliments retirés directement du réfrigérateur mettent plus de temps à chauffer

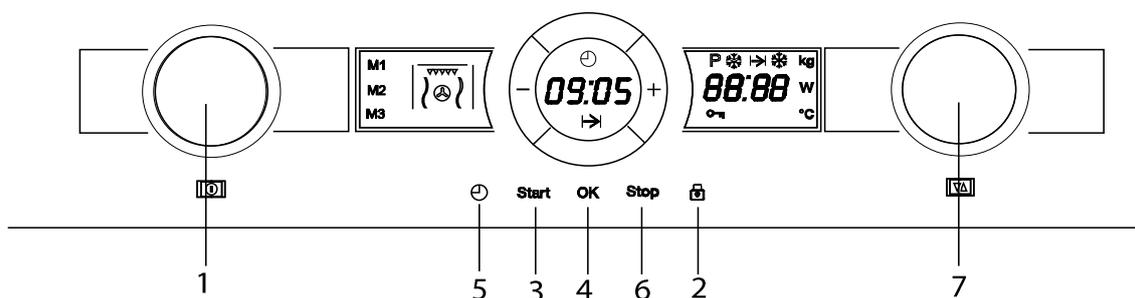
que ceux à température ambiante. Si la température de l'aliment ne vous donne pas satisfaction, sélectionnez un poids moindre ou plus important la prochaine fois que vous réchauffez l'aliment. Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les, puis laissez-les reposer un peu afin d'uniformiser leur température.

Attention! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Fonctions spéciales

Fonction Spéciale P: Cuisiner

Utilisez cette fonction pour cuisiner des aliments frais.



- 1 Tournez le bouton de **Sélection de Fonctions** (1) jusqu'à ce que l'indicateur de fonction spéciale "P" clignote. L'écran de durée montre le type de nourriture "A01" en clignotant.
- 2 Tournez le bouton **rotatif** (7) dans les deux sens pour choisir le programme désiré (**b-01-b04** : voir tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur la touche **OK** (4) pour valider. La valeur du poids de la nourriture clignote sur l'écran. L'indicateur de poids continue à clignoter.
- 4 Tournez le bouton **rotatif** (7) dans les deux sens pour définir le poids des aliments désirés.
- 5 Appuyez sur la touche **OK** (4) pour valider.
- 6 Appuyez sur la touche **Start**. (3) Le four s'initie.
- 7 Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit et que l'écran affiche le mot "**turn**" ("tourner").

Le tableau suivant présente les programmes de la Fonction Spéciale P3, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
b 01	Pommes de terre	200 – 1000	4 – 17	Remuer 1–2 fois, couvrir
b 02	Légumes	200 – 500	4 – 15	Remuer 1–2 fois, couvrir
b 03	Riz	200 – 1000	13 – 20	2 volumes d'eau pour 1 volume de riz
b 04	Poisson	200 – 1000	4 – 13	Couvrir

Observations importantes :

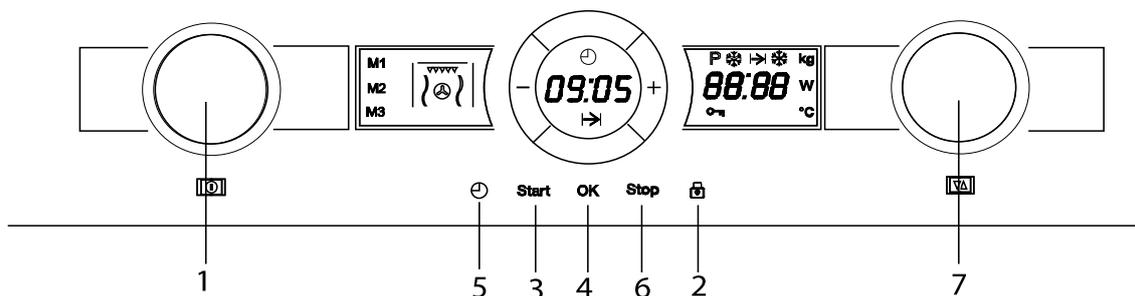
- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant qu'ils chauffent, en particulier quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**.
- **Attention !** Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Morceaux de poisson – Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou du jus de citron.
- Riz – Ajoutez un volume d'eau équivalent au double de celui du riz.
- Pommes de terre non pelées – Choisissez des pommes de terre de taille égale. Lavez-les et percez-en la peau plusieurs fois. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau.
- Pommes de terre pelées et légumes frais – Coupez en morceaux de la même taille. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes et salez à votre goût.

