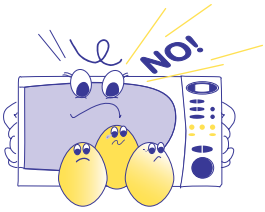
F COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction choisir?			Instructions pour l'emploi	Tab. quantité/temps	
• Maintenir la chaleur des aliments	***Seulement micro-ondes***	*Puissance*	1 (125W)	68 69		
• Décongeler	***Seulement micro-ondes***	*Fonction*	Defrost	66	67	
• Fondre chocolat /glace • Fondre du beurre ou ramollir du fromage • Cuire les gâteaux	***Seulement micro-ondes***	*Puissance*	2 (250W) 3 (425W)	68 69 73	70 73	MICRO-ONDES
• Cuire ragoût, blanc de poulet	***Seulement micro-ondes***	*Puissance*	4 (625W)	68 73	74	
• Cuire fruits, légumes, riz, potage, poisson • Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés	***Seulement micro-ondes***	*Puissance*	5 (850W)	68 71 69	72 70	
• Décongeler, réchauffer, cuire sur deux niveaux simultanément	*Seulement micro-ondes avec GRILLE INTERCALAIRE basse (Pas pour tous les modèles)*			64	65	MICRO-ONDES
• Cuire rapidement tous les types de rôtis, volailles, brochettes, pommes de terre • Gratiner des mets (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis)	***Combinée micro-ondes + gril***			74 75	75	MICRO-ONDES + GRIL
• Griller de manière traditionnelle hamburgers, côtes de porc ou de veau, saucisses de Strasbourg, saucisses, pain grillé, etc.	***Seulement gril***			76 77	77	GRILL
• Préparer des pop-corn	***Fonctions prémémorisées "Quick Menu"***			80	79	
• Réchauffer des pizzas précuites congelées, réchauffer des aliments congelés				80	79	
• Cuire des pommes de terre				80	79	MICRO-ONDES
• Réchauffer des boissons/liquides				80	79	
• Réchauffer des aliments précuits sortis du réfrigérateur				80	79	

R E M A R Q U E S I M P O R T A N T E S

Lire attentivement ces instructions et les conserver pour pouvoir les consulter au besoin.

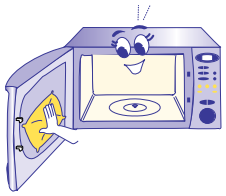
1) ATTENTION: si la porte ou les joints sont détériorés, n'utilisez pas le four et faites-le réparer par un technicien spécialisé (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).



2) ATTENTION: Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent d'enlever les protections contre l'exposition aux micro-ondes sont dangereuses pour qui n'a pas de préparation spécifique.

3) ATTENTION: Éviter de réchauffer des liquides et autres aliments dans des récipients hermétiques car ils pourraient éclater.

   Ne pas cuire ou réchauffer des œufs en coquille dans le micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.



4) ATTENTION: 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.

   Ne pas laisser les enfants s'approcher du four quand il est en marche (danger de brûlures).

5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en retirant les dispositifs de sécurité.

6) Ne pas mettre le four en marche si des objets quels qu'ils soient sont coincés entre la façade du four et la porte.

   Nettoyer régulièrement le côté intérieur de la porte (E) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.

7) Ne pas mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés car cela pourrait provoquer des décharges électriques.

8) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

9) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.

10) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.

11) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et " COMBINEE MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) où l'allumer à vide car il pourrait se produire des étincelles.

12) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")

13) Le four devient chaud quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four

14) Quand on réchauffe des liquides (eau, café, lait etc) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, mettre toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient. Dans tous les cas manipuler le récipient avec précautions.

15) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile. Elles pourraient s'enflammer!

16) Remuer ou secouer les biberons et petits pots pour bébé avant de servir et vérifiez la température, afin d'éviter les brûlures.

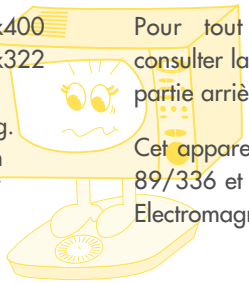
Il est conseillé de remuer ou de mélanger l'aliment pour que la température soit homogène.

Si on utilise des stérilisateurs pour biberons vendus dans le commerce, avant d'allumer le four vérifier TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

REMARQUE: quand on met l'appareil en marche la première fois, il est possible que pendant 10 minutes environ il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Cela est dû à la présence de substances protectrices appliquées sur les résistances.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions externes(LxHxP)	520x305x400
Dimensions internes (LxHxP)	322x193x322
Volume net du four	23 lt.
Poids approximatif	21,6 kg.
Diamètre du plateau tournant	31 cm
Lampe du four	25 W

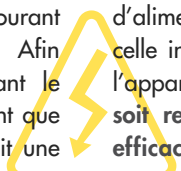


Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique située sur la partie arrière de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ne relier l'appareil qu'à des prises de courant ayant une portée minimale de 16A. Afin d'éviter les coupures de courant durant le fonctionnement du four, vérifier également que l'interrupteur général de votre maison ait une portée minimale de 16A.



Avant d'utiliser le four, vérifier que la tension d'alimentation du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil et contrôler que **la prise de courant soit reliée à une prise de mise à la terre efficace. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.**

M I S E E N P L A C E

1) Après avoir déballé le four, enlever la protection contenant le plateau tournant (G) et le support correspondant (H). Vérifier que le pivot du plateau tournant (D) soit correctement inséré dans son logement dans le four, en ligne avec le centre du plateau tournant.

2) Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.

3) Vérifier que le four n'ait pas subi de dommages au cours du transport et notamment que la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.

4) Placer l'appareil sur un plan d'appui stable à une hauteur **d'au moins 85 cm**, hors de la portée des enfants étant donné que la porte en verre peut atteindre, pendant la cuisson, des températures élevées.

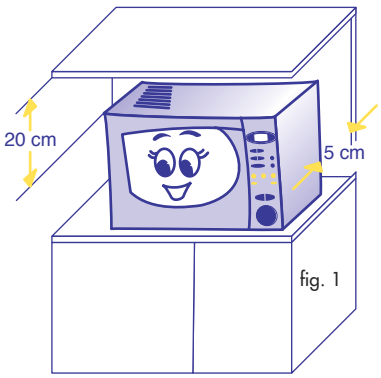


fig. 1

5) **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'environ 5 cm entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 20 cm au-dessus du four (voir Fig. 1).**

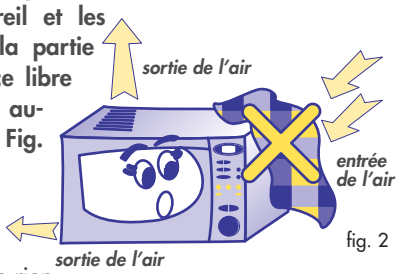


fig. 2

6) Ne pas obstruer les orifices d'entrée de l'air. En particulier, ne rien déposer au-dessus du four et vérifier que les fentes de sortie de l'air et des vapeurs (situées au-dessus, en dessous ou à l'arrière de l'appareil) soient TOUJOURS LIBRES (voir Fig. 2 et Fig. 3).

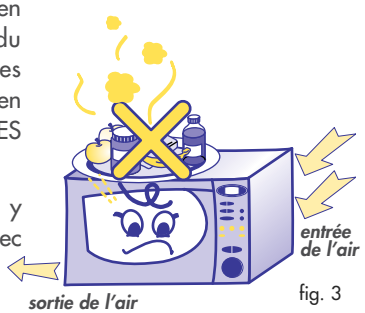


fig. 3

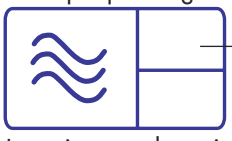
7) Placer au centre du logement circulaire le support (H) et y déposer le plateau tournant (G). Le pivot (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.

