

CANDY

CBGM 30 DS

FOURS A MICRO-ONDES
MANUEL D' INSTRUCTIONS

FR

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB



Four à micro-ondes

MANUEL D'INSTRUCTIONS

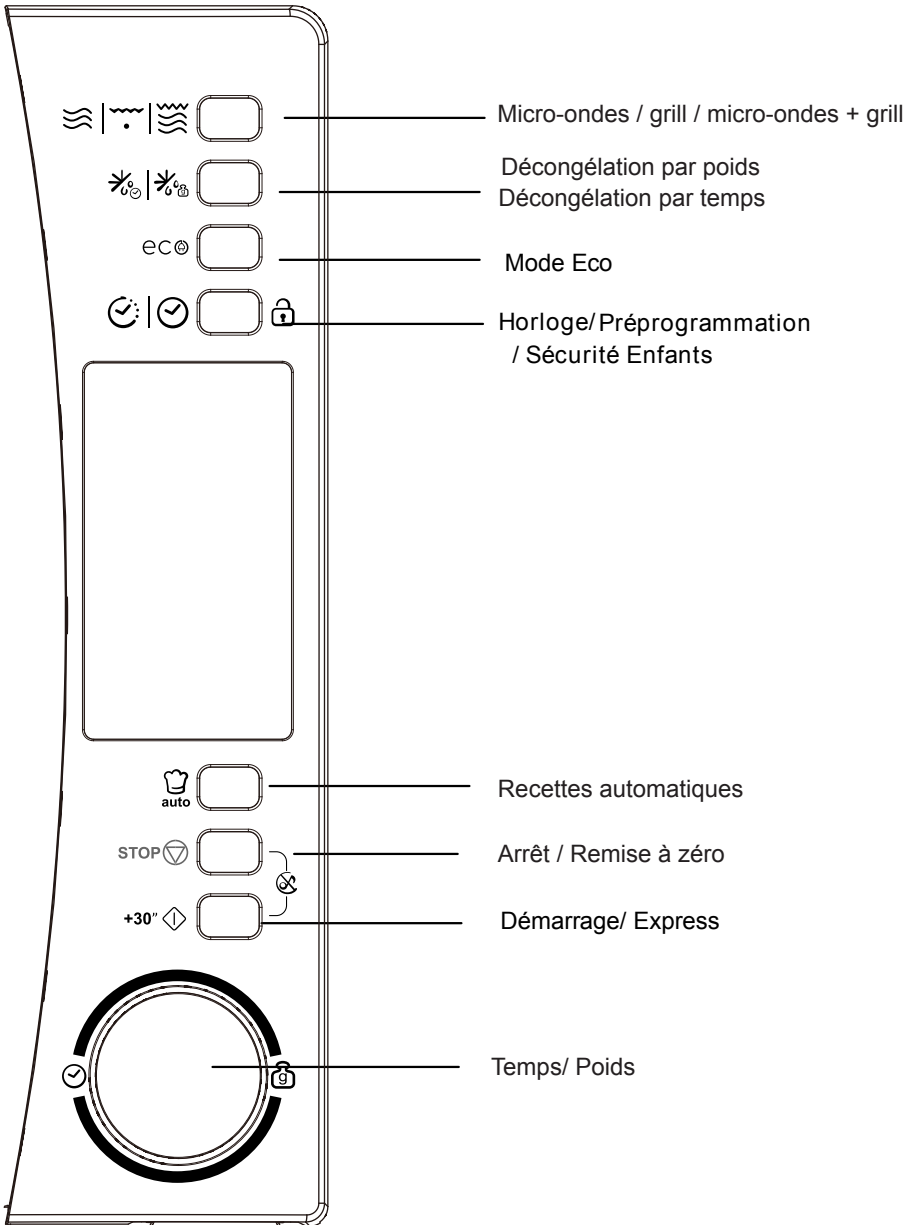
MODELES: CBGM 30 DS

Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

Ce produit est marqué conformément aux exigences de la réglementation en vigueur relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques résultant de la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, modifiant la directive 2002/96/CE »
12/19/EU on WEEE



PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie du micro-onde. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisses ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

Spécificités techniques

| | |
|---|--------------------|
| Modèles | CBGM 30 DS |
| Tension standard de l'appareil | 230V~50Hz |
| Puissance nominale en entrée (Micro-onde) | 1450W |
| Puissance nominale en sortie (Micro-onde) | 900 W |
| Puissance nominale en entrée (Grill) | 1000W |
| Capacité volumétrique du four | 30 L |
| Diamètre du plat tournant | Ø315mm |
| Dimensions externes(LxPxH) | 520 x 430 x 326 mm |
| Poids net | 15.41 kg |

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

- 1.Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
- 2.Attention: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.
- 3.Attention: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation inappropriée.
- 4.Attention: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes " .
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.

9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toutes flammes éventuelles.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four.
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les oeufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.
16. Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par son service d'entretien ou par une personne qualifiée ceci afin de prévenir toutes situations dangereuses.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four.
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais aussi provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou les flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d'éviter toutes brûlures.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four micro-onde ne doit pas être placé à l'intérieur des compartiments prévus au stockage de la nourriture, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
27. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
28. Avertissement: il convient de débrancher l'appareil pour changer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'une électrocution.
29. Les parties accessibles peuvent devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenu à l'écart.
30. Le tiroir de rangement peut devenir chaud.
31. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif et un racloir métallique pour nettoyer la porte verre du micro-onde qui peuvent rayer la surface et briser la verre.
32. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faites attention à éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du micro-onde.
33. Utilisez seulement la température recommandée pour le four (pour les fours équiper d'une sonde de température).

34. Positionner la partie arrière du micro-ondes contre un mur.

35. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de l'âge de 8 ans et plus et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience et des connaissances en rapport, si elles ont été supervisées et formées sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectués par les enfants sans surveillance.

36. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

37. En cas de dégagement de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes

38. Cet appareil est conçu pour usages domestiques et d'autres usages analogues tels que:

- les zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de résidence;
- les fermes;
- les environnements de chambre d'hôte.

39. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses accessoires se chauffent pendant le fonctionnement. Il faut veiller à éviter de toucher les pièces chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.

40. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (Pour les fours avec une porte décorative.)

41. Il est interdit d'utiliser le nettoyeur à vapeur.

42. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser la vitre.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes

Installation de la prise de terre

DANGER

Danger de décharge électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION

Danger de décharge électrique Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique. Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Connexion de la mise à terre

NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse. Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée

d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.

Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

- 1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil.
- 2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
- 3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."

Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

| | |
|---------------------------------|--|
| Pellicule en aluminium | Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four. |
| Récipients en terre cuite | Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant. |
| Assiettes de table | Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés. |
| Flacons en verre | Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser. |
| Produits en verre | Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés. |
| Sachets pour la cuisson au four | Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur . |
| Tasses et plats en plastique | Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson. |

| | |
|------------------------|---|
| Serviettes en papier | Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs. |
| Papier sulfurisé | Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur . |
| Plastique | Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même |
| Pellicule transparente | Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments. |
| Thermomètres | Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux). |
| Papier oléagineux | Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. . |

Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes

| | |
|--|--|
| Barquettes en aluminium | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes. |
| Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes.. |
| Ustensiles en métal | Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc . |
| Fermetures en métal | Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four. |
| Sachets en papier | Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four. |
| Récipients en polystyrène ou polyuréthane | Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures. |
| Bois | Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre. |

INSTALLER VOTRE FOUR

Noms des composants et des accessoires du four

Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d'instructions

A) Panneau de commandes

B) Axe du plateau tournant

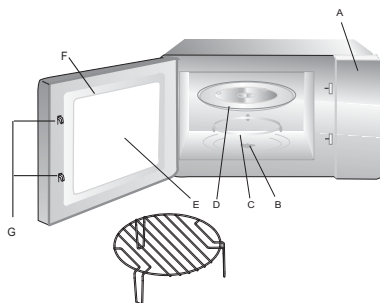
C) Anneau de support

D) Plat en verre

E) Fenêtre d'observation

F) Porte

G) Système fermeture de sécurité

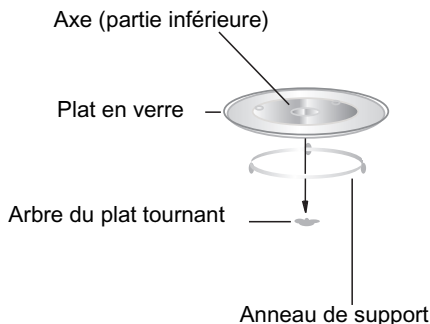


Grill (Seulement pour la version avec grill)

Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l'enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

Installation du plat tournant



- Ne jamais positionner le plat en verre à l'envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.
- Tant le plat en verre que l'anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .
- Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.
- Si le plat en verre ou l'ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d'assistance le plus proche.

Installation du plan de travail

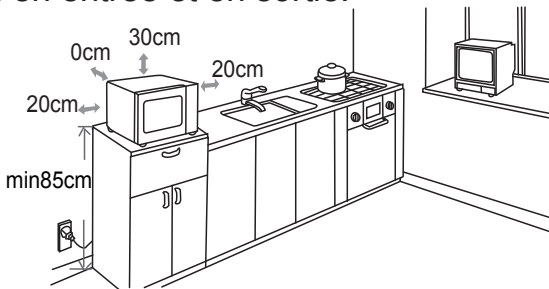
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

Partie intérieure: Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.

Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 7.9 pouces (20cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente.

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

ATTENTION: Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable. La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.








INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT




Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et donc de répondre au mieux à vos exigences.



1. Réglage de l'horaire

Quand le four à micro-ondes est connecté à la prise de courant, le four visualise "0:00", un signal acoustique émet un son.

1) Appuyer sur "  |  " les chiffres des heures clignoteront. 


2) Tourner "  " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures doit être compris entre 0--23. 

3) Appuyer sur "  |  ", les chiffres des minutes clignoteront. 





4) Tourner "  " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doit être compris entre 0--59. 


5) Appuyer sur "  |  " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera. 

Note: 1) si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas une fois l'appareil branché.




2) Durant le réglage de l'heure, si vous appuyez sur " STOP  " ou si vous n'effectuez aucune opération pendant le laps de temps d'une minute, le four sortira de la fonction de réglage.

2. Cuisson à micro-ondes




Appuyer sur "  |  |  " une fois, tours "  " pour sélectionner la fonction désirée. Appuyer sur " + 30"  ". Tourner "  " pour régler le temps de cuisson.



Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson.



Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:

1) Appuyer sur "  |  |  " une fois, le LED visualisera "P100",

l'indicateur "  " sera allumé. 

2) Tourner "  " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30"  ". 

3) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display visualise "20:00" (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.) 

4) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateur "  " clignotera (un signal acoustique émettra cinq sons en fin de cuisson).





NOTA: Les niveaux pour le réglage du temps de programmation sont les suivants:

| | |
|-------------------------|------------------------|
| 0--1 min : 5 secondes | 10--30 min : 1 minute |
| 1--5 min : 10 secondes | 30--95 min : 5 minutes |
| 5--10 min : 30 secondes | |


Tableau des puissances du four à micro-ondes

| | | | | | |
|--------------------------|------|-----|-----|-----|-----|
| Puissance du micro-ondes | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
|--------------------------|------|-----|-----|-----|-----|

3. Cuisson avec grill




1) Appuyer sur "  |  |  " deux fois; sera visualisé "G " et la fonction grill sera sélectionnée . Appuyer sur " + 30"  " .



2) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson. Le temps maximum de cuisson est de 95 minutes.


3) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson. "  " sera allumé.


4. Cuisson combinée


1) Appuyer sur "  |  |  " deux fois; sera visualisé "G " et la fonction grill sera sélectionnée .

Tourner "  " afin de sélectionner "C-2" ou "C-1".



2) Appuyer sur " + 30"  " .



Appuyer sur "  " pour régler le temps de cuisson. le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)

3) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson. Les indicateurs de cuisson clignoteront et " : " sera allumé.

Nota: Instructions pour la cuisson combinée



| Instructions | Visualisation display | Puissance micro-ondes | Puissance Grill |
|--------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| 1 | | 55% | 45% |
| 2 | | 36% | 64% |

5. Sélection rapide et augmentation du temps de cuisson




Quand le four est en position d'attente, appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que vous appuierez sur " + 30"  " ; le temps maximum de réglage est de 95 minutes.

Nota: La fonction est inactive pour les cuissons des autres programmes.




6. Décongélation selon le temps

1) Appuyer sur "  |  " une fois, le LED visualisera dEF1".





2) Tourner "  " pour sélectionner le temps de cuisson. Simultanément, "  " et "  " s'allumeront. Le temps de réglage va de 00:05 à 95:00. Le niveau de puissance réglé est P30. Il n'est pas modifiable.




3) Appuyer sur " +30"  " pour commencer la décongélation. Les indicateurs "  " et "  " clignoteront.




7. Décongélation selon le poids

1) Appuyer sur "  |  " deux fois; le LED visualisera "dEF2".






