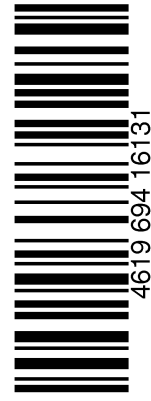
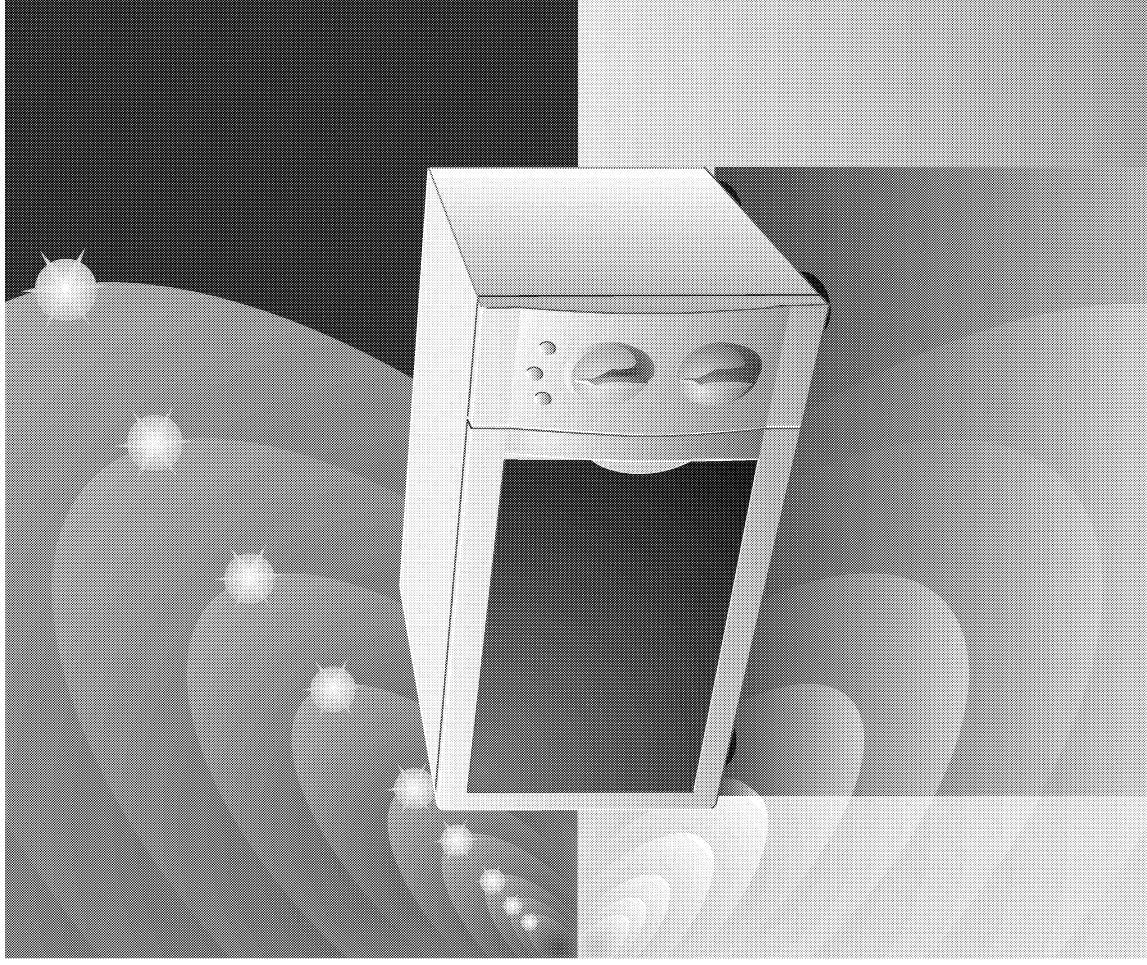


