

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION & D'UTILISATION

Four à micro-ondes



Sauter

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouveau four à micro-ondes SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson).

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER

Nous cuisinons si bien Ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

 **Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

www.sauter-electromenager.com

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| 1/A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR | |
| • Consignes de sécurité | 4 |
| • Principe de fonctionnement | 5 |
| • Protection de l'environnement | 5 |
| 2/INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Avant le branchement | 6 |
| • Le raccordement électrique | 6 |
| • L'encastrement | 7 |
| 3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL | |
| • L'appareil | 8 |
| • Les accessoires | 9 |
| • Le bandeau de commande | 10 |
| • L'afficheur | 11 |
| 4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Comment régler et modifier l'heure | 12 |
| • Utilisation des niveaux de puissance | 12 |
| • Programmation | 13 |
| • La sécurité enfant | 13 |
| • Arrêt du plateau tournant | 14 |
| • Réchauffage sur 2 niveaux | 14 |
| • Maintien au chaud | 14 |
| • La fonction Micro-ondes | 15 |
| • La cuisson automatique | 16 |
| • Guide des cuissons automatiques | 17 |
| • La décongélation | 19 |
| • La fonction SPEED DEFROST | 20 |
| • Guide de décongélation | 21 |
| • La fonction Gril | 22 |
| • Guide de cuisson en fonction Gril | 22 |
| • La fonction Gril + Micro-ondes | 23 |
| • Guide de cuisson en fonction Gril + Micro-ondes | 23 |
| • La fonction Chaleur tournante | 24 |
| • Guide de cuisson en Chaleur tournante | 25 |
| • La fonction Micro-ondes + Chaleur tournante | 26 |
| • Guide de cuisson en Micro-ondes + Chaleur tournante | 27 |
| 5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL | 28 |
| 6/EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT | 29 |
| 7/RELATIONS APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS | 30 |
| 8/ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION | 31 |

1/A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Important :

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• **CONSIGNES DE SECURITE**

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

En fonction micro-ondes et micro-ondes + chaleur tournante, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans surveillance sauf 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.

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

1/A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

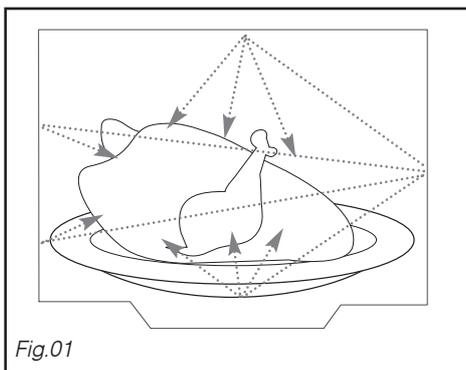
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle. Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.



• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

2/INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• AVANT LE BRANCHEMENT



Attention :
Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur ».

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrément correct. Lors de l'encastrément et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⊕ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

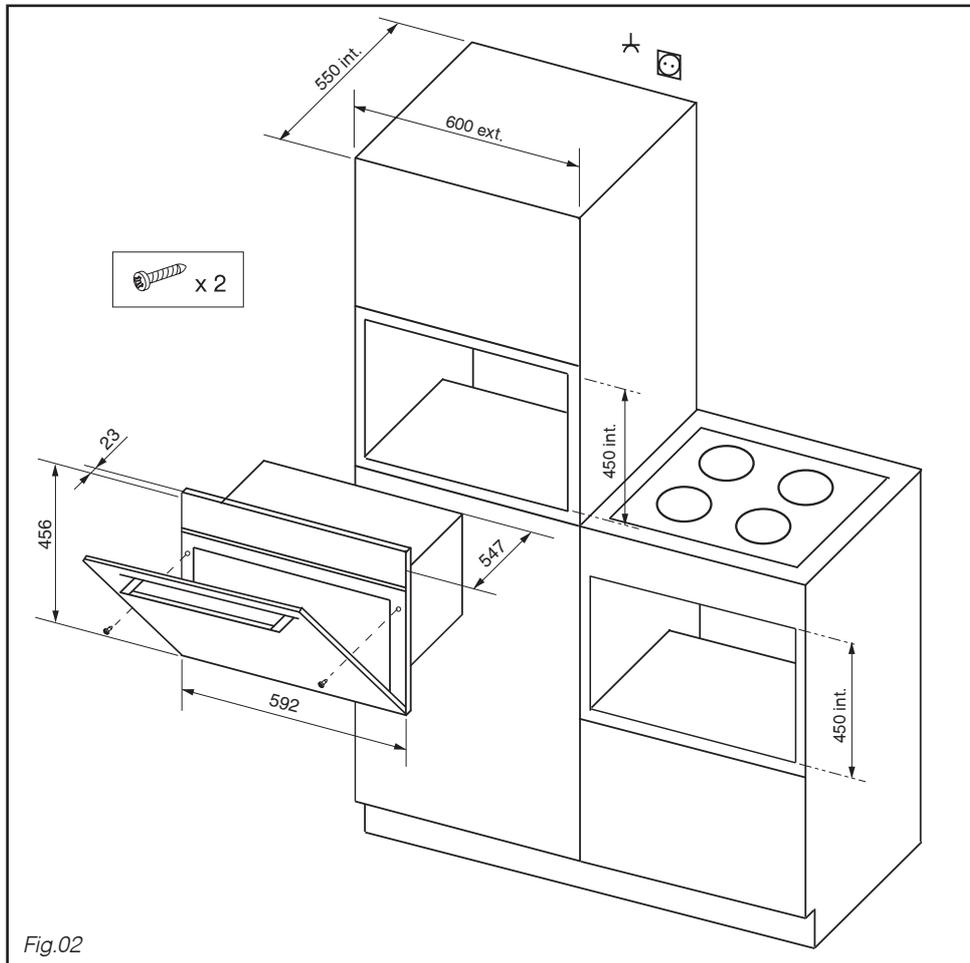
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