2) Tourner "  " pour sélectionner le poids des aliments à décongeler. Simultanément "g" sera allumé. Le poids doit être compris entre 100 et 2000 grs.




3) Appuyer sur " +30"  " pour commencer la décongélation. Les indicateurs "  " et "  " clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra.

8. Menus automatiques

1) Appuyer sur  ou tourner la molette  vers la droite pour choisir le menu souhaité. « A-01 », « A-02 »... « A-10 » s'afficheront alors dans l'ordre.




2) Appuyer sur « +30"  » pour confirmer le menu principal sélectionné.


3) Tourner la molette  pour sélectionner le sous-menu de b-1 à b-4


4) Appuyer sur +30"  pour commencer la cuisson.


Lorsque la cuisson est terminée, un bip sonore retentira 5 fois. Si l'horloge a été réglée auparavant, alors l'heure s'affichera; autrement, 0:00 s'affichera.

Par exemple : pour cuire des pâtes :

1) Appuyer sur «  » 7 fois, jusqu'à ce que « A-07 » s'affiche et le menu « Pâtes » est sélectionné ». «  » et «  » s'allument.

2) Appuyer sur « +30"  » pour confirmer le menu sélectionné

3) Arrêter de tourner la molette  lorsque « b-4 » s'affiche

4) Appuyer sur « +30"  » pour démarrer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le bip sonne 5 fois. Puis le micro-ondes revient en mode veille

9. Cuisson en séquences


Il est possible de régler au maximum deux programmes de cuisson en séquences. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position. Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme suivant.



Nota: Le menu Auto ne peut être réglé comme un des menus en séquences. Exemple: si vous voulez décongeler 500 grs d'aliments et les cuire avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 5 minutes.

Les étapes à suivre sont les suivantes:



1) Appuyer sur "  " deux fois; le LED visualisera "dEF2".




2) Tourner "  " pour régler le poids des aliments. Arrêter de tourner quand sera visualisé "500";

3) Appuyer sur "  " une fois, le LED visualisera "P100", l'indicateur "  " sera allumé.




4) Tourner "  " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30"  ".



5) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson de 5 minutes





6) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson.


Nota: à la fin du premier programme, le signal acoustique émettra et donc commencera le second programme. A la fin de tous les programmes, le signal acoustique émettra cinq sons et l'unité retournera à la position d'attente.

10. Cuisson avec départ différé



1) Avant de régler l'horloge. (Consulter les instructions relatives au réglage de l'horloge.)

2) Régler le programme de cuisson. Il est possible de régler au maximum deux programmes. La décongélation ne peut être réglée avec cette fonction


3) Appuyer sur "  : |  ". L'horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote.;

4) Tourner "  " pour régler l'heure; le chiffre inséré pour les heures doit être compris entre 0-23.




5) Appuyer sur "  : |  ", les chiffres des minutes clignoteront.



6) Tourner "  " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doivent être compris entre 0-59.




7) Appuyer sur " + 30"  " pour compléter le réglage. " : " sera allumé, le signal sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l'heure réglée et donc la cuisson commencera automatiquement.

Nota: 1) L'horloge doit être réglée avant de commencer l'opération. En cas contraire, la fonction de départ différé ne fonctionnera pas.

2) si le programme de départ différé a été programmé sans définir le programme de cuisson, l'entier réglage vaudra seulement comme réveil. Cela signifie qu'à l'heure réglée, le signal acoustique émettra seulement cinq sons








11. Mode ECO

En position d'attente, si vous appuyez sur «  » ou qu'aucune opération n'est faite pendant 1 minute, l'écran s'éteint. Pour rallumer l'écran, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.





NB :




- 1) Le four ne peut pas se mettre en mode ECO si la porte est ouverte.
- 2) Appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte pour rallumer l'écran.
- 3) Le mode Eco ne peut pas être déclenché lorsque la sécurité enfants est activée. Pour l'activer, il faut d'abord désactiver la sécurité enfants.

12. Fonction vérification des programmations



- (1) Durant la cuisson, appuyer sur "  |  |  "; la puissance micro-ondes sera visualisée pendant 3 secondes
- (2) Durant la phase de départ différé, appuyer sur "  |  " pour visualiser l'horaire choisi pour la cuisson différée. Le temps de début de cuisson clignotera pendant 3 secondes et donc le four retournera à la visualisation de l'heure
- (3) Durant la cuisson, appuyer sur "  |  " pour contrôler l'heure actuelle.

13. Fonction Fermeture Sécurité pour enfants

Fermeture: en condition de repos, appuyer sur "  |  " pendant 3 secondes, on entendra un son très long un fois le réglage de la fermeture sécurité enfants effectivement intervenue ; le LED visualisera "  "  " est allumé

Sortie de la fonction fermeture: dans la position de blocage, appuyer sur "  |  " pendant 3 secondes; on entendra un son très long une fois le déblocage intervenu ; le LED retournera à l'horloge et "  " s'éteindra .

14. Mode Silence :

Appuyer sur "STOP  " et sur « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes pour activer le mode silence.

Tous les boutons et les alarmes cessent de sonner lorsque le mode silence est activé.

Pour réactiver le son : appuyer sur «STOP  » et «+ 30"  » simultanément pendant 3 secondes.

15. Protection du ventilateur

Après cuisson à micro-ondes ou combinée de plus de 5 minutes, le four s'arrête pendant les dernières 15 secondes et alors seul le ventilateur fonctionnera.

16. Fonction protection du Magnétron

Si l'unité fonctionne pendant 30 minutes au maximum du niveau de puissance, le four se règle automatiquement à 80% de la puissance micro-ondes ceci afin de protéger le magnétron.

17. Fonction extinction automatique

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel touche après ouverture de la porte pour relancer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera .

18. Données spécifiques



- (1) Il signal acoustique émettra un son quand le bouton est tournée au début du processus;
- (2) Si on ouvre la porte pendant la cuisson, il faut appuyer sur " + 30"  " pour continuer;
- (3) une fois réglé le programma de cuisson, la touche " + 30"  " doit être enfoncée pendant une minute; en cas contraire sera visualisée l'heure actuelle et le réglage sera annulé.
- (4) Le signal acoustique émettra un son en cas de pression correcte; en cas contraire ne sera émis aucun son.