8) **Lors de la première mise en service de l'appareil, il est possible que le four dégage pendant 10 min. environ une odeur de "nouveau" et un peu de fumée. Ce phénomène tout à fait normal est dû à la présence de substances de protection appliquées sur les résistances.**

9) Positionner l'appareil de manière à ce que la fiche et la prise soient facilement accessibles même après l'installation.

P U I S S A N C E R E N D U E

Dans ce four la puissance restituée maximale des micro-ondes est de 850 W. Cette valeur est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil, à la donnée MICRO OUTPUT.



Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en WATT, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur la porte.

Les niveaux de puissance intermédiaires disponibles sont indiqués à la page suivante. Ces informations vous seront utiles pour consulter les livres de recettes pour micro-ondes en vente dans le commerce.

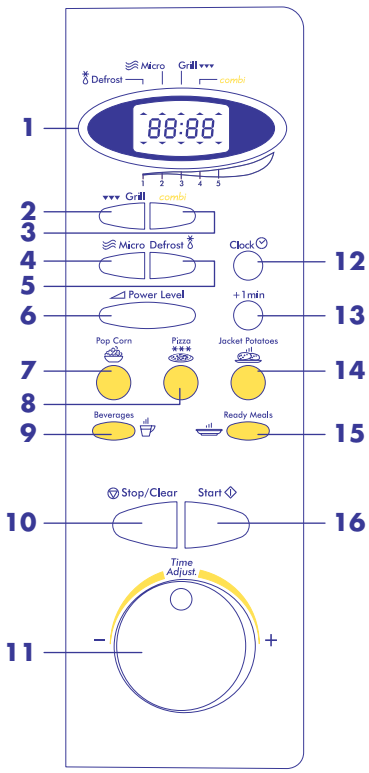
DESCRIPTION DES COMMANDES

1. **Afficheur:**
   L'afficheur visualise une horloge de 24 heures, les temps de cuisson programmés, les fonctions choisies (indicateurs supérieurs) et le niveau de puissance micro-ondes sélectionné (indicateurs inférieurs).
2. **Touche grill:**
   cuisson avec gril seulement
   Appuyer sur cette touche pour griller les aliments.
3. **Touche Combi:**
   cuisson combinée avec gril
   Appuyer sur cette touche pour sélectionner les cuissons combinées micro-ondes + gril.
4. **Touche "Micro":**
   cuisson aux micro-ondes
   Appuyer sur cette touche pour cuire ou réchauffer les aliments.
5. **Touche "Defrost":**
   décongélation automatique
   Appuyer sur cette touche pour décongeler les aliments.

6 **Touche "Power Level":**
niveau de puissance des micro-ondes
Appuyer sur cette touche pour sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée.

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

1 - 125 W
2 - 250 W
3 - 425 W
4 - 625 W
5 - 850 W

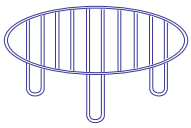


7 - 8 - 9 - 14 - 15:
Touches "Quick menu":
Appuyer sur une de ces touches pour préparer Pop-corn, Pommes de terre en chemise, Boissons chaudes, Plats prêts-à-manger, Pizzas surgelées, Plats pré-cuits surgelés.

10. **Touche "Stop/Clear":**
    effacement
    Appuyer sur cette touche pour interrompre la cuisson ou effacer les temps de cuisson programmés.
11. **Bouton de la minuterie:**
    temps de cuisson
    Utiliser ce bouton pour fixer le temps de cuisson ou l'heure.
12. **Touche "Clock":**
    réglage de l'horloge
    Appuyer sur cette touche pour introduire l'heure actuelle et pour visualiser l'horloge pendant le fonctionnement du four.
13. **Touche "+1min":**
    Appuyer sur cette touche pour programmer automatiquement 1 minute de micro-ondes en puissance totale. Chaque fois que cette touche est pressée, le temps de cuisson augmente de 30 secondes jusqu'à un temps maximum programmable de 6 minutes.
16. **Touche "Start": mise en route**
    Appuyer sur cette touche pour mettre le four en route, après avoir sélectionné la fonction et les temps souhaités.

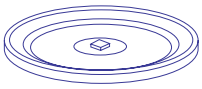
ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

GRILLE



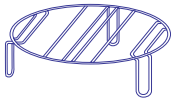
Function Seulement gril
pour tous les types de grillade

PLATEAU TOURNANT



Le plateau tournant s'emploie pour **toutes les fonctions**

GRILLE BASSE



SEULEMENT POUR CERTAINS MODELES
Fonction seulement micro-ondes.
Pour tous les types de cuisson sur deux niveaux SIMULTANEMENT.
(Par exemple: grandes quantités de nourriture ou mets différents).
Veuillez consulter les instructions à la page 64

V A I S S E L L E A P P R O P R I E E

Il est possible d'utiliser des récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils soient dépourvus de décorations ou de parties métalliques (filets dorés, anses, petits pieds). Il est possible d'utiliser également des récipients en plastique résistant à la chaleur mais seulement pour la cuisson " seulement micro-ondes ". Si vous avez des doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, vous pouvez effectuer ce simple test: placez le récipient vide dans le four pendant 30 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes")
Si le récipient reste froid ou s'il se réchauffe seulement légèrement c'est qu'il peut être utilisé au micro-ondes.
Par contre s'il devient très chaud (ou s'il se crée des étincelles) le récipient n'est pas approprié.
Pour des temps de cuisson courts, des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables.
En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces dernières permettent la parfaite rotation du plateau tournant.
Pour pouvoir utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne pourraient pas tourner à l'intérieur de l'enceinte), il suffit de bloquer la rotation du plateau tournant (**G**) en retirant de son logement le pivot du plateau (**D**). Il convient de préciser que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de mélanger les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient durant la cuisson.
Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes.
Etant donné que les micro-ondes ne réchauffent que les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et donc de nettoyer) des casseroles.

Quand le four est utilisé dans le mode ou ***seulement gril***, tous les types de récipients pour four peuvent être utilisés (voir tableau).

	Verre	Pyrex	Vitro-céramique	Terre cuite	Feuilles en aluminium	Plastique	Papier ou carton*	Récipients métalliques
Seulement micro-ondes	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Seulement micro-ondes + gril	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Seulement gril	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

* Si le temps de cuisson est trop long, il est possible que ces récipients prennent feu.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes même dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four et de toutes les directions, pénètrent dans les aliments et réchauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre.
La chaleur est produite très rapidement seulement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient ne se réchauffe que de manière indirecte, par la chaleur dégagée par les mets. Ainsi, les aliments ne collent pas au récipient et il est donc possible d'utiliser très peu de graisse durant la cuisson (ou dans certains cas de ne pas en utiliser du tout).
La cuisson aux micro-ondes, avec peu ou sans matière grasse, constitue donc une cuisine très saine et diététique.
En outre, par rapport aux systèmes traditionnels, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et, par conséquent, les aliments se dessèchent moins, ne perdent pas leurs propriétés nutritives et conservent toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte du fait que si l'on augmente la quantité des aliments il faut augmenter également le temps de cuisson proportionnellement et vice versa. Il est important de respecter le **temps de "repos"**: c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.

2) Une des prinFpales opérations à effectuer consiste **à mélanger** à plusieurs reprises pendant la cuisson: cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire, par conséquent, les temps de cuisson.

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

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

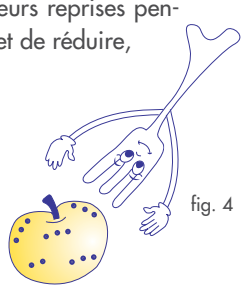


fig. 4

5) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 5).

