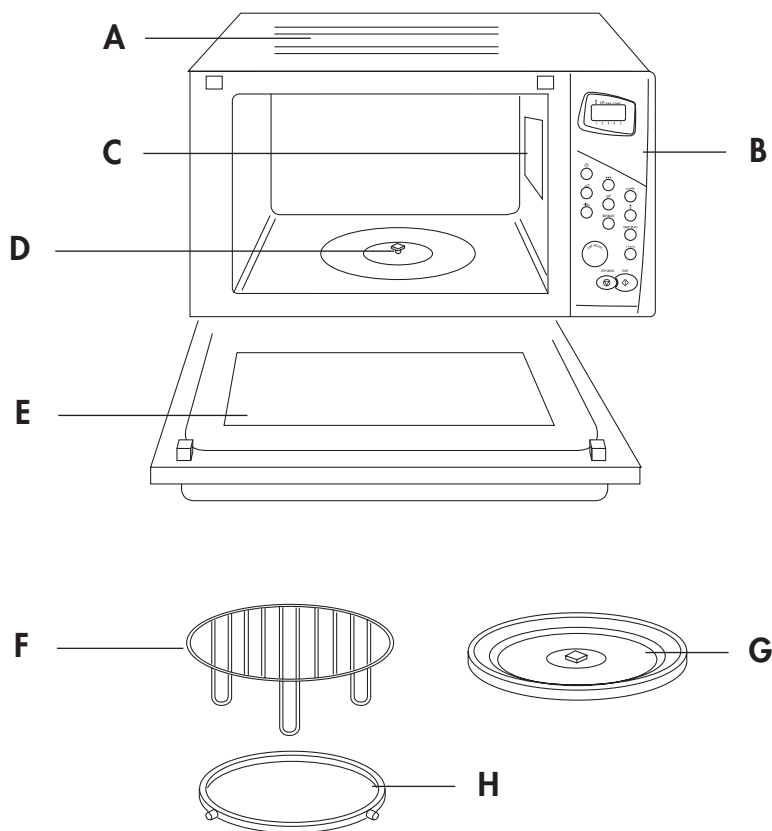


SOMMAIRE

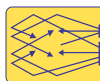
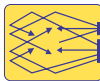
DESCRIPTION	55
POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE FOUR	56
AVERTISSEMENTS	57
INFORMATIONS TECHNIQUES	58
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	58
INSTALLATION	59
PUISSANCE RESTITUÉE	59
DESCRIPTION ET UTILISATION DES COMMANDES	60
ACCESSOIRES FOURNIS	60
VAISSELLE À UTILISER	61
CONSEILS POUR L'UTILISATION DES MICRO-ONDES	62
UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION	63
FONCTION MICRO-ONDES SEULES	64
FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL	72
FONCTION GRIL SEUL	74
PROGRAMMER UNE SÉQUENCE DE PLUSIEURS OPÉRATIONS	76
UTILISER LES TOUCHES "FONCTIONS AUTOMATIQUES"	77
PROGRAMME "RÉCHAUFFEMENT RAPIDE"	78
SÉCURITÉ ENFANTS	78
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	79



DESCRIPTION

- A** Résistance gril
- 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

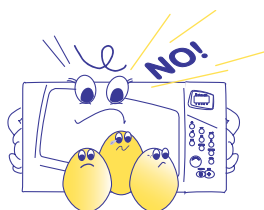
Quel résultat?	Quelle fonction/puissance choisir ?	Instructions d'utilisation page	Tab. quantités/ temps page
• Garder les aliments au chaud	Micro-ondes seules	Puiss. 1 (150 W)	66 67
• Décongeler	Micro-ondes seules	Touche Defrost 	64 65
• Ramollir chocolat/glaçages	Micro-ondes seules	Puiss. 2 (300 W)	66 67
• Faire fondre le beurre et ramollir les fromages		Puiss. 3 (450 W)	71 71
• Cuisson des gâteaux			
			 MICRO-ONDES
• Cuisson des ragoûts et blancs de poulet	Micro-ondes seules	Puiss. 4 (700 W)	66 69 70
• Cuisson des fruits, légumes, riz, soupes et poissons	Micro-ondes seules	Puiss. 5 (900 W)	66 69 67
• Réchauffement des aliments déjà cuits ou congelés			70 68
• Cuisson rapide de tous types de rôtis, volailles, brochettes et patates	Combiné micro-ondes + grill		72 73
• Gratins (ex. lasagnes, gratins de légumes et macaronis)			73
			 MICRO-ONDES + GRILL
• Grillage classique des steaks hachés, côtelettes, saucisses de Strasbourg et de Toulouse, pain grillé, etc.	Grill seul		74 75 75
• Réchauffer des PIZZAS PRÉCUITES SURGELÉES, réchauffer des plats précuits surgelés	Fonctions automatiques		77 77
• Réchauffer boissons et liquides			77 77
• Réchauffer des aliments précuits conservés au réfrigérateur			77 77
			 MICRO-ONDES

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. les enfants ne peuvent utiliser le four sans surveillance qu'après avoir assimilé les instructions leur permettant d'utiliser l'appareil sans danger et d'avoir conscience des risques liés à une utilisation incorrecte.
- 5) ATTENTION : le fonctionnement de l'appareil en mode combiné comporte le développement de hautes températures ; ne laisser 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 "COMBINÉE MICRO-ONDES" ne pas allumer ni préchauffer le four à 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 stérilisateur 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.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions externes (LxHxP): 510x320x400

Dimensions internes (LxHxP): 330x212x330

Volume net du four 23 l.