Tableau Menus automatiques de cuisson

| Menu | Sous-menu | Poids (g) | Puissance |
|--|---|----------------------------|------------|
| A-01  PAIN | b-1 Réchauffage pizza | 200 | P100 |
| | b-2 Réchauffage pain | 200 | P100 |
| | b-3 Tarte salée | 400 | P80+P0+P80 |
| | b-4 Pâte | 500 | P30 |
| A-02  POMMES DE TERRE | b-1 Vapeur | 400 | P100 |
| | b-2 Pommes dauphine | 500 | C-1 |
| | b-3 Gratin | 500 | C-1 |
| | b-4 Frites | 200 | P100 |
| A-03  VIANDE | b-1 Poulet | 800 | P100 |
| | b-2 Dinde | 800 | P100 |
| | b-3 Porc | 450 | P100 |
| | b-4 Viande rouge | 800 | C-1 |
| A-04  POISSON | b-1 Moules | 200 | P80 |
| | b-2 Saumon | 350 | P80 |
| | b-3 Filet de thon | 350 | P80 |
| | b-4 Fruits de mer | 350 | P80 |
| A-05  LEGUMES | b-1 Brocolis | 400 | P100 |
| | b-2 Epinards | 400 | P100 |
| | b-3 Carottes | 400 | P100 |
| | b-4 Fenouil | 200-400 | P80-P0 |
| A-06  BOISSONS CHAUDES | b-1 Lait (tasse d'environ 240ml) | 1 tasse | P100 |
| | b-2 Café (tasse d'environ 120ml) | 1 tasse | P100 |
| | b-3 Thé | 1 tasse | P100 |
| | b-4 Chocolat chaud | 200 | P70 |
| A-07  PÂTES | b-1 Pâtes fourrées | 450 | P80 |
| | b-2 Riz | 1 tasse | P100+P50 |
| | b-3 Soupe de légumes | 250 | P100 |
| | b-4 Pâtes classiques | 50 (+ajouter 500ml d'eau) | P80 |
| A-08  GÂTEAUX | b-1 Biscuits | 200 | P80+P0+P80 |
| | b-2 Gâteau | 1 tasse | P80 |
| | b-3 Confiture | 400 | P100+P0 |
| | b-4 Muffins | 400 | P100 |
| A-09  COOK LIGHT | b-1 Nouriture déshydratée | 150 | P80+P0 |
| | b-2 Yaourt maison | 200 | P100+P0 |
| | b-3 Pâtes au blé complet | 1 fond d'eau | P100 |
| | b-4 Légumes secs (pois, lentilles, haricots...) | 100ml | P30 |
| A-10  BEBE | b-1 Petits pots, purée | 100 | P80+P0 |
| | b-2 Bouillon | 1 litre | P30 |
| | b-3 Stérilisation du biberon | 150 (+ajouter 500ml d'eau) | P100 |
| | b-4 Lait pour bébé | 500 | P100 |

Recherche des problèmes

| NORMALE | |
|---|--|
| Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision | Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal. |
| Faible éclairage | Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal. |
| De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération | Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal. |
| Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur | Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Le four ne s'allume pas | Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant | Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes |
| | Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique | Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié) |
| | Problèmes en sortie | Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager |
| Le four ne réchauffe pas | La porte n'est correctement fermée | Bien fermer la porte |
| Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four | Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four | Se référer au paragraphe "entretien du micro-ondes" pour nettoyer les surfaces sales. |

SERVICE D'ASSISTANCE CLIENT Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement : éteignez l'appareil (ne lui faites pas subir de mauvais traitement) et contactez le service d'assistance. **NUMERO DE SERIE DU PRODUIT** Où puis-je le trouver ? Il est important que vous fournissiez au service d'assistance le code et le numéro de série (un numéro à 16 chiffres qui commence par le numéro 3) de votre produit. Vous pouvez le trouver sur le certificat de garantie ou sur la place signalétique située sur l'appareil. Cela aidera les techniciens à éviter des déplacements pour rien, permettant ainsi (et surtout) d'économiser les frais d'intervention correspondants.



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est détruit correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, que pourraient dans le cas contraire causer une gestion des déchets inappropriée à ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électrique et électronique. L'élimination doit se faire conformément aux réglementations locales pour la gestion des ordures. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, merci de contacter votre administration locale, le service de ramassage des déchets de votre habitation ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :

Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine, mais elles sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|------------------------------------|----------------|------------------|---------------------|------------------------------|---|
| épinard | 150g | P80 | 5-6 | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Brocolis | 300g | P80 | 8-9 | 2-3 | Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide |
| Petits pois | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Haricots verts | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide |
| Julienne (carottes/pois/maïs) | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Mélange de légumes (à la chinoise) | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).

| Aliment | Portion | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|--------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|
| Brocolis | 250g 500g | 3½-4 6-7 | 3 | Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre. |
| Choux de Bruxelles | 250g | 5-5½ | 3 | Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe). |
| Carottes | 250g | 3½-4 | 3 | Couper les carottes en rondelles de taille égale. |
| Choux-fleurs | 250g 500g | 4-4½ 6½-7½ | 3 | Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre. |
| Courgettes | 250g | 3-3½ | 3 | Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. |
| Aubergines | 250g | 2½-3 | 3 | Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron. |
| Poireaux | 250g | 3-3½ | 3 | Couper les poireaux en rondelles épaisses. |
| Champignons | 125g 250g | 1-1½ 2-2½ | 3 | Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir. |
| Oignons | 250g | 4-4½ | 3 | Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau. |
| Poivrons | 250g | 3½-4 | 3 | Couper les poivrons en petits morceaux. |

Guide de cuisson (suite)

| Aliment | Portion | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------------|---|
| Pommes de terre | 250g 500g | 3-4 6-7 | 3 | Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales. |
| Chou-navets | 250g | 4½-5 | 3 | Couper les choux-navets en petits cubes. |

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---------------------------------|--------------|-----------|------------------|-----------------------|--|
| Riz blanc (à demi bouilli). | 250g 375g | P100 | 15-16 17½-18½ | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide . |
| Riz brun (à demi bouilli). | 250g 375g | P100 | 20-21 22-23 | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide . |
| Riz mélangé (riz + riz sauvage) | 250g | P100 | 16-17 | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide . |
| Grains mélangés (riz + grains) | 250g | P100 | 17-18 | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide . |
| Pates | 250g | P100 | 10-11 | 5 | Ajouter 1000 ml d'eau chaude |

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.

Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

Disposition et recouvrement

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveau de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d'autres doivent l'être à niveaux plus faibles.

Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.

Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds. Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES :

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température. Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé. Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

| Aliment | Portion | Puis- sance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|--|---|----------------|------------------------------|-----------------------------|---|
| Boissons (café, thé, eau à la tempéra- ture d'apparte- ment) | 150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses) | P100 | 1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½ | 1-2 | Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir. ***be careful while taking them out of oven. |
| Soupe (froide) | 250g 350g 450g 550g | P100 | 2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4 | 2-3 | Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir. |
| Ragoût (froid) | 350g | P80 | 4½-5½ | 2-3 | Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir. |
| Pâtes avec sauce (froides) | 350g | P80 | 3½-4½ | 3 | Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir. |

Guide de cuisson (suite)

| Aliment | Portion | Puis- sance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|--------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------|-----------------------------|---|
| Pâtes fourrées (froides) | 350g | P80 | 4-5 | 3 | Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec (froid) un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir. |
| Plats préparés (froids) | 350g 450g 550g | P80 | 4½-5½ 5-6 5½-6½ | 3 | Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. |

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

| Aliment | Portion | Puis- sance | Temps | Temps de repos (min.) | Instructions |
|--|----------------|------------------------|---|--------------------------------------|--|
| Aliments pour bébés (légumes + viande) | 190g | P80 | 30sec. | 2-3 | Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température. |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit) | 190g | P80 | 20sec. | 2-3 | Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température. |
| Lait pour bébé | 100ml 200ml | P30 | 30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec. | 2-3 | Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température. |

Guide de cuisson (suite)

GRIL

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

Plats à utiliser pour les grillades :

Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés pour le gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :

Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments.

Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril:

Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :

Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments surgelés

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

| Aliment surgelé | Portion | Puissance | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions |
|---------------------------------------|------------------------|-------------|--------------------|----------------------------|--|
| Petits pains (env. 50 g ch.) | 2 pièces 4 pièces | MW+ Gril | C2 1½-2 2½-3 | Gril seul 2-3 2-3 | Placer d'abord les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau tournant. Faire griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis attendre 2 à 5 mn. |
| Baguette/ Baguette à l'ail | 200-250 g (1 pièce) | MW+ Gril | C1 3½-4 | Gril seul 2-3 | Placer la baguette surgelée diagonalement sur du papier cuisson sur le support. Après gril attendre 2 à 3 minutes. |
| Gratin (légumes ou pommes de terre) | 400g | C1 | 13-15 | - | Placer le gratin gelé dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |
| Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne) | 400g | C1 | 14-16 | - | Placer les pâtes dans un petit plat rectangulaire en Pyrex, posé directement sur le plateau tournant. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |
| Poisson Gratin | 400g | C1 | 16-18 | - | Placer le gratin gelé dans un petit plat rectangule en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 4 minutes.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

| Aliment frais | Portion | Puis- sance | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions |
|--|--|----------------|--------------------------|---------------------------|---|
| Tartines | 4 pièces (25 g chaq.) | Gril seul | 3½-4½ | 3-4 | Placer les tartines côte à côte sur le support |
| Petits pains (déjà cuits) | 2-4 pièces | Gril seul | 2½-3½ | 1½-2½ | Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant. |
| Tomates grillées | 200g (2 pièces) 400g (4 pièces) | C2 | 3½-4½ 5-6 | - | Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat adapté au four, que vous placez sur le support. |
| Tomato- Cheese Toast | 4 pcs (300g) | C2 | 4-5 | - | Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes |
| Toast Hawaii (pample- mousse, jambon, fromage en tranches) | 2 pièces (300g) 4 pcs (300g) | C1 | 3½-4½ 6-7 | - | Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes |
| Pommes de Terre | 250g 500g | C1 | 4½-5½ 6½-7½ | - | Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur le support côté coupé vers le gril. |
| Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi) | 500g | C1 | 9-11 | - | Placer le gratin gras dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |

Guide de cuisson (suite)

| Aliment frais | Portion | Puis- sance | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions |
|-------------------------------|--|----------------|--------------------------|-------------------------------|--|
| Morceaux de poulet | 450g (2 pièces) 650g (2-3 pièces) 850g (4 pièces) | C2 | 7-8 9-10 11-12 | 7-8 8-9 9-10 | Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle, les os vers le milieu. Ne placer aucun morceau au centre du support. Laisser reposer 2 à 3 minutes. |
| Poulet rôti | 900g 1100g | C1 | 10-12 12-14 | 9-11 11-13 | Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc du poulet en dessous puis en haut directement sur le plateau tournant. Après grillage attendre 6 minutes. |
| Côtelettes d'agneau (à point) | 400g (4 pièces) | Gril seul | 10-12 | 8-9 | Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes. |
| Grillades | 250 g (2 pièces) 500 g (4 pièces) | FMO+ Gril | C2 6-7 8-10 | (Grill seul) 5-6 7-8 | Enduire les grillades d'huile et de porc d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller. |
| Poisson rôti | 450g 650g | C2 | 6-7 7-8 | 7-8 8-9 | Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épice. Placer les poissons côte à côte (tête-queue) sur le support. |
| Pommes | 2 pommes (env.400g) 4 pommes (env.800g) | C2 | 6-7 10-12 | - | Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat adapté au four posé directement sur le plateau. |