6) Plus la température initiale de l'aliment à cuire est basse, plus le temps de cuisson sera long. Les aliments qui sont à la température ambiante cuiront plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.

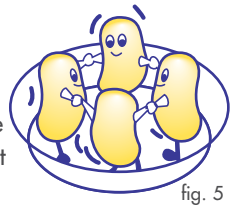


fig. 5

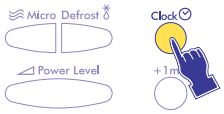
7) Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient au centre du plateau tournant.

8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans la zone de sortie de l'air est parfaitement normale. **Pour réduire la formation de la condensation, nous vous conseillons de couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Enfin, le fait de recouvrir les aliments permet de maintenir l'intérieur du four propre. Il convient d'utiliser du film transparent approprié aux fours à micro-ondes.

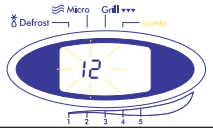
UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION

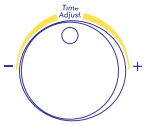
REGLAGE DE L'HORLOGE

- Lorsque l'appareil est branché pour la première fois au réseau électrique, ou après une panne de courant, les chiffres 12:00 clignotent sur l'afficheur.
- Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder de la manière suivante:

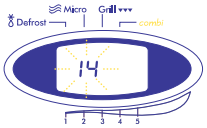


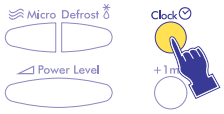
1. Appuyer sur la touche "**Clock**" (12). (Les heures clignotent sur l'afficheur).



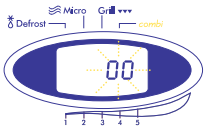


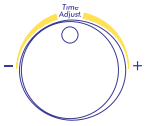
2. Régler l'heure souhaitée en tournant le **bouton de la minuterie** (11). (Les heures clignotent sur l'afficheur).



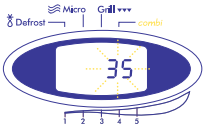


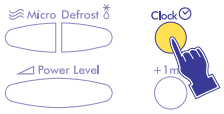
3. Appuyer à nouveau sur la touche "**Clock**" (12). (Les heures disparaissent et les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur).





4. Régler les minutes souhaitées en tournant le **bouton de la minuterie** (11). (Les minutes clignotent sur l'afficheur).





5. Appuyer à nouveau sur la touche "**Clock**" (12). (L'afficheur visualise l'heure réglée).

- Pour modifier l'heure affichée lorsqu'elle a déjà été réglée, appuyer sur la touche "**Clock**" (12) et procéder ensuite à une nouvelle mise à l'heure comme décrit ci-dessus.

- Pour visualiser l'heure actuelle après la mise en route de la fonction sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche "**Clock**" (12) (l'afficheur visualise l'heure pendant 3 secondes).

MICRO-ONDES

MICRO-ONDES

Seulement pour les modèles équipés de grille intercalaire basse: UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUIRE SIMULTANEMENT SUR DEUX NIVEAUX

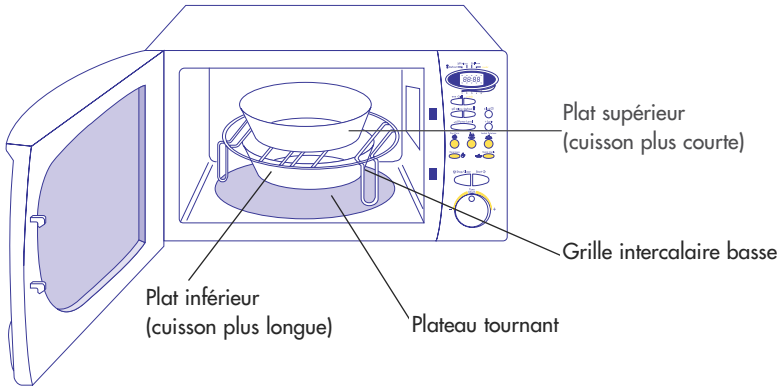
En utilisant la grille intercalaire basse dans la fonction seulement micro-ondes, il est possible de dÈcongeler, rÈchauffer et cuire simultanÈment des mets, mÍme diffÈrents, placÈs sur deux niveaux. Le systËme spÈcial de double Èmission des micro-ondes permet en effet dìoptimiser la distribution de l'énergie.

Si vous souhaitez cuire deux plats simultanément, vous devez tout simplement tenir compte des simples règles générales suivantes:

1) Les temps de cuisson pour les plats cuits simultanément sont différents de ceux pour les cuissons individuelles.Veuillez, par conséquent, toujours contrôler le tableau de référence proposé à la page 65.

Temps de cuisson pour plats cuits simultanément	
Pommes de terre (au-dessus)	**24 min**
Goulasch (en dessous)	**48 min**
Temps de cuisson pour plats cuits individuellement	
Pommes de terre	**10 - 14 min**
Goulasch	**35 - 40 min**

2) Veillez placer TOUJOURS au-dessus de la GRILLE INTERCALAIRE basse le plat qui exige le temps de cuisson le plus bref: il sera en effet plus facile díextraire le récipient supÈrieur. Enlevez la grille et achevez la cuisson de líautre plat.



3) Respectez les indications et les conseils présentés dans les tableaux; et notamment, vérifiez toujours que les aliments à réchauffer soient très chauds avant de les retirer.

MICRO-ONDES

TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de decongelation

Type	Position Récipient	Quantité g.	*Function* Defrost	Minutes	Notes
• Viande hachée	au-dessus	500		22	Retourner la viande après 15'. A la fin
• Viande hachée	en dessous	500		22	du temps laisser reposer 15 minutes
• Poulet en morceaux	au-dessus	500		26	Détacher les morceaux de viande pendant la
• Ragout	en dessous	500		26	décongélation. A la fin, laisser reposer 15 minutes.
• Chou-fleur	au-dessus	450		24	A la fin, laisser reposer 5-10 minutes.
• Poisson entier	en dessous	500		24	A la fin, laisser reposer 5-10 minutes.

Temps de rechauffement

Type	Position Récipient	Quantité g.	Sélecteur puissance	Minutes	Notes
• Portion de viande	au-dessus	150	5	8	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de légumes	en dessous	250		8	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	au-dessus	500	5	11	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500		11	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de viande	au-dessus	150	5	8	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500		10	Couvrir les aliments avec un film plastique

Temps de cuisson

Type	Position Récipient	Quantité g.	Sélecteur puissance	Minutes	Notes
• Pommes de terre	au-dessus	500	5	24	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Pommes de terre	en dessous	500		24	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	au-dessus	500	5	20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	en dessous	500		20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Poisson en tranches	au-dessus	400	5	15	Couvrir avec film. Après 15' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475		18	Les laisser entières et couvrir avec du film.
• Poisson entier	au-dessus	200	5	13	Couvrir avec film. Après 13' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475		17	Les laisser entières et couvrir avec du film.
• Poisson entier	au-dessus	200	5	13	Couvrir avec du film plastique
• Poisson entier	en dessous	200		13	Couvrir avec du film plastique
• Pommes de terre	au-dessus	500	5	24	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Goulasch	en dessous	1500		48	Après 24' enlever la grille. Mélanger 2-3 fois.
• Riz	au-dessus	300	5	24	Couvrir avec du film plastique et mélanger 2 fois
• Chou blanc	en dessous	500		24	Le laisser en entier et couvrir avec du film
• Petits pois	au-dessus	500	5	22	Couvrir avec du film plastique
• Choux de Bruxelles	en dessous	500		22	Couvrir avec du film plastique

MICRO-ONDES

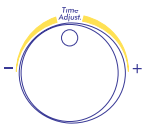
FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

Cette fonction est appropriée pour:

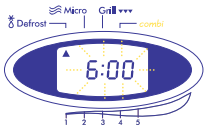
- Décongeler . . . . . page 66
- Tenir les aliments au chaud . . . . . .page 69
- Réchauffer . . . . . .page 69
- Cuire des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, potage, poisson . . . . . .pag. 71

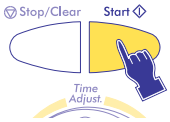
COMMENT PROGRAMMER LA DECONGELATION AUTOMATIQUE

1. Appuyer sur la touche "**Defrost**" (5). (Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le voyant lumineux de la fonction décongélation s'allume en haut à gauche).



