

SOMMAIRE

CHAP. PREMIER – GÉNÉRALITÉS

1.1	Description du four et tableau de commande	pag.	49
1.2	Avertissements importants concernant la sécurité.....	pag.	49
1.3	Caractéristiques techniques.....	pag.	51
1.4	Installation et branchement électrique.....	pag.	51
1.5	Accessoires fournis	pag.	52
1.6	Vaisselle à utiliser	pag.	53
1.7	Règles et conseils généraux pour l'utilisation du four	pag.	54

CHAP. 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

2.1	Réglage de l'horloge.....	pag.	55
2.2	Programmation des cuissons	pag.	56
2.3	Réchauffement rapide	pag.	58
2.4	Sécurité enfants	pag.	58
2.5	Fonction économie d'énergie	pag.	58

CHAP. 3 – UTILISATION DU FOUR : CONSEILS ET TABLEAUX DES TEMPS

3.1	Décongélation	pag.	59
3.2	Réchauffement.....	pag.	60
3.3	Cuisson de hors-d'œuvre, pâtes et riz	pag.	61
3.4	Cuisson de viande	pag.	61
3.5	Cuisson de légumes	pag.	62
3.6	Cuisson de poisson	pag.	63
3.7	Cuisson de gâteaux et de fruits.....	pag.	63
3.8	Cuisson avec la fonction PIZZA (seulement sur certains modèles)	pag.	64
3.9	Cuisson avec la fonction VAPEUR (seulement sur certains modèles)	pag.	66

CHAP. 4 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

4.1	Nettoyage	pag.	68
4.2	Entretien.....	pag.	69

CHAP. PREMIER – GÉNÉRALITÉS

1.1 DESCRIPTION DU FOUR ET TABLEAU DE COMMANDE

- | | |
|---|--|
| A Résistance gril | 1. Écran temps et fonctions |
| B Tableau de commande | 2. Touche PIZZA : cuisson snacks surgelés |
| C Couvercle sortie micro-ondes | 3. Touche STEAM : cuisson avec accessoire vapeur |
| D Axe plateau tournant | 4. Touche FUNCTION : sélection fonctions |
| E Côté interne porte | 5. Touche POWER LEVEL : sélection niveau de puissance micro-ondes |
| F Grille | 1 = 150W |
| G Plateau tournant | 2 = 240W |
| H Support plateau tournant | 3 = 400W |
| I Plateau pizza | 4 = 560W |
| ACCESSOIRES VAPEUR : | 5 = 800W |
| L Couvercle métallique avec poignée | 6. Touches TIME ADJUST : programmation heure du jour et durée des cuissons. |
| M Grille en plastique double cuisson | 7. Touche STOP : arrêt cuisson et suppression des programmations |
| N Base en métal | 8. Touche START : démarrage cuissons et réchauffement rapide |
| O Base en plastique | |

1.2 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions suivantes et conservez-les pour toute consultation future N.B.

Ce four a été conçu pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments dans un milieu domestique.

Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit être modifié sous aucun prétexte. Ce four à micro-ondes n'a pas été conçu pour être installé dans un meuble ni pour être encastré.

- 1) **ATTENTION** : en cas d'endommagement de la porte ou des joints, évitez d'utiliser le four et appelez un technicien qualifié (personnel du fabricant ou du service clientèle du revendeur) pour la réparation.
- 2) **ATTENTION** : les opérations d'entretien et de réparation comportant le retrait des protections contre l'exposition aux micro-ondes doivent être effectuées par un personnel qualifié.
- 3) **ATTENTION** : évitez de réchauffer les liquides ou autres aliments présentés dans des conditionnements hermétiques qui pourraient exploser. Évitez de cuire ou de réchauffer des œufs dans leur coquille au micro-ondes : ils risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée.
- 4) **ATTENTION**. Les parties accessibles pourront devenir très chaudes pendant l'utilisation. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité, qui leur fasse prendre conscience des dangers liés à un usage incorrect. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 5) **ATTENTION** : le fonctionnement de l'appareil en mode combiné comporte le développement de températures élevées. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans la surveillance d'un adulte.
- 6) N'essayez pas de faire fonctionner le four la porte ouverte après avoir modifié les dispositifs de sécurité.
- 7) Ne mettez pas le four en marche si un objet quelconque est resté encastré entre la façade du four et la porte. L'intérieur de la porte (E) doit toujours rester propre : utilisez un linge humide et un détergent non abrasif. Ne laissez pas les dépôts de saleté ou de résidus d'aliments s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 8) Évitez de mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils pourraient

causer des décharges électriques. Afin d'éviter tout risque, le câble d'alimentation éventuellement endommagé doit être remplacé par le fabricant, par son SAV ou par une personne ayant une qualification similaire.

