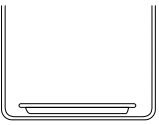
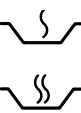
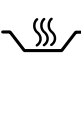
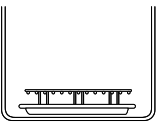
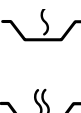
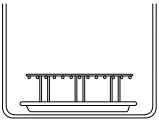


TABLEAU RECAPITULATIF DES OPERATIONS

F

TYPE DE CUISSON	POSITION GRILLE ET PLATEAU TOURNANT	NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	CONSEILLE POUR :	NOTES
Uniquement MICRO-ONDES	 Plateau tournant		Tous les types de décongélation. Maintenir les aliments au chaud.	Pour obtenir d'autres renseignements, voir page 32 ou consulter le recueil de recettes.
			Préparer les sauces et les recettes à base d'oeufs. Faire lever les gâteaux. Faire fondre le beurre et le chocolat.	
			Cuire les légumes, le poisson (non pané). Compléter la cuisson des gâteaux. Réchauffer tous les types d'aliments précuits et congelés.	
COMBINEE : MICRO-ONDES + GRIL	 Grille basse sur plateau tournant		Cuire la viande, les hamburgers, les saucisses. Quantité max : 150 g.	Pour obtenir d'autres renseignements, voir page 38 ou consulter le recueil de recettes.
	 Plateau tournant		Cuire les brochettes, les blancs de poulet, les légumes gratinés et les lasagnes. Cuire les gâteaux. Cuire de gros morceaux de viande et de volaille. Cuire les aliments gratinés en grande quantité.	
Uniquement GRIL	 Grille haute sur plateau tournant		Griller les hamburgers, les côtelettes, les légumes, les saucisses, le lard maigre et le pain.	Pour obtenir d'autres renseignements, voir page 39 ou consulter le recueil de recettes.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lire attentivement les recommandations reportées ci-dessous. Cela vous permettra de ne pas commettre d'erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats.

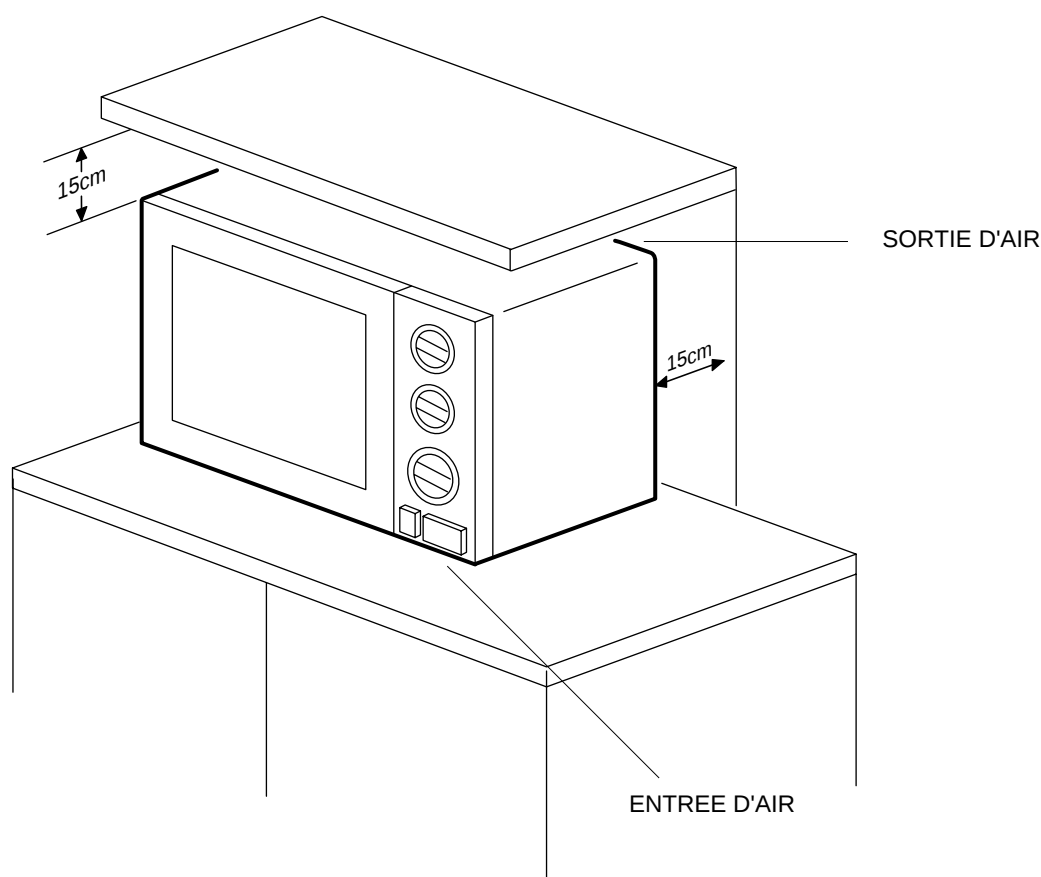
- 1) Ce four a été conçu pour décongeler et cuire les aliments. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- 2) Il est dangereux de modifier les caractéristiques du four.
- 3) Ne pas mettre le four en marche si celui-ci est endommagé. La porte doit se fermer correctement. Aussi, vérifier que le châssis métallique ne soit pas déformé et que les charnières et les crochets ne soient pas desserrés.
- 4) Ne pas essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte en mettant hors service les dispositifs de sécurité.
- 5) Ne pas faire fonctionner le four si des objets quelconques sont restés coincés entre l'encadrement du four et la porte. La face intérieure de la porte doit toujours être propre.
- 6) **Les réglages et les réparations ne doivent être effectués que par des personnes compétentes formées par le fabricant.** Les éventuelles réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.
- 7) Ce four ne doit être utilisé que par des adultes. Ne pas laisser les enfants s'approcher du four lorsque celui-ci fonctionne. (Ils risqueraient de se brûler).
- 8) **Il ne faut absolument pas préchauffer le four lorsqu'on utilise les programmes "cuisson uniquement AUX MICRO-ONDES" et "CUISSON COMBINÉE : MICRO-ONDES + GRIL". EN OUTRE, IL ne faut pas faire fonctionner le four à vide (sans aliments) car cela pourrait provoquer des étincelles.**
- 9) **Ne pas plonger le plateau tournant dans l'eau après un chauffage prolongé. En effet, la grande différence de température pourrait casser le plateau.**
- 10) Ne jamais placer de récipients ou d'ustensiles métalliques à l'intérieur du four lorsqu'on sélectionne les programmes "MICRO-ONDES" ou "MICRO-ONDES + GRIL". Le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et pourrait ainsi provoquer des étincelles (voir chapitre "ustensiles à utiliser").
- 11) **Ne jamais cuire les oeufs dans leur coquille.** La pression qui se forme à l'intérieur ferait exploser l'oeuf (même lorsque la cuisson est terminée). Ne pas réchauffer des oeufs déjà cuits à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés.
- 12) Ne pas oublier d'ouvrir les récipients étanches ou bien fermés avant de réchauffer ou de cuire leur contenu dans le four, sinon la pression augmenterait à l'intérieur du récipient et ferait exploser le contenu même lorsque la cuisson est terminée.
- 13) Après avoir réchauffé les aliments des nouveaux-nés, il convient de remuer ces aliments afin d'obtenir une température uniforme.
- 14) Lorsque le four est utilisé pour réchauffer des liquides (eau, café, lait, etc.), une ébullition retardée est fort possible. Dans ce cas, le liquide peut commencer à bouillir lorsqu'on sort le récipient du four. Aussi, il débordera du récipient en provoquant des brûlures. Pour éviter cela, il est nécessaire d'introduire dans le récipient une petite cuillère en plastique résistant aux températures élevées ou une baguette en verre, et ce, avant de commencer à réchauffer les liquides.
- 15) Ne pas faire réchauffer dans le four des liqueurs à forte teneur d'alcool, ni de grandes quantités d'huile (elles pourraient s'enflammer).
- 16) Lorsqu'on réchauffe de petites quantités d'aliments, il faut surveiller la procédure de réchauffement pour éviter une surchauffe et par conséquent un risque d'incendie.
- 17) Faire attention lorsqu'on sélectionne les temps de cuisson. En cas de doute, consulter les recettes.