AKL 275

Notice d'emploi



FR

Whirlpool Sweden AB

**RADIOLA**

	PAGE
INTRODUCTION	1
VUE GÉNÉRALE	1
ACCESSOIRES	1
BANDEAU DE COMMANDE	2
DESCRIPTION DES SYMBOLES	2
AVANT D'UTILISER LE FOUR	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	4
INTERRUPTION DE LA CUISSON	6
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	6
TEMPS ET PUISSANCE	7
FONCTION DÉCONGÉLATION	7
FONCTION GRIL	8
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	9
TABLEAU DE DÉCONGÉLATION	10
TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE	11
TABLEAU DE CUISSON	12
TABLEAU DE GRILLAGE	13
ENTRETIEN	14
DIAGNOSTIC DES PANNES	15
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	16
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	16

## DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

AKL 275			
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance
A	750 g	9 min	750 W
B	475 g	5 min	750 W
C	900 g	15 min	750 W
Décongélation de viande hachée	500 g	12 min	160 W
			Récipient
			Pyrex 3.220
			Pyrex 3.827.80
			Pyrex 3.838.80
			Placé sur un plat en plastique.

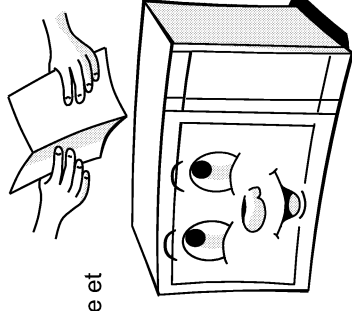
## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>N° de type</b>	<b>AKL 275</b>
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	2200 W
Fusible	10 A
Programmateur	Mécanique
<b>Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000g d'eau)</b>	
JET (Puissance max)	900 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation	160 W
Maintien au chaud	90 W
Puissance Grill	700 W
<b>Dimensions:</b>	<b>H x L x P</b>
extérieures:	277 x 535 x 350
cavité du four, brut:	185 x 335 x 290
cavité du four, net:	155 x 335 x 290

## INTRODUCTION

Merci pour votre confiance !

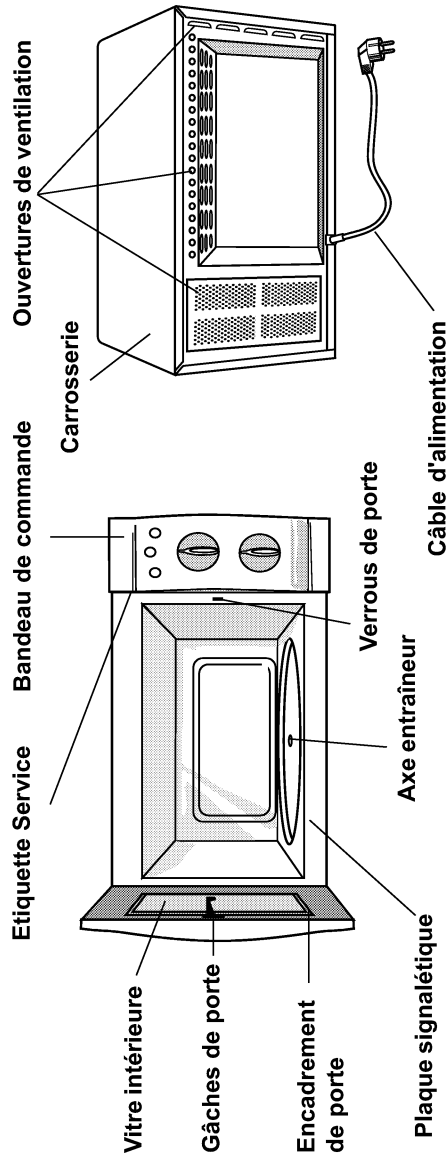
**Nous espérons que les appareils RADIOLA** répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.



