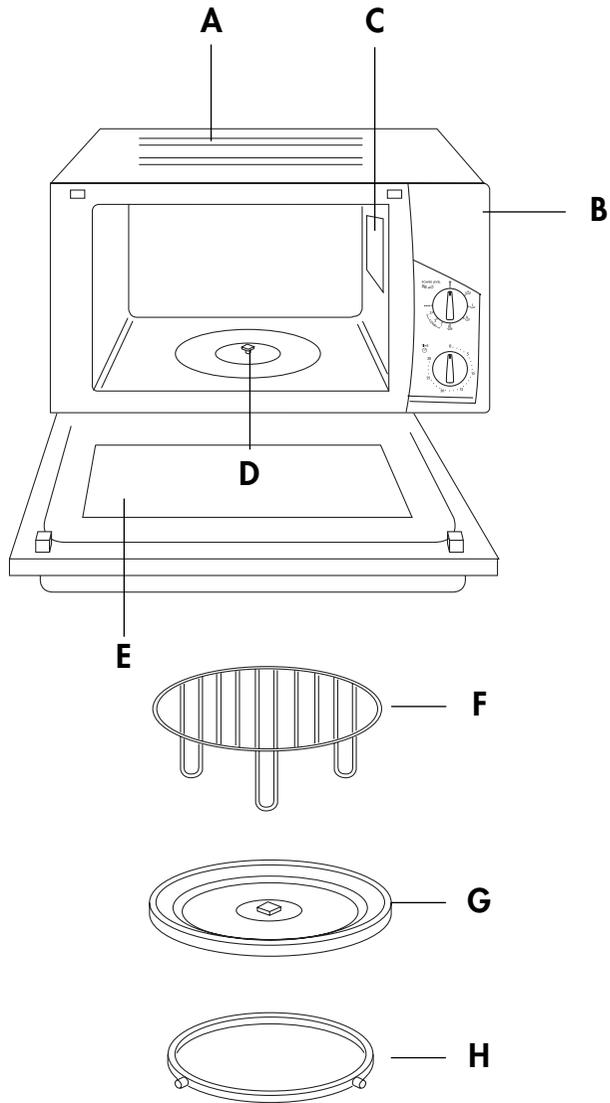


## SOMMAIRE

---

Description	.47
Pour une utilisation optimale de votre four	.48
Avertissements	.49
Informations techniques	.50
Branchement électrique	.50
Puissance restituée	.50
Installation	.51
Description et utilisation des commandes	.52
Accessoires fournis	.52
Vaisselle à utiliser	.53
Conseils pour l'utilisation des micro-ondes	.54
Fonction micro-ondes seules	.55
Fonction combinée micro-ondes + gril	.63
Fonction gril seul	.65
Entretien et nettoyage	.67



## DESCRIPTION

- A Résistance
- B Panneau des commandes
- C Couvercle sortie micro-ondes
- D Axe plateau tournant
- E Côté interne porte
- F Grille
- G Plateau tournant
- H Support plateau tournant

## POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE FOUR

Quel résultat ?	Quelle fonction ?	Instructions d'utilisation page	Tab. quantités/temps page	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongeler</li> </ul>	<i>Micro-ondes seules</i>		56	57
<ul style="list-style-type: none"> <li>Garder les aliments au chaud</li> </ul>	<i>Micro-ondes seules</i>		56	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramollir chocolat/glaçages</li> <li>Faire fondre le beurre et ramollir les fromages</li> <li>Cuisson des gâteaux</li> </ul>	<i>Micro-ondes seules</i>		55	59
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson des ragoûts et blancs de poulet</li> </ul>	<i>Micro-ondes seules</i>		55	57
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson des fruits, légumes, riz, soupes et poissons</li> <li>Réchauffement des aliments déjà cuits ou congelés</li> </ul>	<i>Micro-ondes seules</i>		55	57
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson rapide de tous types de rôtis, volailles, brochettes et patates</li> <li>Gratins (ex. lasagnes, gratins de légumes et macaronis)</li> </ul>	<i>Combiné micro-ondes + gril</i>	COMBI 1 COMBI 2 COMBI 3	63	64
<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillage classique des steaks hachés, côtelettes, saucisses de Strasbourg et de Toulouse, pain grillé, etc.</li> </ul>	<i>Gril seul</i>		65	66



MICRO-ONDES



MICRO-ONDES + GRIL



## AVERTISSEMENTS

*Lire attentivement les instructions suivantes et les conserver pour toute consultation*

**N.B. Ce four a été conçu pour décongeler, réchauffer et cuire les aliments dans un milieu domestique. Ce four n'est pas prévu pour d'autres types d'utilisations et ne doit être modifié sous aucun prétexte.**