2/INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• L'ENCASTREMENT

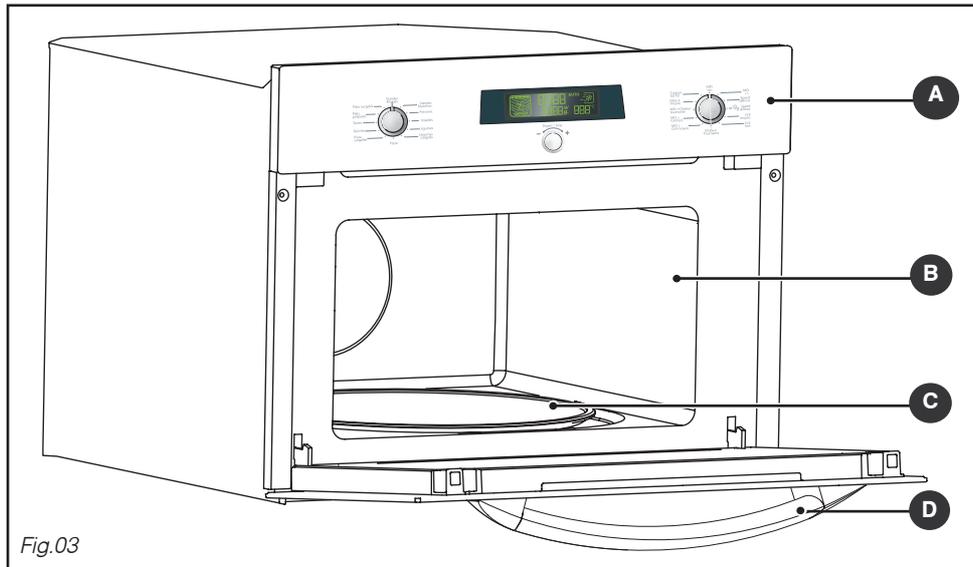
L'appareil peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (Fig.02).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.



3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• L'APPAREIL



- A** Bandeau de commande
- B** Cavité
- C** Plateau tournant
- D** Poignée de porte

• **Le plateau tournant** : permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

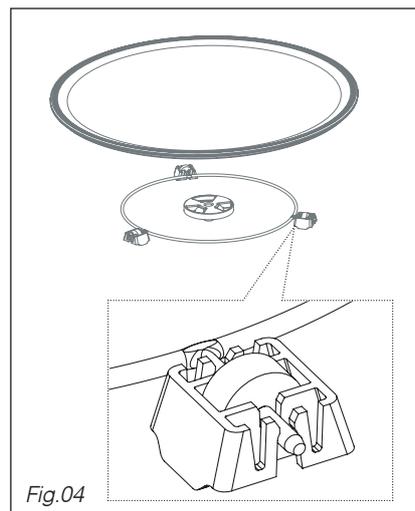
Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

• **L'entraîneur** : permet au plateau verre de tourner (Fig.04).

• **Le support à roulettes** : Les roulettes doivent impérativement être dans le bon sens (Fig.04).

En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous les roulettes.



3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• LES ACCESSOIRES

• **La grille** (fig.05) : permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

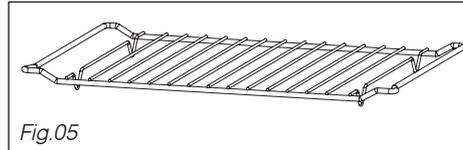


Fig.05

• **La lèchefrite en verre** (fig.06) : Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.

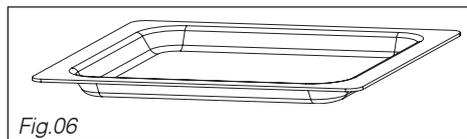


Fig.06

Remarque : Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

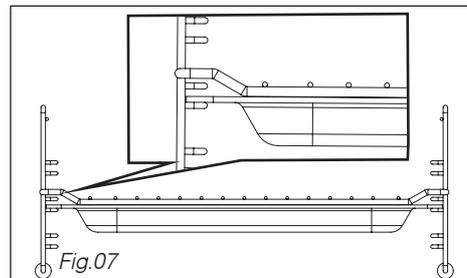


Fig.07

• **La grille + la lèchefrite en verre** : pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite (fig.07).

• **Les grilles latérales** (Fig.08) : 2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.