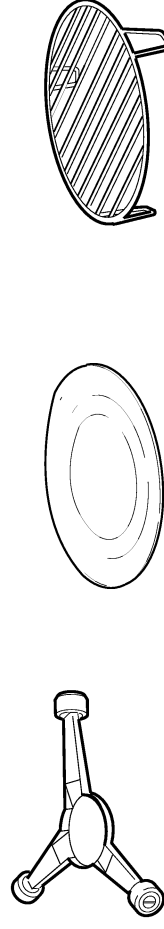
Pour assurer les conditions optimales d'utilisation, cette notice d'emploi est à votre disposition. Elle renseigne sur les modalités de bon fonctionnement et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

**Veillez lire la notice d'emploi** et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

## VUE GÉNÉRALE



## ACCESSOIRES

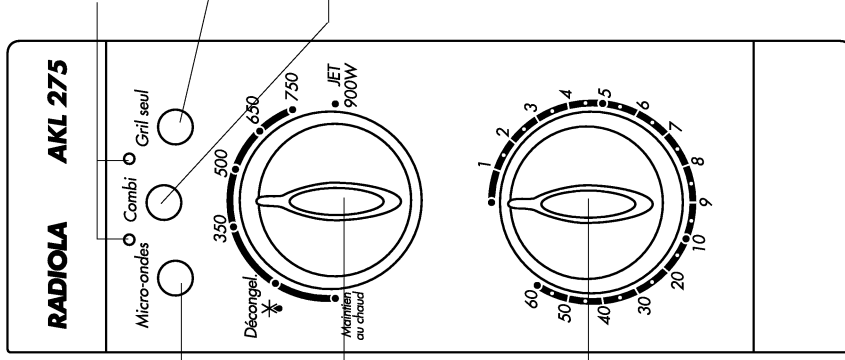


Support Plateau tournant

Plateau tournant en verre

Grille trépiéd métallique

## BANDEAU DE COMMANDE



**Touche départ MICRO-ONDES**  
Utiliser cette touche pour démarrer la cuisson en micro-ondes ou la décongélation.

**Bouton de PUISSANCE**  
Utiliser ce bouton pour choisir le niveau de puissance désiré.

**Bouton MINUTEUR.**  
0 - 60 minutes Utiliser ce bouton pour choisir le temps de cuisson.

**Voyants:** Ils indiquent la fonction utilisée.

**Touche départ GRIL**  
Utiliser cette touche pour démarrer la cuisson avec le gril.

**Touche départ COMBI**  
Utiliser cette touche pour démarrer la cuisson combinée Gril + Micro-ondes.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**Si le four ne fonctionne pas**, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- \* Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- \* La prise de courant est bien branchée.
- \* La porte est correctement fermée.
- \* Le temps de cuisson a été sélectionné.
- \* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- \* Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

**Cela vous évitera** des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).



### Important !

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

### ⚠ ATTENTION!

**Le Service Après-Vente ne doit** être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'effectuer le Service Après-Vente.

## DESCRIPTION DES SYMBOLES



Décongélation



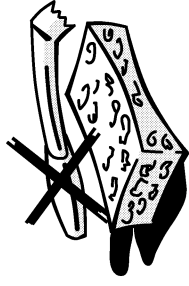
Signal Acoustique

## ENTRETIEN

Un **nettoyage normal** est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Éviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.

A **intervalles réguliers**, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. **Ne pas le faire** fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un **détergent doux**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.



Éviter que la **graisse** ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les **saissures tenaces**, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les saissures.

Éliminer les **odeurs** éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

### ⚠ ATTENTION!

L'**entourage et l'encadrement** de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des **nettoyants abrasifs**, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. **Ne pas vaporiser** le produit directement sur le four.

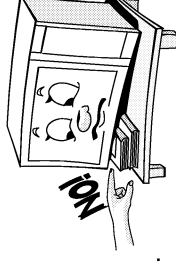
## AVANT D'UTILISER LE FOUR

**N'utiliser le four** micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

**S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé.** Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

**Avant de brancher l'appareil**, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

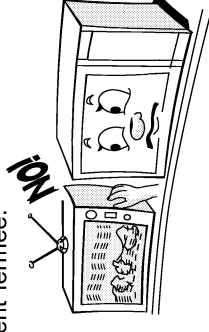
**Placer le four sur une surface plane et stable** capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.



Le **four peut fonctionner** dans une ambiance comprise entre +5 et +35°C.

Les **ouvertures de ventilation** ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

Le **four** ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.



Les **réceptions radio ou TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

"**Avant de mettre cet appareil** en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 10 ampères.