Fonction Spéciale P: Décongeler et gratiner

Utilisez cette fonction pour décongeler et gratiner différents types d'aliments.



- 1 Tournez le bouton de **Sélection de Fonctions** (1) jusqu'à ce que l'indicateur de fonction spéciale "P" clignote. L'écran de durée montre le type de nourriture "A01" en clignotant.
- 2 Tournez le bouton **rotatif** (7) dans les deux sens pour choisir le programme désiré (**C01-C03** : voir tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur la touche **OK** (4) pour valider. La valeur du poids de la nourriture clignote sur l'écran. L'indicateur de poids continue à clignoter.
- 4 Tournez le bouton **rotatif** (7) dans les deux sens pour définir le poids des aliments désirés.
- 5 Appuyez sur la touche **OK** (4) pour valider.
- 6 Appuyez sur la touche **Start**. (3) Le four s'initie.
- 7 Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit et que l'écran affiche le mot "**turn**" ("tourner").

Le tableau suivant présente les programmes de la Fonction Spéciale P3, en indiquant les temps de fonctionnement (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
C 01	Pizza	300 – 500	3-9	Grille
C 02	Plats préconfectionnés	400 – 1000	8 – 14	Remuer 1 fois, couvrir
C 03	Dérivés de pomme de terre	200 – 450	10 – 12	Plateau en verre

Observations importantes:

- Utiliser uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes et résistante à la chaleur (p. ex. plats à gratins). Le grill produit des températures très élevées. Toujours couvrir le plat d'un couvercle pour le programme C 02 afin d'éviter les pertes de liquide.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**.

Attention! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. Les fours à micro-ondes ne chauffent pas la plupart des récipients, mais le transfert de chaleur de l'élément chauffant du grill peut néanmoins rendre ces derniers très chauds.

Instructions de préparation :

- Pizzas congelées – Choisissez des pizzas congelées précuites et des pizzas-baguette.
- Aliments préconfectionnés ultracongelés – Choisir lasagnes, cannelloni, soufflé de crevettes, tous congelés. Toujours couvrir.
- Dérivés de la pomme de terre, congelés – Les frites, les croquettes de pomme de terre et les sautées doivent être adaptées à la préparation au four micro-ondes.

Utilisation du plat grill

Normalement, quand on fait cuire des pizzas ou des gâteaux au grill ou au micro-ondes, la pâte reste humide et molle. Vous pouvez éviter cela en utilisant le plat grill. Comme la partie inférieure du plat grill atteint des températures élevées, la partie extérieure de l'aliment est bien grillée et dorée.

Le plat grill peut également être utilisé pour cuisiner le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour le four car le plat grill atteint des températures très élevées.
- Ne mettez jamais le plat grill dans le micro-ondes sans le plateau.
- Ne mettez, pas dans le plat grill, des récipients non résistants aux hautes températures (des récipients en plastique, par exemple).

Comment cuisiner avec le plat grill :

1. Préchauffez le plat grill en sélectionnant la fonction Micro-ondes + Gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance de 600 W.
2. Versez de l'huile dans le plat grill pour que les aliments soient bien dorés.
3. Placez les aliments directement dans le plat grill. Vous pouvez mettre des aliments congelés (pizza congelée, par exemple) sans décongeler préalablement.
4. Placez le plat grill sur le plateau du four micro-ondes.
5. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril et le temps de cuisson. Nous vous recommandons les temps de cuisson et de repos suivants :

Aliment	Poids (g)	Temps de cuisson (m)	Temps de repos (m)	Recommandations
Pizza	200	4-5	---	Le temps de cuisson est applicable aux pizzas dont la pâte est fine.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	Pour des pizzas précuisinées, rajouter 1 ou 2 minutes.
Quiches et gâteaux	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburgers	150-200	8-10	5-8	Retourner 2 fois
Frites au four	400	6-8	---	Retourner 1 fois

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

Le plat grill est recouvert avec du Téflon qui peut être endommagé à la suite d'une utilisation incorrecte.