INSTALLATION

Important: - Brancher l'appareil de courant ayant une portée minimum de 16A et dotées d'une mise à la terre efficace. Contrôler aussi que l'interrupteur général de Votre installation électrique soit prévu pour 16A afin d'éviter son intervention.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la tension de réseau soit la même que celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil et que la prise de courant soit connectée à une prise de terre efficace. **Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette norme.**

- 1) Après avoir retiré l'appareil de l'emballage, ôter la protection contenant les grilles (H, I), le plateau tournant (L) ainsi que son support (M). Vérifier que le pivot du plateau tournant (N) soit introduit correctement dans le trou qui se trouve au centre du four.
- 2) S'assurer que le four n'ait pas été endommagé durant le transport et, notamment, que la porte soit en bon état et qu'elle se ferme correctement.
- 3) Poser l'appareil sur un plan fixe à une hauteur d'au moins 85 cm et qui soit hors de la portée des enfants, étant donné que la porte en verre peut atteindre des températures élevées durant la cuisson.
- 4) **Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste bien un espace libre d'environ 15 cm entre la partie postérieure de l'appareil et le mur ainsi qu'un espace de 2 cm sur les côtés, ce qui permet d'assurer une bonne ventilation. Ne pas encastrer le four dans une niche fermée. Ne pas boucher les orifices d'entrée et de sortie de l'air (voir fig. 2).**
- 5) Placer le support (M) au centre de l'emplacement circulaire et poser le plateau tournant (L) sur le support (M). Le pivot (G) doit être introduit dans le trou qui se trouve sur le plateau tournant.
- 6) Le remplacement du cordon d'alimentation, si nécessaire, ne peut être effectué que par le personnel autorisé par le fabricant ou par son Service Après-vente.
- 7) Lors de la première mise en marche de l'appareil, il est possible que, pendant une durée de 15 minutes environ, il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Ces dégagements sont tout à fait normaux et sont dus à la présence de matières de protection qui sont appliquées sur les résistances avant que l'appareil ne soit expédié.



DESCRIPTION DES COMMANDES

Voyant du gril (B)

Ce voyant s'allume pour indiquer qu'une cuisson avec GRIL a été sélectionnée ou bien une fonction combinée : MICRO-ONDES+GRIL. Le voyant s'allume lorsque la résistance électrique fonctionne.

Bouton de sélection des programmes (C)

Ce bouton sert à sélectionner le programme de cuisson désiré.

- Uniquement **MICRO-ONDES**



- Fonction combinée : **MICRO-ONDES+GRIL**



- Uniquement **GRIL**



Bouton de sélection de la puissance des micro-ondes (D)

Utiliser ce bouton pour sélectionner la puissance des micro-ondes pour les fonctions MICRO-ONDES et MICRO-ONDES+GRIL.



(10%)

Puissance : 85 W



(15%)

Puissance : 125 W



(35%)

Puissance : 295 W



(50%)

Puissance : 425 W



(70%)

Puissance : 595 W



(100%)

Puissance : 850 W

Bouton de la minuterie (E)

Utiliser ce bouton pour sélectionner le temps de cuisson.

Lorsqu'un temps de cuisson a été sélectionné, le ventilateur se met en marche, la lampe du four s'allume (à condition que la porte soit fermée) et le bouton de la minuterie commence à tourner de façon à revenir à la position zéro.

Touche pour l'ouverture de la porte (F)

Appuyer sur cette touche pour ouvrir la porte du four. Lorsque la porte s'ouvre, la lampe du four s'allume.