**Vous assurer que :**

- \* La prise de courant est accessible.
- \* Le circuit électrique est protégé par un fusible de 10 A.

### ⚠ ATTENTION

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⚡

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

### Emballage

Les **éléments de l'emballage** sont recyclables et portent le symbole de recyclage. Les éliminer suivant les règles locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets plastiques, polystyrène, etc ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.



### Appareil

Le **four** est construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

### ⚠ ATTENTION!

**Le four ne doit pas être utilisé** à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

**Ne pas utiliser l'appareil** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute. Cela peut être dangereux.

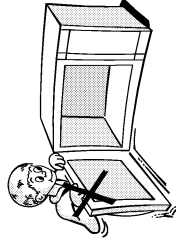
**Ne pas immerger** le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

**Ne pas laisser** le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

**Ne pas entreposer**, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

**Ne pas utiliser** la cavité à des fins de rangement.

**Ne pas laisser** des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.



**Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.**

**Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables** dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**N'utiliser cet appareil** que pour l'usage décrit dans cette notice.

**Ne pas utiliser** des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

**Ne pas surcuire les aliments**, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

**Ne pas utiliser votre four micro-ondes** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

**Si vous vous exercez** à le programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

**Ne pas laisser le four sans surveillance**, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments.

### ⚠ ATTENTION

**Ne laisser les enfants** utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.



**Enlever les fermetures métalliques des sachets** papier ou plastique avant de les placer dans le four.

**Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four** venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.



**Lorsque vous réchauffez des liquides**, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.

Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Blancs de poulet	500 g (2 pièces)	750 W	9-10 min	4-5 min	Suivre les instructions relatives aux demi-poulets
Légumes racines	250 g	750 W	4-5 min	1-2 min	Cuire à couvert, ajouter 1/2-1/2 dl d'eau.
(par ex. carottes émincées)	400 g	750 W	8-10 min	2-3 min	
Chou-fleur /Brocoli	300 g	750 W	4-5 min	2 min	Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert. Retourner le chou-fleur entier à mi-cuisson.
Pommes cuites	1 pièce	750 W	1-1 1/2 min	1-2 min	Piquer avec une fourchette
Biscuit de Savoie	4 pièces	750 W	4-5 min	2-3 min	
Porridge	500 g	750 W	5 min	5 min	
	1 portion	750 W	2-2 1/2 min	1 min	Mélanger 1 dl de flocons d'avoine à 2 dl d'eau + 2 ml de sel dans une assiette ou un bol. Cuire sans couvrir.
Epis de maïs frais	2 pièces	750 W	6-8 min	5 min	Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert.
Surgelés	2 pièces	750 W	6-8 min	3-4 min	Cuire à couvert
Légumes surgelés	250 g	750 W	4-5 min	1-2 min	Cuire à couvert
	400 g	750 W	8-10 min	2-3 min	Cuire à couvert.
Remuer une fois.					
Pommes de terre en	1 pomme de terre (250 g)	JET	4-6 min	2 min	Piquer avec une fourchette. Retourner à mirobe des champs
2 pommes de terre	4 pommes de terre	8-10 min	3 min	cuisson.	
	250 g	750 W	12-15 min	5 min	
Pommes de terre			4-5 min	3-4 min	
Cuire à couvert.					
Riz	500 g		7-8 min	3-4 min	
	1 portion (1/2 dl riz)	Etape 1: JET	1/2-2 min	5 min	Ajouter le double d'eau et 2-4 ml de sel. Cuire à couvert.
	4 portions (2 dl riz)	Etape2:350 W	6-7 min	5 min	
		Etape 1: JET	5 min		
		Etape2:350W	10-12 min		
Oeufs brouillés	1 oeuf	750 W	1/2 + 1/2 min		Ajouter 2 cuillères à soupe de liquide par oeuf + sel. Faire fondre 1/2 -1 cuillère à soupe de margarine à 750 W pendant environ 1/2 min. Ajouter le mélange d'oeuf. Remuer après le premier temps.
	4 oeufs	750 W	2 + 1 min		