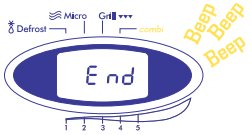
2. Fixer le temps souhaité en tournant le **bouton de la minuterie** (11).
(L'afficheur clignote).





3. Appuyer sur la touche "**Start**" (16).
(L'afficheur visualise le temps programmé).

4. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription "**End**" est affichée.

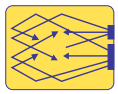


- Si vous ouvrez la porte pour contrôler l'état de décongélation, les micro-ondes s'arrêtent et l'afficheur visualise le temps restant. Pour continuer la décongélation, refermez la porte et appuyez sur la touche "**Start**". Le programme recommence en tenant compte du temps atteint au moment de l'interruption.
- Tandis que si vous souhaitez mettre à zéro le temps programmé, procédez de la manière suivante:

- si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10).

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR DECONGELER

- Les aliments congelés dans des sachets ou des films en plastique, ou bien dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (ex: liens ou agrafes de fermeture).
- Certains aliments, tels que les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- La décongélation des aliments en sauce, ragoûts et daubes s'effectue mieux et plus rapidement si on les mélange de temps en temps, les retourne et/ ou les sépare.
- Durant la décongélation, la viande et le poisson perdent des liquides. Il est donc conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Suivre avec prudence les temps indiqués sur les emballages des produits surgelés, parce qu'ils ne sont pas toujours exacts. Il est opportun d'appliquer des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps conseillés. Le temps de décongélation variera en fonction du degré de congélation.



Temps de décongelation

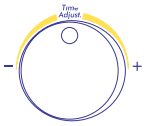
Type	Quantité	Temps à fixer (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
VIANDE				
• Rôtis (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg	21 - 23		20
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	5 - 7		5
• Ragoût, goulasch	500 gr	12 - 14		10
• Viande hachée	500 gr	10 - 12	(*)	15
"	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Saucisse	300 gr	8 - 10		10
VOLAILLE				
• Canard, dinde	1,5 kg	27 - 29	A la fin du temps de repos, laver sous eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	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
LEGUMES				
• Aubergines coupées	500 gr	15 - 17		5
• Poivrons en morceaux	500 gr	14 - 16		5
• Petits pois égrainés	500 gr	11 - 13		5
• Coeurs d'artichauts	300 gr	8 - 10		5
• Asperges coupées	500 gr	12 - 14	Afin de faciliter la décongélation, mélanger de temps en temps les légumes.	5
• Haricots verts coupés	500 gr	14 - 16		5
• Brocoli entiers	500 gr	13 - 15		5
• Choux de Bruxelles	500 gr	13 - 15		5
• Carottes émincées	500 gr	12 - 14		5
• Chou-fleur en bouquets	450 gr	11 - 13		5
• Légumes mixtes	300 gr	7 - 9		5
• Epinards coupés	300 gr	8 - 10		5
POISSON				
• Filets	300 gr	8 - 10		7
• Tranches	400 gr	9 - 11		7
• Entier	500 gr	11 - 13		7
• Ecrevisses	400 gr	9 - 11		7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES				
• Beurre	250 gr	5 - 7	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques.	10
• Fromage	250 gr	6 - 8	Le produit est partiellement décongelé, un temps de repos est nécessaire.	15
• Crème	200 ml	8 - 10	Enlever la crème de son récipient et la mettre sur un plat.	5
PAIN				
• 2 petits pains moyens	150 gr	1 - 3	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	3
• 4 petits pains moyens	300 gr	3 - 5		3
• Painn en tranches	250 gr	3 - 5		3
• Pain complet en tranches	250 gr	3 - 5		3
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

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 18.3. Retourner les aliments à mi-cuisson du temps programmé. Les aliments doivent être déposés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

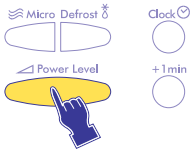
MICRO-ONDES

COMMENT PROGRAMMER LE FOUR POUR TENIR LES ALIMENTS AU CHAUD, RECHAUFFER

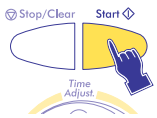
1. Appuyer sur la touche "**Micro**" (4). (Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le deuxième voyant lumineux de la fonction micro-ondes en haut à gauche et le premier indicateur de niveau de puissance des micro-ondes en bas à droite s'allument).



2. Fixer le temps souhaité en tournant le **bouton de la minuterie** (11). (L'afficheur clignote).

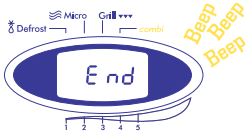


3. Appuyer sur la touche "**Power Level**" (6) de façon à sélectionner la puissance souhaitée (**5** = maximum; **1** = minimum). Si l'on n'appuie pas sur cette touche, le four fonctionnera à la puissance maximale (puissance **5**). (Le niveau de puissance sélectionné sera visualisé sur l'afficheur par l'indicateur en bas).



4. Appuyer sur la touche "**Start**" (16). (L'afficheur visualise le temps et la puissance fixés).

5. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription "**End**" est visualisée sur l'afficheur.



- Vous pouvez visualiser l'heure du jour même pendant le fonctionnement du four en appuyant tout simplement sur la touche "**Clock**" (12). L'afficheur montrera l'heure pendant 3 secondes environ.
- Vous pouvez à tout moment surveiller le déroulement de la fonction programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, l'énergie des micro-ondes s'arrête. En refermant la porte et en appuyant sur la touche "**Start**" (16), l'énergie des micro-ondes se remet en route.
- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, appuyez tout simplement sur la touche "**Stop/Clear**" (10).
- Tandis que si vous souhaitez terminer la cuisson, procédez de la manière suivante:

- si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10).

- Le temps de cuisson et la puissance des micro-ondes peuvent être modifiés même après avoir appuyé sur la touche "**Start**" (16) pour mettre en route la fonction souhaitée.

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR TENIR LES ALIMENTS AU CHAUD

MICRO-ONDES

Cette fonction est recommandée pour tous les plats en général.

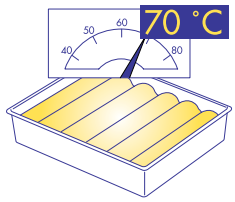
Elle vous permettra de tenir les aliments au chaud, à peine cuits ou réchauffés, sans qu'ils ne se dessèchent ou s'attachent au récipient de cuisson.

En réglant le sélecteur de puissance sur la position **1** et en couvrant les aliments avec un plat ou un film transparent, ceux-ci resteront chauds jusqu'au moment de la consommation.

Si l'on préfère, il est possible de laisser les aliments au chaud directement sur le plat de service (toujours couvert).

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR RECHAUFFER

Le four à micro-ondes est pratique et efficace pour réchauffer les plats. En effet, par rapport aux autres procédés traditionnels, l'utilisation des micro-ondes représente un considérable gain de temps et donc d'énergie électrique.



- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.
- Afin de réchauffer les aliments précuits ou surgelés, il convient d'observer les règles suivantes:
  - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
  - couvrir avec un film transparent (approprié aux fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon la saveur naturelle ne sera pas modifiée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser un plat renversé;
  - si possible, mélanger ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer le processus de réchauffement;
  - suivre avec prudence les temps indiqués sur l'emballage; il convient de se rappeler que, dans certains cas, les temps indiqués devront être augmentés.
- Avant de commencer à les réchauffer, les aliments surgelés doivent être décongelés. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement est élevé.
- Les aliments et les boissons peuvent être réchauffés pour un temps bref dans des récipients en carton ou en plastique. Toutefois, si le temps de cuisson est long, ces récipients peuvent se déformer.

MICRO-ONDES

Temps de réchauffement

N.B.: Certaines opérations de réchauffement peuvent être facilement effectuées en utilisant également les fonctions prémémorisées "**Quick Menu**" (voir page 56 ou page 79).

Type	Quantité	Fonctions	Puissance MW	Minuteur	Notes
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• chocolat / glace	100 gr	MW	**3**	4 - 5	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois.
• beurre	50 -70 gr	〃	**5**	0.5-0.10	
ALIMENTS DE TEMPERATURE DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE5/8 °C) JUSQU'A 20/30 °C					
• yaourt	125 gr	〃	〃	0.15-0.20	Enlever le papier aluminium.
• biberon	240 gr	〃	〃	0.30-0.35	**Réchauffer le biberon sans tétine et remuer immédiatement après le réchauffement pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation.** Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
ALIMENTS PRECUITS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	〃	〃	4 - 6	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à une température de 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	〃	〃	4 - 6	
• plat prêt de poisson et / ou légumes	300 gr	〃	〃	3 - 5	
• plat de viande et / ou légumes	400 gr	〃	〃	5 - 7	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être couverte avec du film étirable transparent ou avec une autre assiette retournée.
• plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	〃	〃	5 - 7	
• plat de poisson et / ou riz	300 gr	〃	〃	4 - 6	
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18°/- 20°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	〃	〃	6 - 8	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C directement dans leur emballage: si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	〃	〃	5 - 7	
• plat prêt de poisson et / ou légumes précuits	300 gr	〃	〃	3 - 5	
• plat prêt de poisson et / ou légumes crus	300 gr	〃	〃	8 - 10	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir.
• portions de viande et / ou légumes	400 gr	〃	〃	6 - 8	On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.
• portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	〃	〃	7 - 9	
• portions de poisson et / ou riz	300 gr	〃	〃	4 - 6	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5/8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	〃	〃	2 - 2.30	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	〃	〃	1.30 - 2	
• 1 tasse de café	100 cc	〃	〃	1.30 - 2	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	〃	〃	4 - 5	
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (TEMP. INITIALE 20/30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	〃	〃	1.30 - 2	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	〃	〃	1 - 1.30	
• 1 tasse de café	100 cc	〃	〃	1 - 1.30	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	〃	〃	3 - 4	

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUISINER

MICRO-ONDES

SOUPES ET RIZ

En général, la cuisson des potages ou des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. N'ajouter le sel qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.
Il est opportun de signaler que le temps nécessaire pour cuire le riz dans le four à micro-ondes (comme du reste les pâtes) est à peu près équivalent au temps de cuisson traditionnel, sur le gaz. L'avantage de préparer le riz dans le four à micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de le mélanger continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois).
Les ingrédients doivent être placés dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être couverts avec du film transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et le four doit être programmé sur la puissance maximale pendant 12 à 15 minutes environ).
En outre, le riz ne colle pas au fond du récipient et, comme il est possible de le cuire dans une soupière ou dans un autre plat pouvant être porté directement sur la table, il ne sera donc pas nécessaire de le transvaser.

LA VIANDE

Lorsque l'on cuit les viandes avec la fonction seulement micro-ondes, il est conseillé de les couvrir avec un film plastique approprié à la cuisson aux micro-ondes; de cette façon, on favorise une meilleure distribution de la chaleur et on évite qu'elles ne se déshydratent trop devenant sèches et filandreuses. Cette fonction est indiquée pour les ragoûts, goulasch, blanc de poulet, etc. Pour cuire des rôtis, brochettes, etc., il faut utiliser les fonctions combinées.

LE POISSON

Le four à micro-ondes permet de cuire le poisson de façon très rapide et avec d'excellents résultats. Il permet également d'utiliser très peu de beurre ou d'huile (ou même de ne pas en utiliser du tout). Couvrir le plat avec un film transparent. Si le poisson a un peu de peau, celle-ci doit être piquée; les filets doivent être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec un oeuf.

LES LEGUMES

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les légumes cuits au four à micro-ondes conservent mieux leurs couleurs et leurs propriétés nutritives. Avant de commencer la cuisson, laver et nettoyer soigneusement les légumes.
Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grosseur.
Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes (les légumes fibreux ont besoin d'une quantité supérieure d'eau).
Les légumes doivent **toujours** être couverts avec un film plastique alimentaire.
Mélanger au moins une fois à moitié cuisson et ajouter peu de sel (seulement en fin de cuisson).

MICRO-ONDES

Temps de cuisson

Type	Quantité	Niveaux de puissance	Temps à fixer (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
POISSON					
• Filets	300 gr	**5**	5 - 7	Couvrir avec film	2
• Tranches	300 gr	"	7 - 9	Couvrir avec film	2
• Entier	500 gr	"	8 - 10	Couvrir avec film	2
• Entier	250 gr	"	5 - 7	Couvrir avec film	2
• Tranches	400 gr	"	7 - 9	Couvrir avec film	2
• Ecrevisses	500 gr	"	7 - 9	Couvrir avec film	2
LEGUMES					
• Asperges	500 gr	**5**	9 - 10	Couper en morceaux de 2 cm.	4
• Artichauts	300 gr	"	11 - 12	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	11 - 12	Couper en morceaux .	4
• Brocoli	500 gr	"	7 - 8	Diviser chaque bouquet .	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	Laisser en entier .	4
• Chou blanc	500 gr	"	7 - 8	Laisser en entier .	4
• Chou rouge	500 gr	"	7 - 8	Laisser en entier.	4
• Carottes	500 gr	"	9 - 10	Couper en morceaux de même grosseur .	4
• Chou-fleur	500 gr	"	11 - 12	Le partager en bouquets .	4
• Céleri	500 gr	"	7 - 8	Le couper en morceaux.	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	La couper en dés.	4
• Poireau	500 gr	"	6 - 7	Laisser en entier.	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Les laisser entiers. Ne pas rajouter d'eau.	4 4
• Oignons	250 gr	"	5 - 6	Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Epinards	300 gr	"	6 - 7	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	4
• Petits pois	500 gr	"	10 - 11		4
• Fenouil	500 gr	"	12 - 13	Le couper en quartiers .	4
• Poivrons	500 gr	"	9 - 10	Les couper en morceaux .	4
• Pommes de terre	500 gr	"	8 - 9	Les couper en morceaux de même grosseur.	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 8	Laisser en entier.	4
VIANDE					
• Goulasch	1,5 kg	"	35 - 40	Cuire non couvert et mélanger 2- 3 fois	10
• Blanc de poulet	500 gr	**4**	13 - 15	Tourner à mi-cuisson	3
• Rouleau de viande hachée	900 gr	**4**	19 - 21	**(*)**	5

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, essai C. Couvrir le récipient avec du film étirable transparent pour fours à microondes, préalablement perforé à plusieurs endroits. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

N.B: Les temps de cuisson de ce tableau ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendent du poids, de la température initiale de l'aliment et, pour les légumes, de la consistance et de la structure.