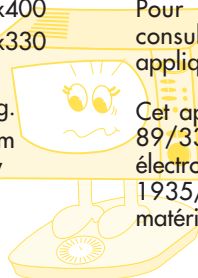
Poids: 15,5 kg.

Diamètre plateau tournant: 31,5 cm

Lampe four: 20 W

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.



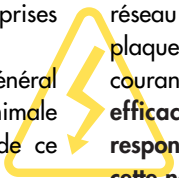
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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 ce dernier durant le fonctionnement du four.

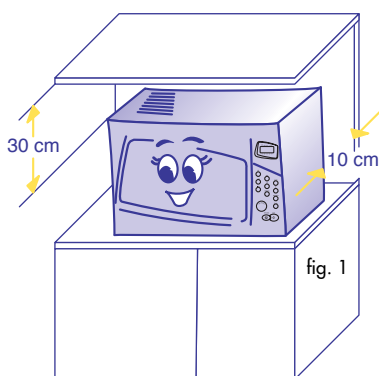
Avant l'utilisation, contrôler que la tension du

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.

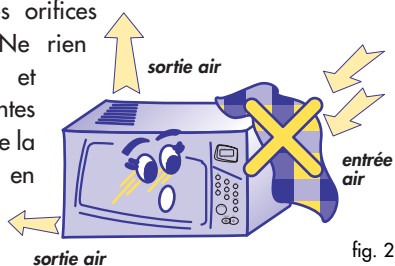


INSTALLATION

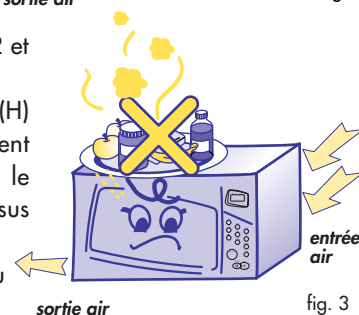
- 1) Après avoir retiré le four de son emballage, enlever la protection contenant le plateau tournant (G) et son support (H). Contrôler que l'axe du plateau tournant (D) est correctement inséré dans son logement au centre du plateau.
- 2) Nettoyer l'intérieur avec un linge doux humidifié.
- 3) Contrôler 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.)

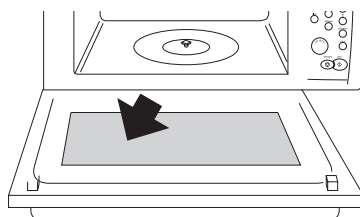


- 7) Positionner le support (H) au centre du logement circulaire et poser le plateau tournant dessus (G).



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 !**



PUISSANCE RESTITUÉE

La puissance restituée maximale des micro-ondes de ce four est de 900W. Cette valeur est indiquée sur la plaque des caractéristiques appliquée à l'arrière de l'appareil (MICRO OUTPUT).



Sur certains modèles, la puissance restituée maximale exprimée en WATT est également indiquée sur le symbole sur le côté figurant sur la porte de l'appareil.

Les niveaux de puissance intermédiaires disponibles sont indiqués page suivante. Cette précaution est également utile en cas de consultations de livres de recettes pour micro-ondes disponibles dans le commerce.

DESCRIPTION ET UTILISATION DES COMMANDES

1. Afficheur

Le cadran peut afficher une horloge 24h, les temps de cuissons définis, les fonctions sélectionnées (voyants supérieurs) et le niveau micro-ondes sélectionné (voyants inférieurs.)

2. Touche : réglage horloge

Presser cette touche pour entrer l'heure actuelle et afficher l'horloge durant le fonctionnement du four.

3. Touche : cuisson avec gril seul

Presser cette touche pour griller les aliments.

4. Touche : niveau de puissance micro-ondes

Presser cette touche pour sélectionner la puissance micro-ondes désirée.

Les niveaux de puissance micro-ondes disponibles sont les suivants:

1 - 150 W

2 - 300 W

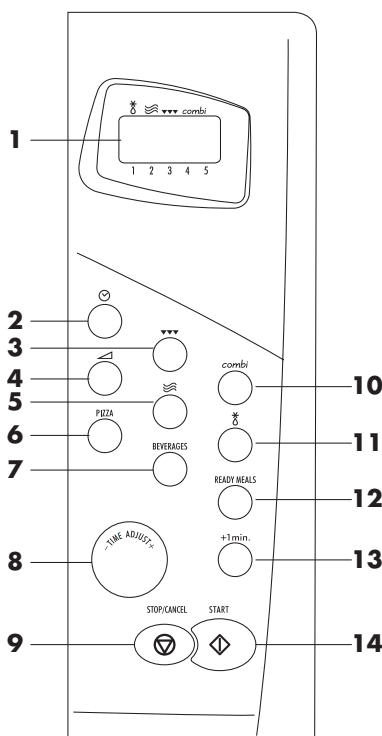
3 - 450 W

4 - 700 W

5 - 900 W

5. Touche : cuisson aux micro-ondes

Presser cette touche pour faire cuire ou réchauffer les aliments.



