

## Branchement électrique

**Avant de brancher l'appareil**, assurer que la tension électrique indiquée sur le four correspond à celle de l'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.

**"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.

**S'assurer que :**

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



**ATTENTION!**

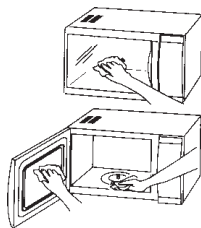
L'APPAREIL DOIT ETRE OBLIGATOIREMENT RELIE A LA TERRE

## Avant d'utiliser le four

**Lire attentivement la notice d'emploi** et la conserver pour s'y référer en cas de besoin.

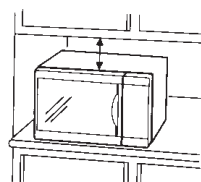
**Compléter la carte de garantie** et la retourner à notre Service Après-Vente.

**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.



**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. Manipuler le four avec précaution.

**Placer le four à distance** d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 3 cm minimum au-dessus du four.

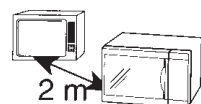


**Les ouvertures de ventilation** ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place afin de permettre une bonne ventilation.



**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.



**Les éléments de l'emballage** sont recyclables et marqués du symbole de recyclage :

**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.

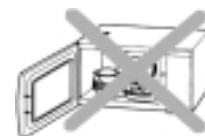
**Ne pas immerger** le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

**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.



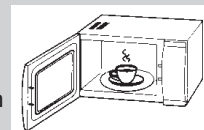
**Ne jamais s'appuyer sur la porte**, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.



**ATTENTION!**

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

**Pour s'exercer** 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.



## Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes

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



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



**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.

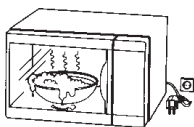
**Ne pas utiliser le four micro-ondes** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.



**Ne pas laisser le four sans surveillance**, surtout si l'on utilise 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. Comme tout autre appareil, il ne doit pas être utilisé par les enfants sans surveillance.

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

**Si ce qui se trouve à l'intérieur 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.



**Lors du chauffage de 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 l'on retire le récipient du four, et il y a risque de vous brûler.

Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Eviter 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.

### **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.



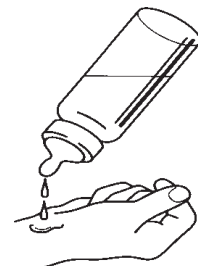
**Les aliments qui ont une faible teneur en eau**, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

**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. Eviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

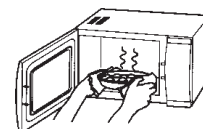
**Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes** pour plus de détails, spécialement pour cuire ou réchauffer des aliments contenant de l'alcool.

**Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlever la tétine avant réchauffage.**

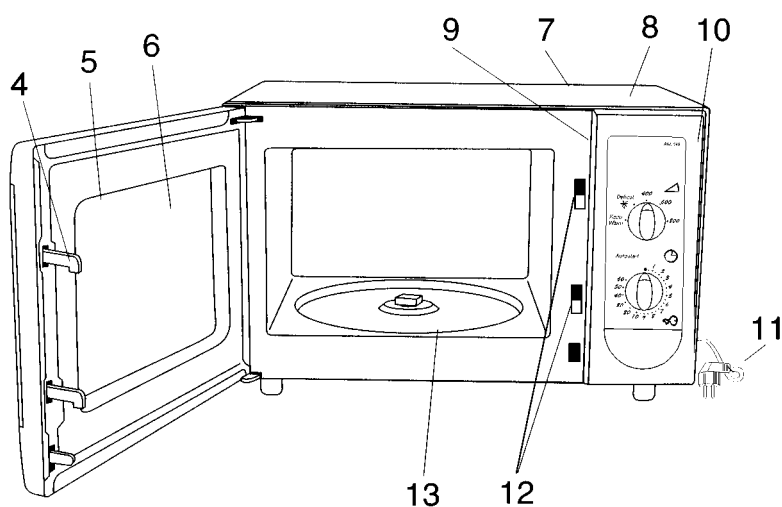
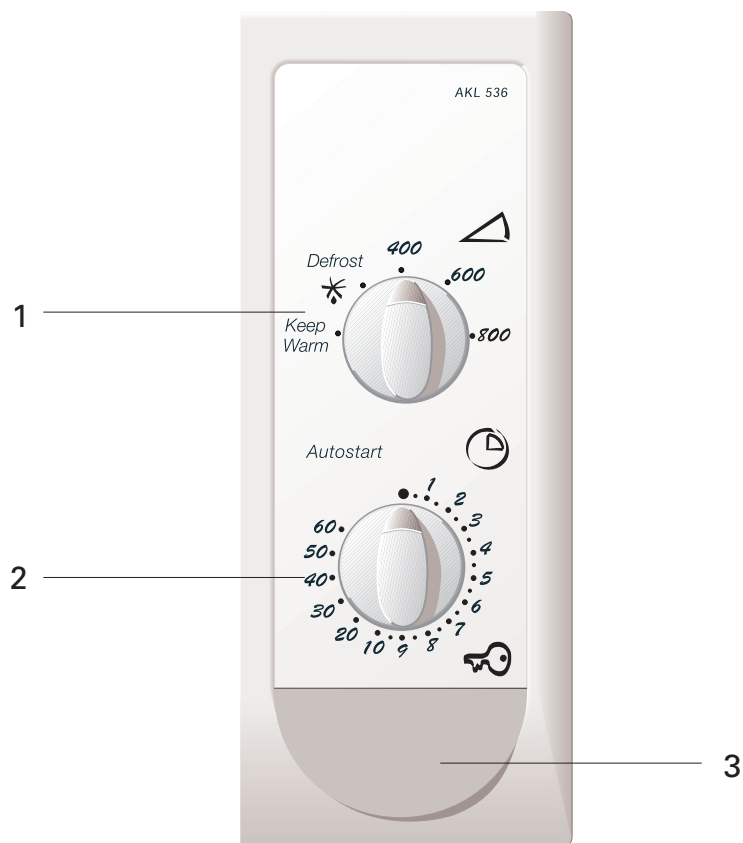