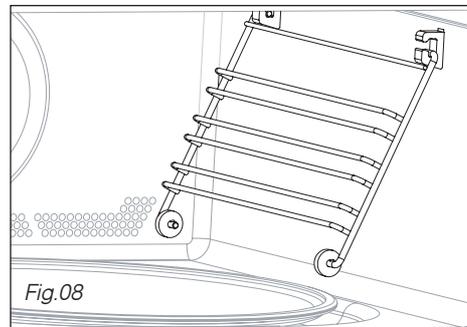


Fig.08

Les 3 niveaux d'insertions sont disponibles selon le type de cuisson et d'aliments (Fig.09). En fonction **Gril ou Gril + Micro-ondes** vous utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1 pour les aliments épais tels que les rôtis, au niveau d'insertion 3 pour les aliments peu épais comme les côtelettes ou les saucisses.

En fonction **Chaleur Tournante ou Micro-ondes + Chaleur Tournante** vous insérez la grille au niveau 1 ou 2 selon la préparation.

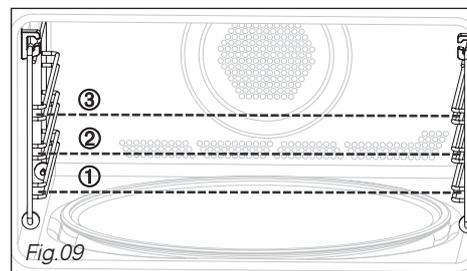


Fig.09

3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• LE BANDEAU DE COMMANDE

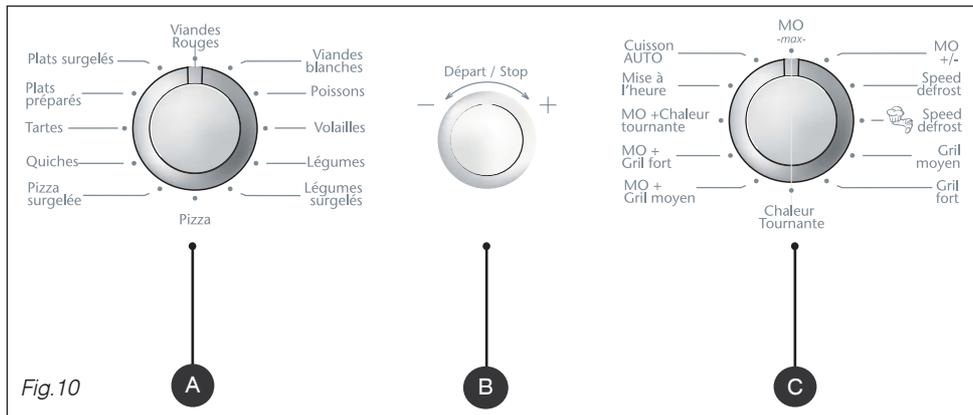


Fig.10

A Le sélecteur Cuisson AUTO permet de choisir la catégorie d'aliment pour la fonction automatique.

B Le bouton - Départ / Stop +
tournez-le afin de régler l'heure, la durée du programme, la puissance, le poids de l'aliment, le programme mémorisé, ainsi que la température en cas de cuisson en chaleur tournante.

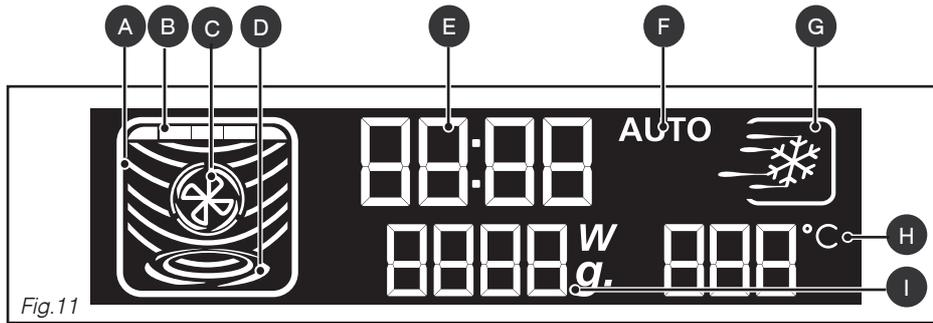
appuyez afin de démarrer un programme, d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.

appuyez 5 secondes afin d'arrêter la rotation du plateau tournant pour permettre l'utilisation de plats nécessitant tout l'espace disponible dans le four.

C Le sélecteur FONCTION permet de choisir le type de programme.

3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• L’AFFICHEUR



L’afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :
Heure, Durée du programme, Niveau de puissance du micro-ondes (**Watts**),
Poids de l’aliment (**grammes**), Arrêt du plateau tournant, Cuissons **AUTO**

ANIMATION CUISSON selon la fonction sélectionnée

- | | |
|---|---|
| A MICRO-ONDES | F CUISSONS AUTO |
| B GRIL | G SPEED DEFROST |
| C CHALEUR TOURNANTE | H TEMPERATURE CHALEUR TOURNANTE |
| D PLATEAU TOURNANT | I PUISSANCE MICRO-ONDES POIDS DES ALIMENTS SECURITE ENFANT |
| E HEURE / TEMPS DE PROGRAMMATION | |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant prolongée, "12:00" clignote dans l'afficheur.

| Pour mettre l'horloge à l'heure | | Affichage |
|--|---|---|
|  | Tournez le bouton - / + pour régler l'heure, par exemple 6:30. |  |
| | Validez en appuyant sur le bouton. Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué. |  |
| En cas de changement d'heure | | Affichage |
|  | Tournez le sélecteur fonction sur la position "Mise à l'heure". L'affichage de l'heure clignote. |  |
| | Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en tournant le bouton - / +. |  |
| | Validez en appuyant sur le bouton. Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué. | |

Commentaires :

Votre appareil est équipé d'une fonction de sauvegarde afin que l'horloge reste à l'heure pendant une journée en cas de coupure de courant.

• UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

| Niveau de puissance | Utilisation |
|---------------------|---|
| 1000 W / 900 W | Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.). |
| 800 W / 700 W | Cuisson de légumes frais ou surgelés. |
| 600 W | Faire fondre du chocolat. |
| 500 W | Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf. |
| 400 W / 300 W | Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures. |
| 200 W | Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace. |
| 100 W | Décongélation de pâtisseries contenant de la crème. |

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, refermez la porte.

Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement n'annule pas le programme en cours, mais l'interrompt uniquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur le bouton Départ / Stop.



Sinon, au bout d'une minute, 3 bips sont émis pour vous inviter à démarrer ou à modifier le programme. Sans instruction de votre part, au bout d'une minute les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer.

Appuyer sur le bouton Départ / Stop lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.

Pour annuler un programme, ouvrez la porte et appuyez sur Départ / Stop ou appuyez sur le bouton Départ / Stop pendant 2 secondes avec la porte fermée.

Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.



Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 10 minutes.

Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation du four continue à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.



• SÉCURITÉ ENFANT

Vous pouvez programmer la fonction « SECURITE ENFANT » pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Programmation



Ouvrez la porte, appuyez sur le bouton Départ / Stop pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole représentant une clé apparaisse dans l'afficheur. Deux bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé.

Aucun programme n'est alors disponible.

Pour annuler :

Suivez la même procédure :

Appuyez sur le bouton Départ / Stop pendant 5 secondes avec la porte ouverte. Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche.

Deux bips sont émis pour confirmer la procédure.

Affichage



4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que la grandeur de votre plat empêche le plat de tourner, programmez la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT avant de sélectionner la fonction.

Nota : il n'est pas possible d'arrêter le plateau tournant avec un programme de décongélation automatique.

Programmation



Appuyez sur le bouton - / + pendant 5 secondes, le symbole du plateau tournant se fige.



Commentaires :

Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option ARRÊT PLATEAU TOURNANT est activée.

Affichage



• RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

En fonction micro-ondes puissance 500W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Disposez une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.



Recommandations:

Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

| Type d'aliments | Quantité | Durée |
|--|----------------------|-----------|
| Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc. | 2 assiettes de 200 g | 4 - 6 min |
| Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc. | 2 assiettes de 300 g | 6 - 8 min |

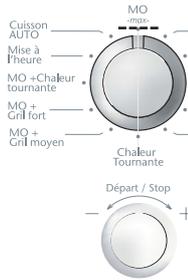
• MAINTIEN AU CHAUD

Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d'un programme, une fonction « maintien au chaud » se met en route au bout de deux minutes, afin de maintenir la température de votre plat. Trois bips sont émis après 15 minutes pour annoncer la fin du programme « maintien au chaud ».

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION MICRO-ONDES

Programmation max 1000W



Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction "MO -max-" pour la puissance maximale, 1000W. L'affichage micro-ondes et 1000 W apparaissent dans l'afficheur.

Les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.

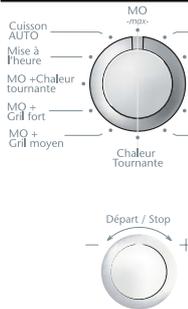
Tournez le bouton - / + pour régler le temps de programmation, par exemple 10 min.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Programmation par niveau de puissance



Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction "MO +/-", micro-ondes puissance variable.

Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + afin de réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W.

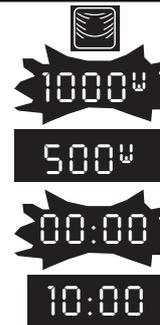
Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur Départ / Stop.

Les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour programmer le temps de programmation, par exemple 10 minutes.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaires:

Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s'arrête et la durée restante clignote dans l'afficheur. Pour poursuivre le programme, refermez la porte et appuyez sur Départ / Stop.

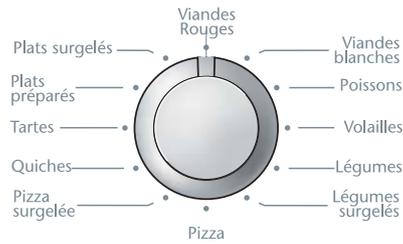
La durée peut être ajustée à tout moment en tournant le bouton - / +.

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

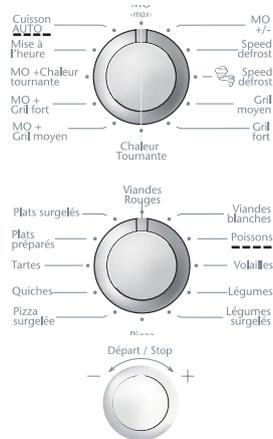
• LA CUISSON AUTOMATIQUE

Grâce à la fonction cuisson AUTO, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids. 9 positions de cuisson automatique sont disponibles en utilisant le sélecteur AUTO.