6 - 7 - 12:

Touches "fonctions automatiques":

Presser l'une de ces touches pour préparer boissons chaudes, plats préparés, pizzas précuites surgelées ou plats précuits.

8. Bouton TIME ADJUST: temps de cuisson

Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson ou l'heure.

9. Touche STOP/CANCEL: annulation

Presser cette touche pour interrompre la cuisson ou effacer les temps de cuisson définis.

10. Touche **combi** : cuisson combinée avec gril

Presser cette touche pour régler les cuissons combinées micro-ondes + gril.

11. Touche : décongélation automatique

Presser cette touche pour décongeler les aliments.

13. Touche "+1min."

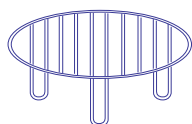
Presser cette touche pour régler automatiquement 1 minute de micro-ondes à la puissance maximale. Chaque nouvelle pression de la touche augmente le temps de 30 secondes jusqu'à un maximum de 6 minutes.

14. Touche **START**: démarrage

Presser cette touche pour faire fonctionner le four après avoir sélectionné la fonction et le temps désirés.

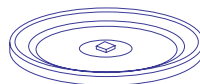
ACCESSOIRES FOURNIS

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.

Si le four est utilisé avec la fonction **gril seul**, tous les types de récipients à four peuvent être utilisés (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 effectuer les cuissons en plaçant le récipient au centre de la grille.
- 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.

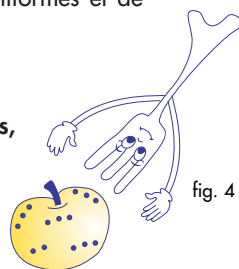


fig. 4

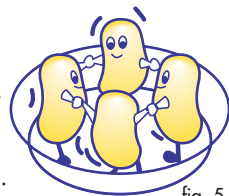
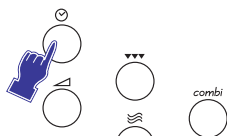


fig. 5

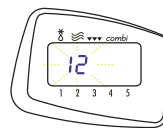
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Lors du premier branchement de l'appareil au réseau d'alimentation secteur ou après une panne de courant, l'écran affiche les chiffres clignotants **12:00**

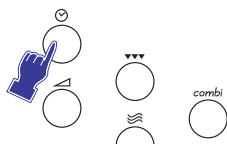
Pour régler l'heure du jour, procéder comme suit:



- Presser la touche (2).
(les heures clignotent sur l'écran.)



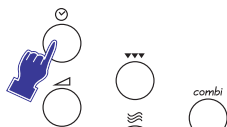
- Régler l'heure désirée en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(les heures clignotent sur l'écran.)



- Presser à nouveau la touche (2).
(les heures disparaissent et les minutes clignotent sur l'écran.)



- Régler les minutes désirées en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(les minutes clignotent sur l'écran.)



- Presser à nouveau la touche (2).
(L'écran affiche l'heure réglée)



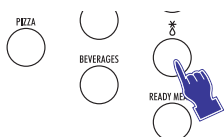
- Pour modifier l'heure après l'avoir réglée, presser la touche (2) puis procéder au nouveau réglage de l'heure comme expliqué plus haut.
- L'heure actuelle peut également être affichée après avoir activé la fonction définie en pressant la touche (2) (l'heure est affichée durant 3 secondes.)

RÉGLAGE DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES

Cette fonction permet les opérations suivantes :

- Décongélationpage 64
- Réchauffementpage 67
- Maintien au chaud des aliments ...page 67
- Cuisson des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, soupes et poissonspage 69

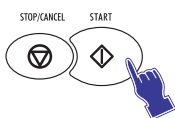
PROGRAMMATION DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



1. Presser la touche  (11). (L'écran clignote sur **0:00** et le voyant de fonction décongélation en haut à gauche s'allume.)



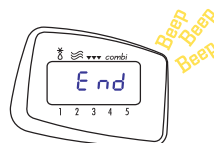
2. Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



3. Presser la touche **START** (14). (L'écran affiche le temps défini.)



4. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 bips prolongés et l'écran affiche le message **"END"**.



- En cas d'ouverture de la porte, les micro-ondes s'interrompent et le temps restant clignote sur l'afficheur. Pour poursuivre la décongélation, refermer la porte et presser la touche **START** (14). Le four reprend son comptage où il a été interrompu.
- Pour remettre à zéro le temps défini, procéder comme suit:
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).