GATEAUX ET FRUITS

Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Etant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir après la cuisson parce qu'ils tendent à se dessécher plus vite que les gâteaux cuits dans un four traditionnel. Les fruits doivent être piqués s'ils sont cuits avec la peau et doivent être couverts. Il est très important de respecter le temps de repos (de 3 à 5 minutes).

Temps de cuisson pour gâteaux et fruits

Type/Quantité	Niveaux de puissance	Temps à fixer (minutes)	Temps de repos (min)	Notes
Gâteau aux noix (700 g)	**3**	15 - 17	5	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois (850 g)	"	19 - 21	5	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 g)	"	17 - 19	5	Les tranches d'ananas peuvent être mises sur le fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées dans la pâte.
Tarte aux pommes (1000 g)	"	19 - 21	5	Les pommes doivent êtres mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café (750 g)	"	15 - 17	5	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon	**4**	2 - 4	3	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites (300 g)	**5**	4 - 6	3	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites (300 g)	"	5 - 7	3	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard (750 gr) test A	**5**	15 - 17	5	Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.
Sponge cake (475 gr) test B	**5**	5 - 7	5	

MICRO-ONDES + GRIL

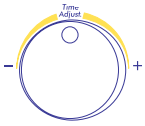
FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL

Cette fonction est appropriée pour:

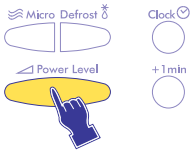
- Cuisson rapide de tous les types de rôtis, volailles, brochettes et pommes de terre page 75
- Gratiner les aliments (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis) page 75

COMMENT PROGRAMMER LA FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL

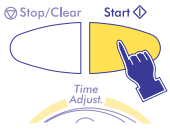
1. Appuyer sur la touche "**Combi**" (3). (Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le voyant lumineux de la fonction combinée micro-ondes + gril en haut et l'indicateur de puissance des micro-ondes en bas à gauche s'allument).



2. Fixer le temps souhaité en tournant le **bouton de la minuterie** (11).
(L'afficheur clignote).

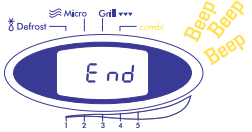


3. Appuyer sur la touche "**Power Level**" (6) de façon à sélectionner la puissance souhaitée (5 = maximum; 1 = minimum). Si l'on n'appuie pas sur cette touche, le four fonctionnera à la puissance 3. (Le niveau de puissance sélectionné sera visualisé sur l'afficheur par l'indicateur en bas).



4. Appuyer sur la touche "**Start**" (16).
(L'afficheur visualise le temps et la puissance programmés).

5. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription "**End**" est visualisée sur l'afficheur.



- Vous pouvez visualiser l'heure du jour même pendant le fonctionnement du four en appuyant tout simplement sur la touche "**Clock**" (12). L'afficheur montrera l'heure pendant 3 secondes environ.
- Vous pouvez à tout moment surveiller le déroulement de la fonction programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, l'énergie des micro-ondes s'arrête. En refermant la porte et en appuyant sur la touche "**Start**" (16), l'énergie des micro-ondes se remet en route.
- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, appuyez tout simplement sur la touche "**Stop/Clear**" (10).
- Tandis que si vous souhaitez terminer la cuisson, procédez de la manière suivante:
- si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10).
- Le temps de cuisson et la puissance des micro-ondes peuvent être modifiés même après avoir appuyé sur la touche "**Start**" (16) pour mettre en route la fonction souhaitée.

N.B.: Ce modèle a un cycle de refroidissement automatique qui se met en marche si le four est trop chaud, à la fin d'une cuisson, dans le cas de fonctions "micro-ondes+grill" ou bien de "grill": le ventilateur, le plateau tournant et la lampe du four continuent à marcher (pendant 5 minutes environ) tandis que la résistance du grill et la partie des micro-ondes s'éteignent. En plus, lorsqu'on ouvre la porte et qu'on la referme pour sortir les aliments, l'affichage indique "Cool" (refroidissement) jusqu'à la fin du cycle.

MICRO-ONDES + GRIL

UTILISER LA FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL POUR CUISINER

Il s'agit de la fonction idéale pour tous les plats qui ont besoin d'être "gratinés" ou qui doivent prendre un peu de couleur. Il est nécessaire de respecter les règles suivantes:

- Ne pas ajouter de condiments en général (**verser uniquement un 1/2 verre d'eau afin que la viande reste tendre**).
- Tourner les rôtis et les gros morceaux de viande à mi-cuisson.
- Si au cours de la cuisson la surface extérieure des aliments semble suffisamment gratinée avant la fin du temps de cuisson programmé, appuyer sur la touche "**Stop/Clear**" (10) et reprogrammer le temps de cuisson restant avec la fonction seulement micro-ondes. Pour contrôler le degré de cuisson des aliments, ouvrir la porte du four. Dans ce cas, il est recommandé d'utiliser des gants thermo-isolants étant donné que la résistance est très chaude. L'ouverture de la porte interrompt aussi bien le fonctionnement des micro-ondes que du **gril**. Pour remettre en route la cuisson, il suffit de refermer la porte et appuyer sur la touche "**Start**" (16).
- Pour les cuissons combinées avec gril, il ne faut jamais préchauffer le four ni le faire fonctionner sans aliments.

Temps de cuisson

Type	Quantité	Niveaux de puissance	Temps à fixer (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
• Lasagnes	1100 gr	**5**	11+ 9 seulement micro-ondes	Temps obtenus avec des pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, utiliser la cuisson combinée jusqu'au moment où le degré de dorure souhaité est obtenu.	5
• Gnocchi à la romaine	600 gr	"	14	Eviter de trop les surmonter.	5
• Macaronis en tourte	1500 gr	"	11	Les pâtes doivent être cuites à l'eau à part à l'avance.	5
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr	"	18	Temps obtenus avec 500 g de chou-fleur cru. S'il est déjà bouilli, utiliser la cuisson combinée jusqu'au moment où le degré de dorure souhaité est obtenu.	5
• Tomates au gratin	80 gr	**3**	20	Il est préférable qu'elles soient de même grosseur.	5
• Poivrons farcis	1400 gr	**5**	20	Il est préférable de choisir des poivrons bas et larges.	5
• Aubergines à la mode de Parmes	1300 gr	"	14	Les aubergines peuvent être préalablement préparées frites ou grillées.	5
• Pommes de terre rôties	750 gr	**4**	30	Mélanger 2-3 fois.	5
• Pommes de terre au gratin	1100 gr	**5**	23	(*)	5 10
• Rôtis (porc, boeuf)	1000 gr	**2**	55	Laisser un peu de gras tout autour pour éviter le dessèchement.Tourner après 35'-40'.	10
• Rouleau de viande hachée Ces instructions ne se réfèrent pas à l'essai C de la norme IEC 705 pour lequel il faut consulter le tableau à la page 2, 72.	800 gr	**3**	20	Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec des oeufs, du jambon, de la chapelure, etc. Tourner à mi-cuisson	10
• Poulet entier	1200 gr	**4**	40	(**)	
• Brochettes	600 gr	"	20	Tourner à mi-cuisson	10
• Agneau	1000 gr	"	40	Tourner à mi-cuisson	10
• Dindon	1000 gr	"	45	Tourner à mi-cuisson	10
• Canard	1500 gr	"	50	Tourner à mi-cuisson	10

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, essai D. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

(**) Tourner à mi-cuisson et piquer avec une fourchette. Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, essai F. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

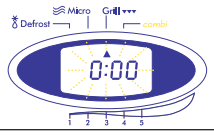
FONCTION SEULEMENT GRIL

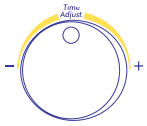
Cette fonction est appropriée pour:

- Tous les types de grillade traditionnelle, par exemple:
  hamburgers, côtes de porc et de boeuf, saucisses de Strasbourg, pain grillé, etc. page 77

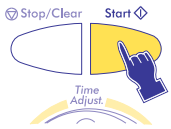
COMMENT PROGRAMMER LA CUISSON AVEC LA FONCTION SEULEMENT GRIL

1. Appuyer sur la touche "**Grill**" (2). (Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le voyant lumineux de la fonction gril s'allume en haut).