- 9) **Si le four dégage de la fumée, arrêtez l'appareil ou débranchez-le, sans ouvrir la porte, pour étouffer les flammes éventuelles.**
- 10) Utilisez exclusivement des ustensiles pour fours à micro-ondes. Pour éviter les surchauffes et les risques d'incendie, il est conseillé de contrôler le four si vous cuisez des aliments conditionnés dans du plastique, du carton ou autre matière inflammable, ou si vous réchauffez de petites quantités d'aliments.
- 11) Évitez de mettre le plateau tournant dans l'eau quand il est très chaud. Le choc thermique risquerait de le casser.
- 12) Si vous utilisez les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et "FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES", évitez de préchauffer le four (sans aliments) et de l'allumer vide, risque d'étincelles.
- 13) Avant d'utiliser le four, contrôlez si les ustensiles et les récipients sont spéciaux micro-ondes (voir la section "Vaisselle à utiliser").
- 14) L'appareil chauffe en fonctionnant. Ne posez rien sur le four quand il est en marche. Ne touchez pas aux résistances à l'intérieur du four.
- 15) Pendant le réchauffement de liquides (eau, café, lait, etc.) il peut arriver que, par l'effet de l'ébullition retardée, le liquide se mette soudainement à bouillir et à déborder violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, introduisez une petite cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans le récipient avant de réchauffer le liquide. Manipulez toujours le récipient avec précaution.
- 16) Évitez de réchauffer des liqueurs à degré d'alcool élevé et de grandes quantités d'huile, elles pourraient prendre feu.
- 17) Après avoir réchauffé des aliments pour nourrissons (biberons ou petits pots) agitez ou mélangez le contenu et contrôlez la température avant consommation pour éviter tout risque de brûlure. Il est conseillé d'agiter ou de mélanger les aliments pour garantir une température homogène. Si vous utilisez des stérilisateur pour biberon en vente dans le commerce, vérifiez TOUJOURS, avant d'allumer le four, si vous avez versé dans le récipient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.
- 18) Un manque de nettoyage du four peut entraîner la détérioration de sa surface. Cette négligence peut avoir une influence négative sur la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses pour l'utilisateur.
- 19) Évitez les détergents abrasifs et les éponges métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient abîmer la surface et en provoquer la rupture
- 20) Tous les fours à micro-ondes sont testés et approuvés conformément aux réglementations de sécurité et à la compatibilité électromagnétique en vigueur. Par précaution, les maisons productrices de pacemakers recommandent de respecter une distance minimale de 20 - 30 cm entre un four à micro-ondes allumé et un pacemaker, afin d'éviter d'éventuelles interférences avec celui-ci. Si, pour un motif quelconque, vous pensez qu'il peut y avoir interférence, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes et contactez le producteur du pacemaker.
- 21) En cas de surchauffe du four (utilisation prolongée, à vide, etc.) le four pourrait être arrêté par un thermostat de sécurité. Après avoir refroidi, le four repartira régulièrement.
- 22) Quand l'appareil est en marche, la porte et la surface externe peuvent atteindre des températures élevées. NOTA BENE : Lors de la première mise en service de l'appareil, ce dernier peut produire pendant environ 10 minutes une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Ce phénomène est simplement dû aux substances de protection appliquées sur les résistances.

1.3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions externes (LxHxP) 450x260x380

Dimensions internes (LxHxP) 290x180x315

Poids approximatif 13 kg.

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil. Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la comptabilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire. Le produit est classé comme appartenant au Groupe 2, Classe B des appareils ISM. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (industriels, scientifiques ou médicaux) où les perturbations sont générées intentionnellement et/ou utilisées sous forme d'émissions électromagnétiques pour le traitement de matériaux, et les équipements pour l'électroérosion. Les appareils destinés à l'usage domestique ou utilisés dans des immeubles directement reliés à un réseau électrique à bas voltage pour approvisionner les bâtiments destinés à l'usage domestique appartiennent à la Classe B

PUISSANCE RESTITUÉE

La puissance restituée exprimée en WATTS de votre four est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil au point MICRO OUTPUT. Lors de la consultation des tableaux, référez-vous toujours à la puissance du four ! Cette précaution vous sera également utile quand vous consulterez les recettes pour micro-ondes disponibles dans le commerce.