- 1) ATTENTION: en cas d'endommagement de la porte ou des garnitures, ne pas utiliser le four et s'adresser à un personnel technique qualifié (personnel du fabricant ou du service clientèle du revendeur) pour la réparation.
- 2) ATTENTION: les opérations d'entretien et de réparation comportant le retrait des protections contre l'exposition aux micro-ondes doivent être effectuées par un personnel qualifié.
- 3) ATTENTION: ne pas faire chauffer les liquides ou autres présentés dans des conditionnements hermétiques risquant d'exploser.  
Ne pas faire cuire ou chauffer d'œufs dans le micro-ondes, la coquille risque d'exploser, y compris une fois la cuisson terminée.
- 4) ATTENTION: Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants peuvent se servir du four sans surveillance à condition qu'ils aient reçu les instructions nécessaires leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient conscients des dangers découlant d'un emploi inapproprié.
- 5) ATTENTION: le fonctionnement de l'appareil en mode combiné comporte le développement de hautes températures ; ne laissez les enfants l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte.
- 6) Ne pas faire fonctionner le four avec la porte ouverte après avoir modifié les dispositifs de sécurité.
- 7) Ne pas mettre le four en fonction si un objet quelconque est resté encastré entre la façade du four et la porte.  
Toujours nettoyer l'intérieur de la porte (E) au moyen d'un linge humide et d'un détergent non abrasif.  
Ne pas laisser de dépôts de saleté ou de résidus d'aliments s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 8) Ne pas faire fonctionner le four si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, risque de choc électrique.  
En cas d'endommagement du câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance technique ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout risque d'accident.
- 9) **Si le four dégage de la fumée, éteindre l'appareil ou débrancher la fiche de la prise de courant sans ouvrir la porte (pour étouffer les flammes éventuelles.)**
- 10) Utiliser exclusivement des ustensiles prévus pour les fours à micro-ondes.  
Pour éviter toute surchauffe et risque d'incendie, contrôler le four en cas de cuisson d'aliments conditionnés dans du plastique, du carton ou autre matière inflammable, ou en cas de réchauffement de petites quantités d'aliments.
- 11) Ne pas immerger le plateau tournant à haute température dans l'eau.  
Risque de choc thermique et de rupture du plateau.
- 12) En cas d'utilisation des fonctions "MICRO-ONDES SEULES" et "FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES", ne pas préchauffer le four (vide) ni l'allumer vide, risque d'étincelles.
- 13) Avant d'utiliser le four, contrôler que les ustensiles et récipients sont spécifiquement prévus pour une utilisation au four micro-ondes (voir section "Vaisselle à utiliser").



14) L'appareil chauffe durant l'utilisation.

Ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

15) Le réchauffement des liquides (eau, café, lait, etc.), risque d'entraîner, par effet d'ébullition retardé, l'ébullition du liquide et son débordement violent, risque de brûlures.

Par précaution, introduire une petite cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans le récipient avant de faire chauffer le liquide.

Toujours manipuler les récipients avec précaution.

16) Ne pas chauffer les liqueurs à haute gradation alcoolique ni de grandes quantités d'huile, risque d'incendie.

17) Après avoir fait chauffer des aliments pour bébé (biberons ou petits pots), agiter ou mélanger le contenu et contrôler la température avant consommation pour éviter tout risque de brûlure.

Il est conseillé d'agiter ou de mélanger également les aliments pour garantir une température homogène.

En cas d'utilisation de stérilisateurs pour biberon disponibles dans le commerce, TOUJOURS contrôler avant d'allumer le four que le récipient a été rempli de la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

18) Un nettoyage incorrect du four peut entraîner la détérioration de sa surface.

Cette négligence risque de compromettre la longévité de l'appareil et d'entraîner des risques pour l'utilisateur.

**NOTA BENE : Lors de la première mise en service de l'appareil, ce dernier peut produire pendant environ 10 min une odeur de "neuf" et un peu de fumée.**

**Ce phénomène est uniquement causé par l'application de substances de protection sur les résistances.**



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions externes (LxHxP): 510x320x400

Dimensions internes (LxHxP): 330x212x330

Poids: 15,5 kg.

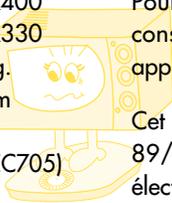
Diamètre plateau tournant : 31,5 cm

Lampe four : 20 W

Puissance restituée micro-ondes: 900W (IEC705)

Pour toute information supplémentaire, consulter la plaque des caractéristiques appliquée à l'arrière de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux directives CEE 89/336 et 92/31 sur la comptabilité électromagnétique et au règlement (CE) No. 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Brancher exclusivement l'appareil à des prises de courant avec une portée min. de 16A.

Contrôler également que l'interrupteur général de votre habitation offre une portée minimale de 16A pour éviter toute intervention de dernier durant le fonctionnement du four.

Avant l'utilisation, contrôler que la tension du

réseau correspond à la valeur indiquée sur la plaquette de l'appareil et que la prise de courant **est connectée à une prise de terre efficace: le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation de cette norme.**



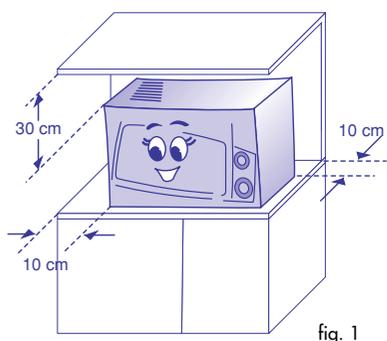
## INSTALLATION

- 1) Après avoir retiré le four de son emballage, enlever la protection contenant le plateau tournant (G) et son support (H).

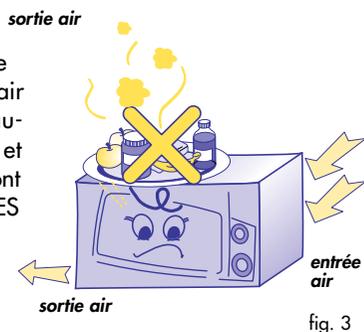
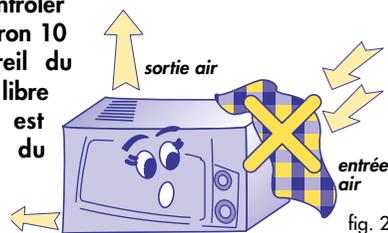
Contrôler que l'axe du plateau tournant (D) est correctement inséré dans son logement au centre du plateau.

- 2) Nettoyer l'intérieur avec un linge doux humidifié.
- 3) Contrôler l'absence de dommage dû au transport et en particulier que la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.
- 4) Positionner l'appareil sur une surface stable à une hauteur **minimale de 85 cm**, éloigné de la portée des enfants car la porte en verre peut atteindre des températures élevées durant la cuisson.