Viandes rouges
Viandes blanches
Poissons
Volailles
Légumes
Légumes Surgelés
Pizza
Pizza surgelée
Quiches
Tartes
Plats préparés
Plats surgelés



Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids



Tournez le sélecteur fonction pour sélectionner la Cuisson AUTO. "AUTO" s'affiche.

Tournez le sélecteur cuisson AUTO pour sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuire, par exemple du poisson.

La fonction adaptée ainsi que le poids minimum clignotent dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur le bouton Départ / Stop.

La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement (ex. 2 min 30 s). Cette durée apparaît dans l'afficheur. Le programme démarre.

Affichage

AUTO



4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES

| | |
|---|--|
| <p>Viandes rouges</p> <p>Viandes blanches</p> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de 500 g - 2000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes et fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.</p> <p>Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four.</p> <p>Posez le plat sur la grille insérée niveau 2.</p> <p>Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.</p> <p>Assaisonnez en fin de cuisson.</p> |
| <p>Poissons</p> | <p>Cette fonction permet de cuire des poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g. Tous les poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais.</p> <p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filet. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou oval adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant.</p> |
| <p>Volailles</p> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril.</p> <p>Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections.</p> <p>Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez d'épices si vous le souhaitez.</p> <p>Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau.</p> <p>Les cuisses de poulet peuvent être placées directement dans la lèche-frite en verre. Jusqu'à 900 g, insérez la lèche-frite au 2ème niveau.</p> <p>A la fin de la cuisson, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.</p> |
| <p>Légumes</p> <p>Légumes surgelés</p> | <p>Cette fonction permet de cuire des légumes qui pèsent entre 100 g - 1 000 g. Les légumes sont cuits avec la fonction micro-ondes.</p> <p>Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau - jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau - jusqu'à 1000 g : 1 dl d'eau <p>Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons). Placez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> <p>Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes.</p> |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES

| | |
|----------------|---|
| Plats préparés | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer un gratin de pommes de terre de 500 g à 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes et gril.</p> <p>Utilisez un plat à gratin adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. <i>(voir livre de recettes)</i></p> |
| Plats surgelés | <p>Cette fonction permet de réchauffer des plats cuisinés surgelés (lasagnes, gratins de pommes de terre, hachis Parmentier, gratins de poisson, etc.) entre 250 g et 1000 g.</p> <p>Les plats sont réchauffés avec la fonction micro-ondes + gril.</p> <p>Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire adapté aux micro-ondes et résistant à la chaleur, sans le couvrir.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir afin de permettre une distribution égale de la chaleur.</p> |
| Pizza | <p>Cette fonction permet de réchauffer et dorer des pizzas fraîches.</p> <p>La cuisson se fait en fonction chaleur tournante.</p> <p>Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.</p> |
| Pizza surgelée | <p>Cette fonction permet de réchauffer et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 700 g. Le poids à programmer doit correspondre au poids réel de la pizza.</p> <p>La cuisson se fait en micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.</p> |
| Tartes | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des tartes fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2.</p> <p>Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique.</p> |
| Quiches | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2.</p> <p>Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique.</p> <p>Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détremper sinon elle ne sera pas cuite correctement.</p> |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA DECONGELATION

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction Speed defrost  ou la fonction MO +/- , réglée sur une puissance de 200 W (décongélation).

À savoir :

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits immédiatement après la décongélation. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Recommandations:

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande ou de poisson de grande taille empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée des programmes de décongélation :

La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Choix de programmation :

2 programmes de décongélation automatique sont disponibles :

Speed
defrost

décongélation des viandes, volailles, poissons, légumes, plats cuisinés

 Speed
defrost

décongélation du pain et des viennoiseries

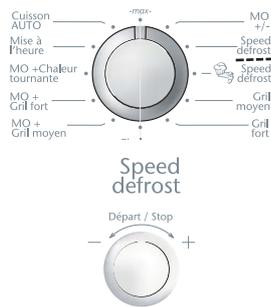
Choisissez la fonction micro-ondes 200 W (niveau de puissance pour la décongélation) si vous souhaitez décongeler des quantités non proposées par les programmes speed defrost. Programmez le temps de décongélation souhaité. Vous pouvez vous reporter au tableau qui suit pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION SPEED DEFROST

Sélectionnez le programme de décongélation correspondant au type et à la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction automatique "Speed defrost" programmera le temps de décongélation adéquat.

Speed defrost



Tournez le sélecteur fonction pour sélectionner la fonction «Speed defrost». L'affichage correspondant s'allume. 50 g apparaît dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour régler le poids, par exemple 400 g. Validez en appuyant sur Départ / Stop.

Le temps du programme nécessaire est calculé automatiquement (ex. 2 min 45 s). Le temps apparaît dans l'afficheur avec les fonctions appropriées à la décongélation. Le programme démarre.

Affichage



Commentaires :

Procédez de la même façon pour les pains et les viennoiseries, en sélectionnant la fonction speed defrost spécifique .

Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment. Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

Pour les aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain/viennoiseries), un bip est émis à mi-programme speed defrost pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et "turn" s'affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur Départ / Stop pour poursuivre le programme de décongélation. .

Avec la fonction speed defrost, le temps de décongélation ne peut être modifié.

Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction **ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** ne peut pas être utilisée avec la fonction speed defrost.

Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MO +/-** puissance 200 W. Reportez-vous aux indications ci-dessous pour connaître les temps de programmation recommandés.

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• GUIDE DE DECONGELATION

Décongélation des pâtes

| Aliments | Quantité | Temps | Recommandations |
|---------------------------|----------|-----------|--|
| Pâte feuilletée ou brisée | 400 g | 1 - 3 min | Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation. |

Décongélation des crustacés

| Aliments | Quantité | Temps | Recommandations |
|-----------------------------|----------|-----------|--|
| Coquilles St-Jacques (noix) | 500 g | 5 - 7 min | Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation. |
| Crevettes décortiquées | 100 g | 1 - 2 min | |
| Crevettes roses entières | 200 g | 2 - 4 min | |
| Langoustines/Gambas (10) | 500 g | 6 - 8 min | |

Décongélation des poissons, des viandes et des légumes

| Aliments | Quantité | Temps |
|--|-------------|-------------|
| Poissons entiers / darnes / filets / pavés | 100 g | 1 - 2 min |
| | 200 g | 3 - 5 min |
| | 400 g | 5 - 7 min |
| | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1000 g | 17 - 19 min |
| Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc... | 100 g | 1 - 2 min |
| | 200 g | 3 - 5 min |
| | 400 g | 5 - 7 min |
| | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1000 g | 17 - 19 min |
| | 1250 g | 23 - 25 min |
| | 1500 g | 28 - 30 min |
| 1750 g | 34 - 36 min | |
| Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc... | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1000 g | 17 - 19 min |

Décongélation des fruits

| Aliments | Quantité | Temps |
|---------------------------------|----------|-----------|
| Fraises | 250 g | 7 - 9 min |
| Framboises / griottes | 250 g | 6 - 8 min |
| Groseilles / myrtilles / cassis | 250 g | 5 - 7 min |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.



Attention :

Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les enfants.

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous surveillance d'adultes en raison des températures générées.

Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

Il existe 2 niveaux de gril : Gril moyen et Gril fort.

En règle générale, il est conseillé d'utiliser le Gril fort pour griller les viandes et les poissons, et le Gril moyen en fonction MO + Gril moyen pour gratiner ou dorer les aliments plus délicats. Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction gril, ex. Gril fort. L'affichage gril s'allume.

Les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour programmer le temps de programmation, par exemple 10 minutes.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaire :

Le temps peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton + / - .

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL

Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche frite (pour récupérer le jus) insérez au niveau 3. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

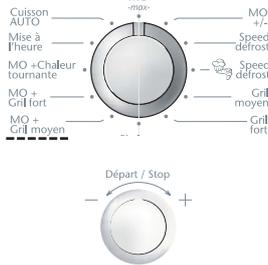
| Aliments | Quantité | Durée |
|---|----------------|-------------|
| Andouillettes, boudin noir, saucisses (à percer à l'aide d'une fourchette) | 4 - 6 unités | 22 - 30 min |
| Côtelettes de porc | 4 unités | 27 - 32 min |
| Côtelettes d'agneau | 4 unités | 15 - 17 min |
| Côte de bœuf | 800 g | 23 - 25 min |
| Poitrine fumée | 4 - 6 tranches | 18 - 25 min |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes jusqu'à 700 W.

Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction MO + Gril moyen ou MO + Gril fort, ex. MO + Gril moyen.

L'affichage correspondant s'allume, le niveau de puissance micro-ondes maximale, 700 W, clignote dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + afin de réduire la puissance du micro-ondes, par ex. 500 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur Départ / Stop; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour programmer le temps de programmation, par ex. 10 min.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaire:

La durée du programme peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le bouton - / +.

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille insérée niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.

Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

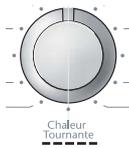
| Aliments | Quantité | Programmation | Durée |
|---------------------------------------|----------|---------------|-------------|
| Épaule d'agneau (désossée et ficelée) | 1300 g | 200 W + GP3 | 40 - 45 min |
| Entrecôte | 800 g | 200 W + GP3 | 18 - 23 min |
| Poulet, pintade | 1200 g | 500 W + GP3 | 25 - 27 min |
| Rôti de dinde | 800 g | 300 W + GP3 | 27 - 32 min |
| Rôti de porc | 1000 g | 300 W + GP3 | 35 - 40 min |
| Rôti de veau | 1200 g | 300 W + GP2 | 50 - 55 min |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION CHALEUR TOURNANTE

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel.

Programmation de la fonction CHALEUR TOURNANTE



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction CHALEUR TOURNANTE. L'affichage correspondant s'allume, la température (200°C) clignote dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + afin de sélectionner la température du programme, ex. 180° C. Confirmez la température en appuyant sur Départ / Stop.

Les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour programmer le temps de programmation, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.



Affichage



🔍 Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur les touches + / - .

“°C” clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte.

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes pour un programme de cuisson en chaleur tournante de la même manière qu'un four traditionnel.



Attention:

Ne préchauffez jamais votre four en fonction cuisson en chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.



Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Le temps de cuisson est compris entre 0 et 90 minutes.

Il est préférable de programmer un temps minimal puis d'en rajouter si nécessaire ; surveillez la coloration des aliments.

Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.

Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.

Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci peut atteindre une température élevée.

Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de chaleur tournante, nous vous recommandons de laisser le four refroidir pendant 10 minutes; ceci permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans un plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• GUIDE DE CUISSON EN CHALEUR TOURNANTE

* Préchauffez le four à la température indiquée.

| Aliments | Température | Niveau d'insertion | Durée |
|---|-------------|--|--------------------------------|
| Viandes | | | |
| Rôti de porc (1 kg) | 160°C | Sur la grille au 2ème niveau | 90 min |
| Rôti de veau (1 kg) | 180°C | Sur la grille au 2ème niveau | 70 - 75 min |
| Rôti de bœuf (1 kg) | 220°C * | Sur la grille au 2ème niveau | 38 - 40 min |
| Agneau (gigot, épaule 1,5 kg) | 180°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 50 - 60 min |
| Volaille (1,2 kg) | 180°C | Sur la grille au 1er niveau | 70 - 75 min |
| Volaille de grande taille | 180°C | Sur la grille au 1er niveau | 90 - 120 min |
| Lapin | 230°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 40 - 45 min |
| Poissons (1,2 kg) | | | |
| Entier (vivaneau, saumon, merlu) | 180°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 35 - 45 min |
| Légumes | | | |
| Gratin de pommes de terre | 180°C | Sur la grille au 2ème niveau | 50 - 55 min |
| Lasagnes | 180°C | Sur la grille au 2ème niveau | 40 - 45 min |
| Tomates farcies | 180°C | Sur la grille au 2ème niveau | 45 - 55 min |
| Pâtisseries | | | |
| Gâteau de Savoie | 150°C | Sur la grille au 2ème niveau | 35 - 45 min |
| Génoise | 150°C | Sur la grille au 1er niveau | 35 - 45 min |
| Génoise roulée | 150°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 20 - 25 min |
| Gâteau | 160°C | Sur la grille au 1er niveau | 40 - 50 min |
| Biscuits | 180°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 18 - 22 min |
| Sablés | 160°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 20 - 25 min |
| Crème | 160°C | Sur la grille au 2ème niveau | 35 - 45 min bain-marie |
| Madeleines | 170°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 20 - 30 min |
| Quatre-quarts | 170°C | Sur la grille au 2ème niveau | 40 - 50 min |
| Cheesecake (gâteau au fromage blanc) | 170°C | Sur la grille au 1er niveau moule à charnière, 26 cm de diamètre | 65 - 75 min |
| Kouglof | 180°C | Sur la grille au 1er niveau dans un moule spécial | 45 - 50 min |
| Pâte à choux | 180°C | Dans la lèche-frite au 2ème niveau | 35 - 40 min selon la taille |
| Tarte à pâte brisée | 200°C | Sur la grille au 2ème niveau | 40 - 45 min |
| Tarte à pâte feuilletée | 250°C * | Sur la grille au 2ème niveau | 30 - 40 min |
| Divers | | | |
| Pâté en terrine (1 kg) | 190°C | Sur la grille au 1er niveau | 90 min |
| Tarte salée | 170°C | Sur la grille au 2ème niveau moule de 20 cm | 55 - 65 min |
| Plats à la cocotte (ragoût, bœckeoëffe) | 160°C | Sur la grille au 1er niveau, en fonction du plat. | 90 - 180 min |
| Pain (500 g de farine) | 220°C * | Sur la grille au 2ème niveau | 25 - 30 min |

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

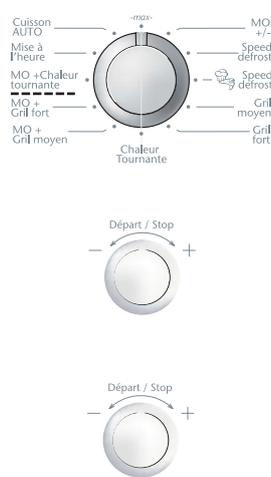
La fonction cuisson en chaleur tournante + micro-ondes associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable.

Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100-200-300-400-500 W.

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Programmation de la fonction M-O + CHALEUR TOURNANTE



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction MO + Chaleur tournante.

L'affichage correspondant s'allume, le niveau de puissance micro-ondes maximale, 500 W clignote dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + afin de réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 300 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur Départ / Stop; la température (200°C) clignote dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + afin de sélectionner la température du programme, ex. 180°C.

Confirmez la température en appuyant sur Départ / Stop; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez le bouton - / + pour programmer le temps de cuisson, par exemple 40 min. Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton - / +.

Tant que la température programmée n'est pas atteinte le sigle "°C" clignote.

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte et le sigle "°C" ne clignote plus.

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes pour un programme de cuisson en chaleur tournante de la même manière qu'un four traditionnel.

Attention:

Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson en chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.

Recommandations:

En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire en même temps un rôti de veau de 800 g et un gratin de pommes de terre de 800 g, réglez comme suit : 55 min à 170°C, puissance du micro-ondes sur 300 W.

Nous vous recommandons de poser le gratin sur le plateau tournant et le rôti de veau sur la lèche-frite insérée au 3ème niveau.