Sur certains modèles, la puissance restituée maximale, en Watts, est indiquée aussi sur le symbole ci-contre, figurant sur le tableau de commande.

1.4 INSTALLATION ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 1) Retirez le four de son emballage, retirez la protection du plateau tournant (G), son support (H) et tous les accessoires. Vérifiez si l'axe du plateau tournant (D) est correctement inséré dans le logement au centre du plateau tournant.
- 2) Nettoyez l'intérieur avec un linge doux humidifié.
- 3) Assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages dus au transport et vérifiez si la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.
- 4) Positionnez l'appareil sur une surface stable à une hauteur minimale de 85 cm, hors de la portée des enfants car la porte peut atteindre des températures élevées durant la cuisson.
- 5) **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, veillez à ce qu'il reste un espace d'environ 5 cm tout autour du four entre celui-ci et le mur et d'au moins 30 cm au-dessus (Fig. 1).**
- 6) Évitez d'obstruer les orifices d'entrée de l'air. Ne posez rien sur le four et contrôlez que les fentes de sortie de l'air et de la vapeur (au-dessus, en dessous et derrière l'appareil) sont TOUJOURS DÉGAGÉES (voir Fig. 2).
- 7) Positionnez le support (H) au centre du logement circulaire et posez le plateau tournant dessus (G). L'axe (D) doit s'insérer dans le logement au centre du plateau tournant.

N.B. : Évitez de positionner le four au-dessus ou à proximité de sources de chaleur (au-dessus du réfrigérateur, par exemple) (Fig.3).

- 8) Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A, al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno.

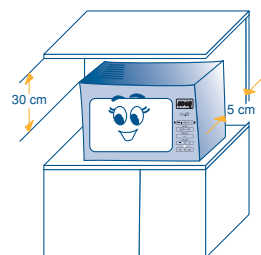


fig. 1

SORTIE AIR

ENTRÉE AIR



fig. 2

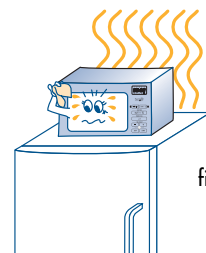
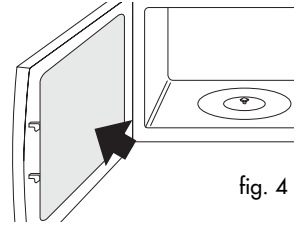
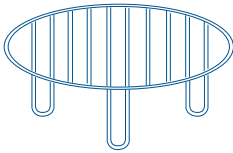


fig. 3

- 9) Positionnez l'appareil de façon à ce que la fiche et la prise soient d'accès facile, y compris après l'installation.
- 10) Avant l'utilisation, vérifiez si la tension du secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et si la prise de courant **est correctement connectée à la terre : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation de cette norme.**
- 11) NE retirez PAS le film transparent collé à l'intérieur de la porte (Fig. 4).
- 12) La plupart des appareils électroniques modernes (téléviseurs, radios, chaînes stéréo, etc.) sont blindés contre les signaux à perturbations(RF). Certains, cependant, peuvent ne pas l'être contre les signaux à perturbations provenant du four à micro-ondes. Il est conseillé de respecter une distance minimale de 1 -2 mètres entre ces appareils et le four en marche.

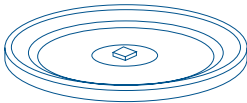


1.5 ACCESSOIRES FOURNIS



GRILLE

Fonction gril seul et fonction Pizza : pour tous les types de grillage.



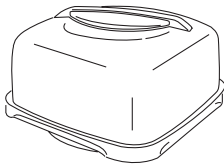
PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant doit être utilisé pour toutes les fonctions.



PLATEAU PIZZA (seulement sur certains modèles)

Le plateau doit être utilisé pour la fonction "Pizza" (voir page 64)



ACCESSOIRE VAPEUR (seulement sur certains modèles)

1.6 VAISSELLE À UTILISER

Les fonctions seulement micro-ondes et combinée micro-ondes permettent d'utiliser tous les récipients en verre (de préférence en pyrex), céramique, porcelaine, terre cuite, à condition qu'ils ne soient pas décorés et qu'ils ne comportent aucune partie en métal (filets dorés, manches ou pieds).