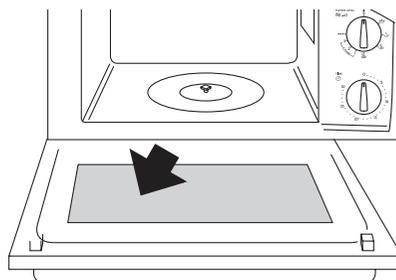
- 5) **Après avoir positionné l'appareil sur la surface de fonctionnement, contrôler qu'un espace d'environ 10 cm sépare l'appareil du mur et qu'un espace libre min. de 30 cm est réservé au-dessus du four (voir Fig. 1).**



- 6) **Ne pas obstruer les orifices d'entrée de l'air. Ne rien poser sur le four et contrôler que les fentes de sortie de l'air et de la vapeur (au-dessus, en dessous et derrière l'appareil) sont TOUJOURS DÉGAGÉES (voir Fig. 2 et Fig. 3).**

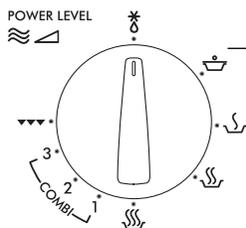


- 7) Positionner le support (H) au centre du logement circulaire et poser le plateau tournant dessus (G). L'axe (D) doit coïncider avec son logement au centre du plateau tournant.
- 8) **Positionner l'appareil de façon à ce que la fiche et la prise soient facilement accessibles après l'installation.**
- 9) **NE PAS retirer la pellicule transparente collée à l'intérieur de la porte !**



## DESCRIPTION ET UTILISATION DES COMMANDES

---

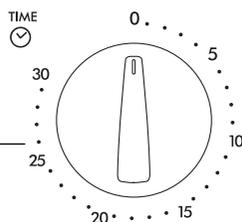


### BOUTON SÉLECTEUR PROGRAMMES

TOURNER LE BOUTON SUR LA PUISSANCE/FONCTION DÉSIRÉES

### BOUTON MINUTERIE

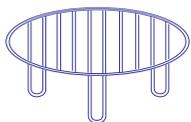
CE BOUTON DÉMARRE TOUTES LES OPÉRATIONS DE CUISSON.



## ACCESSOIRES FOURNIS

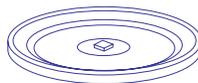
---

### GRILLE



**Fonction gril seul**  
pour tous les types de grillage.

### PLATEAU TOURNANT



Le plateau tournant est utilisé pour **toutes les fonctions.**

## VAISSELLE À UTILISER

Les fonctions micro-ondes seules et combinées micro-ondes permettent d'utiliser tous les récipients en verre (de préférence en pyrex), céramique, porcelaine, terre cuite, à condition qu'ils ne soient pas décorés et ne comportent aucune partie en métal (filets dorés, manches ou pieds).

Il est également possible d'utiliser tous les récipients en plastique résistant à la chaleur, mais pour les cuissons "micro-ondes seules" uniquement.

En cas de doute sur l'utilisation possible d'un récipient donné, procéder à cet essai très simple: placer le récipient vide au four durant 30 secondes au niveau de puissance maximale (fonction "micro-ondes seules").

Si le récipient ne chauffe pas, ou chauffe légèrement, cela signifie qu'il peut être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes.

Si le récipient devient par contre très chaud (ou si des étincelles se produisent), cela signifie qu'il n'est pas prévu pour ce type d'utilisation.

Pour des opérations de réchauffement rapide, il est possible d'utiliser comme support des serviettes en papier, des plateaux en carton et des assiettes en plastique jetables.

Les formes et dimensions des récipients doit obligatoirement permettre une rotation correcte du plateau.

**Pour utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne peuvent tourner dans le four), bloquer la rotation du plateau tournant (G) en retirant l'axe plat (D) de son logement.**

Ne pas oublier que, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est dans ce cas nécessaire de mélanger les aliments et de tourner le récipient à plusieurs reprises durant la cuisson.

**Les récipients en métal, bois, osier et cristal ne sont pas prévus pour une cuisson aux micro-ondes.**

Ne pas oublier que les micro-ondes chauffent la nourriture et non le récipient, et qu'il est possible de faire cuire directement la nourriture sur le plat de service (ce qui évite d'utiliser et donc de laver des casseroles.)

Ne pas oublier non plus que les aliments très chauds transmettent leur chaleur au plat, rendant nécessaire l'utilisation de maniques.

Tous les types de plats à four peuvent être utilisés avec la fonction **gril seul** (voir tableau).

	Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton*	Récipients métalliques
<i>Micro-ondes seules</i>	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
<i>Combinées micro-ondes + gril</i>	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
<i>Gril seul</i>	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

\* Risquent de prendre feu en cas de réchauffement prolongé.



## CONSEILS POUR L'UTILISATION DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques également présentes dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four, pénètrent en toutes directions dans les aliments et chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

La chaleur ne se diffuse très rapidement qu'à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient est chauffé indirectement du fait de la chaleur dégagée par les aliments.

Cette particularité évite aux aliments de coller au récipient et permet donc de n'utiliser que très peu de graisse durant la cuisson (et même dans certains cas de ne pas en utiliser du tout). La cuisson aux micro-ondes, pauvre en graisses, constitue donc une cuisine très saine et diététique. En outre, par rapport aux systèmes classiques, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et les aliments se dessèchent donc moins, conservent leurs propriétés nutritives et toute leur saveur.

### Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

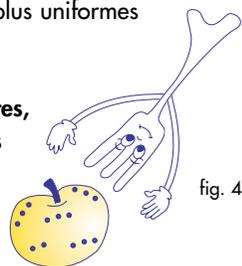
- 1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données des tableaux pages suivantes, tenir compte du fait que le temps de cuisson doit augmenter ou diminuer proportionnellement à la quantité d'aliments.

Il est important de respecter le **temps de "repos"**, c'est-à-dire le temps durant lequel les aliments doivent reposer après la cuisson pour que la température se répartisse uniformément à l'intérieur. La température des viandes, par exemple, augmente d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent également s'effectuer à l'extérieur du four.

- 2) L'une des principales opérations nécessaires consiste à **remuer** les aliments à plusieurs reprises pendant la cuisson, ce qui permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire les temps de cuisson.

- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson.

- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper et éviter que la peau ou la coquille n'éclate (Fig. 4).**

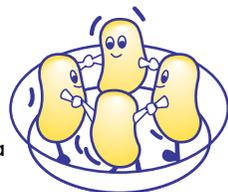


- 5) En cas de cuisson de nombreuses portions du même aliment, par exemple de pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 5).

- 6) Plus l'aliment à cuire est froid, et plus le temps de cuisson sera long. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

- 7) Toujours poser le récipient à cuire au centre du plateau tournant.

- 8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et à proximité de la porte et de la sortie d'air est parfaitement normale.



**Pour la réduire, couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou simplement avec une assiette renversée.**

En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts.

Le fait de couvrir les aliments permet de conserver l'intérieur du four propre. Utiliser de la pellicule transparente spéciale pour fours à micro-ondes.

## FONCTION MICRO-ONDES SEULES

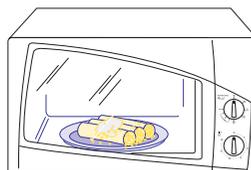
Cette fonction permet les opérations suivantes :

- Maintien des aliments au chaud . . . .page 56
- Décongélation . . . . .page 56
- Réchauffement . . . . .page 58
- Cuisson des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, soupes et poissons . . . .page 60
- Cuisson des gâteaux et des fruits . . . .page 62

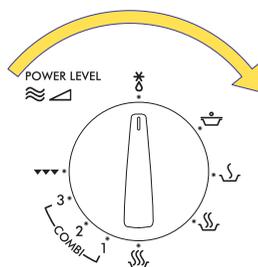
## DÉMARRAGE DU FOUR EN FONCTION MICRO-ONDES SEULES

**1** Placer les aliments dans un récipient prévu pour une cuisson aux micro-ondes et le positionner au centre du plateau tournant.

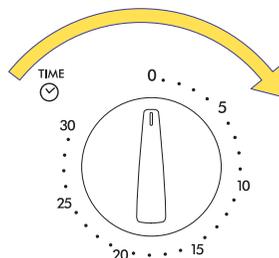
**N.B : Ne pas préchauffer le four.**



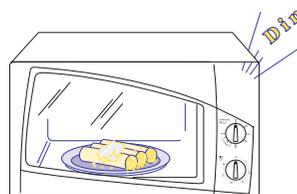
**2** Sélectionner la puissance désirée au moyen du bouton sélecteur programmes



**3** Régler le temps de cuisson nécessaire en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.



**4** À la fin du temps fixé, un signal acoustique indique la fin de la cuisson.



Il est possible d'interrompre à tout moment la cuisson en plaçant le bouton minuterie sur "0" ainsi que d'en modifier la durée en tournant le bouton vers l'avant ou vers l'arrière.

Il est possible d'ouvrir la porte pour contrôler la progression de la cuisson.

L'ouverture de la porte interrompt le fonctionnement, qui reprend dès que la porte est refermée.

## UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR LE MAINTIEN DES ALIMENTS AU CHAUD

Cette fonction est prévue pour tous les types d'aliments.

Les aliments, venant d'être cuits ou réchauffés, peuvent ainsi être gardés au chaud sans sécher ni coller au récipient de cuisson.

Placer le bouton sélecteur programme en position  et couvrir les aliments avec une assiette ou de la pellicule transparente pour les garder au chaud jusqu'à utilisation.

Il est également possible de laisser les aliments au chaud directement dans le plat de service (toujours couvert).

## UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR DÉCONGELER

- Les aliments surgelés en sachets, sous pellicule plastique ou dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (liens ou agrafes).
- Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson.
- Certains aliments en sauce ou ragoûts se décongèlent mieux et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- La décongélation entraîne une perte de liquide pour la viande, le poisson et les fruits. Il est conseillé de les décongeler à l'intérieur d'un récipient.
- Il est également conseillé de séparer les morceaux de viande à l'intérieur de leur sachet avant la congélation. Cette précaution permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Se conformer avec réserves aux temps figurant sur l'emballage des surgelés, ces derniers n'étant pas toujours corrects. Il est conseillé d'adopter des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps indiqués. La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation.