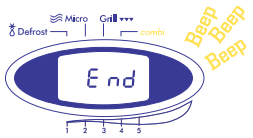


2. Fixer le temps souhaité en tournant le **bouton de la minuterie** (11). (L'afficheur clignote)..



3. Mettre les aliments **sur la grille haute** et la déposer sur le plateau tournant qui, au cours de la grillade. Appuyer sur la touche "**Start**" (16).
(L'afficheur visualise le temps programmé).

4. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription "**End**" est affichée.



- Vous pouvez visualiser l'heure du jour même pendant le fonctionnement du four en appuyant tout simplement sur la touche "**Clock**" (12). L'afficheur montrera l'heure pendant 3 secondes environ.
- Vous pouvez à tout moment surveiller le déroulement de la fonction programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, le fonctionnement du gril s'arrête. En refermant la porte et en appuyant sur la touche "**Start**" (16), le fonctionnement du gril recommence.
- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, appuyez tout simplement sur la touche "**Stop/Clear**" (10).
- Tandis que si vous souhaitez terminer la cuisson, procédez de la manière suivante:
- si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10);
- si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche "**Stop/Clear**" (10).
- Le temps de cuisson peut être modifié même après avoir appuyé sur la touche "**Start**" (16) pour mettre en route la cuisson.

N.B.: Si le four est trop chaud, à la fin d'une cuisson prévoyant uniquement la fonction de "grill", il y a un cycle de refroidissement qui se déclenche automatiquement. Cf. note page 74.

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR GRIL POUR GRILLER

Cette fonction permet de préparer toute sorte de succulentes grillades.
Il est important de **toujours** préchauffer le gril pendant 5 - 8 minutes avant de commencer la cuisson.
Tous les mets doivent être tourner à mi-cuisson étant donné que la résistance du gril n'irradie que dans la partie haute du four.

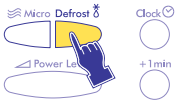
Temps de cuisson

Type	Quantité	Temps à fixer (minutes)	Remarques
• Côte de veau ou de porc	3	22 - 25	Temps pour viande saignante. Tourner après 15 min.
• Saucisses	3	15 - 18	Elles doivent toujours être piquées. Si elles sont grosses, il est préférable de les couper en deux. Tourner après 9 min.
• Hamburgers	3	14 - 17	Tourner après 8 min.
• Poivrons	1	13 - 16	Les couper en quartiers. Tourner après 8 min.
• Aubergines	4 tranches	13 - 16	Tranches de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 8 min.
• Courgettes	6 lanières	12 - 15	Lanières de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 8 min.
• Pain grillé	4 tranches	4	Refiler bien les bords. Tourner après 2 min.

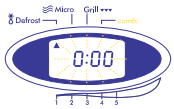
PROGRAMMER PLUSIEURS OPERATIONS EN SUCCESSION

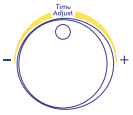
- Vous pouvez programmer les cycles de préparation suivants:
- décongélation + cuisson
- cuisson 1 + cuisson 2
- décongélation + cuisson 1 + cuisson 2

Exemple: programmer un cycle avec décongélation + cuisson en succession.



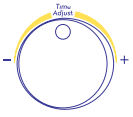
1. Appuyer sur la touche "**Defrost**" (5).
(Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le voyant lumineux de la fonction décongélation en haut à gauche s'allume).



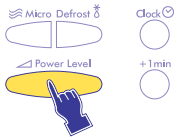


2. Fixer le temps souhaité en tournant le **bouton de la minuterie** (11).
(L'afficheur clignote).

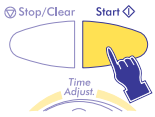
3. Appuyer sur la touche "**Micro**" (4).
(Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le deuxième voyant lumineux de la fonction micro-ondes en haut à gauche et le premier indicateur du niveau de puissance des micro-ondes en bas à droite s'allument).



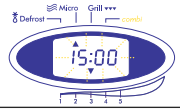
4. Fixer le temps souhaité en tournant le **bouton de la minuterie** (11).
(L'afficheur clignote).



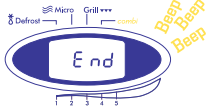
5. Appuyer sur la touche "**Power Level**" (6) de façon à sélectionner la puissance souhaitée (**5** = maximum; **1** = minimum).
Si l'on n'appuie pas sur cette touche, le four fonctionnera à la puissance maximale (puissance **5**).
(Le niveau de puissance sélectionné sera visualisé sur l'afficheur par l'indicateur en bas).



6. Appuyer sur la touche "**Start**" (16) pour mettre en route le cycle programmé.
(L'afficheur visualise, l'un après l'autre dans l'ordre, le temps relatif à la fonction sélectionnée).



7. Lorsque le cycle programmé est terminé, trois longs bips retentissent et l'inscription "**End**" est visualisée sur l'afficheur.



MICRO-ONDES

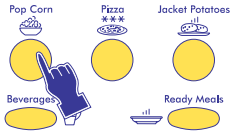
UTILISATION DES TOUCHES "QUICK MENU"

Les touches "**Quick menu**" correspondent à 5 programmes différents avec durée de cuisson et niveau de puissance "préprogrammés"; ces programmes permettent d'obtenir **d'excellents résultats** pour la préparation des plats décrits dans le tableau ci-dessous.

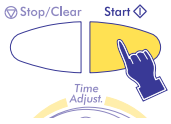
Touche	Exemples d'emploi	Conseils pratiques
(9) **Beverages**		
• Appuyer **1** fois	• Réchauffer 1 petite tasse à café (60 cc) partant de température ambiante.	Après avoir réchauffé le liquide, bien mélanger pour égaliser la température.
• Appuyer **2** fois	• Réchauffer 2 petites tasses à café ou une tasse (120 cc) partant de température ambiante.	
• Appuyer **3** fois	• Réchauffer 1 grande tasse (200 cc) partant de température de réfrigérateur.	
• Appuyer **4** fois	• Réchauffer 1 assiette à soupe (300 cc) partant de température de réfrigérateur	
(14) **Jacket potatoes**		Bien laver les pommes de terre avec leur peau, les piquer avec une fourchette et les déposer sur le plateau tournant. Elles doivent être servies bien chaudes, farcies avec du beurre ou du fromage.
• Appuyer **1** fois	• Cuire 200 g de pommes de terre	
• Appuyer **2** fois	• Cuire 400 g de pommes de terre	
• Appuyer **3** fois	• Cuire 600 g de pommes de terre	
(15) **Ready Meals** aliments précuits sortis du réfrigérateur		Programme idéal pour réchauffer des portions cuites la veille et conservées au réfrigérateur.
• Appuyer **1** fois	• Réchauffer 100 g d'aliments (viande ou garniture) partant de température de réfrigérateur.	
• Appuyer **2** fois	• Réchauffer 250 g de viande ou viande + légumes partant de température de réfrigérateur.	
(8) **Pizza** réchauffer des aliments congelés		
• Appuyer **1** fois	• Réchauffer 1 pizza de 300 g congelée.	Mettre la pizza directement sur le plateau tournant. Si le paquet est prévu pour la cuisson au four à micro-ondes, il suffit de le poser directement sur le plateau tournant. Sinon, il faut verser le contenu dans un plat et couvrir de pellicule transparente ou d'une assiette en guise de couvercle.
• Appuyer **2** fois	• Pour réchauffer un paquet (300 g max.) d'aliments déjà prêts et congelés ou bien 300 g d'aliments précuits congelés (viande ou légumes, par exemple).	
• Appuyer **3** fois	• Pour réchauffer deux paquets (550 g max.) d'aliments déjà prêts et congelés ou bien 550 g d'aliments précuits congelés (viande ou légumes, par exemple).	
(7) **Pop Corn**		Lire attentivement les instructions reportées sur l'emballage et les placer sur le plateau tournant.
• Appuyer **1** fois	• Cuire 1 paquet de 100 g de pop-corn pour micro-ondes.	