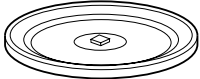
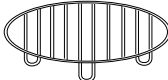
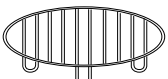
La lampe du four restera allumée et le ventilateur continuera à fonctionner même si l'on ouvre la porte durant la cuisson. Ceci est normal. Pour que la cuisson reprenne, il est toutefois nécessaire de fermer la porte et d'appuyer sur la touche "DEMARRAGE DES MICRO-ONDES".

Touche "DEMARRAGE DES MICRO-ONDES" (G)

Fermer la porte du four et appuyer sur cette touche pour commencer une cuisson aux MICRO-ONDES ou MICRO-ONDES+GRIL.

En outre, cette touche permet la reprise du fonctionnement des micro-ondes après une éventuelle interruption (ex : si l'on ouvre la porte du four pour contrôler les aliments).

UTILISATION DES ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

ACCESSOIRE	TYPE DE CUISSON	CONSEILS
PLATEAU TOURNANT (L) 	Uniquement MICRO-ONDES COMBINEE : MICRO-ONDES+GRIL Uniquement GRIL	Le plateau tournant doit être utilisé pour TOUS les types de cuisson car il sert également de support pour les autres accessoires. Le plateau tournant utilisé seul est indispensable pour tous les types de décongélation et de réchauffement uniquement aux micro-ondes.
GRILLE BASSE (I) 	COMBINEE : MICRO-ONDES+GRIL	Elle est indispensable pour certains types d'aliments (ex : toutes les cuissons de plats gratinés) qui doivent être cuisis en sélectionnant la fonction COMBINEE. La grille basse doit être posée sur le plateau tournant.
GRILLE HAUTE (H) 	Uniquement GRIL	Elle doit être utilisée chaque fois que l'on grille des aliments. Elle doit être posée sur le plateau tournant. L'aliment à griller peut être placé directement sur la grille. Les éventuelles gouttes de graisse seront recueillies dans le plateau tournant.

USTENSILES A UTILISER

Il est possible d'utiliser tous les récipients en verre (de préférence en pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite à condition qu'ils ne présentent pas de décorations ou de parties métalliques (bords dorés, poignées, pieds). Il est également possible d'utiliser des récipients en plastique qui résiste à la chaleur mais uniquement pour les cuissons aux MICRO-ONDES (☞). De toute façon, s'il subsiste des doutes au sujet de l'utilisation d'un récipient particulier, il est possible d'effectuer ce simple test : introduire le récipient vide dans le four pendant 30 secondes en sélectionnant le niveau de puissance maximum (fonction UNIQUEMENT MICRO-ONDES). Si le récipient reste froid ou s'il devient légèrement chaud, cela signifie qu'il est indiqué pour la cuisson aux micro-ondes. Par contre, si le récipient devient très chaud (ou s'il y a présence d'étincelles), il faut en conclure que le récipient n'est pas indiqué pour la cuisson. Pour des réchauffements brefs, il est possible d'utiliser des supports tels que les serviettes en papier, les plateaux en carton et les assiettes en plastique à jeter. En ce qui concerne la forme et les dimensions de la vaisselle, il est indispensable que celles-ci permettent une bonne rotation du plateau.

Les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne doivent pas être utilisés pour la cuisson aux micro-ondes.

Il convient de rappeler que les micro-ondes réchauffent les aliments et non la vaisselle. Aussi, il est possible de cuire les aliments directement dans l'assiette qui sera servie à table, ce qui évite ainsi l'utilisation et le nettoyage de casseroles. Il faut toutefois tenir compte du fait qu'il est possible que ce soit l'aliment très chaud qui transmette la chaleur à l'assiette. Aussi, il est nécessaire d'utiliser des maniques.

	Verre	Pyrex	Vitro-céramique	Terre cuite	Feuilles d'aluminium	Plastique	Papier ou carton *	Récipients métalliques
Cuisson uniquement aux MICRO-ONDES	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Cuisson combinée	NON	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON	NON
Cuisson uniquement GRIL	NON	OUI	OUI	NON	OUI	NON	NON	OUI

* Si le temps de réchauffement est trop long, ils risquent de s'enflammer.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS POUR DES CUISSONS AUX MICRO-ONDES

- La cuisson est strictement liée aux dimensions et à l'homogénéité des aliments à cuire : un ragoût cuira plus vite qu'un rôti étant donné qu'il est constitué de morceaux de viandes plus petits et homogènes. Pour bien programmer les temps de cuisson, il faut tenir compte du fait que (en se référant aux tableaux des pages suivantes), si l'on augmente la quantité des aliments à cuire, il faut augmenter proportionnellement le temps de cuisson et vice versa. Il est important de respecter les temps de "repos" à la fin de la cuisson pour permettre une meilleure diffusion de la chaleur à l'intérieur de l'aliment.
- Il est important de remuer les aliments car cela permet d'obtenir une température uniforme et donc de réduire le temps de cuisson. Il faut remuer plusieurs fois durant la cuisson, en procédant toujours de l'extérieur vers l'intérieur.
- Il est également conseillé de retourner les aliments durant la cuisson, surtout s'il s'agit de gros morceaux de viande (rôti, poulets entiers...) ou de morceaux de viande plus petits (biftecks, blancs de poulet...).
- Les aliments ayant une peau, une coquille ou une écorce (exemple : pommes, tomates, pommes de terre, jaunes d'oeufs, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués à plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette de façon à ce que la vapeur puisse sortir, empêchant ainsi la peau ou l'écorce d'éclater (fig. 3).
- Lorsqu'on cuit plusieurs portions d'un même aliment, par exemple des pommes de terre cuites à l'eau, il est conseillé de les mettre dans un plat allant au four en formant un cercle pour obtenir une cuisson uniforme (fig. 4).
- Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient contenant l'aliment sur la grille. Si les aliments sont cuits sans que l'on utilise la grille, c'est-à-dire avec le récipient directement en contact avec le fond du four, la cuisson risque d'être mauvaise.
- Plus les aliments à enfourner sont froids, plus il faudra augmenter la durée de la cuisson. Les aliments à température ambiante cuiront plus rapidement que les aliments conservés au réfrigérateur.