## TABEAU DE GRILLAGE

Type d'aliment	Quantité	Réglage	Durée	Suggestions
Demi-poulets	1-1,2 kg	Gril + 350W	22-25 min	Placer dans un plat sur le plateau tournant en verre, avec la peau vers le haut
Gratin de poisson congelé	450g	Gril + 500W	20-22 min	Placer dans un plat en verre sur la grille
Gratin de légumes congelé	400g	Gril + 350W	20-25 min	Placer dans un plat en verre sur la grille
Gratin de pommes de terre	4 portions	Gril + 650W	22-25 min	Placer sur le plateau tournant en verre



## TABLEAU DE CUISSON

### Rappels généraux

Plus grande est la quantité d'aliment que vous voulez cuire et plus le temps sera long. En gros lorsque la quantité d'aliment double, le temps de cuisson double quasiment.

Plus la température de départ est basse, plus le temps de cuisson sera long. Un aliment à la température ambiante cuit plus vite qu'un aliment sorti directement du réfrigérateur.

Si vous cuisez plusieurs pièces d'un même aliment, comme des pommes de terre en robe des champs, placez-les en couronne pour une cuisson uniforme.

Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une pellicule, comme les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués avec une fourchette ou un cure-dent pour diminuer la pression et les empêcher de crever.

Des aliments en petits morceaux cuiront plus vite que de grosses pièces et des aliments de taille régulière cuiront plus uniformément que des aliments de forme irrégulière.

Remuer et retourner sont des techniques utilisées aussi bien en cuisine conventionnelle que dans la cuisine aux micro-ondes pour distribuer la chaleur rapidement jusqu'au cœur du plat; cela évite aux bords extérieurs de l'aliment d'être surchauffés.

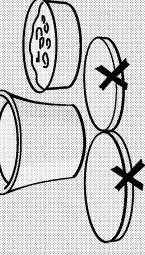
Pour des cuissons d'aliments de forme et d'épaisseur irrégulière, placer la partie la plus mince de l'aliment vers le centre du plat, où elle sera chauffée en dernier.

Des aliments à haute teneur en graisse et en sucre cuiront plus vite que des aliments à haute teneur en eau. La graisse et le sucre atteindront aussi une température plus élevée que l'eau.

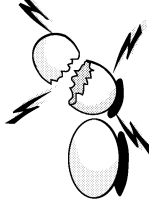
Laisser toujours aux aliments un certain temps de repos après cuisson. Le temps de repos améliore toujours les résultats, car la température sera alors uniformément distribuée dans tout l'aliment.

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

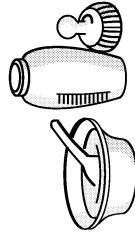
### ⚠ ATTENTION!



**Ne pas utiliser le four micro-ondes** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.



**Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes** pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



**Après avoir réchauffé les aliments pour bébé, mélangez et vérifiez la température avant de servir. De cette manière, la température sera répartie uniformément, évitant ainsi tout risque que le bébé s'ébouillante ou se brûle.**

**Ne pas utiliser votre four à micro-ondes** pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.

**Les aliments qui ont une faible teneur en eau**, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.



**Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire**, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

**L'un des grands avantages du four micro-ondes** est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

**Utiliser des gants isolants.** En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir échauffe les récipients et le four.

**Utiliser des gants isolants** pour saisir les récipients, un plat après grillage, ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

### ⚠ ATTENTION

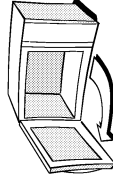
**De nombreux accessoires** et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

**Quand vous placez les aliments dans le four** à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

**Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.** Si des ustensiles métalliques viennent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité, en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire qui endommageraient le four. **S'assurer toujours** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Rosbif	100 g	Etape 1: 750W Etape 2: 350W	8-10 min 8-12 min	10-15 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Pain de viande	600 g	750 W	10-12 min	5 min	
Rôti de porc	800 g	Etape 1: 750W Etape 2: 350W	8-10 min 12-14 min	10-15 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Rôti d'agneau	800 g	Etape 1: 750W Etape 2: 350W	7-8 min 9-11 min	10-12 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Bacon	150 g	750 W	4-5 min	1 min	Placer sur du papier de cuisine sur une assiette, en 2 ou 3 couches. Couvrir avec du papier de cuisine.
Poisson (entier)	600 g	650 W	8-9 min	3-4 min	Inciser la peau. Cuisson à couvert.
Poisson, tranches ou filets	400 g	650 W	5-6 min	2-3 min	Placer les parties les plus minces vers le centre. Cuisson à couvert.
Demi-poulets	1200 g	750 W	22-25 min	6-8 min	Placer le poulet le côté avec la peau au-dessus. Badigeonner avec de l'huile pour grillade. Vérifier que le jus de viande est incolore, en fin de cuisson