Ne coupez jamais les aliments dans le plat grill. Retirer les aliments du plat avant de les couper.

Comment nettoyer le plat grill :

La meilleure façon de nettoyer le plat grill est de le laver avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis de le rincer à l'eau claire. N'utilisez pas d'abrasifs car ils pourraient endommager le revêtement.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le bouton **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et l'**écran** affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. Modifier les paramètres de la cuisson ;
3. Annuler la cuisson, en appuyant sur le bouton **Stop**.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**.

Modification des paramètres

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance, etc.) seulement quand la cuisson est interrompue :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement, tournez le bouton giratoire dans l'un ou l'autre sens. Le nouveau temps défini est immédiatement pris en compte.
2. Pour modifier la puissance /le poids, appuyez sur le bouton Sélection de poids/puissance. Le témoin respectif clignote. Modifiez le paramètre en tournant le bouton giratoire et validez en appuyant de nouveau sur Sélection de poids/puissance.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur le bouton **Stop** pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'**écran** affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur le bouton **Stop**.

Décongélation

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce

que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retourner 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retourner 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retourner 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retourner 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retourner 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retourner 1 fois
	500	10-14	20-30	Retourner 2 fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Retourner 1 fois
	500	9-12	15-20	Retourner 2 fois
Volailles (morceaux)	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retourner 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retourner 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	500	8-11	15-20	Retourner 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	300	8-9	5-10	Retourner 1 fois
	500	11-14	10-20	Retourner 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 1 fois
	800	15-17	10-20	Retourner 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important** : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Consignes de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple **en décongelant du pain** ou en faisant des pop-corns). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**fire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double de la quantité » double du temps
 - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se chauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles.
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Petits pois et carottes,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Épélucher et couper en morceau égaux. Couvrir
Poivron	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles.
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	Couvrir
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Cuisiner au grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du grill, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le grill est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du grill.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le grill, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorades	800	18-24	Beurrer légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retourner et ajoutez les condiments.
Sardines/rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
Viande			
Saucisses	6-8 unités	22-26	Percer et retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburgers congelés	3 unités	18-20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucer et retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveiller les toasts.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Surveiller le gratin

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez-la sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au grill

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Cuire de la viande

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température °C	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Ragoût de viande de bœuf	1000	200	160/170	80/90	10	Récipient sans couvercle.
Côtes de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Récipient sans couvercle.
Poulet, entier	100/1200	400	200	35/45	10	Récipient avec couvercle. Placer la partie du blanc vers le haut. Ne pas retourner.
Poulet en morceaux	800	400	200	30/40	10	Récipient sans couvercle. Placer les bouts avec la peau vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	200	80/90	10	Récipient avec couvercle. Ne pas retourner.

Conseils sur comment rôtir

Retournez les morceaux de viande à la moitié du temps de cuisson. Lorsque le rôti est prêt, laissez-le reposer pendant 10 minutes après avoir éteint le four et en laissant la porte fermée. Ainsi, le jus de la viande se distribuera mieux.

Ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de jus ou de liquide de type sauce à la viande maigre et 8 à 10 cuillers à soupe aux ragoûts, en fonction de la quantité de viande cuisinée.

La température et le temps de rôtitage dépendent du type d'aliment et de sa quantité.

Si le tableau ne spécifie pas le poids du rôti, suivez les indications pour le poids inférieur le plus proche et augmentez le temps.

Conseils sur le récipient

Vérifiez que le récipient tient dans le four.

Les récipients en verre doivent être posés sur un linge de cuisine sec. Si ces récipients sont posés sur une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendre ou s'abîmer. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le récipient du four.