Fig. 3

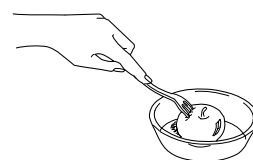
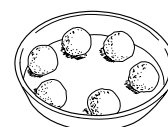


Fig. 4



UTILISATION DU FOUR

Ce four offre tous les avantages de la cuisson aux micro-ondes et de celle traditionnelle.
Choisir, parmi les nombreuses combinaisons possibles, la méthode de cuisson la plus appropriée.
Ce chapitre décrit les différentes méthodes de cuisson.

Cuisson

Programme 

UNIQUEMENT AUX MICRO-ONDES

Ce type de cuisson est conseillé :

- | | |
|--|--|
| Jusqu'à la puissance  (125W) | Pour décongeler la viande et les volailles et pour maintenir les aliments au chaud. |
| Jusqu'à la puissance  (425W) | Pour préparer les sauces et les recettes à base d'oeufs, pour faire lever les gâteaux, pour la première phase de décongélation des gros morceaux de viande, pour faire fondre le beurre et pour ramollir les fromages. |
| Jusqu'à la puissance  (850W) | Pour cuire les légumes, les poissons (non panés), pour compléter la cuisson des gâteaux, pour réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés. |



Plateau tournant

Lorsqu'on utilise ces programmes de cuisson, le récipient doit être posé au centre du plateau tournant, comme l'indique la figure ci-contre.

Procédure :

- 1) Mettre les aliments à cuire dans un récipient approprié et placer ce récipient au centre du plateau tournant. Fermer ensuite la porte du four.
- 2) Positionner le bouton de sélection des programmes (C) sur  (MICRO-ONDES).
- 3) Tourner le bouton de sélection de la puissance (D) jusqu'au niveau de puissance désiré.
- 4) Tourner le bouton de la minuterie (E) dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à sélectionner le temps de cuisson désiré. Les nombres indiqués sur le bouton représentent le temps de cuisson exprimé en minutes. Le ventilateur se mettra en marche et la lampe du four s'allumera automatiquement.
- 5) Appuyer sur la touche "DEMARRAGE DES MICRO-ONDES" (G) pour commencer la cuisson.
- 6) Lorsque le temps programmé se sera écoulé, le four s'arrêtera automatiquement. Un signal sonore retentira lorsque le bouton de la minuterie reviendra à la position  (STOP). Ce signal indiquera que la cuisson est terminée. Le ventilateur s'arrêtera et la lampe du four s'éteindra.

- Notes
- La lampe du four s'allume lorsqu'on sélectionne un temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie ou lorsqu'on ouvre la porte du four.
 - Il est possible d'interrompre le fonctionnement du four durant la cuisson et ce, à n'importe quel moment, en tournant tout simplement le bouton de la minuterie (E) jusqu'à la position  (STOP). Il est également possible de modifier le temps de cuisson durant la cuisson, en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre ou bien dans le sens contraire.
 - Il est possible de vérifier la cuisson des aliments en ouvrant la porte du four. Cette opération interrompt le fonctionnement du four. Pour reprendre la cuisson, il faut fermer la porte du four et appuyer à nouveau sur la touche "DEMARRAGE DES MICRO-ONDES".

DECONGELATION

Consulter le tableau en tenant compte des conseils suivants :

- 1) Les aliments congelés dans des sachets ou dans des films en plastique, ou bien dans leur emballage peuvent être mis directement au four pour y être décongelés, à condition qu'il n'y ait pas d'éléments métalliques (ex. bandelettes ou agrafes de fermeture).
- 2) Suivre avec prudence les instructions reportées sur l'emballage car elles ne sont pas toujours correctes.
- 3) Certains aliments tels que les légumes et le poisson ne nécessitent pas une décongélation complète avant la cuisson.
- 4) Les ragoûts et les daubes se décongelent mieux et plus vite si on les remue de temps en temps.
- 5) Pendant la décongélation, les viandes et le poisson perdent de l'eau, c'est pourquoi il est conseillé de les décongeler dans un récipient.
- 6) Pour décongeler de gros morceaux de viande, il convient de protéger les éventuelles parties minces (ex. de volaille) afin de ralentir le réchauffement. Dans le cas contraire, les parties extérieures deviendraient sèches et pourraient commencer à cuire. Lorsque la viande est à moitié décongelée, celle-ci doit être retournée.
- 7) Il convient d'utiliser des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps reportés dans le tableau. La durée de la décongélation variera en fonction du degré de congélation. Si possible, retourner et/ou séparer les morceaux d'aliments durant la décongélation et le temps de repos.
- 8) Le "temps de repos" est le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson afin que la chaleur continue à se propager à l'intérieur des aliments. Pendant le temps de repos, la température de la viande, par exemple, augmentera de 5°C - 8°C environ. Il est également possible de respecter le temps de repos (le four étant éteint) hors du four.