Il est également possible d'utiliser des récipients en plastique qui résistent à la chaleur, mais seulement pour les cuissons "seulement micro-ondes". En cas de doute sur l'utilisation possible d'un récipient donné, faites l'essai suivant : placez le récipient vide au four pendant 60 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes")

Si le récipient reste froid ou s'il chauffe juste légèrement, cela signifie qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.

Si, en revanche, il devient très chaud (ou si des étincelles se produisent), cela signifie qu'il ne convient pas.

Pour des réchauffements rapides, vous pouvez utiliser comme support des serviettes en papier, des plateaux en carton et des assiettes en plastique jetables.

Les formes et dimensions des récipients ne doivent pas entraver la rotation du plateau.

Les récipients en métal, en bois, en osier et en cristal ne conviennent pas à la cuisson aux micro-ondes.

N'oubliez pas que les micro-ondes chauffent les aliments et non le récipient, et que vous pouvez cuire les aliments directement sur le plat de service (ce qui évite d'utiliser et de laver des casseroles.)

N'oubliez pas non plus que les aliments très chauds peuvent transmettre leur chaleur au plat, et vous obliger à utiliser des maniques.

Si le four est programmé sur "Seulement gril", vous pouvez utiliser tous les plats à four.

Dans tous les cas, respectez le tableau suivant :

	Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
Fonction "Seulement micro-ondes"	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Fonctions "Micro-ondes + Gril" et "Pizza"	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Fonction « Seulement Gril »	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Fonction "Vapeur"	Seulement accessoire vapeur							

1.7 RÈGLES ET CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU FOUR

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes également dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four, pénètrent de toutes directions dans les aliments et chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre. La chaleur se produit très rapidement dans les aliments, tandis que le récipient est chauffé indirectement par la chaleur que transfèrent les aliments chauds. Cette particularité empêche les aliments de coller au récipient et permet de n'utiliser que très peu de graisse durant la cuisson (et même dans certains cas de ne pas en utiliser du tout). Étant pauvre en graisses, la cuisson aux micro-ondes est considérée comme une cuisine très saine et diététique. En outre, par rapport aux systèmes classiques, la cuisson s'effectue à une température moins élevée : les aliments se dessèchent moins et ils conservent leurs principes nutritifs et toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) La cuisson est étroitement liée à la grandeur et à l'homogénéité des aliments à cuire : un ragoût cuit plus vite qu'un rôti parce qu'il est constitué de morceaux de viande plus petits et homogènes. Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données des tableaux aux pages suivantes, tenez compte du fait que le temps de cuisson doit augmenter ou diminuer proportionnellement à la quantité d'aliments. Il est important de respecter les temps de "repos", c'est-à-dire le temps durant lequel les aliments doivent reposer après la cuisson pour que la température se répartisse uniformément à l'intérieur. La température des viandes, par exemple, augmente d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent également s'effectuer hors du four.
- 2) L'une des principales opérations consiste à remuer les aliments à plusieurs reprises pendant la cuisson, ce qui permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire les temps de cuisson.
- 3) Il est également conseillé de retourner les aliments durant la cuisson : en particulier pour les gros morceaux de viande (rôti, poulets entiers...) mais également pour les morceaux plus petits (blancs de poulet, ragoûts, etc.)
- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper et éviter que la peau ou la coquille n'éclate (Fig. 5)**
- 5) Si vous cuisez de nombreuses portions du même aliment, par exemple de pommes de terre bouillies, **placez-les en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 6).
- 6) Plus l'aliment à cuire est froid, et plus le temps de cuisson sera long. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.
- 7) Pour la cuisson, posez toujours le récipient au centre du plateau tournant.
- 8) La formation de condensation à l'intérieur du four et à proximité de la porte et de la sortie d'air est parfaitement normale. **Pour la réduire, couvrez les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Le fait de couvrir les aliments permet de conserver l'intérieur du four propre. Utiliser un film transparent spécial pour fours à micro-ondes.
- 9) **Évitez de cuire ou de réchauffer au micro-ondes des œufs dans leur coquille (fig. 7) :** la pression qui se forme à l'intérieur ferait exploser l'œuf, même une fois la cuisson terminée. Évitez de réchauffer des œufs déjà cuits, sauf les œufs brouillés.
- 10) Avant de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques ou scellés, n'oubliez pas d'ouvrir les récipients. La pression à l'intérieur du récipient monterait et le ferait exploser, même une fois la cuisson terminée.