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	Temps à régler (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)	
VIANDE					
• Rôtis (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	21 - 23		20	
• Biftecks, côtelettes, escalopes	200 gr	5 - 7	(*)	5	
• Ragoûts et daubes	500 gr	12 - 14		10	
• Viande hachée	500 gr	10 - 12		15	
• Viande hachée	250 gr	6 - 8		10	
• Steaks hachés	200 gr	6 - 8		10	
• Saucisses	300 gr	8 - 10		10	
VOLAILLES					
• Canard, dinde	1,5 kg	27 - 29	À la fin du temps de repos, passer sous l'eau chaude pour éliminer la glace restante.	20	
• Poulet entier	1,5 kg	27 - 29		20	
• Poulet en morceaux	500 gr	12 - 14		10	
• Blanc de poulet	300 gr	10 - 12		10	
LÉGUMES					
			Les légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.		
POISSON					
• Filets	300 gr	8 - 10		7	
• Darnes	400 gr	9 - 11		7	
• Poissons entiers	500 gr	11 - 13		7	
• Crevettes	400 gr	9 - 11	7		
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES					
• Beurre	250 gr	5 - 7	Retirer le papier aluminium ou les parties métalliques. Ne pas décongeler complètement le fromage. Respecter le temps de repos.	10	
• Fromage	250 gr	6 - 8		15	
• Crème	200 ml	8 - 10	Retirer la crème de son récipient et la verser dans une assiette.	5	
FRUITS					
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	9 - 11	Mélanger 2 - 3 fois	10	
• Framboises	300 gr	6 - 8	Mélanger 2 - 3 fois	10	
• Mûres	250 gr	4 - 6	Mélanger 2 - 3 fois	6	

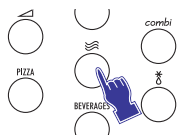
DÉCONGÉLATION PAIN

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.

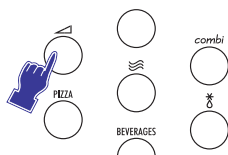
PROGRAMMATION DU FOUR POUR MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS, RÉCHAUFFEMENT ET CUISSON



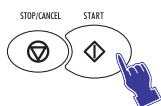
1. Presser la touche  (5).
(L'écran clignote sur **0:00** et le second voyant en haut à gauche de la fonction micro-ondes et le premier voyant en bas à droite de niveau micro-ondes s'allument.)



2. Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(L'écran clignote).



3. Presser la touche  (4) jusqu'à sélectionner la puissance désirée (**5** = maximum ; **1** = minimum)
Si la touche n'est pas enfoncée, le four fonctionne à sa puissance maximum (puissance **5**.) (sur l'écran, le voyant en bas indique le niveau de puissance sélectionné.)



4. Presser la touche **START** (14).
(L'écran affiche le temps et la puissance définis.)



5. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 "bips" prolongés et l'écran affiche le message **"END"**.



- Il est également possible d'afficher l'heure du jour durant le fonctionnement du four en pressant la touche  (2). L'écran affiche l'heure durant environ 3 secondes.
- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments. L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START** (14).
- En cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Pour terminer la cuisson, procéder comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Le temps de cuisson et la puissance micro-ondes peuvent également être modifiés après avoir pressé la touche **START** (14).

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.

Pour laisser les aliments au chaud jusqu'à utilisation, régler les micro-ondes à la puissance 1 et couvrir les aliments avec une assiette ou de la pellicule transparente.

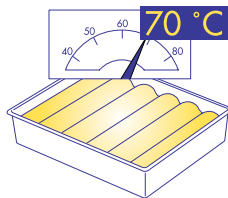
Il est également possible de laisser les aliments au chaud directement dans le plat de service (toujours couvert.)

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR 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

N.B : Certains aliments peuvent également être réchauffés en utilisant les fonctions automatiques (voir page 56 ou 77).

Type	Quantité	Fonctions	Niveau de puissance	Durée (minutes)	Remarque
RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• Chocolat/ glace	100 gr	MW	3	4 - 5	Placer dans une assiette. Mélanger une fois le glaçage.
• Beurre	50 -70 gr	"	5	0.5-0.10	
ALIMENTS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 20/30°C					
• Yaourt	125 gr	"	5	0.15-0.20	Retirer la pellicule métallique Réchauffer les biberons sans la tétine et mélanger immédiatement après pour une température uniforme. Contrôler la température du contenu avant consommation. 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.
• Biberon	240 gr	"	5	0.30-0.35	
ALIMENTS PRÉCUIITS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• Plat préparé de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	5	4 - 6	Tout type d'aliments précuits disponibles dans le commerce devant être réchauffés à une température de 70°C. Retirer les aliments de l'emballage métallique et les placer directement dans l'assiette. Pour de meilleurs résultats, toujours couvrir les aliments.
• Plat préparé de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	5	4 - 6	
• Plat préparé de poisson et/ou légumes	300 gr	"	5	3 - 5	Portions de tous types d'aliments déjà cuits devant être réchauffés à une température de 70°C. Placer directement les aliments dans l'assiette et toujours couvrir avec une assiette retournée ou de la pellicule transparente.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	5	5 - 7	
• Plat de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	5	5 - 7	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	5	4 - 6	
ALIMENTS SURGELÉS À RÉCHAUFFER/ CUIRE (TEMP. INITIALE -18/20°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• Plat préparé de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	5	6 - 8	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	"	5	5 - 7	
• Plat préparé de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	5	3 - 5	Retirer les aliments crus de leur emballage et les placer dans un récipient prévu pour les micro-ondes sans oublier de couvrir.
• Plat préparé de poisson et/ou légumes crus	300 gr	"	5	8 - 10	
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	5	6 - 8	Portions de tous types d'aliments déjà cuits congelés devant être réchauffés à une température de 70°C. Placer les aliments congelés dans l'assiette et couvrir avec une autre assiette retournée. Contrôler que le centre est bien chaud et, si possible, mélanger les aliments.
• Plat de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	5	7 - 9	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	5	4 - 6	
BOISSONS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	5	2 - 2.30	Mélanger toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon d'une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 tasse de café	100 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	5	4 - 5	
BOISSONS TEMP. AMBIANTE (20/30°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	5	1.30 - 2	Mélanger toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon d'une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 tasse de café	100 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	5	3 - 4	

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.

