

## AMW 593

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



## AMW 594

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN  
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA  
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, HURTIG START  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE

## TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION	3
REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT	
LA SECURITE	4
PRECAUTIONS	5
ACCESSOIRES	6
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ	
DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS	7
DEGRÉ CUISSON	7
MODIFICATION DES RÉGLAGES	8
MINUTEUR	9
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	10
DEMARRAGE JET	11
CONVENTIONNEL	12
CONVENTIONNEL + MO	13
GRIL	14
GRIL + MO	15
TURBO GRIL	16
TURBO GRIL + MO	17
CHALEUR PULSEE	18
CHALEUR PULSEE + MO	19
PÂTISSERIE	20
PÂTISSERIE + MO	21
(SPÉCIAL) MAINTIEN CHAUD	22
(SPÉCIAL) LEVAGE PÂTE	23
RÉCHAUFFAGE AUTO	24
DÉCONGÉLATION MANUELLE	26
DECONGELATION SPEED	27
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC	
LA FONCTION MICRO-ONDES	28
NIVEAU DE PUISSANCE	28
MODE ASSISTE	29
RECETTES	30
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	35
GUIDE DE DEPANNAGE	36
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	40





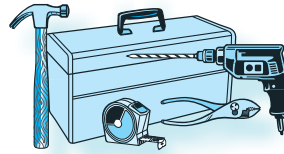
## INSTALLATION



### INSTALLATION DE L'APPAREIL



**LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, RESPECTEZ les instructions fournies séparément.**



### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

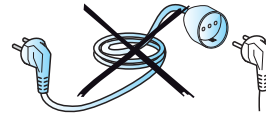
**VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

**AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ** que la cavité du four est vide.

**ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.** Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagée, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

**N'UTILISEZ AUCUNE RALLONGE :**



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT,** demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

**LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE SI** la porte est correctement fermée.

**LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

**Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

**VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX INFLAMMABLES** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL POUR SÉCHER DES TEXTILES, DU PAPIER, DES ÉPICES, DES HERBES, DU BOIS, DES FLEURS, DES FRUITS OU D'AUTRES PRODUITS COMBUSTIBLES. ILS POURRAIENT S'ENFLAMMER.**

**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU OU SI VOUS CONSTATEZ DE LA FUMÉE, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.**

**NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE.** Ils pourraient s'enflammer.

**NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson.** Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

**N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

**NE LAISSEZ LES ENFANTS** utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

**L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DE JEUNES ENFANTS OU DES PERSONNES HANDICAPÉES SANS SURVEILLANCE. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOENT PAS AVEC L'APPAREIL.**

**SI LE FOUR OFFRE UN FONCTIONNEMENT EN MODE COMBINÉ, LES ENFANTS NE DOIVENT L'UTILISER QU'EN PRÉSENCE D'UN ADULTE À CAUSE DES HAUTES TEMPÉRATURES DE CUISSON ATTEINTES.**

**N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES POUR CHAUFFER DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUES. L'AUGMENTATION DE LA PRESSION PEUT LES ENDOMMAGER LORS DE L'OUVERTURE OU LES FAIRE EXPLOSER.**



**CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS** et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

### OEUFS

**N'UTILISEZ PAS LA FONCTION MICRO-ONDES** pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.





## PRÉCAUTIONS



### GÉNÉRALITÉS

**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !**

**LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.**

**SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.**

**N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ du four pour y ranger des objets.**

**ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.**



### FRITURE

**N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL POUR FRIRE, CAR IL NE PERMET PAS DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE.**



**AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, UTILISEZ DES GANTS ISOLANTS ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.**

### LIQUIDES

**PAR EX. BOISSONS OU EAU.** Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans former de bouillons. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère à café dans le récipient.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

### ATTENTION

**N'UTILISEZ PAS LA FONCTION MICRO-ONDES** pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments contenant de l'alcool.

**APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR**

**BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.**



*Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure.*

**Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !**



## ACCESSOIRES



### GÉNÉRALITÉS

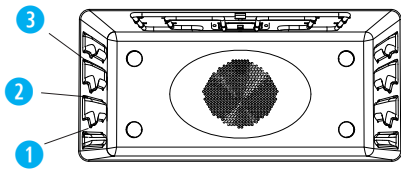
**DE NOMBREUX** accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

**VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS** sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



### INDICATEUR DE NIVEAU

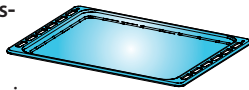
**LORSQUE CERTAINES FONCTIONS SONT SÉLECTIONNÉES**, les indicateurs de niveaux clignotent et s'allument. Les niveaux utilisables avec la fonction clignotent brièvement en premier lieu, puis le niveau recommandé pour la fonction s'allume. Dans cet exemple, les niveaux 1 et 3 clignoteraient brièvement et le niveau 2 recommandé s'allumerait.



### PLAQUE À PÂTISSERIE

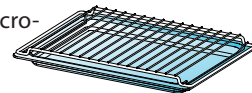
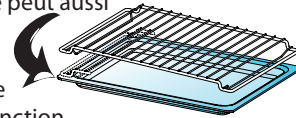
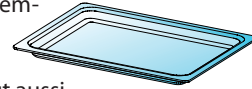
**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour la cuisson à Chaleur pulsée, Conventiennelle et Pâtisserie.

**NE L'UTILISEZ JAMAIS** avec les micro-ondes.



### LÈCHEFRITE EN VERRE

**UTILISEZ LA LÈCHEFRITE EN VERRE** sous la grille métallique lorsque vous employez le Gril ou la combinaison Gril et Micro-ondes. Elle peut aussi servir d'ustensile ou de plaque à pâtisserie lorsque vous utilisez la fonction Chaleur pulsée, Conventiennelle et Pâtisserie combinée avec les Micro-ondes.

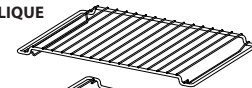


**LA LÈCHEFRITE EN VERRE** sert à recueillir le jus et les particules d'aliment qui tacheraient et saliraient autrement l'intérieur du four.

**UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE** lorsque vous employez les micro-ondes. Elle doit être placée au niveau de plaque 1. Evitez de placer les récipients directement sur le fond du four.

### GRILLE METALLIQUE

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE** avec toutes les méthodes de cuisson, sauf lorsque vous employez uniquement la fonction Micro-ondes. La



grille métallique permet la circulation d'air autour des aliments, et peut être placée côté surélevé vers le haut ou vers le bas pour régler la distance par rapport à l'élément du gril. Lorsque vous placez des aliments directement sur la grille métallique, posez la lèchefrite en verre dessous. Elle peut aussi être utilisée avec les fonctions Chaleur pulsée, Conventiennelle, Pâtisserie. Vous pouvez également l'employer lorsque vous combinez ces fonctions avec les Micro-ondes.



## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS



**CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS QUE** le four soit revenu au « mode Veille ». (Le four est en « Veille » lorsque l'horloge 24 heures est affichée ou, si l'horloge n'est pas réglée, lorsque l'afficheur est vide).



**CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE**, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique « PORTE ».

LOCKA



## DEGRÉ DE CUISSON



**LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE AVEC LES FONCTIONS SUIVANTES :**

**RÉCHAUFF. AUTO ,  
MODE ASSISTÉ**

**LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS** ci-dessus, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

**SI VOUS UTILISEZ L'UNE DE CES FONCTIONS**, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
<b>DEGRÉ CUISSON +2</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE</b>
<b>DEGRÉ CUISSON +1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE</b>
<b>DEGRÉ CUISSON 0</b>	<b>VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD</b>
<b>DEGRÉ CUISSON -1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE</b>
<b>DEGRÉ CUISSON -2</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE</b>

### REMARQUE :

**LE DEGRÉ DE CUISSON** ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.



## PHASE REFROIDISSEMENT



**LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER**, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal et s'arrête automatiquement une fois la procédure terminée.

**LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT** peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



## MODIFICATION DES RÉGLAGES

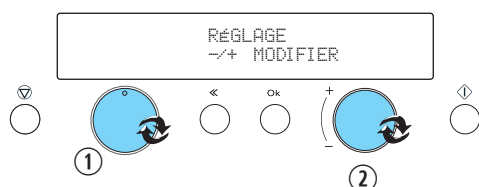


**LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS**, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

**APRÈS UNE PANNE DE COURANT**, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

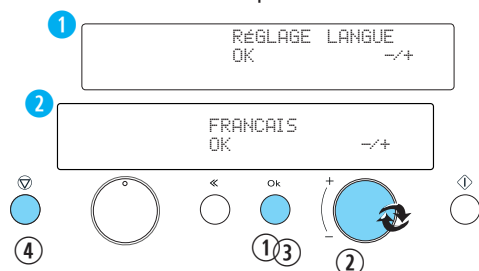
**LE FOUR EST DOTÉ** d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position réglage.
2. **UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir un des réglages suivants.



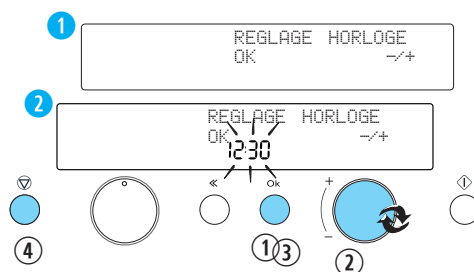
### LANGUE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner une des langues disponibles.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR** le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegarder toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



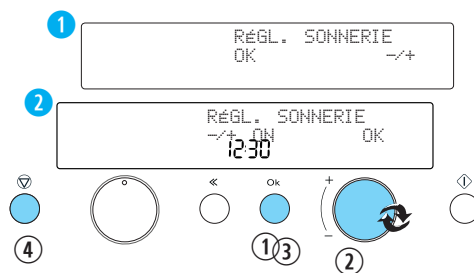
### HORLOGE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'heure du jour (ou appuyez sur le bouton Stop pour supprimer l'affichage de l'horloge).
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR** le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegarder toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



### SONNERIE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver la sonnerie.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR** le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegarder toutes les modifications lorsque vous avez terminé.





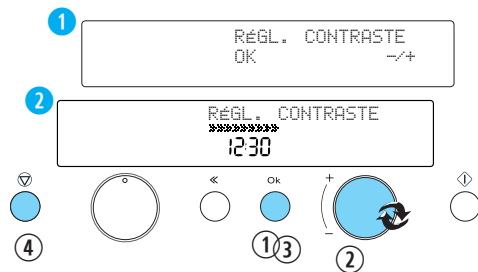


## MODIFICATION DES RÉGLAGES



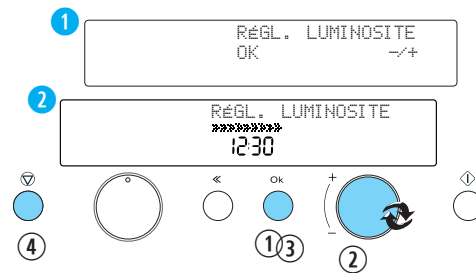
### CONTRASTE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de contraste que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegarder toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



### LUMINOSITE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegarder toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



## MINUTEUR



**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc. Ce four possède également une fonction spéciale de levage de la pâte (voir Levage pâte).

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position zéro. L'horloge est affichée si elle a été réglée, sinon l'écran reste vide.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour activer le mode réglage.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER** la durée.



**APRÈS 10 SECONDES** le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Appuyez sur la touche Start si vous souhaitez le lancer plus tôt.

**UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

4. **POUR DÉSACTIVER LE MINUTEUR** avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton Stop.

**REMARQUE :** Lorsque l'afficheur cesse de clignoter, le Minuteur fonctionne. Le décompte est en minutes.



## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer le four vide.

**AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE**, le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

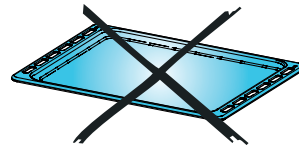
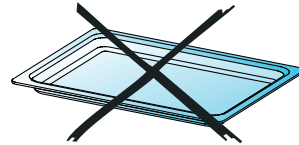
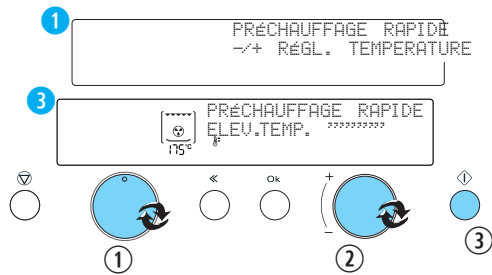
**N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS** dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Préchauf. rapide.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

**PENDANT LE RÉCHAUFFAGE**, la barre repère monte jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

**LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT** réglée en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage.

**UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE**, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps vous permet de placer les aliments dans le four et de sélectionner la fonction Chaleur pulsée ou Convectionnel pour commencer la cuisson.





## DEMARRAGE JET



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que ; la soupe, le café ou le thé.

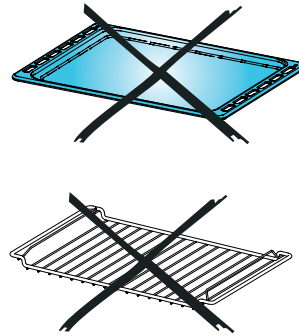
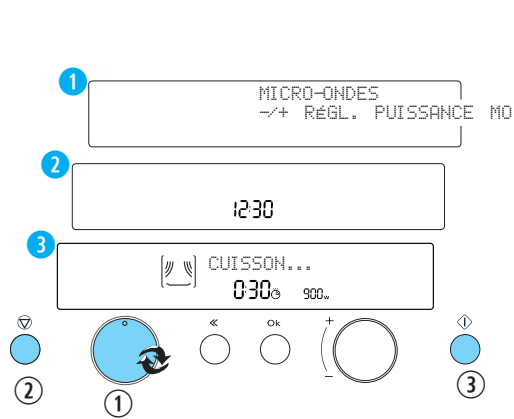
**1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position micro-ondes.

**2. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT).**

**3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**SI VOUS MAINTENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position micro-ondes tandis que le four est en mode veille lorsque vous commencez, vous pouvez passer directement à l'étape 3.

**CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT** à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



## CONVENTIONNEL

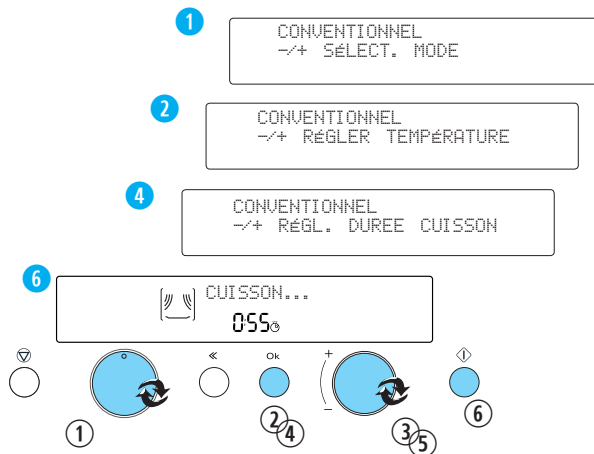
UTILISEZ CETTE FONCTION de la même manière qu'un four traditionnel pour la cuisson de biscuits, gâteaux, petits pains et meringues.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Conventionnel.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée).
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**REMARQUE :** Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS DANS DES PLATS,** placez-les sur la grille métallique.