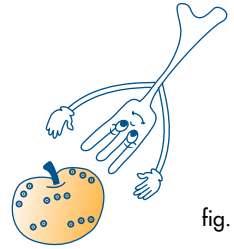


fig. 5

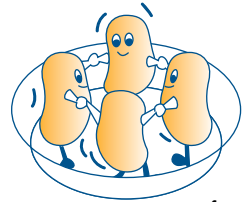


fig. 6

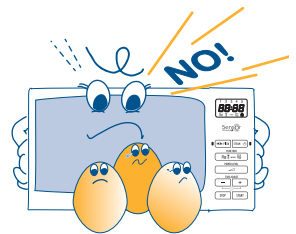


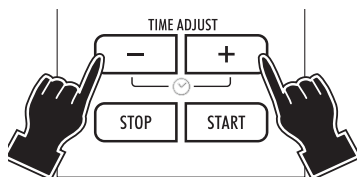
fig. 7

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

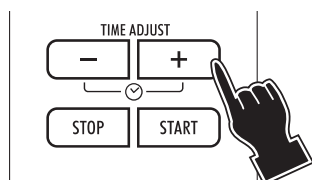
2.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Lors du premier branchement de l'appareil sur le secteur ou après une panne de courant, l'écran affiche quatre tirets (---:--)

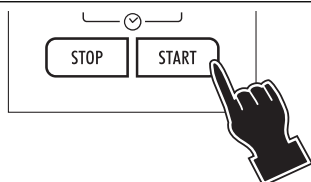
Pour régler l'heure du jour, procédez comme suit :



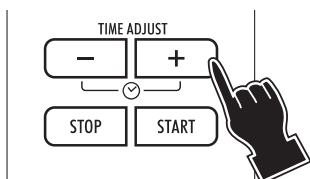
- 1 Appuyez pendant au moins 2 secondes sur les touches **TIME ADJUST** (6) en même temps. (les heures clignotent sur l'écran).



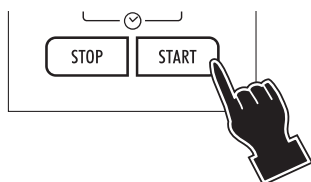
- 2 Réglez l'heure désirée en appuyant sur les touches **TIME ADJUST** (6).



- 3 Appuyez sur la touche **START** (8). (les minutes clignotent sur l'écran).



- 4 Réglez les minutes désirées en appuyant sur les touches **TIME ADJUST** (6).

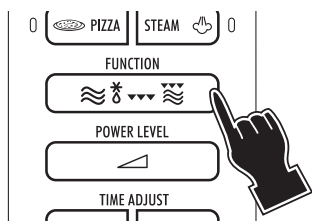


- 5 Appuyez sur la touche **START** (8). (l'écran affiche l'heure réglée).



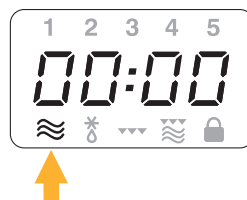
- Pour modifier l'heure après l'avoir réglée, et procédez au nouveau réglage de l'heure comme expliqué plus haut.
- Vous pouvez afficher l'heure courante même après avoir démarré la fonction réglée, en maintenant la pression pendant au moins 1 seconde en même temps sur les touches **TIME ADJUST** (6). (l'heure est affichée pendant 2 secondes).
- Pour régler des temps longs, maintenez la pression sur la touche "+" ou sur la touche "-" (séparément).

2.2 PROGRAMMATION DES CUISSONS

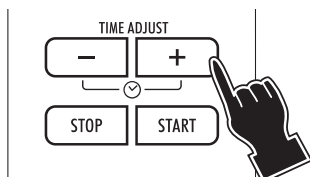


1 Appuyez sur la touche **FUNCTION** (4) (sélection fonctions) et choisissez la fonction désirée, qui sera affichée avec les symboles correspondants qui s'allumeront dans le bas de l'écran.

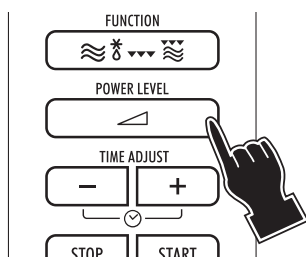
Les fonctions disponibles sont :



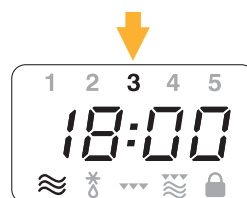
INDICATEUR	FONCTION SÉLECTIONNÉE	INDICATEUR	FONCTION SÉLECTIONNÉE
	seulement micro-ondes		seulement gril
	Décongélation automatique		combinée micro-ondes et gril



2 Programmez la durée de la cuisson, en appuyant sur les touches **TIME ADJUST** (6) (séparément). Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux indiqués au Chapitre 3. Remarque : vous pouvez modifier le temps programmé également PENDANT la cuisson, en appuyant simplement sur les touches **TIME ADJUST** (6) (séparément).