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• **GUIDE DE CUISSON EN MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE**

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

| Aliments | Qté | Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE | Durée (min) | Recommandations Insérer au 2 ^e niveau |
|-----------------------------|--------|--|----------------|---|
| Épaule d'agneau sur l'os | 1300 g | 200 W + 200°C | 32 - 37 | Dans la lèche-frite |
| Entrecôte | 800 g | 200 W + 200°C | 23 - 28 | Dans un plat, sur la grille |
| Poulet/pintade | 1200 g | 200 W + 200°C | 35 - 40 | Dans un plat, sur la grille, niv 1 |
| Rôti de dinde | 800 g | 300 W + 180°C | 32 - 37 | Dans un plat, sur la grille |
| Rôti de porc | 1200 g | 300 W + 180°C | 47 - 52 | Dans un plat, sur la grille |
| Rôti de veau | 1000 g | 300 W + 180°C | 37 - 42 | Dans un plat, sur la grille |

5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

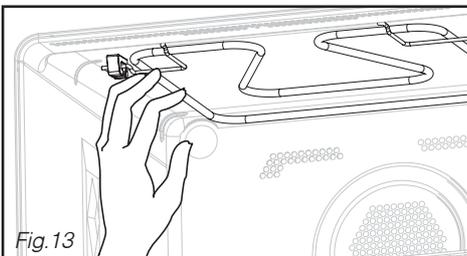
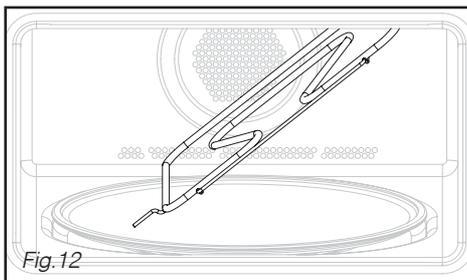
Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Afin de procéder au nettoyage du plafond de votre cavité, basculer la résistance gril vers le bas (fig.13).

Décrochez la résistance gril par un appui sur la tige en haut à gauche (fig. 14).



Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.



**L'expertise des professionnels
au service des particuliers.**

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

6/EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

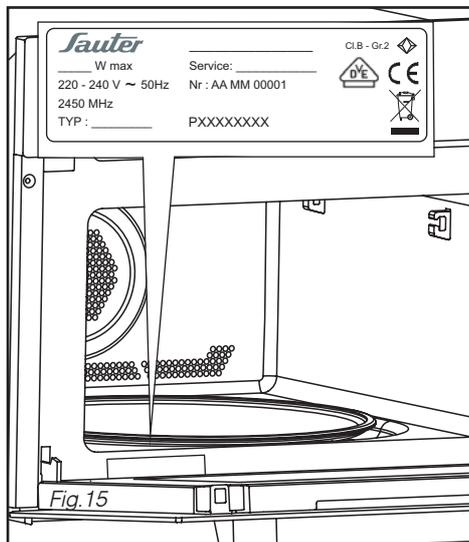
Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

| Vous constatez que ... | Que faut-il faire ? |
|--|--|
| Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, et l'aliment n'est pas chauffé). "Heure/démo" clignote en alternance dans l'afficheur. | Votre appareil est en mode DEMONSTRATION . Réglez l'horloge sur "00:00". Appuyez sur le bouton Départ / Stop pendant 5 secondes. |
| L'appareil ne démarre pas. | Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant  ne soit pas programmée. |
| L'appareil continue de faire du bruit après la fin du temps de cuisson. | Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation continue de fonctionner pendant 15 minutes après la fin du programme. |
| L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement. | Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées. |
| Vous constatez de la buée sur la vitre. | Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon. |
| L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes. | Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté. |
| De la fumée se dégage du gril en début de programme. | Enlevez tous les résidus de cuisson sur l'élément chauffant avant chaque utilisation. |
| L'appareil produit des étincelles. | Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille. |

7/RELATION APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir Fig. 15).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

0892 02 88 05*

0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe

8/ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
 La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.
 Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

| Essai | Charge | Temps approx. | Sélecteur de puissance | Récipients / Conseils |
|---|--------|---------------|---------------------------------------|--|
| Crème aux oeufs (12.3.1) | 1000 g | 16 - 18 min | 500 W | Pyrex 227 Sur le plateau tournant |
| | 750 g | 13 - 15 min | | Pyrex 220 Sur le plateau tournant |
| Gâteau de Savoie (12.3.2) | 475 g | 6 - 7 min | 700 W | Pyrex 827 Sur le plateau tournant |
| Pain de viande (12.3.3) | 900 g | 14 min | 700 W | Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant |
| Décongélation de la viande (13.3) | 500 g | 11 - 12 min | 200 W | Sur le plateau tournant |
| Décongélation des framboises (B.2.1) | 250 g | 6 - 7 min | 200 W | Sur une assiette plate Sur le plateau tournant |
| Gratin de pommes de terre (12.3.4) | 1100 g | 23 - 25 min | Gril moyen + 700 W | Pyrex 827 Sur le plateau tournant |
| Poulet (12.3.6) | 1200 g | 24 - 26 min | Gril Fort + 500 W | Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps |
| | | 35 - 40 min | Chaleur tournante 200°C + 200 W | Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas |
| Gâteau (12.3.5) | 700 g | 20 min | Chaleur tournante 220°C + 200 W | Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1 |