**Utiliser des gants isolants.** En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments.

**Utiliser des gants isolants** pour saisir les récipients, les parties du four, ou une poêle après grillage, pour éviter les brûlures.




## Bandeau de commande et description des symboles




- 1 **Bouton de PUISSANCE**  
Utiliser ce bouton pour choisir le niveau de puissance désiré.
- 2 **Bouton MINUTEUR.** 0 - 60 minutes  
Utiliser ce bouton pour choisir le temps de cuisson.
- 3 **Ouverture de la porte**
- 4 **Gâches de porte**
- 5 **Encadrement de porte**
- 6 **Vitre intérieure**

- 7 **Ouvertures de ventilation**
- 8 **Carrosserie**
- 9 **Etiquette Service**
- 10 **Bandeau de commande**
- 11 **Câble d'alimentation**
- 12 **Verrous de porte**
- 13 **Axe entraîneur**

 Symbole Temps de cuisson

 Symbole Micro-ondes

 "Defrost" (symbole Décongélation)

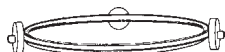
 Signal sonore

## Accessoires standards

### 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.

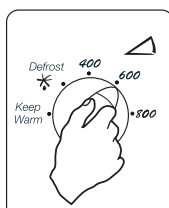
\* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.



## Temps et puissance

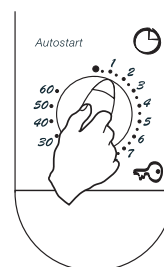
### Comment utiliser temps et puissance

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



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

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



#### Note :

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



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

### Comment choisir un temps inférieur à 1 minute

1. Tourner le bouton MINUTEUR jusqu'à 5 minutes au moins.

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



2. Ramener le bouton MINUTEUR à la valeur du temps désiré.



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

## Interruption de la cuisson

### Pour interrompre la cuisson :

Si l'on souhaite vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement.

### Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte. Le four redémarre automatiquement.

### Note :

La cuisson reprend là où elle avait été interrompue.

### Si l'on ne souhaite pas continuer la cuisson :

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

### Si l'on n'interrompt pas la cuisson :

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



### Note :

Le temps et la puissance peuvent être modifiés pendant la cuisson.

## Comment choisir le niveau de puissance

### 800 W

- Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.
- Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

### 600 W

- Pour cuire des plats qu'on ne peut agiter, par exemple : les gratins.
- Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragoûts.

### 400 W

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

### "Defrost" - Décongélation

- Décongélation manuelle.

### "Keep warm" - Maintien au chaud

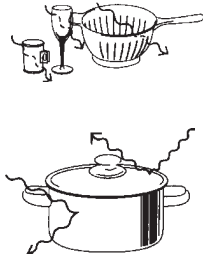
- Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces. Pour maintenir au chaud.