## INTERRUPTION DE LA CUISSON



### Pour interrompre la cuisson:

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Après avoir ouvert la porte :

### Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et appuyer sur la touche départ MICRO-ONDES, COMBI ou GRIL.

### Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et ramener le bouton MINUTEUR à "0".



### Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore est émis et la cuisson s'arrête.

### Note :

Vous pouvez changer le temps, la fonction et la puissance pendant la cuisson.

## COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

### 900 W / JET

– Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé (plus de 60 cl) ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

### 750 W

– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

### 650 W

– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer, par exemple : les gratins.

### 500 W

– Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragouïts.

### 350 W

– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

### DÉCONGEL / \*

– Décongélation manuelle.

### MAINTIEN AU CHAUD

– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

## TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

### Rappels généraux

Comme dans les méthodes de cuisson traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four à micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à devenir chauds.

Les meilleurs résultats sont obtenus, si l'aliment est disposé avec la partie plus épaisse à l'extérieur du plat et la partie la plus mince au centre.

Placer des tranches de viande minces les unes sur les autres ou les entrecroiser. Des tranches plus épaisses comme du pain de viande et des saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

Lorsqu'on réchauffe du ragouït ou des sauces, il vaut mieux remuer une fois pour distribuer uniformément la chaleur.

Couvrir les aliments permet de maintenir l'humidité à l'intérieur de l'aliment, évite les éclaboussures et raccourcit le temps de réchauffage.

Lorsqu'on réchauffe des portions d'aliment congelé, suivre les instructions du fabricant imprimées sur l'emballage.

La meilleure puissance pour réchauffer des mets qui ne peuvent pas être remués comme les gratins est 500-650 W.

Quelques minutes de temps de repos garantiront une distribution plus uniforme de la température dans l'aliment.

Type de nourriture (température du réfrigérateur)	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Mets sur un plat	300 g	750 W	2 1/2-3 min	1-2 min	Couvrir
Mets sur un plat	450 g	750 W	3-3 1/2 min	1-2 min	Couvrir
Riz cuisiné	2 dl	750 W	1 min	1 min	Couvrir
Boulettes de viande	6 dl	750 W	2 1/2-3 min	2 min	
Hot dogs	250 g	750 W	1 1/2-2 min	1-2 min	
	1 pièce	750 W	1/2-3/4 min	1 min	
	2 pièces	750 W	3/4-1 min	1 min	
Lasagne	450 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Ragouït de viande	4 portions (800 g)	750 W	6-7 min	2-3 min	Couvrir. Remuer une fois.
Légumes en boîte	2 portions (400 g)	750 W	3-4 min		
	425 g	750 W	1 1/2 min		Vider la plus grande partie du liquide
Tourte	230 g	750 W	2-2 1/2 min	1-2 min	
Boisson	2 dl	JET	1-1 1/2 min	1 min	Placer une cuillère métallique dans le gobelet pour empêcher une surchauffe
Bouillon	2 1/2 dl	JET	2-2 1/2 min	1 min	Réchauffer sans couvrir dans une assiette à soupe ou un bol
Soupe à base de lait ou de sauce	2 1/2 dl	750 W	2 1/2-3 min	1 min	Ne pas remplir le récipient plus des 3/4. Remuer une fois.



## TABEAU DE DÉCONGÉLATION

### Rappels généraux

Les aliments surgelés dans des sacs en plastique, des pellicules plastiques ou des emballages en carton peuvent être placés directement dans le four, pour autant que l'emballage ne contient pas de parties métalliques (par exemple des liens métalliques).