TEMPS DE DECONGELATION

Décongélation de la viande				
Type de viande	Quantité	Niveau de puissance	Temps de décon-gélation (min)	Temps de repos (min)
BOEUF				
Viande hachée	500 g		12	10
Rognons	300 g	"	10	5
Foie	300 g	"	8	5
Rôti, épaule	1 kg	"	30	20
Rôti roulé	1 kg	"	30	20
Rôti, aloyau	1 kg	"	30	20
Ragoût	500 g	"	14	10
Bifteck	200 g	"	5	4
VEAU				
Côtelette	200 g	"	5	4
Viande hachée	500 g	"	12	6
Bifteck	200 g	"	5	4
PORC				
Côtelette	200 g	"	5	4
Ragoût	500 g	"	14	10
Viande hachée	500 g	"	12	6
Rôti, longe	1 kg	"	30	20
Côtes maigres	500 g	"	11	12
Epaule	400 g	"	10	10
Filet	200 g	"	6	6
AGNEAU				
Gigot ou épaule	1,5 kg	"	37	25
POULET				
Entier	1,5 kg	"	35	20
En morceaux	1 kg	"	28	15
Blancs	500 g	"	14	8
Cuisses	500 g	"	19	10
DINDE				
En morceaux	1 kg	"	27	15
Blancs	500 g	"	14	10
CANARD				
Entier	1,5 kg	"	38	20

Décongélation des légumes				
Type de légumes	Quantité	Niveau de Puissance	Temps de décon-gélation (min)	Temps de repos (min)
Aubergines	Entières		14	5
Poivrons	Entiers		8	4
Petits pois	Ecossés		10	4
Artichauts	Coeurs		7	4
Asperges	Entières		9	3
Haricots verts	En morceaux		11	5
Brocolis	Entiers		10	5
Choux de Bruxelles	Entiers		10	4
Carottes	En rondelles		9	4
Chou-fleur	Coeur		8	3
Mélange de légumes			8	3
Epinards	Coupés		9	4

Décongélation du poisson				
Type de poisson	Quantité	Niveau de puissance	Temps de décongélation (min)	Temps de repos (min)
Filets	300 g		9	6
Tranches	400 g	"	10	8
Entier	400 g	"	12	8
Moules - Palourdes	400 g	"	6	5
Ecrevisses	250 g	"	7	5
Huîtres	200 g	"	5	5

Décongélation du beurre, du fromage (produits laitiers-fromagers)				
Type/quantité	Niveau de puissance	Temps	Remarques et conseils	Temps de repos (min)
Beurre (250 g)		5	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques.	10
Fromage (250 g)	"	6	Le fromage est partiellement décongelé. Il faut respecter le temps de repos.	15
Crème fraîche (200 ml)	"	8	On peut faire décongeler la crème fraîche dans son récipient en carton après avoir ôté les éventuelles parties métalliques.	5

Décongélation du pain				
Type/quantité	Niveau de puissance	Temps	Remarques et conseils	Temps de repos (min)
4 petits pains		5	Il n'est pas nécessaire de retourner le pain.	5
Pains divers (300 g)	"	5	Il n'est pas nécessaire de retourner le pain.	10
Tranches de pain complet (70 g)	"	4	Il n'est pas nécessaire de retourner le pain.	3

Décongélation des fruits				
Type/quantité	Niveau de puissance	Temps	Remarques et conseils	Temps de repos (min)
Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots (500 g)		12	Retourner une fois au bout de 4 minutes.	10
Framboises (300 g)	"	10	Retourner une fois au bout de 4 minutes.	10
Mûres (250 g)	"	8	Retourner une fois au bout de 3 minutes.	6

Décongélation de la charcuterie				
Type/quantité	Niveau de puissance	Temps	Remarques et conseils	Temps de repos (min)
Jambon cuit en tranches (200 g)		5	Après 2 minutes, retourner le jambon et enlever les tranches déjà décongelées.	10
Mortadelle en tranches (200 g)	"	5	Après 2 minutes, retourner la mortadelle et enlever les tranches déjà décongelées.	10
Saucisses pur porc (3) (300 g)	"	8	Après 3 minutes, retourner les saucisses.	10

RECHAUFFEMENT

Cette fonction permet au four à micro-ondes de démontrer son utilité et son efficacité. Le réchauffement des aliments offre de nombreux avantages. Le four à micro-ondes réchauffe les aliments très rapidement et, par conséquent, ceux-ci conservent leur goût et leurs qualités d'origine.

Conseils pour le réchauffement des aliments :

- 1) Tout comme dans les systèmes de cuisson traditionnels, il est également recommandé lorsqu'on utilise le four à micro-ondes, de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C. Il ne sera pas possible de manger immédiatement les aliments car ceux-ci seront trop chauds, mais on obtiendra ainsi une excellente stérilisation.
- 2) Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, il faut toujours suivre les règles suivantes :
 - sortir l'aliment de son récipient si celui-ci est métallique.
 - recouvrir l'aliment d'un film transparent ou de papier huilé. De cette façon, l'aliment conservera son goût d'origine et le four restera plus propre.
 - remuer ou retourner fréquemment les aliments, dans la mesure du possible, afin d'accélérer le réchauffement.
 - suivre avec prudence les instructions reportées sur l'emballage (elles ne sont pas toujours correctes). Se rappeler que, dans certaines conditions, il faudra augmenter les temps indiqués pour le réchauffement.
- 3) Ne jamais oublier que les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer à les réchauffer. Plus la température initiale de l'aliment est basse, plus le temps nécessaire pour le réchauffement sera long.
- 4) Les aliments et les boissons peuvent être réchauffés dans des récipients en carton ou en plastique si le temps de réchauffement est de courte durée. Toutefois, ces récipients peuvent se déformer si le temps de réchauffement est long.

Réchauffement d'aliments précuits préalablement décongelés

Type (quantité)	Niveau de puissance	Temps (min)	Remarques et conseils
Lasagnes (400 g)		7 - 9	Retirer les aliments du récipient, les déposer dans une assiette creuse, puis les recouvrir. Après les avoir réchauffés, les laisser reposer pendant 2 minutes. Durant le réchauffement, il faut remuer les aliments tels que les côtes au moins deux fois.
Pâtes avec farce (400 g)	"	7 - 9	
Côtes	"	6 - 9	
Bhuna Gosht	"	6 - 8	

Réchauffement d'aliments à partir d'une température de réfrigérateur jusqu'à 20°C environ

Type (quantité)	Niveau de puissance	Temps (min)	Remarques et conseils
Lait/cacao (1/4 de litre)		2	A réchauffer dans un bol.
Liquides (1/4 de litre)	"	2	A réchauffer dans un bol.
Beurre (250 g)	"	4	Enlever l'éventuelle feuille de métal.
Yaourt (125 g)	"	3	Enlever l'éventuelle feuille de métal.