## Utilisation des micro-ondes

### Que sont les micro-ondes ?

#### Les micro-ondes sont comme les ondes

TV ou les ondes lumineuses. Elles ne sont pas visibles, mais on peut voir leur effet. Tout comme la lumière traverse le verre, le plastique fin et l'air, les micro-ondes traversent les matériaux tels que le papier, le verre, la porcelaine, les matières plastiques et l'air. Ces matériaux ne contenant ni eau, ni métal, ne sont donc pas échauffés par les micro-ondes. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal comme la lumière est réfléchie par un miroir.



#### Les aliments contiennent toujours de l'eau

La cuisson aux micro-ondes agite les molécules d'eau des aliments et les échauffe. Les micro-ondes pénètrent les aliments dans toutes les directions, ce qui explique qu'ils chauffent si rapidement sans que la surface ne brunisse.



Chauffage micro-ondes

#### Les micro-ondes sont absorbées par l'eau, l'huile et la graisse.

Les molécules d'eau, d'huile et de graisse sont excitées par les micro-ondes et se frottent les unes contre les autres, tout comme lorsque l'on se frotte les mains rapidement, ce qui provoque de la chaleur. La vitesse de frottement détermine la température. L'énergie micro-ondes n'est pas la chaleur : ce sont les aliments qui induisent leur propre chaleur.

#### En cuisson avec infra-rouges (GRILL

ou air chaud) dans un four conventionnel, la chaleur est transmise à la surface de la nourriture et ensuite transmise au centre.

La nourriture a une assez mauvaise conductibilité de la chaleur et l'échauffement est donc assez long.

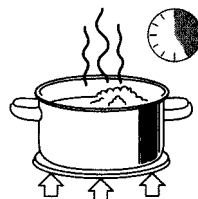


Chauffage GRILL

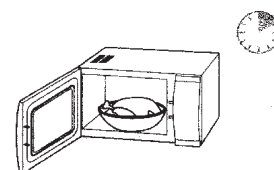
Il y a gain de temps en utilisant un four micro-ondes. Il y a aussi économie d'énergie, surtout pour cuire de petites quantités d'aliments.

En faisant cuire un poisson dans une casserole avec de l'eau, l'énergie électrique doit d'abord chauffer la plaque électrique. La chaleur doit être transférée de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera le poisson.

Dans un four micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie micro-ondes est transformée en chaleur dans les aliments.



Temps de cuisson  
20 - 25 minutes



Temps de cuisson  
10 minutes

## Quels ustensiles utiliser dans ce four ?

**Les ustensiles et les récipients** utilisés dans un four micro-ondes doivent être faits d'un matériau qui ne soit pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie qu'il faut utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine.

**Les récipients en porcelaine** et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Éviter d'utiliser les assiettes ou la vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple dorures... et risquent d'être abîmés.

**Les matières plastiques et le papier** peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C. Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront échauffées par les micro-ondes et endommagées.

**Les formes rondes ou ovales** donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.



Convient



Ne conviennent pas

**Ne pas utiliser de récipients métalliques**, par exemple saucières ou poêles à frire.

**Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal**

Elles rebondiront sur tout objet métallique contenu dans le four, comme elles se réfléchissent sur les parois du four et créeront des "amorçages", un phénomène qui ressemble à un éclair.

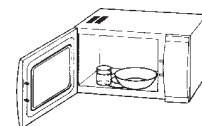
**De petites feuilles d'aluminium** peuvent être utilisées, mais seulement pour protéger les parties qui risquent de surcuire (par exemple: les ailes ou les pattes de poulet et les queues de poisson), mais ces feuilles ne doivent pas toucher les parois pour éviter les arcs électriques.

Ustensiles	Micro-ondes
Verre d'usage courant	oui (1)
Verre résistant à la chaleur	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui (1)
Faïence spéciale	oui
Porcelaine résistant à la chaleur	oui
Sachet de plastique	oui (2)
Plastique résistant à la chaleur	oui (2)
Aluminium/Barquettes	oui (3)
Métal	non
Papier	oui

1. Sans décors ou parties métalliques.
2. Attention: certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée certaines températures.
3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson).

**Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant :**

Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.