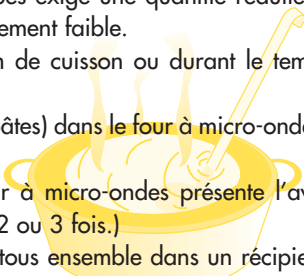
Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.

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.)

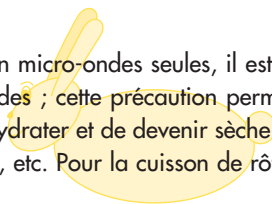
Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient allant au four à micro-ondes et recouverts avec une pellicule transparente (pour 300 g de riz, compter 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes.)

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

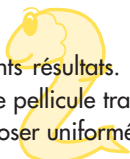
Pour cuire des viandes avec la fonction micro-ondes seules, il est conseillé de les recouvrir de pellicule transparente pour fours micro-ondes ; cette précaution permet une meilleure distribution de la chaleur et évite à la viande de se déshydrater et de devenir sèche et fibreuse. Cette fonction convient 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.



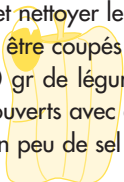
LÉGUMES

Les légumes cuits 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	Niveaux de puissance	Temps à régler (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
POISSON					
• Filets	300 gr	3	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Tranches fines	300 gr	"	7 - 9	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Poisson entier	500 gr	"	8 - 10	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Poisson entier	250 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Darnes	400 gr	"	7 - 9	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Crevettes	500 gr	"	7 - 9	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
LÉGUMES					
• Asperges	500 gr	5	9 - 10	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	11 - 12	Utiliser de préférence des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	11 - 12	Couper en morceaux.	4
• Brocolis	500 gr	"	7 - 8	Séparer les "bouquets"	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	Laisser entiers	4
• Chou blanc	500 gr	"	7 - 8	Couper en lamelles	4
• Chou rouge	500 gr	"	7 - 8	Couper en lamelles	4
• Carottes	500 gr	"	9 - 10	Couper en morceaux égaux	4
• Chou-fleur	500 gr	"	11 - 12	Séparer en bouquets	4
• Céleri	500 gr	"	7 - 8	Séparer en morceaux	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	Couper en dés	4
• Poireau	500 gr	"	6 - 7	Couper en lamelles	4
• Champignons de Paris	500 gr	"	6 - 7	Laisser entiers. Ne pas ajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	5 - 6	Entiers et de même taille. Ne pas ajouter d'eau.	4
• Épinards	300 gr	"	6 - 7	Couvrir après avoir lavé et fait égoutter.	4
• Petits pois	500 gr	"	10 - 11		4
• Fenouil	500 gr	"	12 - 13	Couper en quartiers	4
• Poivrons	500 gr	"	9 - 10	Couper en morceaux	4
• Pommes de terre	500 gr	"	8 - 9	Couper en morceaux égaux	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 8	Laisser entières	4
VIANDES					
• Daubes	1,5 kg	"	35 - 40	Faire cuire à découvert en remuant 2-3 fois.	10
• Blancs de poulet	500 gr	4	13 - 15	Ajouter le sel en fin de cuisson.	3
• Pain de viande	900 gr	"	19 - 21	(*)	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

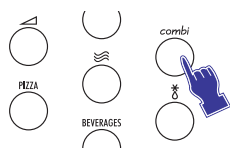
Type/quantité	Niveaux de puissance	Temps à régler (minutes)	Temps de repos (minutes)	Observations et conseils
Gâteau aux noix (700 gr)	3	15 - 17	5	Accompagner d'une crème anglaise ou autre.
Viennoise (850 gr)	"	19 - 21	5	Farcir à la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 gr)	"	17 - 19	5	Les tranches d'ananas peuvent être disposées au fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées à la pâte.
Gâteau aux pommes (1000 gr)	"	19 - 21	5	Les pommes sont utilisées pour décorer la surface.
Gâteau au café (750 gr)	"	15 - 17	5	Excellent farci de crème.
Sabayon	4	2 - 4	3	Mélanger au fouet toutes les 30".
Poires cuites (300 gr)	5	4 - 6	3	Couper les poires en quartiers.
Pommes cuites (300 gr)	"	5 - 7	3	Couper les pommes en tranches.
Egg custard (750 gr)	5	15 - 17	5	Ces indications sont prévues pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	5	5 - 7	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 patatespage 73
- Plats gratinés : lasagnes, gratins de légumes, macaronispage 73

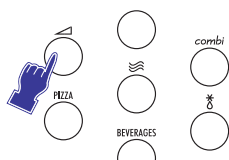
PROGRAMMATION DE LA FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL



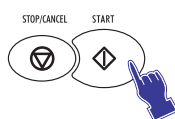
1. Presser la touche **combi** (10).
(L'écran clignote sur **0:00** et le voyant de la fonction combinée micro-ondes + gril en haut et le troisième voyant de puissance micro-ondes en bas s'allument)



2. Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8). (L'écran clignote.)