Braten

Préparer des gâteaux

Aliment	Réceptif	Niveau	Température	Temps (min.)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule creux	2	150/160	35/45
Gâteaux aux fruits	Moule avec un trou au milieu	1	170/190	30/45
Quiches	Moule creux	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule creux	1	160/170	40/45
Gâteaux aux amandes	Plateau	2	110	35/45
Feuilleté	Plateau	2	170/180	35/45

Conseils sur les moules à gâteaux

Les moules les plus utilisés sont ceux en métal de couleur foncée. Si vous souhaitez également utiliser le micro-ondes, choisissez des moules à gâteaux en verre, en porcelaine ou en plastique, résistant à des températures jusqu'à 250° C. Avec ce type de moule les gâteaux brûlent moins.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température et la cuisson du gâteau dépendent de la qualité et de la quantité de la pâte. La première fois, choisissez une température inférieure et la fois suivante, si nécessaire, une température plus élevée. Avec une température inférieure, vous obtenez des résultats plus uniformes. Placez toujours le moule au centre du plateau rotatif.

Conseils pour la cuisson

Comment vérifier si un gâteau est cuit

Enfoncez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau, 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne reste pas collée au cure-dent, le gâteau est cuit.

Le gâteau a une couleur très foncée

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec

Une fois le gâteau cuit, réalisez de petits trous dans celui-ci à l'aide d'un cure-dent. Ensuite, mouillez-le avec un peu de jus de fruit ou de boisson alcoolisée. La prochaine fois, augmentez la température d'environ 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se décolle pas une fois retourné

Pour que le gâteau se décolle plus facilement du moule, une fois cuit, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. S'il ne se décolle toujours pas, introduisez soigneusement un couteau entre le gâteau et le moule. La prochaine fois, graissez bien le moule.

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril et Air Chaud

En les fonctions Gril et Air Chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonctions Combinées

En les fonctions Combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne posez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant leurs extrémités de papier aluminium.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Gril / Air chaud	Fonctions Combinées
		Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle		oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques		oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre		oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C		oui oui	non oui	non non	non non
Films en plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane		non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)		oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires		oui non oui	non oui oui	oui oui oui	non oui oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas d' assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent rayer les parois.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Versez quelques gouttes de citron dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 180° (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 180°.

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

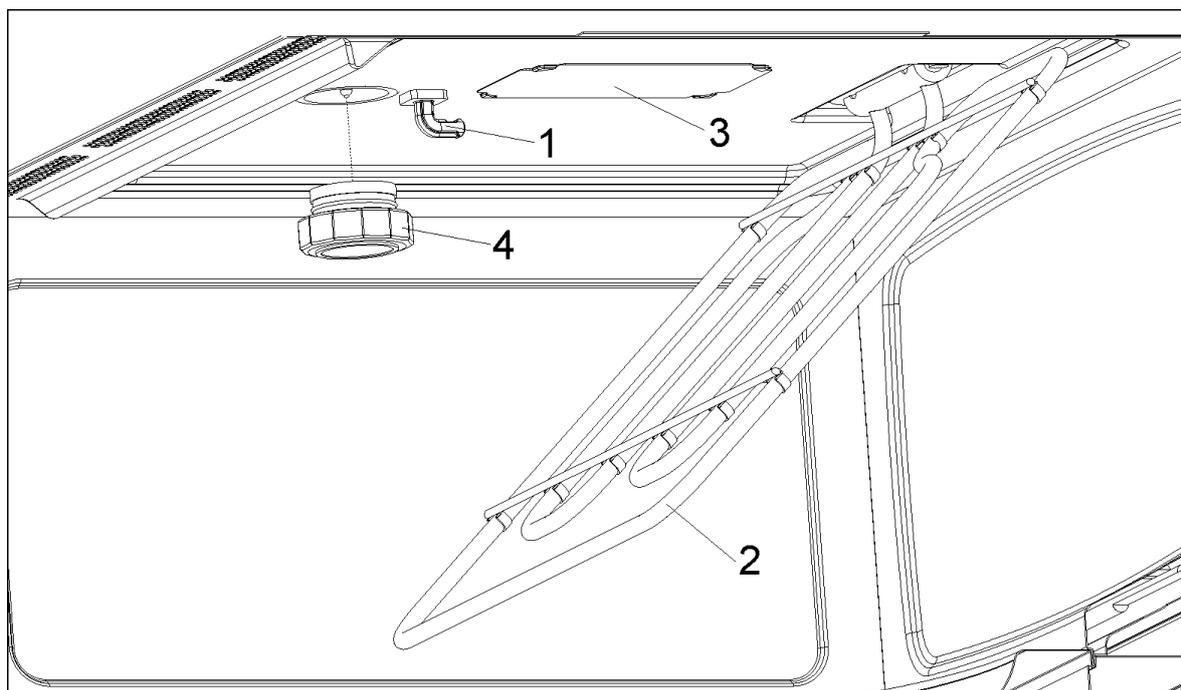
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