Réchauffement de plats froids

Type (quantité)	Niveau de puissance	Temps (min)	Remarques et conseils
1 biberon (240 ml)		2	Réchauffer le biberon sans couvercle. Remuer le biberon après l'avoir réchauffé.
1 plat de viande (350-400 g)		6	Réchauffer en recouvrant d'un film transparent.
1 portion de viande (150 g)	"	2,5	Réchauffer en recouvrant d'un film transparent, excepté les viandes panées.
1 portion de poisson (150-200 g)	"	2,5	Réchauffer en recouvrant d'un film transparent, excepté le poisson pané.
1 portion de légumes, de pommes de terre et de riz (200 g)	"	3	Réchauffer en recouvrant d'un film transparent.
2 portions de minestrone (1/2 litre)	"	7	Réchauffer en recouvrant d'un film transparent.
1 tasse de bouillon (300 cc.)	"	2,5	Bouillon pur : à réchauffer sans le recouvrir. Bouillon avec des pâtes : à réchauffer en le recouvrant d'un film transparent.

Réchauffement des boissons

Type (quantité)	Niveau de puissance	Temps (min)	Remarques et conseils
Lait (200 ml)		3	Remuer le lait après l'avoir réchauffé.
1 bol d'eau (180 cc.)	"	4	Eau pour le café ou le thé instantané. Remuer lorsque l'eau ne bout plus.
1 tasse de lait (150 cc.)	"	1,5	Le lait réchauffé peut être bu immédiatement.
1 tasse de café (à réchauffer)	"	1	Remuer le café après l'avoir réchauffé.

Ramollissement de denrées

Type (quantité)	Niveau de puissance	Temps (min)	Remarques et conseils
Chocolat/Glaçage (100 g)		3,5	Ne pas remuer si l'on utilise des carrés de chocolat. Pour le glaçage, remuer une fois.
Beurre (50 g - 70 g)	"	2 - 3	Pour le réchauffer, ajouter une minute.

CUISSON

Se reporter aux tableaux de cuisson des légumes et du poisson (non pané). Il faut tenir compte du fait que :

- Les légumes cuits dans le four à micro-ondes conservent davantage leur couleur et leurs propriétés nutritives que ceux cuits dans un four traditionnel. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau car l'eau qui reste après avoir lavé les légumes suffit pour produire un peu de vapeur. En règle générale, les légumes doivent toujours être recouverts d'un film transparent préalablement perforé à plusieurs endroits afin de permettre l'évacuation de la vapeur. Les légumes les plus consistants doivent être coupés en morceaux réguliers (ex. les carottes). Remuer les légumes au moins une fois à mi-cuisson et ajouter un peu de sel uniquement en fin de cuisson.
- Le poisson cuit très rapidement et les résultats obtenus sont excellents. On peut légèrement l'enduire de beurre ou l'arroser d'huile (on peut également supprimer les matières grasses). Le recouvrir d'un film perforé pour permettre que la vapeur s'échappe. Bien entendu, lorsqu'on laisse la peau sur le poisson, celle-ci doit être incisée. Les filets devront être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec du jaune d'oeuf. Il est possible de faire cuire le poisson directement dans les plats de service.

Temps de cuisson pour les légumes					
Type	Présentation	Quantité	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Artichauts frais	Entiers	4 (8 moitiés)		11	3
Artichauts décongelés	Coeurs	300 g	"	9	3
Asperges fraîches	En morceaux de 2 cm	500 g	"	8	3
Asperges décongelées	Entières	300 g	"	8	4
Haricots verts frais	En morceaux de 2 cm	500 g	"	11	3
Haricots verts décongelés	En morceaux	300 g	"	10	3
Navets frais	En tranches	500 g	"	11	5
Brocolis frais	Feuilles	500 g	"	10	3
Brocolis décongelés	Entiers/en morceaux	300 g	"	10	2
Choux de Bruxelles frais	Entiers	500 g	"	11	3
Choux de Bruxelles décongelés	Entiers	300 g	"	10	3
Chou frais	Coupé en morceaux	500 g	"	12	5
Chou frais	Coeur	500 g	"	11	5
Carottes fraîches	En rondelles de 1 cm	500 g	"	10	3
Carottes décongelées	En rondelles	300 g	"	9	3
Chou-fleur frais	Coeur	500 g	"	13	5
Chou-fleur frais	Entier	800-900 g	"	18	6
Chou-fleur décongelé	Coeur	300 g	"	9	3
Céleri frais	En morceaux de 1 cm	500 g	"	10	2
Aubergine fraîche	En dés	500 g	"	10	2
Aubergine fraîche	Entière, entaillée	500 g	"	12	3
Poireaux frais	Entiers, pointes	400 g	"	12	3
Mélange de légumes décongelés	-	300 g	"	8	2
Champignons frais	En tranches	500 g	"	11	3
Oignons frais	Entiers, épluchés	8 - 10 (petits)	"	13	4
Petits pois frais	Ecossés	500 g	"	11	3
Petits pois décongelés	Ecossés	300 g	"	7	3
Pommes de terre fraîches	En morceaux	500 g	"	20	3
Epinards frais	Feuilles entières	500 g	"	8	2
Epinards décongelés	Coupés en morceaux	300 g	"	7	2
Poivrons frais	En morceaux	500 g	"	13	3
Courgettes fraîches	En rondelles	500 g	"	8	3

Temps de cuisson pour le poisson					
Type	Quantité	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Remarques et conseils	Temps de repos (min)
Filets	300 g		6	Retourner à mi-cuisson.	2
Tranches	300 g	"	9	Retourner à mi-cuisson.	2
Entier	500 g	"	10	Retourner à mi-cuisson.	3
Palourdes	500 g	"	6	Remuer en fin de cuisson.	-
Moules	500 g	"	6	Remuer en fin de cuisson.	-
Ecrevisses	500 g	"	8	Remuer en fin de cuisson.	2

- Nota
- Il est conseillé de retourner ou de remuer à mi-cuisson les aliments dont le temps programmé pour la cuisson est supérieur à 5 minutes.
 - La formation d'eau de condensation à l'intérieur du four et dans la zone de sortie de l'air est tout à fait normale. Pour réduire cette eau, recouvrir les aliments d'un film transparent, de papier ciré, de couvercles en verre ou tout simplement d'une assiette retournée.
 - Les aliments contenant de l'eau (ex : les légumes) cuisent mieux si on les recouvre, ce qui permet aussi de ne pas salir l'intérieur du four et de réduire la formation d'eau de condensation. Utiliser à cet effet un film transparent.