3 Dans les fonctions:
seulement Micro-ondes
Combiné micro-ondes + gril
pizza

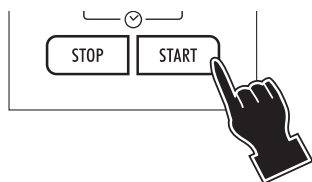


sélectionnez le niveau de puissance des micro-ondes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **POWER LEVEL** (5) jusqu'à faire clignoter la puissance désirée exprimée en chiffres et qui s'affiche en haut de l'écran. Pour le choix de la puissance, consultez toujours les tableaux indiqués au Chapitre

Remarque :

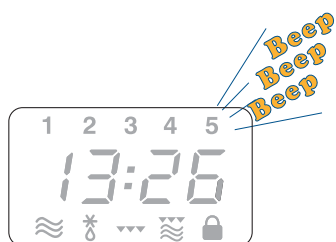
- la fonction de **décongélation automatique** n'exige la sélection d'aucun niveau de puissance
- vous pouvez modifier la puissance programmée pendant la cuisson, en appuyant simplement sur la touche **POWER LEVEL** (5).

chapitre 2 - utilisation des commandes et réglage des fonctions



- 4 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche **START** (8). L'écran affichera le temps de cuisson restant.

Remarque : si pour un motif quelconque le processus de cuisson ne démarre pas, toutes les programmations seront automatiquement supprimées au bout de 2 minutes.



- 5 Quand la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore (3 "bip") et l'écran affiche le message "**END**". Ouvrez la porte et retirez les aliments. En appuyant sur la touche **STOP** (7) ou 3 minutes après la fin de la cuisson, l'écran affichera l'heure du jour .

Remarque :

- vous pouvez contrôler à tout moment le déroulement de la fonction programmée en ouvrant la porte pour inspecter les aliments. L'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four sont ainsi interrompus et redémarreront avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START** (8).
- si, pour une raison quelconque, vous devez suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, appuyez sur la touche **STOP** (7).
- pour terminer la cuisson, en revanche, procédez comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, appuyez une fois sur la touche **STOP** (7)
 - si la porte est fermée et la cuisson en cours, appuyez 2 fois sur la touche **STOP** (7). L'écran affichera à nouveau l'heure.

2.3 RÉCHAUFFEMENT RAPIDE


Cette fonction est très utile pour réchauffer de petites quantités d'aliments et de boissons

- Appuyez deux fois sur la touche **START** (8) : le four démarre et marche pendant 2 minutes à la puissance maximale. Le réchauffement rapide est également utile pour compléter les cuissons.

2.4 SÉCURITÉ ENFANTS

Le four est doté d'un dispositif de sécurité qui empêche le démarrage involontaire/accidentel du four par les enfants.

Pour activer la sécurité :

- Maintenez la pression sur la touche **STOP** (7) pendant 3 secondes.
- L'appareil émet un bref bip et l'icône  s'allume sur l'écran, indiquant que le four ne peut pas démarrer.
- Pour ôter la sécurité, maintenez la pression sur la touche **STOP** (7) pendant 3 secondes.

2.5 FONCTION ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le développement technologique demande chaque année une augmentation de la production d'énergie électrique. Cela se traduit par un impact de plus en plus important sur l'environnement à cause de l'augmentation des polluants (CO₂, soufre, etc.) et de l'exploitation des ressources naturelles non renouvelables (charbon, gaz, pétrole). En réduisant le gaspillage d'énergie électrique (par exemple en diminuant la consommation des appareils en veille) l'économie d'énergie devient une source considérable d'énergie renouvelable "virtuelle", immédiate et accessible à tous.