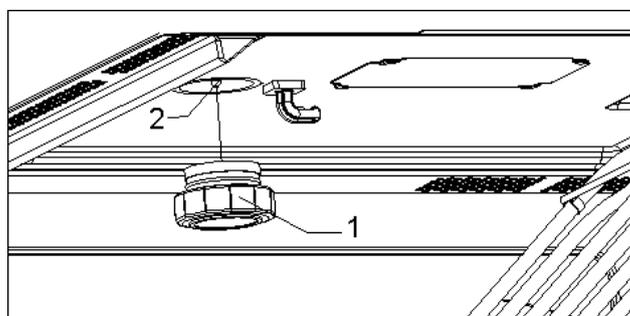
- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :
 - L'affichage de l'heure a été masqué (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :
 - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Des corps étrangers se trouvent entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - Il y a des ustensiles de cuisine à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :
 - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Retirez la lampe halogène (2). **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela l'endommage.** Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise 3400 W
- Puissance du gril. 1500 W
- Puissance de la Air Chaud 1600 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four. 38 l
- Poids 35 kg

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation. (Le panneau de caractéristiques est situé sur la partie avant de la cavité et est visible seulement après l'ouverture de la porte.)

S'il y a lieu, conformément au Code national de l'électricité (ou au Code canadien de l'électricité), cet appareil doit être installé sur **un circuit de dérivation séparé**.

Installateur – Indiquer au propriétaire l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Avant l'installation, mettre l'appareil hors service au panneau de service. Verrouiller le panneau d'entrée d'électricité pour éviter que le courant ne soit accidentellement rétabli.

S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes applicables.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le conduit flexible est endommagé, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Alimentation Electrique

Avant d'installer le four avec un électricien qualifié, vérifiez que votre maison est pourvue du système électrique approprié et qu'en plus le four ne surchargera pas le circuit de branchement sur lequel il doit être installé.

Sont nécessaires un triphasé séparé, ou un four à simple phase à 4 fils, 240 Volt, 60 Hz.

Pour brancher le four, vous aurez besoin d'une boîte de raccordement approuvée qui est facilement à portée de main à travers le devant du meuble où le four sera placé. Le four a 90 cm de conduit.

Laissez 60 des 90 d'espace entre la ligne électrique pour que le four puisse être déplacé si un dépannage était nécessaire.

NE RACCOURCISSEZ PAS le conduit flexible.

Cablage Necessaire

Lorsque vous raccordez les fils, utilisez toute la longueur de conduit fourni (90 cm). Le conduit ne doit pas être coupé.

Avant de faire les raccordements, assurez-vous qu'il n'y a plus d'électricité et lisez et observez ce qui suit:

1. Sont nécessaires pour le four un circuit de raccord triphasé ou à quatre fils, simple phase, 240 Volt, 60 Hz.
2. Le four doit uniquement être raccordé avec des fils cuivre ou aluminium.
3. Aux Etats-Unis :

Les fils doivent être conformes au code électrique national, ANSI/NFPA No. 7 dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du code électrique national en écrivant à: National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, MA 02269

Instructions pour l'installation

Au Canada:

Les fils doivent être conformes au code électrique canadien C22.1- dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du code électrique canadien en écrivant à: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3

4. La taille des fils (CUIVRE OU ALUMINIUM) et des connexions doit être appropriée aux caractéristiques des appareils électroménagers par le code électrique national. Le câble armé flexible s'étendant du four doit être connecté directement au boîtier de raccordement.
5. Le boîtier de raccordement doit être situé pour qu'il y ait un maximum d'espace entre lui et four pour qu'il puisse être déplacé en cas de panne.
6. Un connecteur conduit U.L. listé doit être placé à chaque extrémité du câble de raccordement d'alimentation.

Connexions Electriques

Assurez-vous que votre installation est correctement installée et branchée par un technicien qualifié. Demandez à votre revendeur un technicien qualifié ou un service de réparation agréé.