Microwave Oven
INSTRUCTION MANUAL

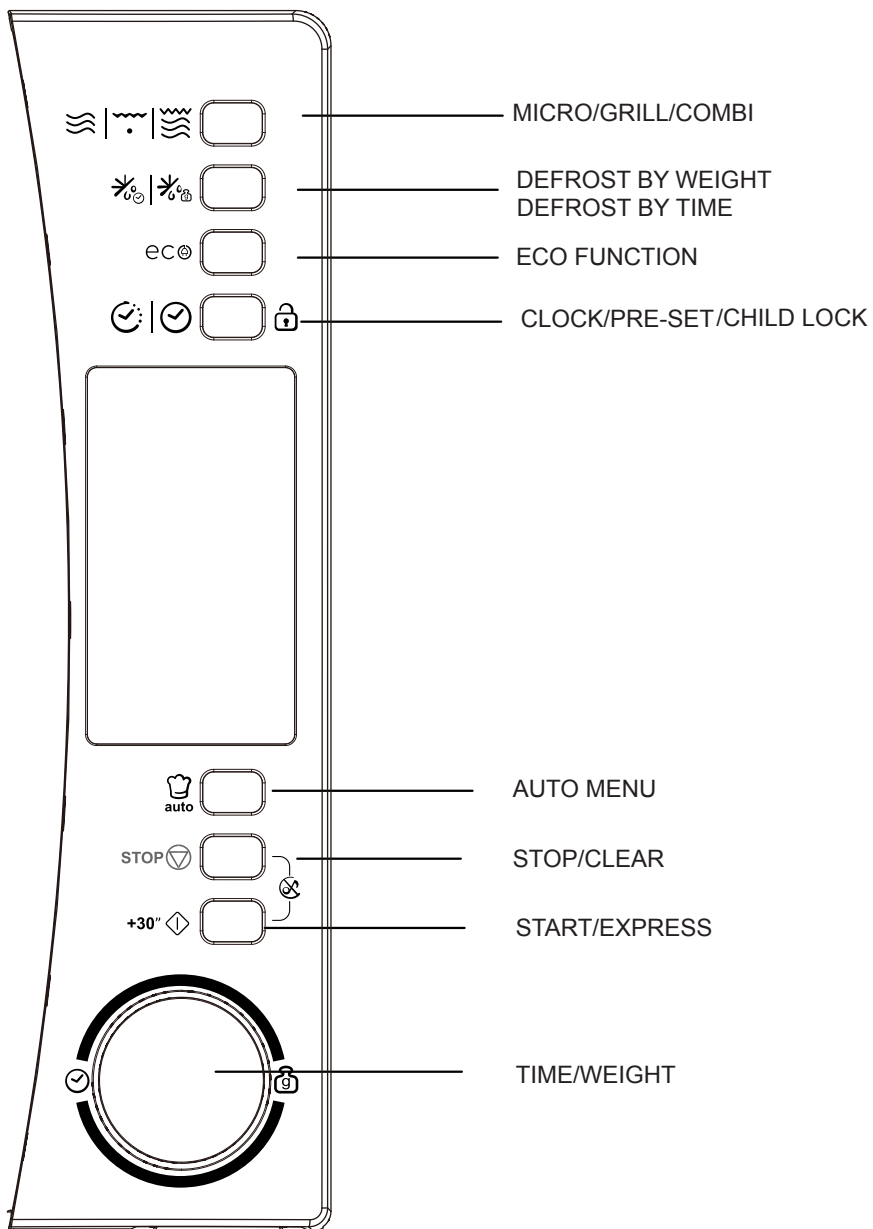
MODEL: CBGM 30 DS

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

By placing the CE () marking on this product , we declare ,on our own responsibility, compliance to all of European safety ,health and environmental requirements stated in the legislation for this product.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break 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) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Model: | CBGM 30 DS |
| Rated Voltage: | 230V~50Hz |
| Rated Input Power(Microwave): | 1450W |
| Rated Output Power(Microwave): | 900 W |
| Rated Input Power(Grill): | 1000 W |
| Oven Capacity: | 30 L |
| Turntable Diameter: | Ø315mm |
| External Dimensions(LxWxH): | 520 x 430x 326 mm |
| Net Weight: | 15.41 kg |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The 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.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

31. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
32. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
33. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
34. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE**

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

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.

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. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. 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.
5. **Cleaning Tip**---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

Materials you can use in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|-----------------------|--|
| Aluminum foil | Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls. |
| Browning dish | Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break. |
| Dinnerware | Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Glass jars | Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break. |
| Glassware | Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Oven cooking bags | Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape. |
| Paper plates and cups | Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. |
| Paper towels | Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only. |
| Parchment paper | Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming. |
| Plastic | Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. |
| Plastic wrap | Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food. |
| Thermometers | Microwave-safe only (meat and candy thermometers). |
| Wax paper | Use as a cover to prevent splattering and retain moisture. |

Materials to be avoided in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|---------------------------------|--|
| Aluminum tray | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. |
| Food carton with metal handle | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. |
| Metal or metal-trimmed utensils | Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing. |
| Metal twist ties | May cause arcing and could cause a fire in the oven. |
| Paper bags | May cause a fire in the oven. |
| Plastic foam | Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature. |
| Wood | Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack. |

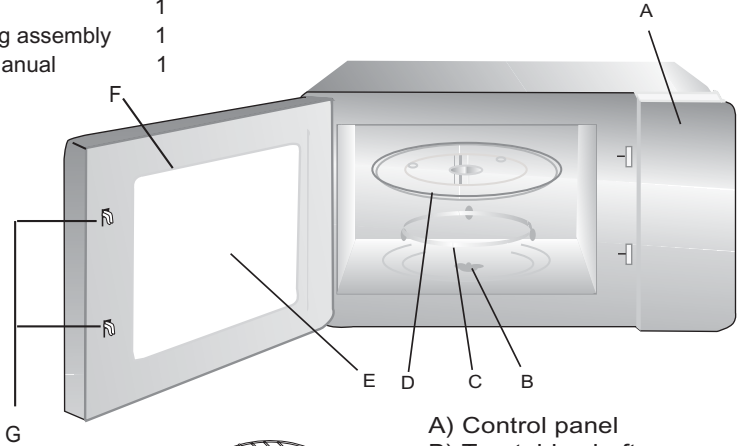
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

| | |
|-------------------------|---|
| Glass tray | 1 |
| Turntable ring assembly | 1 |
| Instruction Manual | 1 |

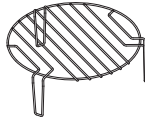


- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Warning: Do not use grill rack in microwave mode!

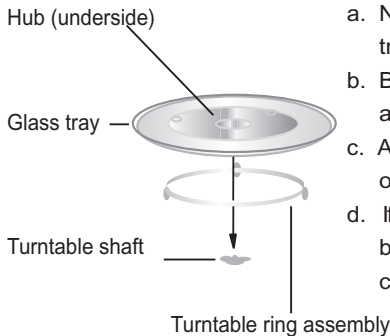
Always take it out when using the microwave!

Grill Rack (Only for Grill series)



Shut off oven power if the door is opened during operation.

Turntable Installation



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Countertop Installation

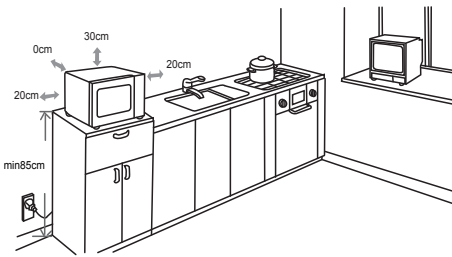
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.








OPERATION INSTRUCTION




This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.



1. Clock Setting




When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press "  |  ", the hour figures will flash. 


2) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23. 

3) Press "  |  ", the minute figures will flash. 








4) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59. 

5) Press "  |  " to finish clock setting. ":" will flash. 






Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.




2) During the process of clock setting, if you press " **STOP**  " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.



2. Microwave Cooking



Press "  |  |  " once, "P100" displays. Then turn "  " to select the function you want. Press " + 30 "  " to confirm the power. Turn "  " to adjust the cooking time. Press " + 30 "  " to start cooking.

Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press "  |  |  " once, the LED will display "P100", "  " indicator will be lighted. 

2) Turn "  " to choose 80% power, the LED will display "P80". Press " + 30 "  " to confirm power. 

3) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven display "20:00" (The maximum cooking time is 95 minutes.) 

4) Press " + 30 "  " to start cooking, ":" will light and the "  " indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).






NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:


| | | | |
|-----------|--------------|------------|-------------|
| 0--1 min | : 5 seconds | 10--30 min | : 1 minute |
| 1--5 min | : 10 seconds | 30--95 min | : 5 minutes |
| 5--10 min | : 30 seconds | | |

Microwave Power Chart

| | | | | | |
|-----------------|------|-----|-----|-----|-----|
| Microwave Power | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
|-----------------|------|-----|-----|-----|-----|

3. Grill Cooking



1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays and grill function is selected. Press " + 30"  " to confirm power. 


2) Turn "  " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.


3) Press the " + 30"  " key to start cooking. The "  " will flash, ":" will be lighted.

4. Combination Cooking



1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays. 

2) Turn "  " to select "C-1" or "C-2". Press " + 30"  " to confirm the power.



3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)


4) Press " + 30"  " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.



Note: Combination instructions

| Instructions | LED Display | Microwave Power | Grill Power |
|--------------|---|-----------------|-------------|
| 1 |  | 55% | 45% |
| 2 |  | 36% | 64% |




5. Speedy Cooking





1).When the oven is in the waiting states, press " + 30"  " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " + 30"  " key, and the maximum setting time is 95 minutes.

Note: Time can be increased by press " + 30"  " button except weight defrost and auto menu program.




2).In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press " + 30"  " key to cook with 100% microwave power. This program can be set as the first one of multi-stage.

6. Defrost By Time

1) Press "  |  " key once, the LED will display "dEF1". 

2) Turn "  " to select the cooking time. At the same time, "  " and "  " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00. 


The default power level is P30. It is not adjustable.

3) Press " + 30"  " key to start defrosting. "  " and "  " indicators will flash .




7. Defrost by Weight

1) Press "  |  " pad twice, the LED will display "dEF2".





2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light. The weight should be 100-2000g.




3) Press " +30"  " key to start defrosting.
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.

8. Auto Menu

1). In waiting states, press "  " or turn "  " right to choose the menu you need. "A-01", "A-02"... "A-10" will display in order.




2) Press " +30"  " to confirm the selected main menu.

2). Turn "  " to select the menu from b-1 to b-4.

3) Press " +30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta.

1) Press "  " for seven times, "A-07" displays and pasta menu is selected.
"  " and "  " indicator will light.

2) Press " +30"  " to confirm the selected main menu.

3). Stop turning "  " when "b-4" displays.

3) Press " +30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.



9. Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.


Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:


1) Press "  |  " twice, "dEF2" displays;



2) Turn "  " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press "  |  |  " once, turn "  " to choose 80% microwave power;



Press " +30"  " to confirm the power;











4) Turn "  " to adjust the cooking time of 5 minutes;



5) Press " +30"  " to start cooking.


Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

10. Pre-set Function

- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
 - 2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.
-
- 3) Press " | ". The current clock is displayed. The hour figure flash;
-
- 4) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23. 
-
- 5) Press " | ", the minute figures will flash. 
-
- 6) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59. 
-
- 7) Press "**+ 30**"  " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.








Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.
 2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.

11. ECO Function





In waiting state, Press "**eC**"  " or if no operation in 1 minute, the screen will be off. At this time, press any button to turn the screen on.




- Note: 1). The oven cannot enter ECO mode if the door is open.
 2). Press any button or open the door to turn the screen on under ECO mode.
 3). If enter ECO mode under child lock state, recover to still child lock state.

12. Inquiring Function



- (1) In cooking state, press " |  | ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.
- (2) In pre-set state, press " |  " to inquire the time for delay start cooking.
 The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
- (3) During cooking state, press " |  " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.



13. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press " |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display " " and " " will light.

Lock quitting: In locked state, press " |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, " " will go out.

14. Silent Mode

In waiting states, press "STOP ", and then press "+ 30"  simultaneously in 3 seconds to enter silent mode. All the buttons and buzzers will stop ringing under silent mode.

To active the sound: in waiting state, press "STOP ", and then press "+ 30"  simultaneously in 3 seconds to exit the silent mode.

15. Protection of Fan

When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

16. Protection Function of Magnetron Control Pipe



When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.








17. Automatic Going Out Function

When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after opening the door, time will count down again. The oven lamp will light.




18. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) "+ 30"  " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set, "+ 30"  " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Auto menu Chart

| Menu | Display | Weight(g) | Power |
|--|-------------------------------------|---------------------|------------|
| A-01  BAKERY | b-1 Pizza reheat | 200 | P100 |
| | b-2 Bread reheat | 200 | P100 |
| | b-3 Savoury pie | 400 | P80+P0+P80 |
| | b-4 Dough | 500 | P30 |
| A-02  POTATOES | b-1 Steam | 400 | P100 |
| | b-2 Baked | 500 | C-1 |
| | b-3 Gratin | 500 | C-1 |
| | b-4 French fries | 200 | P100 |
| A-03  MEAT | b-1 Chicken | 800 | P100 |
| | b-2 Turkey | 800 | P100 |
| | b-3 Pork | 450 | P100 |
| | b-4 Red meat | 800 | C-1 |
| A-04  FISH | b-1 Mussels | 200 | P80 |
| | b-2 Salmon (Fish) | 350 | P80 |
| | b-3 Tuna Filet | 350 | P80 |
| | b-4 Sea bass | 350 | P80 |
| A-05  VEGETABLES | b-1 Broccoli | 400 | P100 |
| | b-2 Spinach | 400 | P100 |
| | b-3 Carrots | 400 | P100 |
| | b-4 Fennel | 200-400 | P80+P0 |
| A-06  HOT BEVERAGE | b-1 Milk(1 cup/240ml) | 1 cup | P100 |
| | b-2 Coffee(1 cup/120ml) | 1 cup | P100 |
| | b-3 Tea | 1 cup | P100 |
| | b-4 Hot chocolate | 200 | P70 |
| A-07  PASTA-RICE | b-1 Pasta parcels | 450 | P80 |
| | b-2 Rice | 1 cup | P100+P50 |
| | b-3 Soup (reheat vegetable soup) | 250 | P100 |
| | b-4 Pasta | 50(add water 500ml) | P80 |