La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Des paquets étroits décongelent plus rapidement qu'un bloc épais.

Séparer les morceaux quand ils commencent à dégeler. Des tranches individuelles décongelent plus facilement.

Protéger la surface des aliments avec de petits morceaux de feuille d'aluminium, si elle commence à devenir chaude (par exemple des cuisses et des ailes de poulets).

Retourner les grosses pièces à mi-temps du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les viandes en sauce décongelent mieux, si on les remue pendant la période de décongélation.

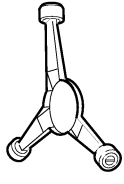
Lorsqu'on décongèle, il est préférable de ne pas décongeler tout à fait complètement l'aliment et de laisser terminer le processus pendant le temps de repos.

Le temps de repos après la décongélation améliore toujours les résultats, car la température sera alors distribuée uniformément à travers l'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Temps de décongélation/160W	Temps de repos	Suggestions
Rôti	1000 g	25-30 min	15-20 min	Retourner à mi-cuisson de la décongélation
Ragoût	500 g	10-12 min	10 min	Retourner/séparer les morceaux à mi-cuisson de la décongélation
Viande hachée	500 g	10-12 min	5-10 min	Retourner à mi-cuisson, séparer les morceaux décongelés
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	9-11 min	5-10 min	Retourner à mi-cuisson
Saucisses de Francfort	500 g	7-9 min	3-4 min	Retourner/séparer à mi-cuisson
Bacon	150 g	2-2 1/2 min	2-3 min	
Poulet, entier	1200 g	20-25 min	15-20 min	Retourner à mi-cuisson
Poulet en morceaux	500 g	12-15 min	10 min	Retourner/séparer à mi-cuisson
Poisson entier	600 g	10-12 min	10 min	Protéger les extrémités des ailes et les cuisses avec de la feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Poisson filets/tranches	400 g	7-8 min	5-6 min	Retourner à mi-cuisson
Crevettes	250 g	5-6 min	5 min	Protéger la queue avec de la feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Epinards	375 g	6-7 min / 350 W	3-4 min	Retourner/séparer à mi-cuisson
Légumes variés	250 g	4-5 min / 350 W	2-3 min	Séparer à mi-cuisson
Miche de pain	500 g	6-7 min	5 min	Retourner à mi-cuisson
Petits pains	4 pièces (200 g)	3-3 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne
Petits pains au lait	4 pièces (150 g)	2 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne
Fruits / Baies	200 g	5-6 min	2-3 min	Séparer pendant le temps de repos

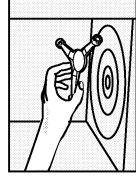
## TEMPS ET PUISSANCE

### SUPPORT PLATEAU TOURNANT



Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

\* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.

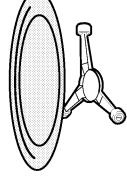


### PLATEAU TOURNANT EN VERRE



Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

\* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.

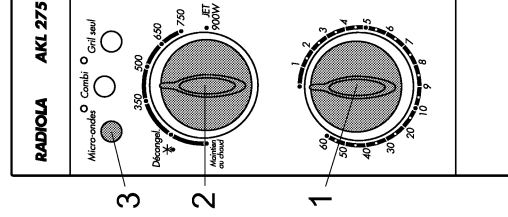


### ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Régler le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.

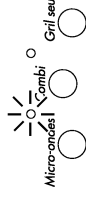
2. Sélectionner le niveau de puissance désiré à l'aide du bouton de PUISSANCE.

3. Appuyer sur la touche départ MICRO-ONDES.



### EFFET PRODUIT

- \* La lampe du four s'allume
- \* La ventilation fonctionne



- \* Le voyant Micro-ondes s'allume
- \* La cuisson commence



**Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête**

### Note :

Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.

## FONCTION DÉCONGÉLATION

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de 160 W.

Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W / KEEP WARM / MAINTIEN AU CHAUD.

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. Retirez les parties déjà décongelées. L'expérience en vous permettra d'adapter les temps nécessaires en fonction des quantités.