MICRO-ONDES

POUR UTILISER LES CUISSONS PREPROGRAMMEES, PROCEDER COMME SUIT:

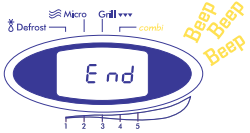


1 Appuyer sur la touche "**Quick Menu**" souhaitée (voir ci-dessus). (Le temps préprogrammé clignote sur l'afficheur tandis que le deuxième indicateur en haut à gauche et l'indicateur du bas correspondant au niveau de puissance micro-ondes préprogrammé s'allument).



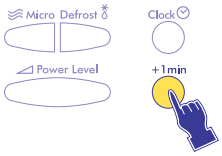
2. Appuyer sur la touche "**Start**" (14) pour mettre en route les micro-ondes.

3 A la fin du temps préprogrammé 3 longs bips retentiront et l'inscription "**End**" apparaîtra sur l'afficheur.

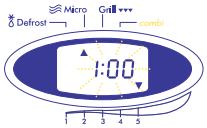


PROGRAMME "QUICK REHEAT": DE 1 A 6 MINUTES A LA PUISSANCE MAXIMALE

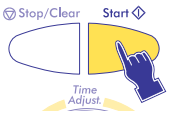
Cette fonction est très utile si vous désirez réchauffer de petites quantités d'aliments, des boissons ou pour prolonger d'une minute une cuisson déjà terminée.



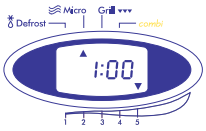
1. Appuyer sur la touche "**+1min**" (13). (Les chiffres 1:00 clignotent sur l'afficheur et le deuxième voyant lumineux de la fonction micro-ondes en haut à gauche et le premier indicateur de puissance des micro-ondes en bas à droite s'allument).



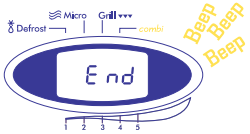
Vous pouvez appuyer à plusieurs reprises sur cette touche pour fixer des temps de cuisson supérieurs à 30 secondes jusqu'à un maximum de 6 minutes.



2. Appuyer sur la touche "**Start**" (16) pour mettre en route les micro-ondes.



3. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription "**End**" est visualisée sur l'afficheur.



SECURITE DES ENFANTS

Pour éviter tout risque d'accident, le système de contrôle électronique est muni des dispositifs de sécurité suivants:

1 Blocage de la touche de START

- Quand le four ne marche pas, et qu'il n'y a pas de programmation en cours (l'affichage montre le chronomètre), appuyer sur la touche de **START** (16) pendant 5 secondes.
- Il y aura une sonnette de brève durée: à partir de ce moment-là, il ne sera plus possible de faire partir la cuisson.
- Pour éliminer le blocage de sécurité mis en place auparavant, il suffit de continuer à appuyer sur la touche de **START** (16) jusqu'à ce que la sonnette se fasse entendre.

2 Blocage de la correction des temps de cuisson

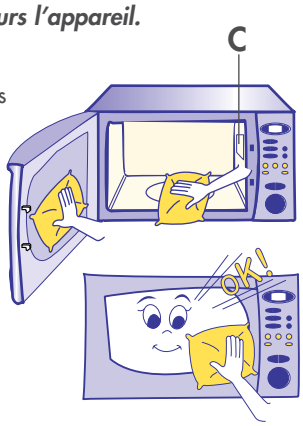
Quand ce dispositif est enclenché, il empêche de toucher aux temps de cuisson, ou de les corriger au cours de la cuisson. Ceci évite de les prolonger par erreur et de faire durer la cuisson trop longtemps, ce qui peut être dangereux (on pourrait risquer de brûler quelque chose!).

- Quand le four ne marche pas et qu'aucune programmation n'est en cours (l'affichage montre le chronomètre), il faut appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (10) pendant 5 secondes.
- On entend une sonnette de brève durée: ceci signifie qu'il ne sera plus possible de corriger les temps pendant toutes les cuissons. Pour éliminer le blocage de sécurité mis en place auparavant, il suffit de continuer à appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (10) jusqu'à ce que la sonnette se déclenche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

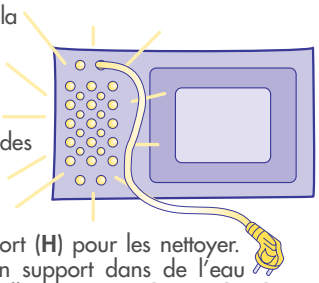
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours l'appareil.

Nettoyage



Grâce au revêtement en émail spécial de l'enceinte de votre four, les projections et les particules de nourriture ne peuvent ni attacher ni coller aux parois et le nettoyage est plus facilité. Veiller à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse, le couvercle de sortie des micro-ondes (**C**).
Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques tranchants lors du nettoyage de la carrosserie externe du four. En outre, veiller à ce que de l'eau ou du détergent liquide **ne pénètre pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et des vapeurs situées au-dessus de l'appareil.** Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, éponges métalliques, de produits abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer le côté interne et externe de la porte du four, afin d'éviter égratignures. Afin de garantir une fermeture parfaite, veiller à maintenir en parfait état de propreté le côté interne de la porte, en évitant que de la saleté ou des particules de nourriture ne restent coincées entre la porte et la façade du four.

Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air situés à l'arrière du four afin qu'ils ne soient pas obstrués avec le temps par la poussière et des dépôts de saleté.



Enlever de temps en temps le plateau tournant (**G**) ainsi que son support (**H**) pour les nettoyer. Nettoyer également le fond du four. Laver le plateau tournant et son support dans de l'eau savonneuse avec du savon neutre (ils peuvent être lavés en lave-vaisselle). **Ne pas plonger le plateau tournant dans de l'eau froide après une longue période de cuisson; le choc thermique élevé pourrait en provoquer la rupture**. Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement. Cependant, lors du nettoyage du four, veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas en dessous du pivot du plateau tournant (**D**).

En cas d'inconvénients...

En cas de problèmes, s'adresser au Service Après-Vente; toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, il convient d'effectuer les simples contrôles suivants:

problemes	cause / solution
• L'appareil ne fonctionne pas.	• La porte n'est pas correctement fermée. • La fiche n'est pas bien branchée dans la prise. • La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).
• Condensation sur la table de cuisson ou à l'intérieur du four.	• Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme à l'intérieur du four et qu'elle se condense à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson.
• Etincelles à l'intérieur du four.	• Ne pas allumer le four sans aliments dans les cuissons seulement micro-ondes ou combinées. • Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes, pour la cuisson avec micro-ondes.
• Les aliments ne se réchauffent pas suffisamment.	• Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson. • Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
• Les aliments se brûlent.	• Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien réduire le temps de cuisson.
• Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme.	• Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux et s'ils sont de même grosseur. • Le plateau tournant est bloqué.

En cas de panne de la lampe d'éclairage du four, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil sans aucun problème. Pour remplacer la lampe, adressez-vous à un centre de Service Après-Vente agréé.