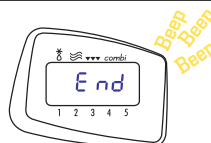
3. Presser la touche  (4) jusqu'à sélectionner la puissance désirée (**5** = maximum ; **1** = minimum). Si la touche n'est pas enfoncée, le four fonctionne à la puissance **3**.) (sur l'écran, le voyant en bas indique le niveau de puissance sélectionné.)



4. Presser la touche **START** (14).
(L'écran affiche le temps et la puissance définis.)



5. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 bips prolongés et l'écran affiche le message **"END"**.



- Il est également possible d'afficher l'heure du jour durant le fonctionnement du four en pressant la touche  (2).
L'écran affiche l'heure durant environ 3 secondes.
- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments.
L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START** (14).
- En cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Pour terminer la cuisson, procéder comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Le temps de cuisson et la puissance micro-ondes peuvent également être modifiés après avoir pressé la touche **START** (14) pour démarrer la fonction désirée.

REMARQUE: ce modèle est équipé d'un cycle de refroidissement automatique entrant en fonction si le four est trop chaud à la fin d'une cuisson en fonctions "Combinée Micro-ondes + Gril" ou "Gril".
Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte pour le retrait des aliments, l'écran affiche le message **"COOL"** (refroidissement) jusqu'à la fin du cycle.

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, durant la cuisson, la surface est suffisamment gratinée avant la fin du temps défini, presser la touche **STOP/CANCEL** (9) et régler le temps restant en micro-ondes seules.
Pour contrôler la cuisson, ouvrir la porte du four. Il est dans ce cas conseillé d'utiliser les gants de protection, la résistance étant très chaude. L'ouverture du four interrompt le fonctionnement des micro-ondes et le **gril**. Pour redémarrer la cuisson, refermer la porte et presser la touche **START** (14).
- Dans le cas de cuissons associées avec gril, ne jamais préchauffer le four ni le faire fonctionner à vide.

Temps de cuisson

Type	Quantité	Niveau de puissance	Temps à régler (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
• Lasagnes	1100 gr	5	11-13	Temps obtenu avec pâte précuite. Cuire la pâte précuite avec la fonction combinée jusqu'à obtenir la couleur (gratin) désirée.	5
• Gnocchis à la romaine	600 gr	"	13-15	Éviter d'accumuler trop de couches.	5
• Macaronis au gratin	1500 gr	"	10-12	Faire cuire les pâtes à part au préalable.	5
• Chou-fleur béchamel	1000 gr	"	17-19	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	3	19-21	Choisir des tomates de taille égale.	5
• Poivrons farcis	1400 gr	5	19-21	Choisir de préférence des poivrons bas et larges.	5
• Gratin d'aubergines	1300 gr	"	13-15	Faire frire ou griller les aubergines au préalable	5
• Pommes de terre au four	750 gr	4	29-31	Mélanger 2-3 fois.	5
• Gratin de pommes de terre	1100 gr	5	20-25	(*)	5
• Rôtis (porc, bœuf)	1000 gr	2	50-55	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 pages 2 et 72)	800 gr	3	19-21	Mélanger 500 gr de viande de bœuf hachée avec œuf, jambon, chapelure, etc. Retourner à mi-cuisson.	10
• Poulet entier	1200 gr	4	35-40	(**)	10
• Brochettes	600 gr	3	19-21	Retourner à mi-cuisson.	10
• Agneau	1000 gr	"	35-40	Retourner à mi-cuisson.	10
• Dinde (en morceaux)	1000 gr	"	40-45	Retourner à mi-cuisson.	10
• Canard	1500 gr	"	45-50	Retourner à mi-cuisson.	10

(*) 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.

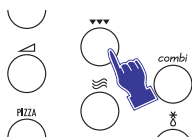
(**) Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.6. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

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 75

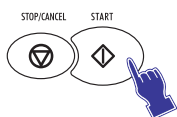
PROGRAMMATION DE LA CUISSON EN FONCTION GRIL SEULE



1. Presser la touche ▼▼▼ (3).
(L'écran clignote sur 0:00 et le voyant en haut de la fonction gril s'allume.)



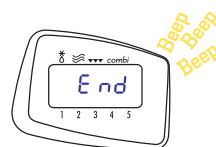
2. Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(L'écran clignote.)



3. Placer les aliments sur la grille haute et installer le tout sur le plateau tournant.
Fermer la porte.
Presser la touche **START** (14).
(L'écran affiche le temps défini.)



4. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 bips prolongés et l'écran affiche le message "END".