**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour les pains et les pizzas.





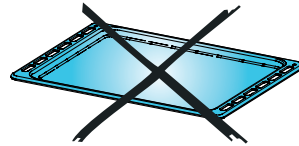
## CONVENTIONNEL + MO



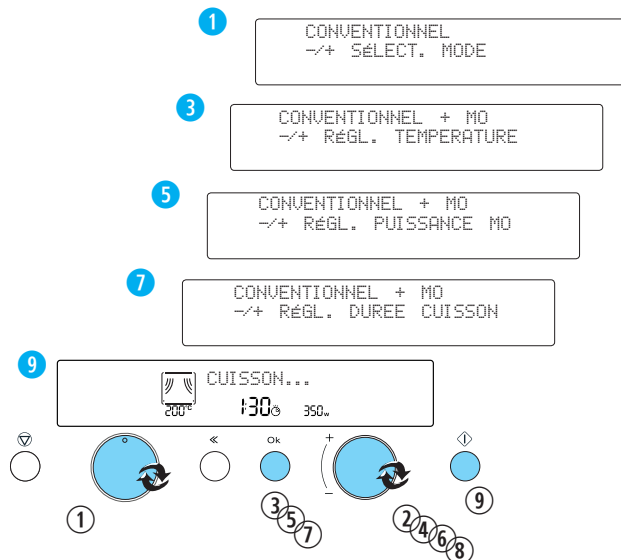
UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des gâteaux aux fruits, des pains peu épais et des aliments surgelés.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Conventiennel.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** sur la position conventiennel + MO.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée)
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
5. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance par défaut est affiché).
6. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
7. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
8. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

CONVENTIONNEL + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISSON</b> des plats préparés congelés
160 W	<b>CUISSON</b> des gâteaux aux fruits
90 W	<b>CUISSON</b> des gâteaux, du pain



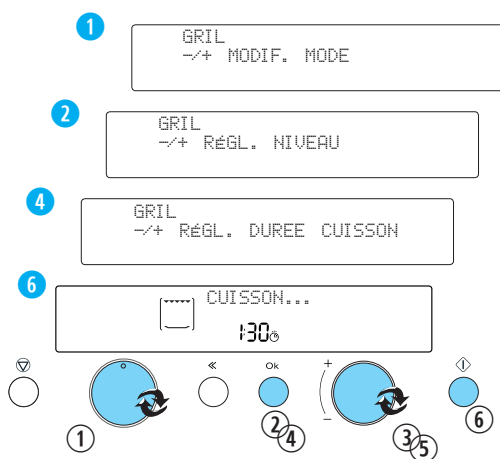
NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>PLATS PRÉPARÉS CONGELÉS</b>
2	<b>GÂTEAU AUX FRUITS</b>
1	<b>GÂTEAUX, PAIN</b>



## GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR dorer rapidement la surface des aliments.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Gril.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de plaque par défaut est affiché).
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau du Gril (1 à 5).
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**REMARQUE :** Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.

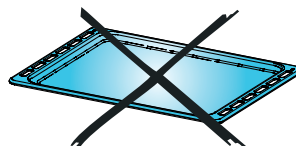
**NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE** pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

**POUR LES ALIMENTS** tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses. préchauffez le gril pendant 3 minutes. pour un meilleur résultat. Placez les aliments sur la grille métallique et la grille dans la lèche-frite en verre pour recueillir le jus.

**VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient résistants à la fois à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

**N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES** en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier doivent également être évités.

NIVEAU DU GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
4 à 5	<b>CUISSON DES darnes de poisson, des fines tranches de viande et de volaille.</b>
1 à 3	<b>COLORATION DES aliments comme des gratins</b>



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>FINES TRANCHES DE VIANDE, SAUCISSES ET TOAST AU FROMAGE.</b>
1 à 2	<b>MORCEAUX DE POULET, LÉGUMES.</b>



## GRIL + MO



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les gratins de poisson, les darnes de poisson, les côtelettes et les morceaux de poulet.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Gril.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE sur le mode Gril + MO.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de gril par défaut et le niveau de plaque recommandé est affiché).
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le niveau du Gril (1 à 5).
5. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance des micro-ondes par défaut est affiché).
6. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
7. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
8. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
9. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

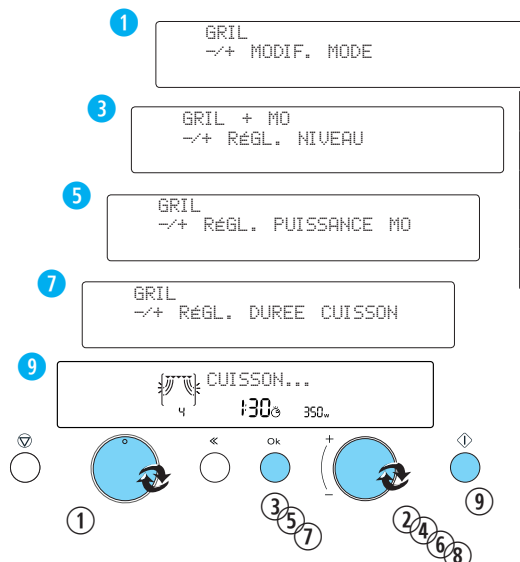
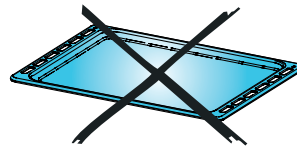
NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

POUR LES ALIMENTS TELS QUE morceaux de poulet et darnes de poisson. préchauffez le gril pendant 3 minutes. pour un meilleur résultat. Utilisez la grille métallique sur la lèche-frite

**i** VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient résistants à la fois à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

**i** N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier doivent également être évités.

GRIL + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON DES Gratins et de la volaille.
160 W	CUISSON DES morceaux de poulet et des légumes.
90 W	CUISSON DES darnes de poisson.



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	POISSON
2	MORCEAUX DE POULET
1	RÔTIS

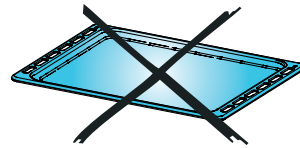
## TURBOGRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire de aliments tels que légumes farcis, morceaux de poulet.

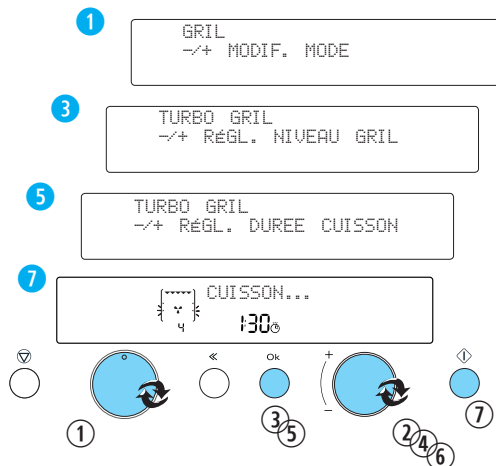
1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Gril.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le mode Turbo Gril.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de plaque par défaut est affiché).
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau du Gril (1 à 5).
5. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
7. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

Remarque : Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.

NIVEAU DU GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
4 à 5	<b>CUISON DES</b> darnes de poisson, des fines tranches de viande et de volaille.
1 à 3	<b>COLORATION DES</b> aliments comme des gratins



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>DARNES DE POISSON, VIANDE</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET</b>
1	<b>GRATINS</b>







## TURBOGRIL + MO

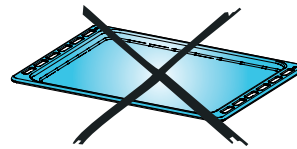


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre.

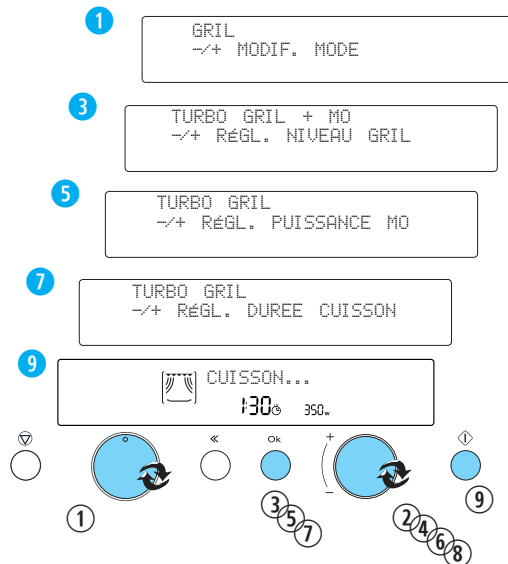
1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Gril.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** sur le mode Turbo Gril + MO.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de gril par défaut et le niveau de plaque recommandé est affiché).
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau du Gril (1 à 5).
5. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance des micro-ondes par défaut est affiché).
6. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
7. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
8. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LA PUISSANCE MAXIMUM POSSIBLE des micro-ondes en utilisant la fonction Turbo gril + MO est limitée par un réglage effectué en usine.

TURBOGRIL + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISSON</b> des légumes, gratins Volaille et lasagne
160 W	<b>CUISSON DES RÔTIS</b> et des poissons entiers
90 W	<b>GRATIN</b> de fruit, darnes de poisson



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>DARNES DE POISSON, FRUITS</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET, POISSON AU FOUR</b>
1	<b>RÔTIS</b>





## CHALEUR PULSÉE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des pains, des gâteaux, des volailles et des rôtis, ou pour cuire sur deux niveaux.