Attention ! Ne pas recouvrir les aliments d'aluminium et ne pas les recouvrir lorsqu'on utilise la fonction COMBINEE : MICRO-ONDES+GRIL et la fonction UNIQUEMENT GRIL.

Cuisson combinée : MICRO-ONDES + GRIL

Programme

Ce type de cuisson est conseillé pour :

Obtenir des aliments dorés ou rôtis en surface, la cuisson uniquement aux micro-ondes ne permettant pas un tel résultat (ex : les viandes, les volailles, les saucisses, les légumes et les pâtes au gratin, le poisson doré, les gâteaux, etc.).

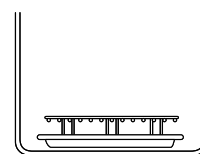
Sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes de la façon suivante :

Puissance jusqu'au niveau (125W) + **gril** 1500W

Pour cuire les viandes, les hamburgers, les saucisses. Quantité max. 150 g.

Puissance jusqu'au niveau (595W) + **gril** 1500W

Pour cuire les brochettes, les blancs de poulet, les légumes gratinés, les lasagnes, les gâteaux. Quantité max. 350 g. Pour cuire les gros morceaux de viande, les volailles, les aliments gratinés en grande quantité.



Grille basse sur le plateau tournant



Plateau tournant

Lorsqu'on utilise ces programmes, le récipient contenant les aliments doit être posé de la façon suggérée dans les recettes (sur le plateau tournant ou bien sur la grille basse).

Procédure :

Ce four offre un système de cuisson qui combine la cuisson aux micro-ondes et la cuisson au gril traditionnelle. Ce système réduit sensiblement les temps de cuisson.

- 1) Mettre les aliments à cuire dans un récipient approprié et placer ce récipient au centre de la grille basse posée sur le plateau tournant ou bien directement sur le plateau tournant. Fermer ensuite la porte du four.
- 2) Positionner le bouton de sélection des programmes (C) sur CUISSON COMBINEE (
- 3) Tourner le bouton de sélection de la puissance (D) jusqu'au niveau de puissance désiré.
- 4) Tourner le bouton de la minuterie (E) dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à sélectionner le temps de cuisson désiré. La résistance du gril se mettra en marche et le voyant correspondant s'allumera. Le ventilateur se mettra également en marche et la lampe du four s'allumera.
- 5) Appuyer sur la touche DEMARRAGE DES MICRO-ONDES (4) pour commencer la cuisson.
- 6) Lorsque le temps programmé se sera écoulé, la fonction "micro-ondes" et le gril s'arrêteront automatiquement. Un signal sonore retentira pour indiquer que la cuisson est terminée.

Nota : Lorsqu'on ouvre la porte du four pour contrôler les aliments, on interrompt la fonction micro-ondes mais le gril continue de fonctionner. Pour obtenir à nouveau le fonctionnement des micro-ondes, il faut fermer la porte du four et appuyer une nouvelle fois sur la touche DEMARRAGE DES MICRO-ONDES.

Attention : Si l'on ouvre la porte du four pendant que l'on grille les aliments ou que l'on utilise la fonction "cuisson combinée", le gril continue de fonctionner, aussi il ne faut pas le toucher. Surveiller les enfants lorsqu'ils sont dans la cuisine.

Consulter le tableau ci-dessous et les recettes. Toutes les règles et tous les conseils concernant la cuisson aux micro-ondes sont également valables pour la cuisson combinée.

Temps de cuisson pour la viande

Type de viande	Quantité	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min)	Conseils	Temps de repos (min)
BOEUF	Hachis de viande	500 g		Retourner 2 fois	3
	Aloyau	600 g	"	Retourner 2 fois	3
	Rôti, jarret	1 kg	"	Retourner 2 fois	2
VEAU	Rôti (roulé)	1 kg	"	Retourner 1 fois	2
PORC	Cuisse	500 g	"	Retourner 1 fois	2
	Rôti	1 kg	"	Retourner 2 fois	2
	Carré	700 g	"	Retourner 1 fois	5
AGNEAU	Gigot	1 - 1.5 kg	"	Retourner 2 fois	5
POULET	Entier	1 kg	"	Retourner 2 fois	3
	Demi	500 g		Retourner 2 fois	3
	En morceaux	500 g		Retourner 1 fois	3
DINDE	Blancs	300 g	"	Retourner 1 fois	2
	En morceaux	1 kg	"	Retourner 2 fois	5
	Blancs	500 g	"	Retourner 1 fois	2
CANARD	Entier	1 - 1.5 kg		Retourner 2 fois	5
POMMES DE TERRE	En morceaux	500 g		Remuer 2 fois	3

Cuisson

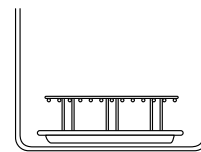
Programme ▼▼▼

UNIQUEMENT GRIL

Ce programme est conseillé pour :

Griller les hamburgers, les côtelettes, les saucisses, les légumes, le lard maigre, les saucisses de Strasbourg, les toasts, etc.

La procédure est la même que celle des fours traditionnels. Il faut placer les aliments sur la grille haute, laquelle doit être posée sur le plateau tournant. Ce plateau recueillera les éventuelles gouttes de graisse.