- Il est également possible d'afficher l'heure du jour durant le fonctionnement du four en pressant la touche ☑ (2).
L'écran affiche l'heure durant environ 3 secondes
- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments.
L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START** (14).
- En cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Pour terminer la cuisson, procéder comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Le temps de cuisson peut également être modifié après avoir pressé la touche **START** (14) pour le démarrage de la cuisson.

REMARQUE : ce modèle est équipé d'un cycle de refroidissement automatique entrant en fonction si le four est trop chaud à la fin d'une cuisson en fonctions "Gril".

Voir remarque page 72

UTILISATION DE LA FONCTION GRIL SEULE 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.

Ne pas préchauffer le gril.

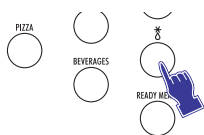
Temps de cuisson

Type	Quantité	Temps à régler (minutes)	Remarques
• Côtelette de veau ou de porc	2	22 - 27	Retourner après 15 min
• Saucisses	3	28 - 32	Toujours les piquer. Couper les grosses saucisses en deux Retourner après 16 min
• Steaks hachés	3	28 - 32	Retourner après 16 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

PROGRAMMATION DE PLUSIEURS OPÉRATIONS EN SÉQUENCE

- Les séquences suivantes sont possibles :
 - décongélation + cuisson
 - cuisson 1 + cuisson 2
 - décongélation + cuisson 1 + cuisson 2

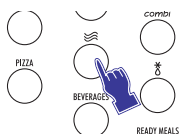
Exemple : séquence décongélation + cuisson.



1. Presser la touche **DECONG** (11).
(L'écran clignote sur **0:00** et le voyant de fonction décongélation s'allume en haut à gauche.)



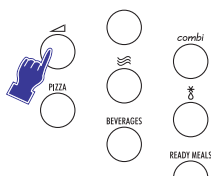
2. Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(L'écran clignote.)



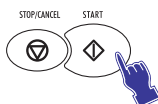
3. Presser la touche **START** (5).
(L'écran clignote sur **0:00** et le second voyant en haut à gauche de la fonction micro-ondes et le premier voyant en bas à droite de niveau micro-ondes s'allument.)



4. Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(L'écran clignote.)



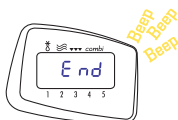
5. Presser la touche **POWER** (4) jusqu'à sélectionner la puissance désirée (**5** = maximum ; **1** = minimum)
Si la touche n'est pas enfoncée, le four fonctionne à sa puissance maximum (puissance **5**).
(Sur l'écran, le voyant en bas indique le niveau de puissance sélectionné.)



6. Presser la touche **START** (14) pour démarrer la séquence.
(L'écran affiche en séquence le temps correspondant à la fonction sélectionnée.)



7. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 bips prolongés et l'écran affiche le message **"END"**.

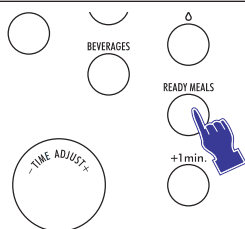


UTILISER LES TOUCHES “FONCTIONS AUTOMATIQUES”

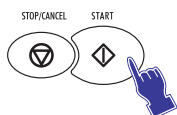
Les touches “fonctions automatiques” sont 3 programmes différents avec durée de cuisson et niveau de puissance “mémorisés” ; ils permettent d'obtenir **d'excellents résultats** avec les aliments du tableau plus bas.

Touche	Que faire	Conseils
(7) BEVERAGES - Presser 1 fois - Presser 2 fois - Presser 3 fois - Presser 4 fois	- Réchauffer 1 tasse à café (60 cc) à température ambiante. - Réchauffer 2 tasses à café ou une tasse à thé (120 cc) à température ambiante. - Réchauffer 1 grande tasse (200 cc) sortant du réfrigérateur. - Réchauffer 1 assiette de soupe (300 cc) sortant du réfrigérateur. Après avoir réchauffé le liquide, bien mélanger pour uniformiser la température.	Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
(12) READY MEALS aliments prêts sortant du réfrigérateur - Presser 1 fois - Presser 2 fois	- Réchauffer 100 gr d'aliments sortant du réfrigérateur. - Réchauffer 250 gr de viande ou viande + légumes sortant du réfrigérateur.	Indiqué pour les portions d'aliments cuits conservés au réfrigérateur depuis la veille. Couvrir l'assiette avec un film transparent ou un plat renversé.
(8) PIZZA Pizza surgelée, plats préparés surgelés - Presser 1 fois - Presser 2 fois - Presser 3 fois	- Réchauffer 1 pizza surgelée de 300 gr - Réchauffer une confection (max. 300 gr) d'aliments préparés surgelés ou max. 300 gr d'aliments précuits surgelés (viande ou accompagnement.) - Réchauffer deux confections (max. 550 gr) d'aliments préparés surgelés ou max. 550 gr d'aliments précuits surgelés (viande ou accompagnement.)	Mettre directement la pizza sur le plateau tournant Si la confection est prévue pour une cuisson aux micro-ondes, la poser directement sur le plateau tournant. Dans le cas contraire, transvaser le contenu dans un plat de service et couvrir d'un film transparent ou d'une assiette renversée.