## Temps de décongélation

Type	Quantité	Bouton sélecteur programmes	Bouton minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
<b>VIANDE</b>					
• Rôtis (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	*	35 - 40		20
• Biftecks, côtelettes, escalopes	200 gr	"	9 - 11	(*)	5
• Ragoûts et daubes	500 gr	"	20 - 22		10
• Viande hachée	500 gr	"	18 - 20		15
• "	250 gr	"	8 - 10		10
• Steaks hachés	200 gr	"	10 - 12		10
• Saucisses	300 gr	"	12 - 14		10
<b>VOLAILLES</b>					
• Canard, dinde	1,5 kg	"	45 - 50	À la fin du temps de repos, passer sous l'eau chaude pour éliminer la glace restante.	20
• Poulet entier	1,5 kg	"	45 - 50		20
• Poulet en morceaux	500 gr	"	20 - 22		10
• Blanc de poulet	300 gr	"	19 - 21		10
<b>LÉGUMES</b>					
				Les légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.	
<b>POISSON</b>					
• Filets	300 gr	"	12 - 14		7
• Darnes	400 gr	"	13 - 15		7
• Poissons entiers	500 gr	"	19 - 21		7
• Crevettes	400 gr	"	13 - 15		7
<b>PRODUITS LAITIERS/FROMAGES</b>					
• Beurre	250 gr	"	8 - 10	Retirer le papier aluminium ou les parties métalliques.	10
• Fromage	250 gr	"	9 - 11	Ne pas décongeler complètement le fromage. Respecter le temps de repos	15
• Crème	200 ml	"	11 - 13	Retirer la crème de son récipient et la verser dans une assiette.	5
<b>FRUITS</b>					
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	"	18 - 20	Mélanger 2 - 3 fois	10
• Framboises	300 gr	"	11 - 13	Mélanger 2 - 3 fois	10
• Mûres	250 gr	"	9 - 11	Mélanger 2 - 3 fois	6

### DÉCONGÉLATION PAIN

Pour obtenir un pain chaud et croustillant, régler les micro-ondes à leur puissance maximale (30 secondes environ pour 100 gr de pain) ; dès que le pain est souple au toucher, régler sur **GRIL** durant 3 - 4 minutes. Poser le pain directement sur le plateau tournant.

(\*) Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme 60705, Par. 13.3 (voir page 2).

Retourner les aliments à la moitié du temps programmé.

Les aliments à décongeler doivent être posés directement sur le plateau tournant.

Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

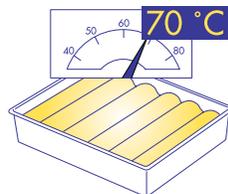
## UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR RÉCHAUFFER

---

Le réchauffement des aliments est une fonction très utile et très efficace de ce four.

Par rapport aux procédés classiques, la méthode micro-ondes représente un gain considérable de temps et d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température minimale de 70°C. Les aliments seront trop chauds pour être mangés immédiatement, mais leur stérilisation sera assurée.



- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respecter les règles suivantes:
  - retirer les aliments de leurs récipients métalliques ;
  - couvrir avec une pellicule transparente (pour fours à micro-ondes), du papier sulfurisé ou une assiette retournée ; cette précaution permet de conserver toute la saveur naturelle des aliments et d'éviter de salir le four ;
  - si possible, remuer ou retourner fréquemment les aliments pour accélérer et uniformiser le processus de réchauffement ;
  - respecter précisément les temps indiqués sur l'emballage sans oublier que, dans certains cas, ces temps devront être augmentés.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement sera long.
- Aliments et boissons peuvent être réchauffés durant un temps réduit dans des récipients en papier ou en plastique. Ces récipients peuvent se déformer en cas de cuisson prolongée.

## Temps de réchauffement

Type	Quantité	Bouton sélecteur programmes	Bouton minuterie	Remarques
<b>RAMOLLISSMENT DES ALIMENTS</b> • Chocolat/ glace • Beurre	100 gr 50 -70 gr	 	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Placer dans une assiette. Mélanger une fois le glaçage.
<b>ALIMENTS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 20/30°C</b>				
• Yaourt • Biberon	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Retirer la pellicule métallique. <b>Réchauffer les biberons sans la tétine et mélanger immédiatement après pour une température uniforme. Contrôler la température du contenu avant consommation.</b> Si le lait est à température ambiante, réduire légèrement le temps indiqué. En cas d'utilisation de lait en poudre, bien mélanger, la poudre risquant de prendre feu. Utiliser du lait stérilisé.
<b>ALIMENTS PRÉCUITS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON</b>				
• Plat préparé de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	6 - 8	Tout type d'aliments précuits disponibles dans le commerce devant être réchauffés à une température de 70°C.
• Plat préparé de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	6 - 8	Retirer les aliments de l'emballage métallique et les placer directement dans l'assiette.
• Plat préparé de poisson et/ou légumes	300 gr	"	5 - 7	Pour de meilleurs résultats, toujours couvrir les aliments.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	7 - 8	Portions de tous types d'aliments déjà cuits devant être réchauffés à une température de 70°C.
• Plat de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	7 - 8	Placer directement les aliments dans l'assiette et toujours couvrir avec une assiette retournée ou de la pellicule transparente.
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	6 - 8	
<b>ALIMENTS SURGELÉS À RÉCHAUFFER/ CUIRE (TEMP. INITIALE -18/20°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON</b>				
• Plat préparé de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	8 - 10	Tous types d'aliments précuits surgelés à réchauffer directement dans leur emballage à une température de 70°C ; en cas de récipient métallique, placer directement les aliments dans l'assiette et augmenter les temps de quelques minutes.
• Plat préparé de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	7 - 8	
• Plat préparé de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	5 - 7	
• Plat préparé de poisson et/ou légumes crus	300 gr	"	10 - 12	Retirer les aliments crus de leur emballage et les placer dans un récipient prévu pour les micro-ondes sans oublier de couvrir.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	8 - 10	Portions de tous types d'aliments déjà cuits congelés devant être réchauffés à une température de 70°C.
• Plat de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	9 - 11	Placer les aliments congelés dans l'assiette et couvrir avec une autre assiette retournée.
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	6 - 8	Contrôler que le centre est bien chaud et, si possible, mélanger les aliments.
<b>BOISSONS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON</b>				
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	1'.30" - 2	Mélanger toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	1 - 1'.30"	Il est conseillé de couvrir le bouillon d'une assiette retournée.
• 1 tasse de café	100 cc	"	1 - 1'.30"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	3 - 4	
<b>BOISSONS TEMP. AMBIANTE (20/30°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON</b>				
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	1 - 1'.30"	Mélanger toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	0'.30" - 1	Il est conseillé de couvrir le bouillon d'une assiette retournée.
• 1 tasse de café	100 cc	"	0'.30" - 1	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	2 - 3	