Cet appareil est fabriqué avec un conducteur de terre vert connecté au châssis du four. Après vous être assuré qu'il n'y a plus de courant, branchez le conduit flexible depuis le four jusqu'au boîtier de raccordement en utilisant un connecteur de conduit U.L. listé. Les figures suivantes et les instructions fournies présentant la manière la plus commune de brancher un four. Vos codes locaux et règlements sont évidemment prioritaires sur ces instructions. Effectuez les connexions électriques conformément aux codes locaux et les règlements.

“AVERTISSEMENT” Risque d'électrocution, cadre à la masse à une position neutre d'un appareil par une liaison.

Mettre à la masse par un conducteur neutre est interdit pour les nouvelles installations de circuit électrique (1996 NEC); les mobile homes; et les véhicules de parc, ou dans les régions où les

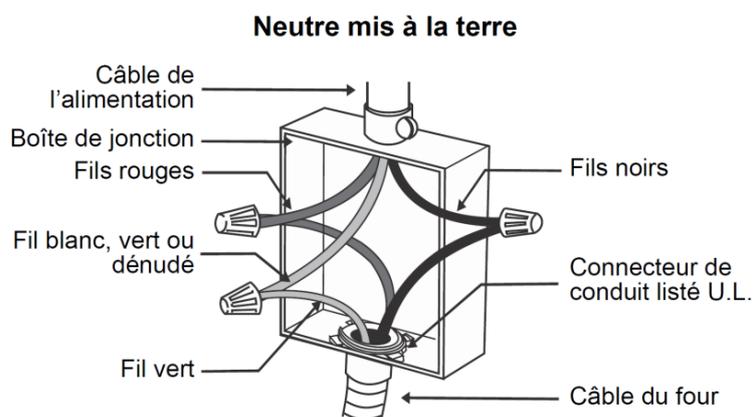
codes locaux interdisent de brancher à la masse à travers un conducteur neutre. Pour les installations où la mise à terre par un conducteur neutre est interdit:

- Déconnectez la masse du conducteur neutre aux extrémités libres du conduit ;
- Utilisez la borne de terre ou une broche de raccordement pour mettre à la terre l'unité; et
- Connectez la borne de neutre ou une broche de raccordement à un circuit de dérivation neutre de la manière habituelle.

Connexion à 3 Fils (Pour US seulement)

Selon la Figure suivant, où les codes locaux permettent la connexion du conducteur de terre du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc):

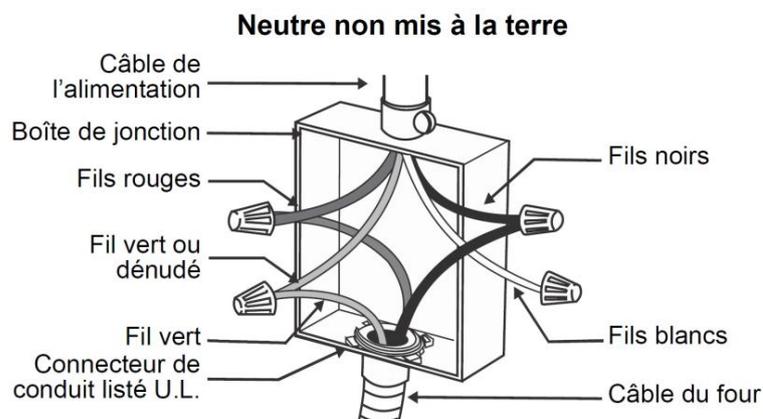
- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de terre vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.



Connexion à 4 Fils (Pour des US ou CANADA)

Selon la Figure suivant :

- Déconnectez la masse du point neutre aux extrémités du conduit.
- Connectez le conducteur de terre vert du four au conducteur de terre dans le boîtier de raccordement (fil nu ou coloré vert).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noir du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.