POUR RÉGLER LES CUISSONS PRÉMÉMORISÉES, PROCÉDER COMME SUIV



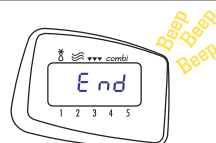
1. Presser la touche "**fonctions automatiques**" désirée.
(L'écran clignote sur le temps prédéfini et le second voyant en haut à gauche de la fonction micro-ondes et le premier voyant en bas à droite de puissance définie s'allument.)



2. Presser la touche **START** (14) pour démarrer les micro-ondes.

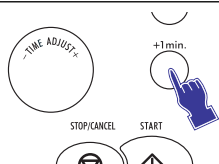


3. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 bips prolongés et l'écran affiche le message "**END**".



PROGRAMME "RÉCHAUFFEMENT RAPIDE" : DE 1 À 6 MINUTES JUSQU'À DURÉE MAXIMALE

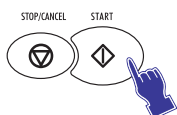
Cette fonction est très utile pour réchauffer des quantités réduites d'aliments ou de liquides, ou ajouter une minute supplémentaire de cuisson à un plat.



1. Presser la touche "**+1min**" (13). (L'écran clignote sur 1:00 et le second voyant en haut à gauche de la fonction micro-ondes et le premier voyant en bas à droite de puissance s'allument.).



Chaque nouvelle pression de la touche augmente le temps de 30 secondes jusqu'à un maximum de 6 minutes.



2. Presser la touche **START** (14) pour démarrer les micro-ondes.



3. À la fin du temps défini, le contrôle émet 3 bips prolongés et l'écran affiche le message "**END**".



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour éviter toute utilisation accidentelle de l'appareil, le contrôle électronique est équipé des dispositifs de sécurité suivants :

1. Blocage de la touche **START**

- Si le four est en stand-by ou qu'aucune programmation n'a démarré (l'écran affiche l'horloge), presser la touche **START** (14) pendant 5 secondes.
- L'appareil émet un bip bref, et aucune cuisson ne peut désormais démarrer.
- Pour retirer la sécurité, maintenir la touche **START** (14) enfoncée jusqu'au bip.

2. Blocage de la correction des temps de cuisson

Ce dispositif de sécurité empêche toute manipulation/correction des temps de cuisson définis durant le déroulement de la cuisson elle-même pour éviter tout prolongement excessif de cette dernière et risque de brûler les aliments.

- Si le four est en stand-by ou qu'aucune programmation n'a démarré (l'écran affiche l'horloge), presser la touche **START/CANCEL** (9) pendant 5 secondes.
- L'appareil émet un bip bref, et aucune cuisson ne peut désormais démarrer.
- Pour retirer la sécurité, maintenir la touche **STOP/CANCEL** (9) enfoncée jusqu'au bip.

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

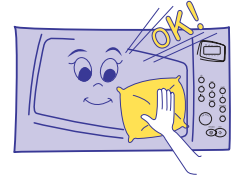
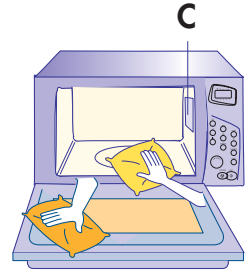
Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, nettoyer régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un linge humide et du savon neutre ou du détergent liquide. Veiller à ce que les couvercles de sortie des micro-ondes (C) soient toujours propres :

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.

Ne pas utiliser de détergents à base d'ammoniaque.

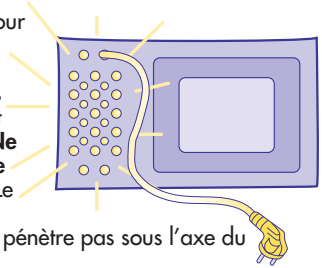
Il est également conseillé de ne pas utiliser d'alcool, d'éponges métalliques ou de détergents abrasifs pour nettoyer les surfaces internes et - surtout - externes de la porte (risque de rayures.) Afin de garantir une fermeture parfaite, maintenir parfaitement propre l'intérieur de la porte et nettoyer 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 :

p r o b l è m e	c a u s e / s o l u t i o n
• L'appareil ne fonctionne pas.	• La porte n'est pas bien fermée. • La fiche n'est pas bien enfoncée dans la prise. • La prise ne fonctionne pas (contrôler le fusible)
• Condensation sur le plan d'appui et à l'intérieur du four.	• 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.
• Étincelles à l'intérieur du four.	• Ne pas allumer le four à vide en cas de mode de cuisson micro-ondes seules et combinée • Ne pas utiliser de récipients métalliques, de sachets ou d'emballages avec des parties métalliques pour la cuisson aux micro-ondes.
• Les aliments ne chauffent pas suffisamment.	• Sélectionner le mode de cuisson correct ou augmenter le temps de cuisson
• Les aliments brûlent.	• Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson. • Sélectionner le mode de cuisson correct ou diminuer le temps de cuisson
• Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	• Mélanger les aliments pendant la cuisson. Ne pas oublier que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même taille. • Le plateau tournant est bloqué.

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.