### ATTENTION

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

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

## Récipients en aluminium et micro-ondes

**Il est maintenant possible** d'utiliser des barquettes en aluminium dans cette nouvelle génération de fours micro-ondes, à condition de suivre les simples règles suivantes :

- \* Enlever toujours le couvercle des barquettes, sinon le four pourrait être endommagé.
- \* N'utiliser que des barquettes en bon état.
- \* La hauteur des barquettes doit être inférieure à 3 cm et elles doivent être remplies au moins aux 2/3.
- \* Laisser au moins 1 cm entre la barquette et les parois du four afin d'éviter les arcs électriques.
- \* N'utiliser qu'une seule barquette à la fois et la placer sur le plateau tournant en verre.

- \* Suivre les indications données sur les barquettes pour obtenir le bon réchauffage.
- \* Les temps de réchauffage sont plus longs qu'avec des récipients en matière plastique, verre, porcelaine ou papier. Vous assurer que la nourriture est assez chaude (72°C min.) avant de la servir.

**Un conseil utile** est de placer la barquette dans un récipient résistant à la chaleur, rempli d'eau chaude (pas plus d'un cm) pour chauffer le fond de la barquette. Agiter ou laisser les aliments reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage, de façon à ce que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur de la barquette.

## Conseils

### Conseils pour la décongélation manuelle

- \* Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les blocs rectangulaires minces décongèlent plus vite que les blocs épais.
- \* Séparer les morceaux dès qu'ils commencent à décongeler. Les tranches minces séparées décongèlent plus vite.
- \* Protéger avec du papier d'aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
- \* Pour une décongélation, il est conseillé de ne pas décongeler complètement l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

### Quantité d'aliments

Plus l'on augmente la quantité d'aliments à préparer, plus les temps sont longs. A chaque fois que la quantité d'aliments est doublé, le temps double presque. S'il faut 4 minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra environ 7 minutes pour en cuire 2.

### Teneur en eau des aliments

Le temps de cuisson variera selon la teneur en eau des aliments. Les aliments aqueux comme les légumes, poissons et volailles cuiront plus rapidement et uniformément. Pour les aliments plus secs comme le riz ou les haricots secs, il faut ajouter de l'eau pour la cuisson.

### Condensation

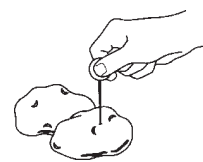
L'humidité des aliments provoquera parfois de la condensation sur les parois du four ou dans la porte. Ceci est normal. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation.

### Sucre

Pour la cuisson des aliments très sucrés ou très gras, tels que tartelettes et cake aux fruits, suivre soigneusement les instructions de cuisson. Un temps de cuisson excessif peut brûler les aliments et endommager le four.

### Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche d'éclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson. Ceci s'applique aux pommes de terre non épluchées, foies de volailles, saucisses, jaunes d'œufs et fruits non épluchés.



### Temps de cuisson

Laisser les aliments se reposer quelques instants après la cuisson. Le temps d'attente après décongélation, réchauffage ou cuisson améliore le résultat car la chaleur se répartit uniformément dans les aliments.



Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court: il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses, telle une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 10 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.

## Disposition des aliments

**Les meilleurs résultats** sont obtenus si les aliments sont répartis régulièrement dans le plat. Il y a différents moyens dans un four micro-ondes pour obtenir les résultats de cuisson les plus uniformes.

**Si l'on fait cuire** plusieurs morceaux d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, les disposer en couronne.



**Si l'on fait cuire** des aliments de forme ou d'épaisseur irrégulières, placer la partie la plus petite ou la plus mince vers le centre du plat.



**Les aliments de forme irrégulière**, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.



**Si l'on prépare un plat** pour le réchauffer, placer les morceaux les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les plus fins et les moins denses à l'intérieur.

**Placer les tranches de viande minces** les unes au-dessus des autres.

**Les tranches plus épaisses**, telles que viande hachée et saucisses seront placées les unes à côté des autres.

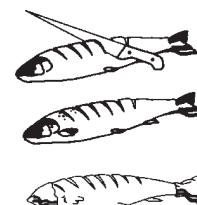


**Les sauces** doivent être réchauffées dans un récipient séparé, plutôt haut et étroit que bas et large. Pour réchauffer des sauces ou de la soupe, remplir le récipient aux 2/3 maximum.



**Pour cuire** ou réchauffer un poisson entier, inciser la peau, cela évite des craquelures.

**Protéger la queue** et la tête avec des petits morceaux de papier aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.



### Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de graisse et de sucre seront chauffés plus vite que ceux à base d'eau. La graisse et le sucre atteindront ainsi une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson. Plus les aliments sont denses, plus ils sont longs à chauffer. La nourriture "très dense" telle que la viande prend plus de temps à réchauffer que la nourriture plus légère, plus poreuse comme le pain.

### Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite. De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière. Afin d'assurer une cuisson régulière, couper des morceaux de taille et de forme similaires.

### Remuer et retourner les aliments pendant la cuisson.

Remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes, pour répartir la chaleur d'une façon homogène et éviter une surcuisson des bords extérieurs. Retourner les aliments est spécialement important ici pour obtenir une cuisson encore plus homogène. Comme dans la cuisson conventionnelle, les aliments tels que les rôtis doivent être surélevés pour ne pas bouillir dans leur jus.

## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Aliments	Niveau de Puissance	Temps de Cuisson
<b>BOEUF</b>		
500 g hachis de viande	800 W	3-5 minutes
500 g boulettes de viande	800 W	9-12 minutes
500 g hamburgers	800 W	4-5 minutes
500 g pain de viande	800 W	15-20 minutes
Steaks	800 W	2-4 minutes par 500 g
<b>PORC</b>		
Bacon	800 W	1/2-3/4 minutes par tranche
225 g saucisses de porc, crues	800 W	2-4 minutes
Côtelettes de porc	800 W	10-12 minutes par 500 g
Rôti de porc	800 W	10-12 minutes par 500 g
<b>AGNEAU</b>		
Gigot ou épaule	600 W/800 W	8-10 minutes par 500 g
<b>VEAU</b>		
Rôti d'épaule	600 W/800 W	9-10 minutes par 500 g
Côtelettes/ escalopes veau/mouton	800 W	6-8 minutes
<b>VOLAILLE</b>		
Morceaux de poulet	800 W	2-3 minutes par 500 g
Poulet entier	800 W	9-10 minutes par 500 g
A l'étouffée, morceaux	600 W	12-14 minutes par 500 g
Filet de dinde	600 W	8-9 minutes par 500 g
<b>POISSON</b>		
Filets/darnes (500 g)	800 W	7-9 minutes
Poisson entier (500 g)	800 W	7-9 minutes
<b>OEUFS ET FROMAGE</b>		
Oeufs brouillés	800 W	1-2 minutes par oeuf
Oeufs pochés	800 W	1-2 minutes par oeuf
Omelette	800 W	3/4-1 1/2 minutes pour fondre le beurre 1-2 minutes par oeuf
Crème anglaise (plat de 20x20 cm)	600 W	15-19 minutes
<b>LEGUMES</b>		
Légumes (500-1000 g) eau: 1/4 tasse	800 W	8-16 minutes
Pommes de terre (500 g) sautées	800 W	8-12 minutes
Maïs en épi		
- frais, en épi 2	800 W	5-5 1/2 minutes par 500 g
- congelé 2	800 W	4-6 minutes par 500 g
<b>CEREALES</b>		
1/2 tasse flocons d'avoine cuisson rapide, eau: 1 tasse	800 W	1-2 minutes
1/2 tasse flocons d'avoine cuisson longue, eau: 1 tasse	800 W	3-4 minutes
1/2 tasse flocons de maïs, eau: 2 tasses	800 W	2-3 minutes
<b>PATISserie</b>		
Tarte aux carottes (25x15 cm)	800 W	9-12 minutes
Tarte au beurre ou au chocolat (21 cm) moule rond	800 W	5-6 minutes
Savarin	800 W	5-5 1/2 minutes
Petits gâteaux (6)	400 W	2-2 1/2 minutes
Petits biscuits moule carré (20 cm)	600 W	3-6 minutes
<b>POTAGES/BOISSONS</b>		
1 tasse à base d'eau	800 W	1-2 minutes
1 tasse à base de lait	600 W	1-2 minutes