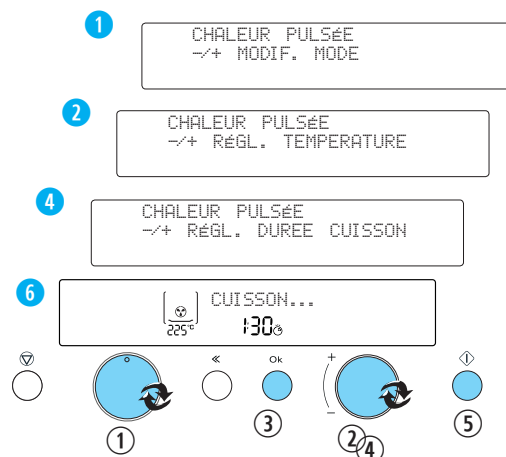
1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur Pulsée.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de plaque par défaut et la température sont affichés).
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE pour placer les aliments de sorte que l'air circule correctement autour.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuire des aliments de petite taille, des petits pains par exemple.

LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier la température finale.

REMARQUE : Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>UTILISÉ POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET</b>
1	<b>RÔTIS</b>

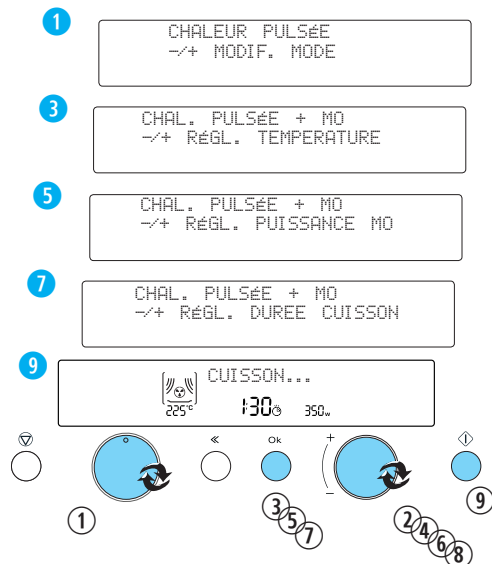


## CHAL. PULSÉE + MO



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre au four, plats préparés congelés, rôtis et poisson.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur Pulsée.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** sur le mode Chaleur pulsée + MO.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut et le niveau de plaque recommandé sont affichés).
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
5. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance MO par défaut est affiché).
6. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le niveau de puissance.
7. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps par défaut est affiché).
8. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

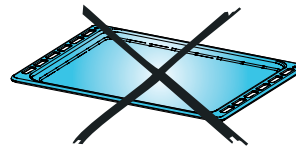


UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE pour placer les aliments de sorte que l'air circule correctement autour.

LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.

LA PUISSANCE MAXIMUM des micro-ondes, lors de l'utilisation de la Chaleur Pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON de rôtis
90 W	CUISSON de pain et de gâteaux



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	NON UTILISÉ
2	POISSON, GRATINS
1	GÂTEAUX, PAIN

## PÂTISSERIE

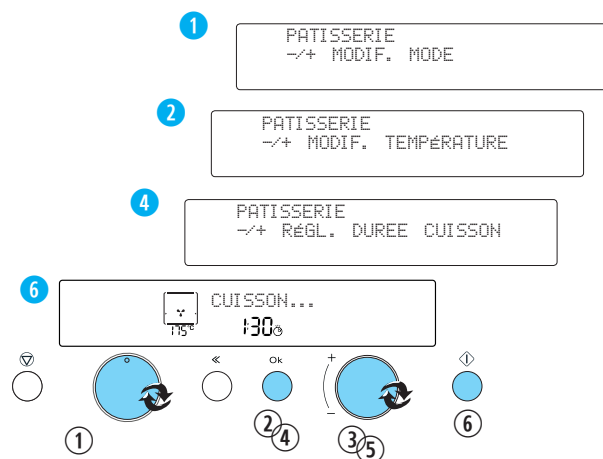
**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des tartes, des pains, des pizzas et des muffins.

- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Pâtisserie.
- 2. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée)
- 3. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 4. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
- 5. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 6. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**REMARQUE :** Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS DANS DES PLATS,** placez-les sur la grille métallique.

**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour les pains et les pizzas.





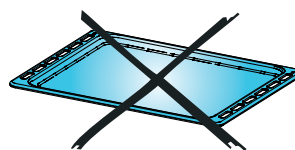
## PÂTISSERIE + MO



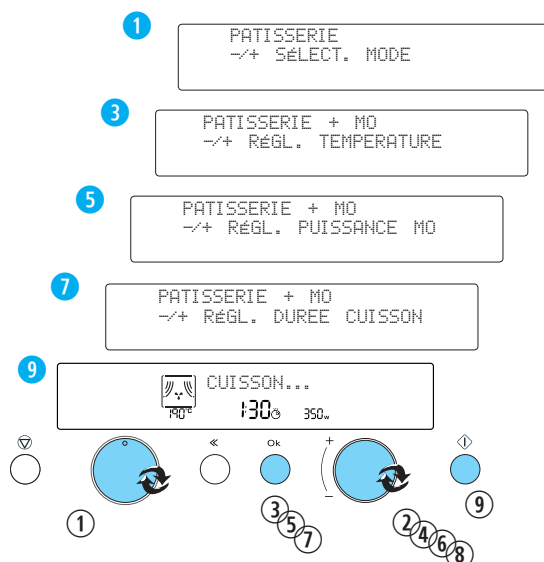
**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des tartes aux fruits, des gâteaux et des quiches surgelées.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Pâtisserie.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** sur la position Pâtisserie + MO.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée)
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
5. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance par défaut est affiché).
6. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
7. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
8. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

PÂTISSERIE + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISSON DES</b> tourtes aux pommes
160 W	<b>CUISSON DES</b> quiches surgelées
90 W	<b>CUISSON DES</b> gâteaux



NIVEAU DE PLAQUE	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>TOURTE AUX POMMES</b>
2	<b>QUICHE SURGELÉE</b>
1	<b>GÂTEAUX</b>

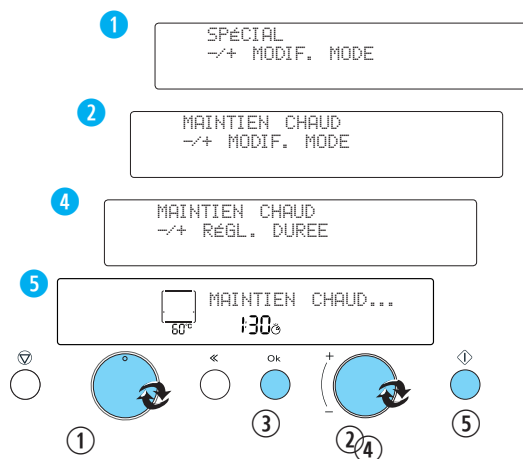


## SPÉCIAL - MAINTIEN CHAUD

UTILISEZ CETTE FONCTION pour maintenir les aliments à la température de service (60°C) pendant la durée de votre choix.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Spécial
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner Maintien chaud.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la durée de maintien chaud par défaut est affichée).
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la durée de maintien chaud.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**REMARQUE :** Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.

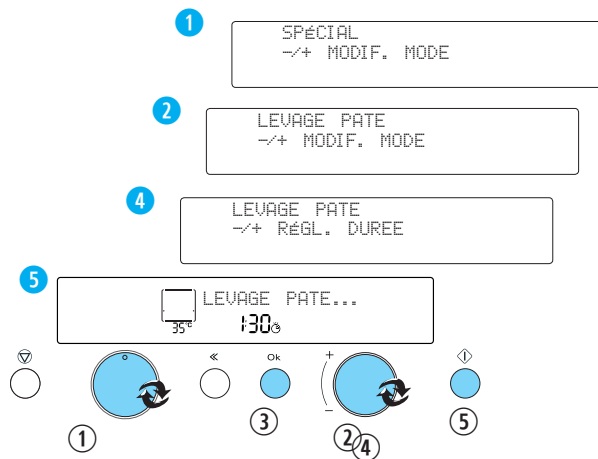


## SPÉCIAL - LEVAGE PÂTE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour faire lever votre pâte. La température du four est maintenue à 37°C.

- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Spécial
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner Levage pâte.
- 3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la durée par défaut du levage de la pâte est affichée).
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la durée de levage de la pâte.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**REMARQUE :** Si la durée n'est pas réglée, cette fonction continue jusqu'à l'ouverture de la porte ou une pression sur le bouton Stop. Si vous n'interrompez pas cette fonction, elle s'arrête automatiquement après 4 heures.





## RÉCHAUFF. AUTO

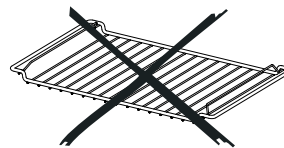
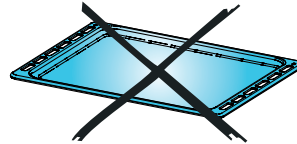


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats préparés surgelés, frais ou à température ambiante.

DISPOSEZ LES ALIMENTS SUR UN plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Réchauffage auto.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir le type d'aliment.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le poids.
5. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Le four vous indique le récipient dont l'utilisation est recommandée.
6. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK. Le four vous indique l'accessoire dont l'utilisation est recommandée.
7. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.

VEILLEZ à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.

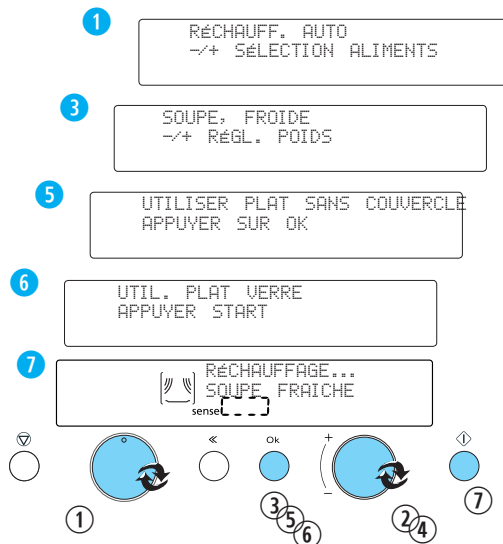


CERTAINS TYPES D'ALIMENTS DOIVENT ÊTRE remués pendant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE (DANS LES 2 MINUTES), LE FOUR :

REMUEZ	Continuez la cuisson. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.
--------	--

- ↻ Ouvrez la porte.
- ↻ Remuez les aliments.
- ↻ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).



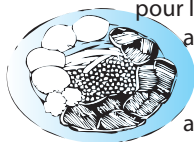




## RÉCHAUFF. AUTO



**LORSQUE VOUS CONSERVEZ** un repas au réfrigérateur ou que vous le « disposez sur un plat »



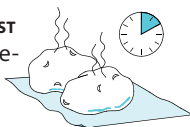
pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses

au milieu.

**PLACEZ DE FINES TRANCHES** de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.

**LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES** comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

**POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, IL EST CONSEILLÉ DE TOUJOURS** laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



**COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS** lorsque vous utilisez cette fonction, sauf pour le réchauffage de soupes froides, auquel cas il est inutile d'utiliser un couvercle !



**SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS** de sorte que l'emballage forme déjà un couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

**VEILLEZ À PERFORER** le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.



### POIDS CONSEILLÉS

	<b>GRANDE ASSIETTE</b> , aliments froids (250 g à 500 g)	<b>PRÉPAREZ LES ALIMENTS COMME INDIQUÉ CI-DESSUS. CHAUFFER SOUS UN COUVERCLE.</b>
	<b>GRANDE ASSIETTE</b> , aliments surgelés (250 g à 500 g)	<b>PROCÉDEZ COMME INDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE, EN TERMES DE VENTILATION, PERFORATION ETC.</b>
	<b>SOUPE</b> , froide (1 à 4 portions)	<b>RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE DANS DES BOLS SÉPARÉS OU DANS UN GRAND RÉCIPIENT.</b>
	<b>BOISSONS</b> (1 à 4 portions)	<b>FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR ET UTILISEZ UNE CUILLÈRE EN MÉTAL DANS UN BOL OU UNE TASSE.</b>
<b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU</b> ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe «Cuisson et réchauffage aux micro-ondes».		



## DÉCONGÉLATION MANUELLE



**OBSERVEZ LA PROCÉDURE** de « Cuisson et Réchauffage au micro-ondes » et choisissez le niveau de puissance 160 W pour la décongélation manuelle.

**EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

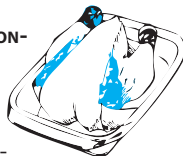
**LES ALIMENTS CONGELÉS CONTENUS DANS DES SACHETS** en plastique, du film plastique ou des emballages en carton pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

**LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION** dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

**SÉPAREZ LES MORCEAUX** dès qu'ils commencent à se décongeler.

**LES TRANCHES INDIVIDUELLES DÉCONGÈLENT PLUS FACILEMENT.**

**ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES** des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

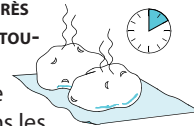


**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers la moitié du processus de décongélation.

**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE** décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ,** il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer durant le temps de repos.

**QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS** le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.





## DECONGELATION SPEED

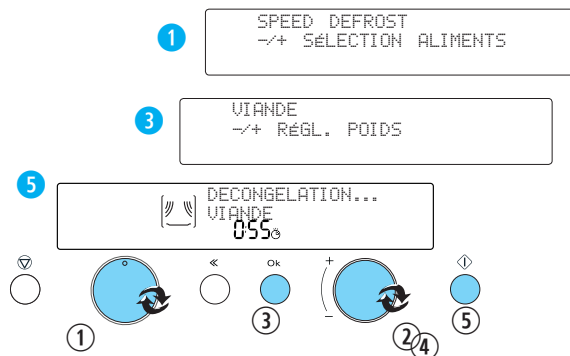


**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.

La fonction Réchauffage Speed ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur la lèchefrite en verre au niveau de plaque 1.

- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Speed Defrost.
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le type d'aliment à décongeler.
- 3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le poids.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION**, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

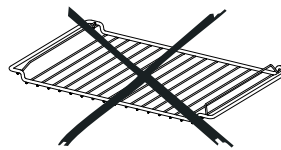
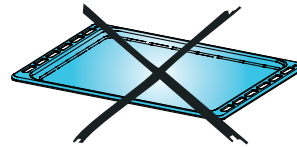
**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ:** Procédez comme pour la fonction « Cuisson & Réchauffage aux micro-ondes » et choisissez une puissance de 160 W pour la décongélation.



**À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION**, le four s'arrête et vous invite à **TOURNER ALIMENTS.**

- ☞ Ouvrez la porte.
- ☞ Retournez les aliments.
- ☞ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

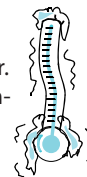
**À LA FIN DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION**, le four commute automatiquement sur le mode de décongélation manuelle et attend que vous lui indiquiez un temps de décongélation supplémentaire. Si aucune décongélation ultérieure n'est nécessaire à ce stade, appuyez sur la touche Stop, ouvrez la porte et retirez les aliments décongelés



**ALIMENTS SURGELÉS :**

**POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

**POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.





## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

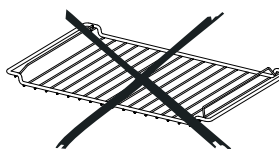
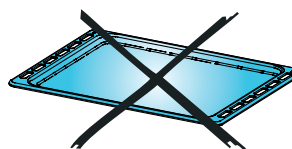
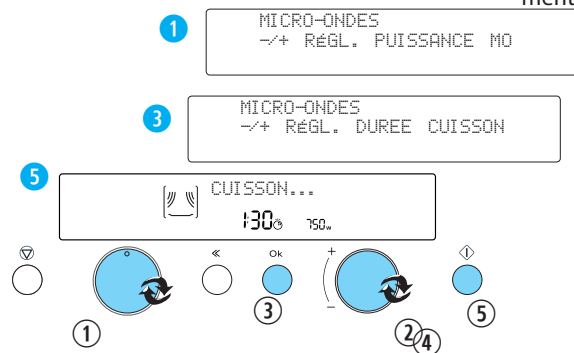
1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position micro-ondes.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le niveau de puissance.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

**EN APPUYANT SUR LA TOUCHE <<** vous pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

**UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE** au niveau de plaque 1 lorsque vous employez uniquement les micro-ondes.



### NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
850 W	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	<b>CUISSON DES LÉGUMES</b> , de la volaille, etc.
650 W	<b>CUISSON</b> de poisson.
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace



## MODE ASSISTÉ



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire différents types d'aliments.

**LE FOUR VOUS AIDERA** à sélectionner les groupe d'aliments, type d'aliments et accessoires à utiliser

**EN MODE ASSISTÉ**, le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

**EN FONCTION DE VOS SÉLECTIONS**, le four vous demandera de préciser d'autres informations telles que le poids net des aliments.

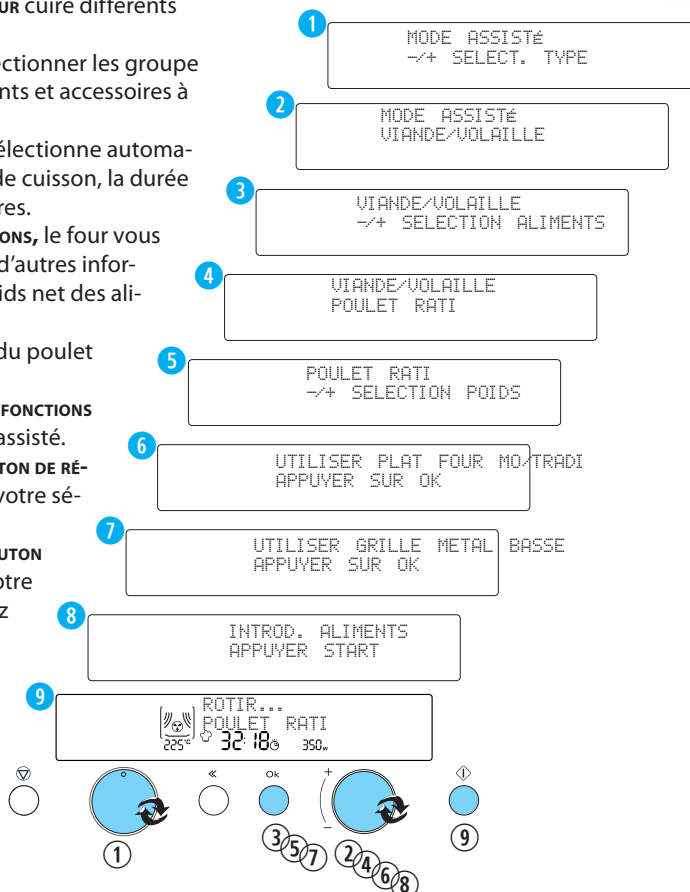
**LE PRINCIPE** est (exemple du poulet rôti) ;

**1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Mode assisté.

**2, 4, 6, 8. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour effectuer votre sélection.

**3, 5, 7. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.

**9. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LES USTENSILES** suggérés avec le four.

**LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE**, vous pouvez continuer (si nécessaire) ; il vous suffit de tourner le bouton de réglage pour allonger le temps de cuisson. Le mode de cuisson du four est prédéfini au meilleur niveau pour la cuisson continue d'aliments spécifiques.



**LES ALIMENTS DE CERTAINES** classes doivent être retournés ou remués pendant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée. Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 3 minutes), le four suppose que la cuisson est terminée et repasse en mode veille.

## POIDS ET QUANTITÉS CONSEILLÉS POUR LE MODE ASSISTÉ

CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER
VIANDE	RÔTI DE BOEUF	1 KG À 1,5 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	RÔTI DE PORC	1 KG À 1,5 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	GIGOT D'AGNEAU	1,5 KG À 2 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	RÔTI DE VEAU	1 KG À 1,5 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	HACHIS PARMENTIER	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	SAUCISSES	4 À 12 PIÈCES	GRILLE MÉTALLIQUE SUR LA LÈCHEFRITE EN VERRE
	PAIN DE VIANDE	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
VOLAILLES	CUISSES DE POULET	800 G À 1,2 KG	GRILLE MÉTALLIQUE SUR LA LÈCHEFRITE EN VERRE
	POULET RÔTI	1 KG À 1,5 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	POULET, GRILLÉ	800 G À 1,2 KG	GRILLE MÉTALLIQUE SUR LA LÈCHEFRITE EN VERRE
	FILETS DE POULET VAPEUR	500 G À 1 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
POISSON	POISSON ENTIER, AU FOUR	800 G À 1,5 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
	POISSON ENTIER, CUIT À L'EAU	800 G À 1,5 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
	FILETS DE POISSON VAPEUR	400 G À 1 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	GRATIN DE POISSON SURGELÉ	600 G À 1,2 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	DARNES DE POISSON, GRILLÉES	4 À 8 MORCEAUX	GRILLE MÉTALLIQUE SUR LA LÈCHEFRITE EN VERRE
POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE, À L'EAU	500 G À 1 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	POMMES DE TERRE, EN MORCEAUX	1 KG À 1,5 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
	GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	FRITES, SURGELÉES	500 G À 1 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
	POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	4 À 8 MORCEAUX	LÈCHEFRITE EN VERRE
LÉGUMES	CAROTTES	200 G À 800 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	LÉGUMES	200 G À 800 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	LÉGUMES SURGELÉS	200 G À 800 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	GRATIN DE TOMATES	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	LÉGUMES GRATINÉS	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	GRATIN DE LÉGUMES, SURGELÉ	600 G À 1,2 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	POIVRONS FARCIS	4 À 8 PORTIONS	LÈCHEFRITE EN VERRE
LASAGNES	LASAGNES MAISON	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	LASAGNES SURGELÉES	600 G À 1,2 KG	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO

## POIDS ET QUANTITÉS CONSEILLÉS POUR LE MODE ASSISTÉ

CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER
PIZZA	PIZZA PÂTE FINE, MAISON	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PIZZA PROFONDE, MAISON	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PIZZA FROIDE	250 G À 800 G	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PIZZA SURGELÉE	250 G À 800 G	PLAQUE À PÂTISSERIE
TARTE	QUICHE LORRAINE	4 À 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	QUICHE SURGELÉE	200 G À 1 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
PAIN	PAIN MINCE	1 À 3 MORCEAUX	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	PETITS PAINS, PRÉCUITS	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PETITS PAINS, SURGELÉS	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	SCONES, PAINS AU LAIT	2 MORCEAUX	PLAQUE À PÂTISSERIE
GÂTEAUX	GÂTEAU DE SAVOIE	1 GÂTEAU	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	TOURTE AUX POMMES	6 À 8 PARTS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	TARTE	6 À 8 PARTS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	MERINGUES	1 PLAQUE	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	CRUMBLE AUX FRUITS	6 À 8 PARTS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	TARTE AUX POMMES HOLLANDAISE	1 GÂTEAU	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
RÉCHAUFFAGE	GRANDE ASSIETTE, FROIDE	250 G À 500 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	GRANDE ASSIETTE, SURGELÉE	250 G À 500 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
	SOUPE, FROIDE	1 À 4 PORTIONS	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES
	LIQUIDES	1 À 4 PORTIONS	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES





## RECETTES



COUVREZ LES RÔTIS d'une feuille d'aluminium après cuisson et laissez reposer pendant environ 10 minutes avant de les couper.

CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER
VIANDE	RÔTI DE BOEUF	1 KG À 1,5 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		SAUPOUDREZ de sel et d'épices et huilez au pinceau	
	RÔTI DE PORC	1 KG À 1,5 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		SAUPOUDREZ de sel et d'épices et huilez au pinceau	
	GIGOT D'AGNEAU	1,5 KG À 2 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		SAUPOUDREZ de sel et d'épices et huilez au pinceau	
	RÔTI DE VEAU	1 KG À 1,5 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		PLACEZ 250 g de champignons de Paris et 250 g d'échalotes hachées autour de la viande. Tournez le rôti et remuez les légumes lorsque le four vous y invite.	
SAUCISSES	4 À 12 PIÈCES	UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE DANS LA LÊCHEFRITE	
	UTILISEZ DES SAUCISSES de 100 g environ chacune. Entaillez la peau avant de les griller		
HACHIS PARMEN- TIER	4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR	
	POÉLEZ LÉGÈREMENT ensemble 1½ cuillère à soupe de beurre, 1 oignon haché et 2 carottes en petits dés Ajoutez une cuillère à soupe de farine et 300 ml de bouillon de boeuf et laissez cuire jusqu'à épaississement. Ajoutez 1 cuillère à soupe de concentré de tomates et un trait de sauce Worcestershire. Mélangez 450g de boeuf ou d'agneau cuit haché, salez et poivrez. RECouvrez LE RAGOÛT AVEC 4 PORTIONS DE PURÉE DE POMMES DE TERRE.		
PAIN DE VIANDE	4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR	
	MÉLANGEZ 4 cuillères à soupe de chapelure, 150 ml de lait ou d'eau et 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs. Laissez reposer 10 minutes. MÉLANGEZ avec 400 g de viande hachée, 1½ cuillère à café de sel, 1 oeuf, 1 à 2 ml de poivre et un oignon finement haché. Formez un pain.		
VOLAILLES	POULET RÔTI	1 KG À 1,5 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		SAUPOUDREZ de sel et d'épices et huilez au pinceau	
	CUISSSES DE POULET	800 G À 1,2 KG	UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE DANS LA LÊCHEFRITE
		SAUPOUDREZ de sel et d'épices et huilez au pinceau	
FILETS DE POULET GRILLÉS	800 G À 1,2 KG	UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE DANS LA LÊCHEFRITE	
	SAUPOUDREZ de sel et d'épices et huilez au pinceau		
FILETS DE POULET VAPEUR	500 G À 1 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE	
	SAUPOUDREZ de sel et d'épices et ajoutez du liquide (jus de citron ou bouillon)		





## RECETTES



CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER
<b>POISSON</b>	POISSON AU FOUR	800 G À 1,5 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
		ENTAILLEZ LA PEAU et saupoudrez de sel et d'épices. Etalez du beurre fondu avec un pinceau sur le poisson et parsemez éventuellement le dessus de chapelure.	
	POISSON VAPEUR	800 G À 1,5 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE et film MO
		ENTAILLEZ LA PEAU et SAUPOUDREZ de sel et de poivre. Ajoutez du jus de citron ou du bouillon dans le plat (½ à 1dl)	
	FILETS DE POISSON VAPEUR	400 G À 1 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
			SAUPOUDREZ DE SEL et d'épices et ajoutez ½ dl de liquide
GRATIN DE POISSON SURGÉLÉ	600 G À 1,2 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR	
	SI L'EMBALLAGE EST EN ALUMINIUM, placez-le dans un récipient adapté		
DARNES DE POISSON, GRILLÉES	4 À 8 MORCEAUX	UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE DANS LA LÈCHEFRITE	
	ENVIRON 150 G PIÈCE, peut être mariné dans l'huile et les épices au préalable. Tournez lorsque le four vous y invite		
<b>POMMES DE TERRE</b>	QUARTIERS DE POMMES DE TERRE	1 KG À 1,5 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE
		SAUPOUDREZ de sel, des épices et de l'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite	
	GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		PELEZ ET COUPEZ EN RONDELLES 1kg de pommes de terre et placez-en la moitié dans un plat. Parsemez 200 ml de fromage râpé, du sel, du poivre, de l'ail écrasé et du thym sur les pommes de terre. Ajoutez les pommes de terre restantes et assaisonnez. Mélangez 250 à 300 ml en tout de lait et de crème et versez sur les pommes de terre. Parsemez 200 ml de fromage râpé dessus.	
	POMMES DE TERRE VAPEUR	500 G À 1 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE
		AJOUTEZ ½ À 1 DL D'EAU. Mélangez lorsque le four vous y invite.	
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	4 À 8 PIÈCES	LÈCHEFRITE EN VERRE	
	<b>UTILISEZ DES GROSSES POMMES DE TERRE</b> d'environ 350 g chacune. Tournez lorsque le four vous y invite.		
FRITES, SURGÉLÉES	500 G À 1 KG	LÈCHEFRITE EN VERRE	
	SAUPOUDREZ DE SEL, mélangez lorsque le four vous y invite		



## RECETTES



CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER
LÉGUMES	LÉGUMES À RACINE COMESTIBLE	200 G À 800 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE COUPEZ EN MORCEAUX RÉGULIERS, ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau
	LÉGUMES VAPEUR	200 G À 800 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE COUPEZ EN MORCEAUX RÉGULIERS, ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau
	LÉGUMES SURGELÉS	200 G À 800 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE AJOUTEZ 2 à 4 cuillères à soupe d'eau
	GRATIN DE TOMATES	4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR <b>DISPOSEZ EN COUCHE 4 TOMATES TRANCHÉES</b> (700 g) et une courgette finement tranchée (250 g) dans un plat beurré. Assaisonnez de sel, poivre et herbes et parsemez dessus 250 à 300 ml de fromage râpé et quelques noisettes de beurre.
	POIVRONS FARCIS	4 PORTIONS	LÈCHEFRITE EN VERRE <b>COUPEZ 4 POIVRONS</b> en deux et retirez le coeur et les graines. Mélangez 400 g de boeuf haché, ½ oignon hâché, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 4 cuillères à soupe de lait ou d'eau. Assaisonnez de sel, poivre, curry en poudre et thym. Farcissez les poivrons avec le mélange et placez-les sur le plateau en verre. Parsemez de chapelure et de noisettes de beurre. Versez 2 à 3 cuillères à soupe de jus de tomate ou d'eau sur la lèchefrite en verre.
	GRATIN DE LÉGUMES, SURGELÉ	600 G À 1,2 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SI L'EMBALLAGE EST EN ALUMINIUM, placez-le dans un récipient adapté
	LÉGUMES GRATINÉS	4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR <b>PLACEZ 500 G À 600 G DE LÉGUMES CUITS</b> dans un plat beurré. Couvrez avec 200 à 250 ml de sauce blanche et parsemez de fromage râpé recouvert de chapelure.
	LASAGNES	LASAGNES FRAÎCHES	4 PORTIONS
LASAGNES SURGELÉES		600 G À 1,2 KG	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SI L'EMBALLAGE EST EN ALUMINIUM, placez-le dans un récipient adapté



## RECETTES



CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER
PIZZA	PIZZA PÂTE FINE, MAISON	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
		<p><b>PRÉPAREZ UNE PÂTE</b> avec 225 ml d'eau , 15 g de levure de boulanger, 20 ml d'huile d'olive, 1½ cuillère à café de sel, ¾ cuillère à café de sucre et environ 400 g de farine. Laissez lever pendant 15 à 20 minutes.</p> <p><b>ÉTALEZ LA PÂTE</b> et placez-la sur la plaque à pâtisserie légèrement huilée. Garnissez avec 250 g de tomates hachées, 150 g de mozzarella en tranches et assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'origan ; ajoutez un filet d'huile d'olive.</p> <p><b>LAISSEZ LEVER</b> pendant environ 1 heure.</p>	
	PIZZA PROFONDE, MAISON	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	<p><b>SUIVEZ LES INSTRUCTIONS POUR LA PIZZA À PÂTE FINE</b> mais changez les quantités d'ingrédients de la pâte comme suit : 250 ml d'eau, 20 g de levure, 25 ml d'huile, 2 cuillères à café de sel et 1 de sucre. Environ 450 g de farine</p>		
	PIZZA FROIDE	250 G À 800 G	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PIZZA SURGELÉE	250 G À 800 G	PLAQUE À PÂTISSERIE
TARTE	QUICHE LORRAINE	4 PARTS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
	<p><b>PRÉPAREZ UNE PÂTE</b> avec 180 g (3 dl) de farine, 125 g de beurre et 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau. Foncez un moule à tarte avec la pâte et pré-cuisez-la.</p> <p><b>GARNISSEZ-LA</b> avec 150 g de lard en cubes et 150 g de jambon cuit en cubes. Parsemez 100 g de fromage râpé dessus. Mélangez 100 ml de lait et 200 ml de crème avec 3 oeufs, assaisonnez de sel, poivre et thym et versez sur la garniture.</p>		
	QUICHE SURGELÉE	200 G À 1 KG	LÉCHEFRITE EN VERRE
		Si l'EMBALLAGE EST EN ALUMINIUM, placez-le dans un récipient adapté	
PAIN	PAIN MINCE	1 À 3 MORCEAUX	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
	<p><b>PRÉPAREZ UNE PÂTE</b> avec 350 ml d'eau + 200 ml de lait, 30 g de levure de boulanger, 20 g de sel, 10 g de sucre, 70 g de beurre et environ 1 kg de farine. Laissez reposer 10 minutes. Divisez la pâte en 3 morceaux, formez des boules et laissez-les lever pendant 15 minutes. Formez des pains et placez-les dans des plats de cuisson beurrés. Laissez lever à couvert pendant 40 à 45 minutes.</p>		
	SCONES	2 PIÈCES	PLAQUE À PÂTISSERIE
	<p><b>PRÉPAREZ UNE PÂTE</b> avec 240 g (4 dl) de farine, ½ cuillère à café de sel, 2 cuillères à café de levure chimique, 50 g de beurre et 150 ml de lait. Divisez la pâte en 2 et formez des gâteaux ronds de 15 cm de diamètre. Placez-les sur la plaque à pâtisserie.</p>		
	PETITS PAINS, SURGELÉS	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PETITS PAINS, PRÉCUITS	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE (UTILISEZ DES PETITS PAINS EMBALLÉS SOUS VIDE)