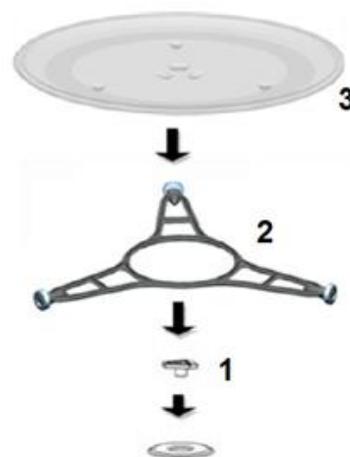


Après l'installation

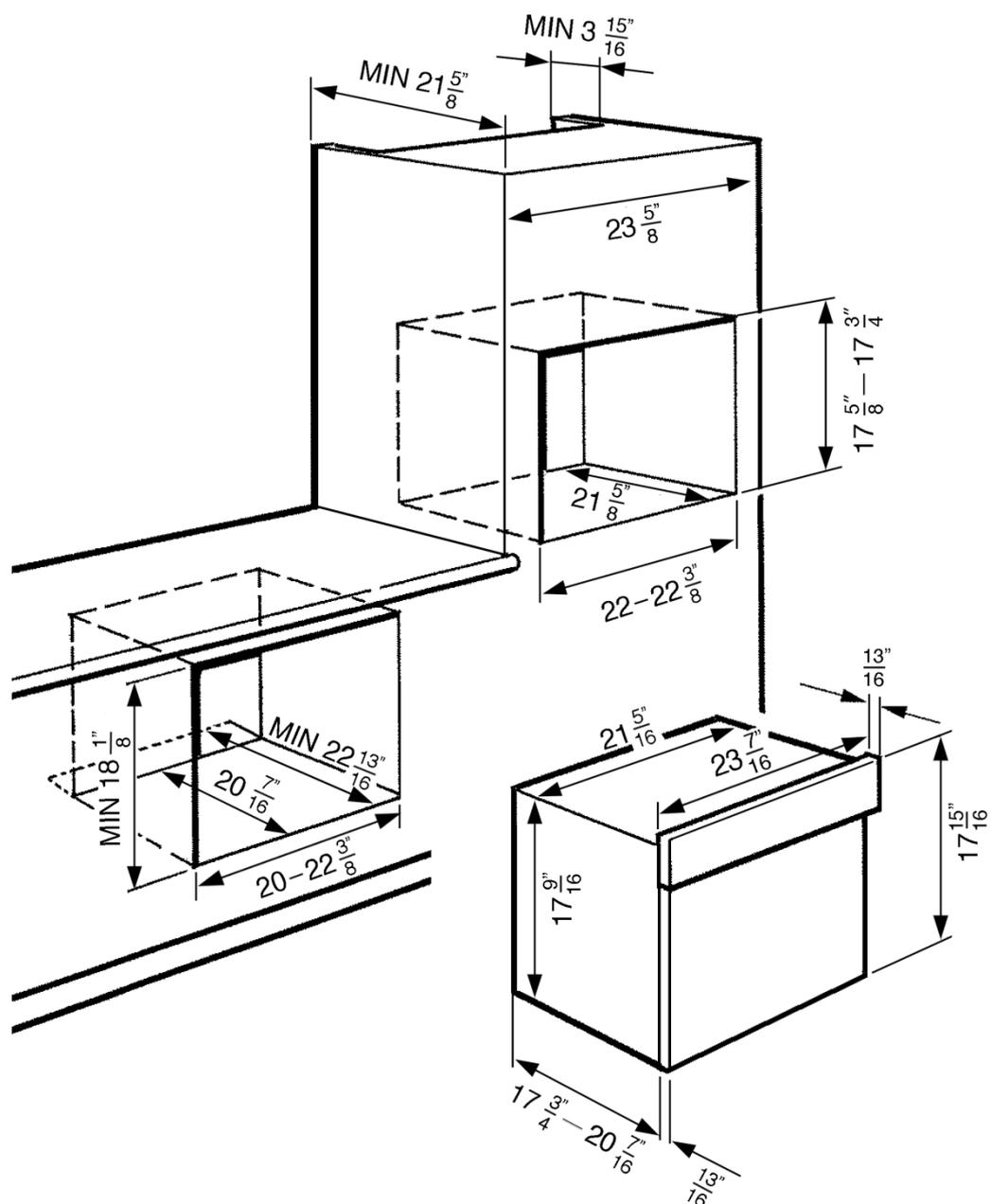
Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point «Nettoyage et entretien de votre four».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Installation / Dimensions pour l'Installation



EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet.