## TABLEAU DE DECONGELATION

Aliments	Temps Recommandé	Suggestions
<b>VIANDE</b>		
1 paquet de bacon	2-3 1/2 minutes	Laisser l'emballage fermé pendant la décongélation. Décongeler jusqu'à ce que les aliments puissent être séparés.
Saucisses de Francfort	2-3 1/2 minutes par 500 g	"
Côtelettes porc dans l'échine	5-6 minutes par 500 g	"
Bifteck haché	6-8 minutes par 500 g	Retourner la viande au milieu du temps de décongélation.
Rôti de boeuf	4-6 minutes par 500 g	Déballer le rôti et le mettre dans un récipient. Décongeler jusqu'au milieu du temps de décongélation, puis retourner la viande. Laisser ensuite reposer la viande pendant 10 minutes.
Porc	7-9 minutes par 500 g	"
Agneau	7-9 minutes par 500 g	"
Biftecks, côtelettes et escalopes	3-6 minutes par 500 g	Séparer les morceaux vers le milieu du temps de décongélation.
Saucisses	3-4 minutes par 500 g	Retourner au milieu du temps de décongélation.
<b>VOLAILLE</b>		
1 poulet entier (1 1/4 - 1 1/2 kg)	13-16 minutes	Placer dans le four la volaille entière dans son emballage pendant la décongélation.
Dinde	6-8 minutes par 500 g	"
Morceaux de poulet	4-6 minutes par 500 g	Séparer les morceaux vers le milieu du temps de décongélation. Laisser reposer jusqu'à complète décongélation.
Morceaux de dinde	6-8 minutes par 500 g	"
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b>		
Filet (500 g)	6-7 minutes	Laisser l'emballage fermé pendant la décongélation. Mettre dans de l'eau froide pour séparer les filets
Tranches (500 g)	1-2 minutes	Pas de manipulation
Poisson entier (225-280 g)	2-4 minutes	Mettre le poisson dans un récipient. Retourner vers le milieu du temps de décongélation. Rincer l'intérieur du poisson à l'eau froide.
Petits morceaux de fruits de mer ou de poisson, p.ex. mollusques, crevettes, viande de crabe, huîtres, etc	4-6 minutes	Séparer vers le milieu du temps de décongélation.
Queues de homards (170-225 g)	4-6 minutes	Pas de manipulation.
Homard ou crabe entier (750 g)	12-13 minutes	Retourner au milieu du temps de décongélation.
<b>PAIN ET PATISSERIE</b>		
(190-500 g) Pain, petits pains, petits pains au lait	1-3 minutes	
Beignets	1/4 minute chacun	
Gâteau glacé, fourré ou garni de crème ou décoré (340-482 g)	1-3 minutes	
Gâteau au fromage (482-539 g)	3-5 minutes	
Tarte aux fruits ou aux noix (20 cm)	6-7 minutes	
Petits gâteaux	1/4-3/4 minutes	
<b>LEGUMES</b>		
Il est préférable de ne pas décongeler les légumes avant de les faire cuire. Ajouter 1-2 cuillerées d'eau		

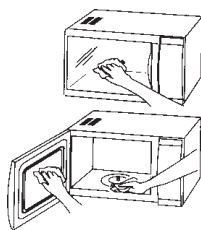
## TABLEAU DE RECHAUFFAGE

	Aliments	Niveau de Puissance	Temps de Cuisson
1 personne	Repas sur assiette	800 W	2-3 minutes
1-2 personnes	Repas principal avec sauce	800 W	7-9 minutes
2-4 personnes	Tranches épaisses de viande, comme hamburgers, tranches de viande hachée	800 W	3-5 minutes
2-3 personnes	Tranches minces de viande, comme boeuf, jambon Morceaux de porc, dinde	600 W	2-3 minutes
2-3 personnes	Morceaux de poulet	600 W	3-4 minutes
2 personnes	Ragoût	600 W	9-12 minutes
2 personnes	Légumes	800 W	3-4 minutes
1 -2 épis	Maïs en épi	800 W	3-4 minutes
2-3	Petits pains	800 W	3/4-1 minute
1	Tourte entière	800 W	3-7 minutes
1-2 parts	Tarte	800 W	1-2 minutes
3-4	Saucisses	800 W	1-2 minute
4	Hot dogs	800 W	1-2 minute

## Entretien

Un **nettoyage normal** est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four.

**Eviter 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.

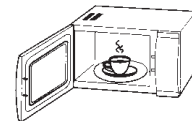
**Ne pas le faire** fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

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

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

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

**Eliminer les odeurs** éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron.



### ⚠ 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 nettoyeurs 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.

## Service

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

- \* Le support 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 évitera** des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel au 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.

## En cas de besoin du Service Après- Vente

### Pour la BELGIQUE et la SUISSE

**WHIRLPOOL possède un réseau national** de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

**Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.** Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).



---

## Spécifications techniques

<b>N° de type</b>	<b>AKL 536</b>
<b>Tension d'alimentation</b>	230-240 V/50 Hz
<b>Puissance absorbée</b>	1330 W
<b>Fusible</b>	10 A
<b>Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705,1000 g d'eau)</b>	
Puissance max.	800 W
<b>Minuteur</b>	Mécanique
<b>Dimensions:</b>	HxLxP
Estérieures:	298x492x390
Cavité four:	190x300x297,7

---