Auto menu Chart

| Menu | Display | Weight(g) | Power |
|--|----------------------|---------------------|------------|
| A-08  PATISSERIE | b-1 Biscuits | 200 | P80+P0+P80 |
| | b-2 Cake | 1 cup | P80 |
| | b-3 Jam | 400 | P100+P0 |
| | b-4 Muffins | 400 | P100 |
| A-09  HEALTHY | b-1 Dried food | 100 | P80+P0 |
| | b-2 Homemade yogurt | 1 liter | P30 |
| | b-3 Wholemeal pasta | 150(add water 500l) | P100 |
| | b-4 Legumes | 500 | P100 |
| A-10  BABY | b-1 Pureed Baby Food | 150 | P80+P0 |
| | b-2 Broth | 200 | P100+P0 |
| | b-3 Sterilization | 1 bottom | P100 |
| | b-4 Baby milk | 100 ml | P30 |

Trouble shooting

| Normal | |
|--|---|
| Microwave oven interfering TV reception | Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal. |
| Dim oven light | In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal. |
| Steam accumulating on door, hot air out of vents | In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal. |
| Oven started accidentally with no food in. | It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous. |

| Trouble | Possible Cause | Remedy |
|--|--|---|
| Oven can not be started. | (1) Power cord not plugged in tightly. | Unplug. Then plug again after 10 seconds. |
| | (2) Fuse blowing or circuit breaker works. | Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company) |
| | (3) Trouble with outlet. | Test outlet with other electrical appliances. |
| Oven does not heat. | (4) Door not closed well. | Close door well. |
| Glass turntable makes noise when microwave oven operates | (5) Dirty roller rest and oven bottom. | Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts. |

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|--------------------------------------|---------|-------|--------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Spinach | 150g | P80 | 5-6 | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Broccoli | 300g | P80 | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| Peas | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| Green Beans | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| Mixed Vegetables (carrots/peas/corn) | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| Mixed Vegetables (Chinese style) | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|------------------|--------------|---------------|-----------------------|---|
| Broccoli | 250g 500g | 3½-4 6-7 | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| Brussels Sprouts | 250g | 5-5½ | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| Carrots | 250g | 3½-4 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| Cauliflower | 250g 500g | 4-4½ 6½-7½ | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| Courgettes | 250g | 3-3½ | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| Egg Plants | 250g | 2½-3 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| Leeks | 250g | 3-3½ | 3 | Cut leeks into thick slices. |
| Mushrooms | 125g 250g | 1-1½ 2-2½ | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |
| Onions | 250g | 4-4½ | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| Pepper | 250g | 3½-4 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| Potatoes | 250g 500g | 3-4 6-7 | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Turnip Cabbage | 250g | 4½-5 | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|-------------------------------|--------------|-------|----------------------|-----------------------|--|
| White Rice (parboiled) | 250g 375g | P100 | 15-16 17½- 18½ | 5 | Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water. |
| Brown Rice (parboiled) | 250g 375g | P100 | 20-21 22-23 | 5 | Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water. |
| Mixed Rice (rice + wild rice) | 250g | P100 | 16-17 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed Corn (rice + grain) | 250g | P100 | 17-18 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| Pasta | 250g | P100 | 10-11 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Cooking Guide

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|--|----------------|-------|--------------|-----------------------|--|
| Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature) | 150 ml (1cup) | P100 | 1-1½ | 1-2 | Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven. |
| | 300 ml (2cups) | | 1½-2 | | |
| | 450 ml (3cups) | | 2½-3 | | |
| | 600 ml (4cups) | | 3-3½ | | |
| Soup (chilled) | 250g | P100 | 2-2½ | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| | 350g | | 2½-3 | | |
| | 450g | | 3-3½ | | |
| | 550g | | 3½-4 | | |
| Stew (chilled) | 350g | P80 | 4½-5½ | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Pasta with sauce (chilled) | 350g | P80 | 3½-4½ | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350g | P80 | 4-5 | 3 | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Plated Meal (chilled) | 350g | P80 | 4½-5½ | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. |
| | 450g | | 5-6 | | |
| | 550g | | 5½-6½ | | |

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time | Standing Time (min.) | Instructions |
|--------------------------------------|----------------|--------------|--|------------------------------|--|
| Baby food (vegetables + meat) | 190g | P80 | 30sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190g | P80 | 20sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby milk | 100ml 200ml | P30 | 30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec. | 2-3 | Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. |

Cooking Guide

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min) | Instructions |
|--|---|------------|--------------------|--------------------|--|
| Toast Slices | 4pcs (each 25g) | Grill only | 3½-4½ | 3-4 | Put the toast slices side by side on the rack. |
| Bread Rolls (already baked) | 2-4 pieces | Grill only | 2½-3½ | 1½-2½ | Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable. |
| Grilled Tomatoes | 200g (2pcs) 400g (4pcs) | C2 | 3½-4½ 5-6 | - | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack. |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs (300g) | C2 | 4-5 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices) | 2 pcs (300g) 4 pcs (600g) | C1 | 3½-4½ 6-7 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Baked Potatoes | 250g 500g | C1 | 4½-5½ 6½-7½ | - | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. |
| Gratin Potatoes/vegetables (chilled) | 500g | C1 | 9-11 | - | Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Chicken Pieces | 450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs) | C2 | 7-8 | 7-8 | Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| | | | 9-10 | 8-9 | |
| | | | 11-12 | 9-10 | |
| Roast Chicken | 900g 1100g | C1 | 10-12 12-14 | 9-11 11-13 | Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling. |

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min) | Instructions |
|---------------------|---|------------|--------------------|--------------------|---|
| Lamb Chops (medium) | 400g (4pcs) | Grill only | 10-12 | 8-9 | Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Pork Steaks | 250 g (2pcs) | MW + Grill | C2 | (Grill only) | Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| | 500 g (4pcs) | | 6-7 8-10 | 5-6 7-8 | |
| Roast Fish | 450g 650g | C2 | 6-7 7-8 | 7-8 8-9 | Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack. |
| Baked Apples | 2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g) | C2 | 6-7 10-12 | - | Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable. |

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min) | Instructions |
|---------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------|--------------------------|--|
| Bread Rolls (each ca. 50 g) | 2 pcs 4 pcs | MW+ Grill | C2 1½-2 2½-3 | Grill only 2-3 2-3 | Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes. |
| Baguettes/ Garlic Bread | 200-250 g (1pc) | MW+ Grill | C1 3½-4 | Grill only 2-3 | Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Gratin (vegetables or potatoes) | 400g | C1 | 13-15 | - | Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne) | 400g | C1 | 14-16 | - | Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Fish Gratin | 400g | C1 | 16-18 | - | Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes. |