Pour réduire la consommation d'énergie électrique du four pendant les périodes de non-fonctionnement, vous pouvez désactiver l'affichage de l'heure locale de la façon suivante :

- Maintenez la pression sur la touche **POWER LEVEL** (5) pendant 7-8 secondes : l'appareil émettra un bip et l'écran affichera pendant quelques secondes le message "E_n-P". La fonction d'économie d'énergie a été activée. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'écran s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes (les programmations de l'horloge seront conservées).
- Pour rallumer l'écran, appuyez sur une touche ou ouvrez la porte.
- Pour désactiver la fonction d'économie d'énergie et faire afficher l'heure en permanence, maintenez la pression sur la touche **POWER LEVEL** (5) pendant 7-8 secondes ; l'appareil émettra un bip et l'écran affichera "U_n-P" pendant quelques secondes.

CHAPITRE 3 – UTILISATION DU FOUR : CONSEILS ET TABLEAUX DES TEMPS

3.1 DÉCONGÉLATION

- Les aliments surgelés en sachets, sous film plastique ou dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four, à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (liens ou agrafes).
- Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson.
- Les aliments en sauce, ragoûts et daubes se décongelent mieux et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- La décongélation entraîne une perte de liquide pour la viande, le poisson et les fruits : décongelez-les dans un récipient.
- Il est également conseillé de séparer les morceaux de viande à l'intérieur de leur sachet avant de les congeler. Cette précaution vous fera gagner du temps au moment de la préparation.
- Juste après la décongélation, avant de passer à la cuisson, il est important de respecter les temps de repos, c'est-à-dire le temps (en minutes) qu'il faut laisser reposer les aliments pour que la température se répartisse mieux à l'intérieur.

TABLEAU DES TEMPS DE DÉCONGÉLATION EN FONCTION « DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE »

TYPE	QUANTITÉ	DURÉE minutes	REMARQUES/CONSEILS	TEMPS DE REPOS
VIANDE				
• Rôtis (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	29-32		20
• Biftecks, côtelettes, escalopes	200 gr	10-12	Retournez à mi-décongélation	5
• Ragoût, goulasch	500 gr	18-20		10
• Viande hachée	250 gr	14-16		15
• Viande hachée	500 gr	11-13	Voir remarque *	15
• Hamburgers	200 gr	11-13		10
• Saucisses	300 gr	13-15		10
VOLAILLES				
• Canard, dinde	1,5 kg	34-37		20
• Poulet entier	1,5 kg	34-37	Retournez le poulet à mi-décongélation À la fin du temps de repos, passez sous l'eau chaude pour éliminer l'éventuelle glace restante.	20
• Poulet en morceaux	700 gr	19-21		10
• Blanc de poulet	300 gr	18-20		10
LÉGUMES				
			Les légumes surgelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant la cuisson.	
POISSON				
• Filets	300 gr	14-16		7
• Darnes	400 gr	15-17	Retournez le poisson à mi-décongélation	7
• Poissons entiers	500 gr	18-20		7
• Crevettes	400 gr	15-17		7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES				
• Beurre	250 gr	10-12	Retirez le papier aluminium ou les parties métalliques. Ne décongelez pas complètement le fromage. Respectez le temps de repos. Retirez la crème de son récipient et versez-la dans une assiette.	10
• Fromage	250 gr	11-13		15
• Crème	200 ml	13-15		5
PAIN				
• 2 petits pains moyens	150 gr	2-3		3
• 4 petits pains moyens	300 gr	6-7	Mettez le pain directement sur le plateau tournant.	3
• Pain en tranches	250 gr	6-7		3
• Pain complet en tranches	250 gr	6-7		3
FRUITS				
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	13-14	Mélangez 2 - 3 fois	10
• Framboises	300 gr	9-10	Mélangez 2 - 3 fois	10
• Mûres	250 gr	7-8	Mélangez 2 - 3 fois	6

* Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme 60705, Par. 13.3 (voir page 2). Retourner les aliments à la moitié du temps programmé. Les aliments à décongeler doivent être posés directement sur le plateau tournant. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, voir tableau page 2.

3.2 RÉCHAUFFEMENT

Le réchauffement des aliments est une fonction très utile et très efficace de votre four. Par rapport aux procédés classiques, la méthode micro-ondes représente un gain considérable de temps et d'énergie électrique.





- Il est conseillé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température minimale de 70°C. Les aliments seront trop chauds pour être mangés immédiatement, mais leur stérilisation sera assurée.
- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respectez les règles suivantes:
 - retirez les aliments de leurs récipients métalliques
 - couvrez avec un film transparent (pour fours à micro-ondes) du papier sulfurisé ou une assiette retournée ; cette précaution permet de conserver toute la saveur naturelle des aliments et de ne pas salir le four.
 - si possible, remuez ou retournez fréquemment les aliments pour accélérer et uniformiser le processus de réchauffement ;
 - respectez scrupuleusement les temps indiqués sur l'emballage sans oublier que, dans certains cas, ces temps devront être augmentés.
- - Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement sera long.