Grille haute sur le plateau tournant

Procédure :

- 1) Mettre les aliments à griller sur la grille haute et poser la grille sur le plateau tournant.
- 2) Positionner le bouton de sélection des programmes (C) sur ▼▼▼ (Uniquement GRIL).
- 3) Tourner le bouton de la minuterie (E) dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à sélectionner le temps de cuisson désiré. La résistance du gril se mettra en marche automatiquement. Le voyant du gril s'allumera et le ventilateur se mettra en marche.
- 4) Lorsque le temps programmé pour la cuisson se sera écoulé, le bouton de la minuterie (E) reviendra à la position ■ (STOP), le voyant s'éteindra et le ventilateur s'arrêtera. Un signal sonore indiquera que la cuisson est terminée.

Nota : Lorsqu'on utilise la fonction UNIQUEMENT GRIL, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche DEMARRAGE DES MICRO-ONDES (G) pour commencer la cuisson.

Attention : Si l'on ouvre la porte du four pendant que l'on grille les aliments ou que l'on utilise la fonction "cuisson combinée", le gril continue de fonctionner, aussi il ne faut pas le toucher. Surveiller les enfants lorsqu'ils sont dans la cuisine.

TEMPS DE CUISSON

Nota : Il faut préchauffer le four pendant 5 - 8 minutes avant de commencer à griller les aliments

Aliments	Temps de cuisson
Côtelette de boeuf/porc (1 cm d'ép.)	7 - 10 minutes de chaque côté
Côtelette de boeuf/porc (2 cm d'ép.)	11 - 14 minutes de chaque côté
Côtelette d'agneau	11 - 14 minutes de chaque côté
Saucisses	6 - 9 minutes de chaque côté
Pain grillé	1 - 3 minutes de chaque côté
Hamburgers frais (200 g)	8 - 11 minutes de chaque côté
Hamburgers surgelés (200 g)	10 - 13 minutes de chaque côté

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

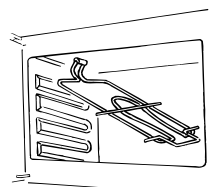
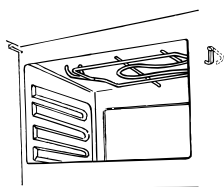
Important : Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, retirer toujours la fiche de la prise de courant.

Nettoyage

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide et du savon neutre ou du détergent liquide. Ne pas utiliser des détergents abrasifs, des pailles de fer ou des ustensiles pointus en métal. En outre, il est recommandé de ne pas utiliser d'alcool ou des détergents abrasifs pour nettoyer les surfaces de la porte. Il faut toujours nettoyer la face intérieure de la porte afin que celle-ci se ferme bien.

De temps en temps, il faudra enlever le plateau tournant ainsi que son support pour les nettoyer et pour nettoyer le fond du four. Laver le plateau tournant ainsi que son support dans de l'eau savonneuse en utilisant du savon neutre et les essuyer correctement avec un torchon sec. Il est possible de laver le plateau tournant ainsi que son support dans le lave-vaisselle. **Attention : Ne pas plonger le plateau tournant dans l'eau après un chauffage prolongé. En effet, la grande différence de température pourrait casser le plateau tournant.**

Le moteur du plateau tournant est bien protégé. Toutefois, lorsqu'on nettoie le fond du four, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas sous le pivot central du plateau tournant.



Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, on peut abaisser la résistance supérieure après avoir tourné le crochet en céramique. La paroi supérieure de la partie interne du four doit être nettoyée en faisant attention à ne pas endommager ou plier l'ailette qui se trouve à cet endroit (mais également pour éviter de se blesser).

IMPORTANT : Lorsque le nettoyage est terminé, remettre en place la résistance et l'accrocher. Ne pas utiliser le four avec la résistance dans la position abaissée.

En cas de mauvais fonctionnement ...

Si l'appareil présente un défaut, s'adresser au Service Après-Vente. De toute façon, avant de contacter nos techniciens, effectuer les simples contrôles suivants :

PROBLEME	CAUSE
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 fournit pas de courant (vérifier le fusible). • La touche DEMARRAGE (pour les cuissons aux micro-ondes) n'a pas été pressée. • La minuterie n'a pas été réglée correctement.
Dégagement de vapeur ou d'eau de condensation par la sortie d'air	• Lorsqu'on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que la vapeur qui se produit à l'intérieur du four s'échappe par la sortie d'air
Etincelles à l'intérieur du four	• Ne pas mettre le four en marche sans aliments lorsqu'on sélectionne les cuissons MICRO-ONDES et MICRO-ONDES+GRIL. • Ne pas utiliser des récipients métalliques pour les cuissons aux micro-ondes. • Nettoyer toujours la face intérieure de la porte.
Le gril ne fonctionne pas	• Positionner le bouton de sélection des programmes sur GRILL (▼▼▼).
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés	• Sélectionner un mode de cuisson ou bien augmenter le temps de cuisson. • Les aliments n'ont pas été entièrement décongelés avant la cuisson. • Utiliser l'accessoire approprié fourni avec l'appareil.
Les aliments brûlent	• Utiliser le mode de cuisson approprié ou réduire le temps de cuisson.
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme	• Remuer les aliments durant la cuisson. Ne pas oublier que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de dimensions égales.

Si la lampe d'éclairage ne fonctionne plus, l'utilisation du four est possible et ne pose pas de problème. Pour le remplacement de la lampe, s'adresser au Service Après-vente.

DONNEES TECHNIQUES

Tension	voir plaquette des données
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée (gril)	1500 W
Puissance absorbée (micro-ondes)	1500 W
Puissance totale absorbée	3000 W
Puissance restituée micro-ondes	850 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Dimensions extérieures :	
largeur	56.0 cm (22 in)
hauteur	34.9 cm (13.5 in)
profondeur	49.5 cm (19.5 in)
Volume net du four	26 litres
Poids	25 kg
Lampe du four	25 W

Cet appareil répond aux exigences de la directive communautaire antiparasitage 87/308/CEE.

Les données techniques peuvent être modifiées sans préavis.