## FONCTION GRIL

**Le grilloir** qui est monté dans la voûte du four permet de brunir les aliments. Vous pouvez préchauffer le grilloir pendant environ 3 minutes.

**Pour obtenir un résultat optimum**, retournez les aliments tels que les saucisses à mi-cuisson.

**Ne pas laisser la porte du four ouverte** longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.

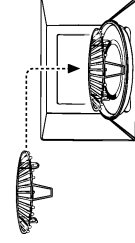
**Ne pas débrayer** le plateau tournant en fonction Gril.



### IMPORTANT!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.

**Ne pas utiliser** de récipients en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois ou le papier sont déconseillés.



### Utiliser la grille trépiéd métallique

pour placer les aliments près du grilloir.

Utiliser toujours le plateau tournant en verre pour

supporter le trépiéd et recueillir les jus de cuisson.

Vous risquez d'endommager le four si vous placez directement le trépiéd métallique sur le fond du four. Utiliser des gants pour sortir la grille trépiéd chaude. Elle peut être lavée dans le lave-vaisselle.

## FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

**En utilisant les Micro-Ondes et le Gril combinés**, vous pouvez profiter des avantages des deux méthodes de cuisson. Simultanément le Gril dore les aliments et les Micro-Ondes raccourcissent le temps de cuisson en obtenant un meilleur résultat.

**Le temps de cuisson** est souvent réduit de moitié par rapport à un four conventionnel.

**La Grille Trépiéd métallique** peut être utilisée en fonction combinée.

**Vous pouvez placer** aussi les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

**En fonction Combiné** le niveau de puissance est automatiquement limité à 650 W maximum quel que soit le niveau de puissance choisi.

Comment choisir le niveau de puissance correct	
Puissance	Aliments
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles
500 - 650 W	Gratins

### Important !

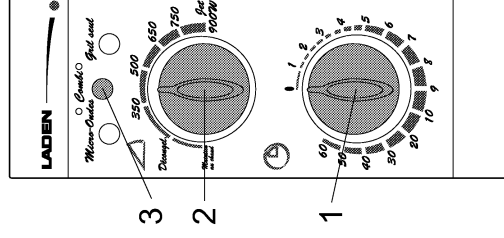
Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux Micro-Ondes avant de les utiliser en fonction Gril et Micro-Ondes combinés.



### ACTION DE L'UTILISATEUR

### EFFET PRODUIT

1. Régler le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.



2. Sélectionner le niveau de Puissance désiré à l'aide du bouton de PUISSANCE.

3. Appuyer sur la touche départ COMBI.

- \* La lampe du four s'allume
- \* La ventilation fonctionne



- \* Le voyant Gril s'allume
- \* Le voyant Micro-ondes s'allume
- \* La cuisson commence



**Quand le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

### Note:

**Vous pouvez changer** le mode de cuisson en cours de cuisson.

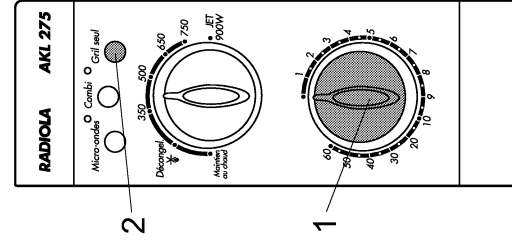
Il suffit d'appuyer sur l'une des trois touches départ MICRO-ONDES, COMBI ou GRIL. Par exemple, vous pouvez arrêter le Gril et continuer la cuisson en Micro-ondes seules, dès que les aliments ont la couleur dorée souhaitée : pour cela, appuyer sur la touche départ MICRO-ONDES.



### ACTION DE L'UTILISATEUR

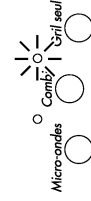
### EFFET PRODUIT

1. Régler le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.



2. Appuyer sur la touche départ GRIL.

- \* La lampe du four s'allume
- \* La ventilation fonctionne



- \* Le voyant Gril s'allume
- \* La cuisson commence



**Quand le temps est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

### Note :

Le GRIL s'arrête si l'on ouvre la porte en cours de cuisson. Appuyer à nouveau sur la touche départ GRIL pour continuer la cuisson.