### SOUPES ET RIZ

- La cuisson des potages et des soupes exige une quantité réduite de liquide, le four à micro-ondes comportant une évaporation relativement faible.  
Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.
- Le temps de cuisson du riz (ou des pâtes) dans le four à micro-ondes est à peu près le même que pour la cuisson au gaz.  
La préparation d'un risotto au four à micro-ondes présente l'avantage de ne pas devoir remuer continuellement (il suffit de le faire 2 ou 3 fois).  
Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient allant au four à micro-ondes et recouverts avec une pellicule transparente (pour 300 g de riz, compter 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes).  
Le riz ne colle pas au fond du récipient et il est donc possible de le faire directement cuire dans le plat de service.

### VIANDES

Pour cuire des viandes avec la fonction micro-ondes seules, il est conseillé de recouvrir la viande de pellicule transparente pour fours micro-ondes ; cette précaution permet une meilleure distribution de la chaleur et évite à la viande de se déshydrater et de devenir sèche et fibreuse.  
Cette fonction convient aux ragoûts, daubes, blancs de poulet, etc.  
Pour la cuisson de rôtis, brochettes, etc., utiliser la fonction combinée.

### POISSON

Le poisson cuit très rapidement avec d'excellents résultats.  
Il peut être assaisonné avec un peu de beurre ou d'huile (ou laissé tel quel).  
Couvrir de pellicule transparente. Inciser la peau du poisson le cas échéant ; disposer uniformément les filets. Il est **déconseillé** de cuire du poisson pané avec de l'œuf.

### LÉGUMES

Les légumes cuites aux micro-ondes conservent davantage leur couleur et leur pouvoir nutritif qu'avec les modes de cuisson classiques. Laver et nettoyer les légumes avant la cuisson.  
Les légumes de grandes dimensions doivent être coupés en morceaux égaux.  
Ajouter environ 5 cuillères d'eau pour 500 gr de légumes (les légumes fibreux exigent davantage d'eau). Les légumes doivent **toujours** être couverts avec du film transparent.  
Mélanger une fois à mi-cuisson et ajouter un peu de sel à la fin de la cuisson.

## Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton sélecteur programmes	Bouton minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
<b>POISSON</b>					
• Filets	300 gr		4 - 6	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Tranches fines	300 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Poisson entier	500 gr	"	8 - 10	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Poisson entier	250 gr	"	4 - 6	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Darnes	400 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Crevettes	500 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
<b>LÉGUMES</b>					
• Asperges	500 gr		9 - 11	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	10 - 12	Utiliser de préférence des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	11 - 13	Couper en morceaux.	4
• Brocolis	500 gr	"	7 - 9	Séparer les "bouquets"	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	7 - 9	Laisser entiers.	4
• Chou blanc	500 gr	"	7 - 9	Couper en lamelles.	4
• Chou rouge	500 gr	"	7 - 9	Couper en lamelles.	4
• Carottes	500 gr	"	9 - 11	Couper en morceaux égaux	4
• Chou-fleur	500 gr	"	11 - 13	Séparer en bouquets.	4
• Céleri	500 gr	"	7 - 9	Séparer en morceaux.	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 8	Couper en dés.	4
• Poireau	500 gr	"	6 - 8	Couper en lamelles.	4
• Champignons de Paris	500 gr	"	6 - 8	Laisser entiers. Ne pas ajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	5 - 7	Entiers et de même taille. Ne pas ajouter d'eau.	4
• Épinards	300 gr	"	6 - 8	Couvrir après avoir lavé et fait égoutter	4
• Petits pois	500 gr	"	10 - 12		4
• Fenouil	500 gr	"	12 - 14	Couper en quartiers.	4
• Poivrons	500 gr	"	9 - 11	Couper en morceaux.	4
• Pommes de terre	500 gr	"	8 - 10	Couper en morceaux égaux	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 9	Laisser entières.	4
<b>VIANDES</b>					
• Daubes	1,5 kg	"	40 - 44	Faire cuire à découvert en remuant 2-3 fois.	10
• Blancs de poulet	500 gr		10 - 12	Ajouter le sel en fin de cuisson.	3
• Pain de viande	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

N.B.: les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction du poids et de la température initiale des aliments et, pour les légumes, de leur consistance et de leur structure.

(\*). Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme 60705, Par. 12.3.3. Couvrir le récipient de pellicule transparente pour fours micro-ondes.

Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

## GÂTEAUX ET FRUITS

Les gâteaux lèvent (à puissance réduite) bien davantage qu'avec le mode de cuisson classique.

Les gâteaux ne forment pas de croûte, et il est donc préférable de les garnir de crème ou de glaçage (ex. au chocolat) ; ils doivent en outre être couverts après la cuisson car ils sèchent plus rapidement qu'avec une cuisson classique.

Piquer les fruits avec peau et les faire cuire à couvert ; il est important de respecter le temps de repos (3 - 5 minutes).