## RECETTES



CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER
GÂTEAUX	TOURTE AUX POMMES	6 à 8 PARTS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		<p><b>PRÉPAREZ UNE PÂTE</b> avec 225 g de farine, une pincée de sel, 125 g de beurre et 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau. Formez une boule et laissez reposer au frais pendant ½ heure.</p> <p><b>PELEZ ET TRANCHEZ</b> 500 g de pommes. Etalez la moitié de la pâte et foncez un moule de 20 cm de diamètre. Remplissez-le de pommes et saupoudrez 75 g de sucre et des clous de girofle. Etalez le reste de la pâte et couvrez-en les pommes, scellez les bords et dorez à l'oeuf.</p>	
	TARTE	6 à 8 PARTS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		<p><b>MÉLANGEZ</b> pour la pâte 150 g de beurre, 150 g de sucre, 2 jaunes d'oeuf, une pincée de sel, un zeste de citron et 300 g de farine. Foncez un moule à tarte avec ¾ de la pâte et étalez 250 ml de confiture dessus. Etalez le reste de la pâte et découpez-la en bandes pour former un motif de treillis sur le dessus.</p>	
	CRUMBLE AUX FRUITS	6 à 8 PARTS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		<p><b>ECRASEZ 200 G DE FARINE, 100 G DE SUCRE ET 150 G DE BEURRE.</b></p> <p><b>PLACEZ LES POMMES</b> (1½ litre, tranchées + sucre et cannelle), de la <b>rhubarbe</b> (1kg + 75 ml de sucre et 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs) ou des fruits <b>rouges surgelés</b> (600 g + 75 ml de sucre et 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs) dans un plat et répartissez le mélange de pâte dessus.</p>	
GÂTEAU DE SAVOIE	1 GÂTEAU	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR	
	<p><b>BATTEZ 200 G DE BEURRE</b> et 200 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez 4 oeufs, un par un. Mélangez 200 g de farine et 1½ cuillère à café de levure chimique avec une pincée de sel et ajoutez au mélange. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné.</p>		
TARTE AUX POMMES HOLLANDAISE	1 GÂTEAU	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR	
	<p><b>PRÉPAREZ UNE PÂTE</b> avec 300 g de farine, une pincée de sel, 150 g de sucre, 175 g de beurre et 1 oeuf. Placez au frais pendant ½ heure.</p> <p><b>PELEZ ET TRANCHEZ</b> 1 kg de pommes et mélangez-les avec 75g de sucre, 100 g de raisins secs, 50 g d'amandes hachées, 1 cuillère à soupe de poudre pour flan instantané et 1 cuillère à café de cannelle.</p> <p><b>ÉTALEZ</b> ¾ de la pâte et foncez un moule à gâteau beurré de 26 cm de diamètre. Saupoudrez 2 cuillères à soupe de chapelure au fond de la pâte et remplissez-la avec le mélange aux pommes. Etalez le reste de la pâte et coupez-la en bandes. Disposez les bandes en un motif de treillis sur le dessus. Etalez du jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau.</p>		
MERINGUES	1 PLAQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE	
	<p><b>BATTEZ 2 BLANCS D'OEUF</b>s en neige ferme. Fouettez avec 80 g de sucre et de la vanille (1 ou 2 gouttes d'essence ou 2 cuillères à café de sucre vanillé). Incorporez délicatement 100 g de noix de coco déshydratée. Placez 18 à 20 tas du mélange sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.</p>		



## RECETTES



CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER
<b>RÉCHAUFFAGE</b>	GRANDE ASSIETTE, FROIDE	250 G À 500 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		<b>COUVREZ SOUPEMENT</b> avec du film mo ou un couvercle en plastique	
	GRANDE ASSIETTE, SURGELÉE	250 G À 500 G	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		PROCÉDEZ COMME INDIQUÉ sur l'emballage	
	SOUPE, FROIDE	1 À 4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		<b>FAITES CHAUFFER SANS UNE ASSIETTE À SOUPE</b> sans couvercle	
	BOISSONS	1 À 4 PORTIONS	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR
		<b>UTILISEZ</b> 1½ dl de liquide dans chaque tasse, placez une cuillère en métal dans la tasse	

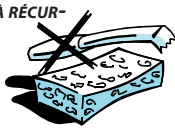
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL** se limite à son nettoyage.

**SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE**, cela peut entraîner la détérioration de la surface. La durée de vie de l'appareil peut en être affectée et des situations dangereuses peuvent en résulter.



**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCUR-  
ER EN MÉTAL, DE NETTOYANTS  
ABRASIFS, de tampons en  
laine de verre, de chiffons  
rugueux, etc. car ils  
peuvent abîmer le tableau de commande,  
ainsi que les surfaces intérieures et extérieures  
du four. Utilisez une éponge avec un  
détergent doux ou une serviette en papier  
avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le  
produit sur la serviette en papier.  
**NE LE VAPORISEZ PAS** directement sur le four.**



**UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



**VEILLEZ À CE QU'AUCUNE GRAISSE** ou particule alimentaire ne s'accumule autour de la porte.

**POUR LES SALISSURES TENACES**, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

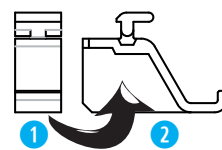


**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre appareil.

**ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES** en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le bac collecteur en verre.

**LE GRIL** ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utiliser un chiffon humide et du détergent doux. Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

- Poussez délicatement la résistance du gril vers la voûte, puis tournez le crochet en céramique vers la gauche ou vers la droite pour dégager la résistance du gril.
- Abaissez l'extrémité avant de la résistance du gril pour accéder à la voûte et la nettoyer.

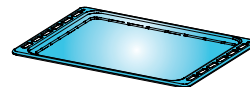


NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

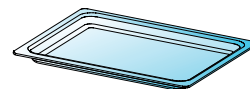
**GRILLE MÉTALLIQUE**



**PLAQUE À PÂTISSERIE**



**LÈCHEFRITE EN VERRE**



## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier les éléments suivants :

- ❏ Le plateau tournant et son support sont en place.
- ❏ La fiche électrique est bien branchée à la prise murale.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et l'installation est alimentée.
- ❏ Vérifiez que le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées. Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour toute personne qui n'a pas reçu la formation requise d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

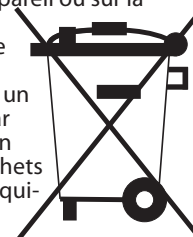
**LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



**CET APPAREIL** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



**LA MISE AU REBUT** doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

**POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS** au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ménagers ou directement à votre revendeur.

**AVANT DE VOUS SÉPARER** de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

### SELON LA NORME IEC 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais comparatifs de performance effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Essai	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
Crème anglaise	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Gâteau de Savoie	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Pain de viande	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Gratin de pommes de terre	1100 g	25 à 28 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Gâteau	700 g	25 min	Conventionnel 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Poulet	1000 g	30 à 32 min	Chaleur pulsée 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Décongélation de viande	500 g	10 min 30 sec	Décongélation Speed	Lêchefrite en verre