### Temps de cuisson pour gâteaux et fruits

Type/quantité	Bouton sélecteur programmes	Bouton minuterie (minutes)	Temps de repos (minutes)	Observations et conseils
Gâteau aux noix (700 gr)		15 - 18	5	Accompagner d'une crème anglaise ou autre.
Viennoise (850 gr)	"	17 - 22	5	Farcir à la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 gr)	"	15 - 20	5	Les tranches d'ananas peuvent être disposées au fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées à la pâte.
Gâteau aux pommes (1000 gr)	"	17 - 22	5	Les pommes sont utilisées pour décorer la surface.
Gâteau au café (750 gr)	"	15 - 18	5	Excellent farci de crème.
Sabayon		2 - 4	3	Mélanger au fouet toutes les 30".
Poires cuites (300 gr)		4 - 6	3	Couper les poires en quartiers.
Pommes cuites (300 gr)	"	5 - 7	3	Couper les pommes en tranches.
Egg custard (750 gr)	"	11 - 14	5	Ces indications sont prévues pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	4 - 6	5	Ces indications sont prévues pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.2. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

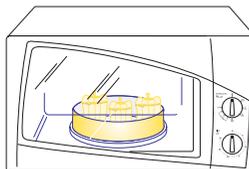
## FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL

Cette fonction permet les opérations suivantes:

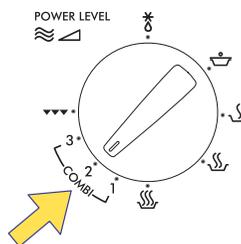
- Cuisson rapide de tous les types de rôtis, volailles, brochettes et patates . . . .pag. 64
- Plats gratinés : lasagnes, gratins de légumes, macaronis. . . . .pag. 64

### DÉMARRER LE FOUR EN FONCTION MICRO-ONDES + GRIL

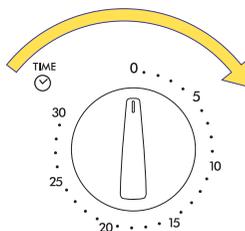
**1** Placer les aliments dans un récipient prévu pour la cuisson aux micro-ondes et le positionner sur le plateau tournant.



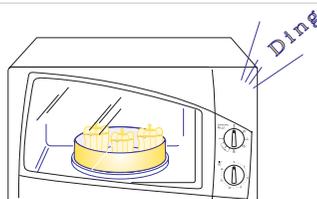
**2** Tourner le bouton sélecteur programmes dans l'une des 3 positions disponibles (COMBI 1-2-3)



**3** Régler le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.



**4** À la fin du temps défini, un signal acoustique indique que la cuisson est terminée.



## UTILISER LA FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL POUR CUISINER

Une fonction idéale pour tous les plats devant gratiner ou prendre une belle couleur dorée.

Ne pas oublier les précautions suivantes:

- Ne pas ajouter de condiments (**ajouter seulement 1/2 verre d'eau pour que la viande reste tendre**).
- Retourner les rôtis et les grosses pièces de viande à mi-cuisson.
- Si la surface supérieure est suffisamment gratinée avant la fin du temps fixé, tourner le bouton sélecteur programmes en position  pour finir de cuire l'intérieur des aliments avec les micro-ondes seules. Pour contrôler la cuisson, ouvrir la porte du four. L'ouverture de la porte interrompt le fonctionnement des micro-ondes et du gril. Refermer la porte pour redémarrer la cuisson.
- Dans le cas de cuissons associées avec gril, ne jamais préchauffer le four ni le faire fonctionner à vide.

### Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton sélecteur programmes	Bouton minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
• Lasagnes	1100 gr	COMBI 3	25 - 30	Temps de cuisson avec les pâtes crues. En cas de pâtes précuites, utiliser la fonction combinée jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée.	5
• Gnocchis à la romaine	600 gr	COMBI 1	20 - 25	Éviter d'accumuler trop de couches.	5
• Macaronis au gratin	1500 gr	COMBI 1	20 - 25	Faire cuire les pâtes à part au préalable.	5
• Chou-fleur béchamel	1000 gr	COMBI 1	25 - 30	Temps obtenus avec 500 gr de chou-fleur cru. En cas de chou-fleur déjà bouilli, faire cuire en fonction combinée jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.	5
• Tomates provençales	800 gr	COMBI 1	25 - 30	Choisir des tomates de taille égale.	5
• Poivrons farcis	1400 gr	COMBI 3	25 - 30	Choisir de préférence des poivrons bas et larges.	5
• Gratin d'aubergines	1300 gr	COMBI 3	20 - 25	Faire frire ou griller les aubergines au préalable.	5
• Pommes de terre au four	750 gr	COMBI 2	40 - 45	Mélanger 2-3 fois.	5
• Gratin de pommes de terre	1100 gr	COMBI 3	30 - 35	(*)	5
• Rôtis (porc, bœuf)	1000 gr	COMBI 2	65 - 75	Ne pas retirer toute la graisse pour éviter à la viande de sécher. Retourner après 35-40 min de cuisson.	10
• Pain de viande (ces instructions ne se réfèrent pas à l'essai 12.3.3 de la norme 60705, voir tableau page 2)	800 gr	COMBI 3	30 - 35	Mélanger <b>500 gr de viande de bœuf hachée</b> avec œuf, jambon, chapelure, etc. Retourner à mi-cuisson.	10
• Poulet entier	1200 gr	COMBI 2	65 - 75	(**)	10
• Brochettes	600 gr	COMBI 2	35 - 40	Retourner à mi-cuisson.	10
• Agneau	1000 gr	COMBI 2	55 - 65	Retourner à mi-cuisson.	"
• Dinde (en morceaux)	1000 gr	COMBI 2	65 - 75	Retourner à mi-cuisson.	"
• Canard	1500 gr	COMBI 2	75 - 85	Retourner à mi-cuisson.	"

(\*) Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.4. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

(\*\*) Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.6. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

## FONCTION GRIL SEUL

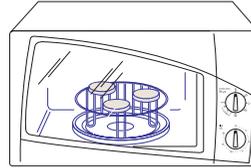
Cette fonction est prévue pour les opérations suivantes:

- Tout type de grillade classique, par ex. steak haché, côtelettes, saucisses, pain grillé, etc. page 66

### DÉMARRER LE FOUR EN FONCTION GRIL SEUL

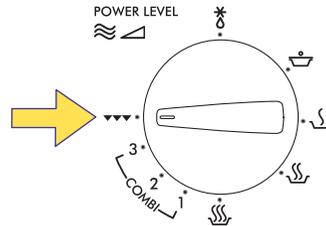
1

Placer les aliments sur la grille la plus haute



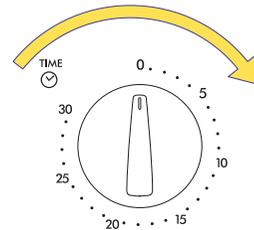
2

Tourner le bouton sélecteur programmes en position ▼▼▼ .



3

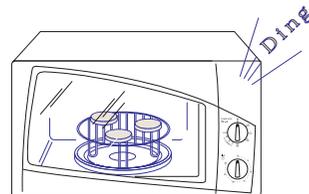
Régler le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.



4

À la fin du temps fixé, un signal acoustique indique que la cuisson est terminée.

**N.B.:** Retourner les aliments à mi-cuisson



## UTILISATION DE LA FONCTION FOUR SEUL GRIL POUR GRILLER

Cette fonction permet de préparer tous types de grillades appétissantes.

Toujours retourner les aliments à mi-cuisson, la diffusion de la résistance du gril s'effectuant de la partie supérieure du four.

**Toujours utiliser des gants de protection** pour ouvrir la porte durant la cuisson.

Toujours refermer la porte après avoir contrôlé la cuisson.

### Temps de cuisson

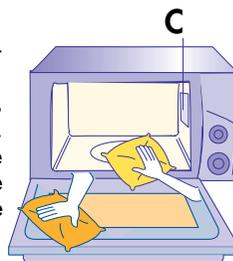
Type	Quantité	Bouton sélecteur programmes	Bouton minuterie (minutes)	Remarques
• Côtelette de veau ou de porc	2	▼▼▼	22 - 27	Retourner après 16 min
• Saucisses	3	"	28 - 32	Toujours les piquer. Couper les grosses saucisses en deux Retourner après 15 min
• Steaks hachés	3	"	28 - 32	Retourner après 15 min
• Courgettes	6 lamelles	"	12 - 15	Lamelles d'1 cm d'épaisseur. Retourner après 8 min
• Pain grillé	4 tranches	"	7 - 8	Bien égaliser les bords. Retourner après 4-5 min

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

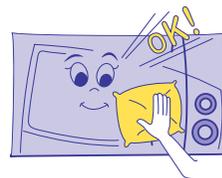
**Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse.**

### Nettoyage

Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, nettoyer régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un linge humide et du savon neutre ou du détergent liquide. Veiller à ce que les couvercles de sortie des micro-ondes (C) soient toujours propres: **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques pointus pour nettoyer la surface extérieure du four.** En outre, veiller à ce que l'eau et le détergent liquide ne pénètrent pas dans les fentes de sortie d'air et de vapeur situées au-dessus de l'appareil.



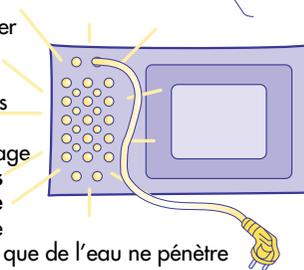
Il est également recommandé de ne pas utiliser d'alcool, d'éponge métallique, de produits détergents abrasifs ou dégraissants à base d'ammoniaque pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures de la porte. Afin de garantir une fermeture parfaite, maintenir parfaitement propre l'intérieur de la porte et nettoyer la saleté et les particules de nourriture ne restées coincées entre la porte et la façade du four. Ne jamais utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.



Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air au dos du four pour éviter leur obstruction due à la poussière et à des dépôts de saleté.

Retirer périodiquement le plateau tournant (G) et son support (H) pour les nettoyer. Nettoyer également le fond du four.

Laver le plateau tournant et son support à l'eau + savon neutre (lavage possible en lave-vaisselle.) **Ne pas immerger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement ; risque de rupture due au choc thermique.** Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement. Toutefois, lors du nettoyage du fond du four, veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas sous l'axe du plateau tournant (D).



### En cas de problème...

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, s'adresser au Service d'assistance. Toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, vérifier les points suivants:

problème	cause / solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil ne fonctionne pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porte n'est pas bien fermée.</li> <li>La fiche n'est pas bien enfoncée dans la prise.</li> <li>La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).</li> <li>Les boutons ne sont pas correctement réglés.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensation sur le plan d'appui et à l'intérieur du four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas de cuisson d'aliments contenant de l'eau, la sortie et la condensation de vapeur à l'intérieur du four ou sur le plan de cuisson sont absolument normales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Étincelles à l'intérieur du four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas allumer le four à vide en cas de mode de cuisson micro-ondes seules et combinées</li> <li>Ne pas utiliser de récipients métalliques, de sachets ou d'emballages avec des parties métalliques pour la cuisson aux micro-ondes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments ne chauffent pas suffisamment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner le mode de cuisson correct ou augmenter le temps de cuisson</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments brûlent.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner le mode de cuisson correct ou diminuer le temps de cuisson</li> <li>Mélanger les aliments pendant la cuisson. Ne pas oublier que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même taille.</li> <li>Le plateau tournant est bloqué.</li> </ul>

Le four peut continuer à être utilisé sans problèmes même si sa lampe est usée. Pour remplacer la lampe, s'adresser à un centre après-vente agréé.