TABLEAU DES TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	REMARQUES/CONSEILS
RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• Chocolat/ glace	100 gr	☞	3	2-3	Placez dans une assiette. Mélangez une fois le glaçage. Pour ramollir le beurre, ajouter 1 minute
• Beurre	50-70 gr	"	5	0'.5"-0'.7"	
ALIMENTS TEMP. FRIGO. (5/8°C) JUSQU'À 20/30°C					
• Yaourt	125 gr	"	5	0'.7"-0'.10"	Retirez la pellicule métallique. Réchauffez les biberons sans la tétine et mélangez immédiatement après pour une température uniforme. Contrôlez la température du contenu avant consommation. Si le lait est à température ambiante, réduisez légèrement le temps indiqué. Si vous utilisez du lait en poudre, mélangez bien, car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utilisez exclusivement du lait stérilisé
• Biberon	240 gr	"	"	0'.10"-0'.15"	
ALIMENTS PRÉCUI TS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• Plat préparé de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	5	3 - 5	Tout type d'aliments précuits disponibles dans le commerce, à réchauffer à 70°C. Retirez les aliments de l'emballage métallique et placez-les directement dans l'assiette.
• Plat préparé de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	"	3 - 5	
• Plat préparé de poisson et/ou légumes	300 gr	"	"	2 - 4	Pour de meilleurs résultats, couvrez toujours les aliments. Portions de tout type d'aliments déjà cuits, à réchauffer à 70°C. Placez directement les aliments dans l'assiette et couvrez toujours avec une assiette retournée ou un film transparent.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat de pâtes, cannellonis	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	"	3 - 5	
ALIMENTS SURGELÉS À RÉCHAUFFER/ CUIRE (TEMP. INITIALE -18/20°C) JUSQU'À 70°C					
• Plat préparé de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	5	5 - 7	Tous types d'aliments précuits surgelés à réchauffer directement dans leur emballage à une température de 70°C ; si le récipient est métallique, placez directement les aliments dans l'assiette et augmentez les temps de quelques minutes.
• Plat préparé de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	"	5-7	
• Plat préparé de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	"	3-5	Retirez les aliments, crus de leur emballage, placez-les dans un récipient allant au micro-ondes et couvrez-les.
• Plat préparé de poisson et/ou légumes crus	300 gr	"	"	5-7	
• Portions de viande et/ou de légumes	400 gr	"	"	6-8	Portions de tous types d'aliments déjà cuits et congelés, à réchauffer à 70°C. Placez les aliments congelés dans l'assiette et couvrez avec une autre assiette retournée ou un pyrex. Contrôlez que le centre est bien chaud et, si possible, mélangez les aliments.
• Portions de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portions de poisson et/ou riz	300 gr	"	"	5-7	
BOISSONS TEMP. FRIGO. (5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	5	1 - 1'.30"	Mélangez toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	"	0'.30"-1	
• 1 tasse de café	100 cc	"	"	0'.30"-1	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	"	2 - 3	
BOISSONS TEMP. AMBIANTE DE 20/30° À 70°C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	5	0'.30"-1	Mélangez toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	"	0'.20"-0'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	"	0'.20"-0'.30"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	"	1 - 2	












3.3 - CUISSON DES HORS-D'ŒUVRE, PÂTES ET RIZ

La cuisson des potages et des soupes exige une quantité réduite de liquide, le four à micro-ondes comportant une évaporation relativement faible. Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments. Le temps de cuisson du riz (ou des pâtes) dans le four à micro-ondes est à peu près le même que sur une gazinière ou un fourneau électrique traditionnel. La préparation d'un risotto au four à micro-ondes présente l'avantage de ne pas devoir remuer continuellement (il suffit de le faire 2 ou 3 fois).

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	REMARQUES/CONSEILS
• Lasagnes	1100 gr		5 5	8 8	Temps de cuisson avec les pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, il suffira de 8 min de cuisson combinée MICRO GRIL
• Gnocchis à la romaine	600 gr		5	12	Évitez d'accumuler trop de couches
• Tourte aux macaronis	1500 gr		5	8	Les pâtes doivent être cuites séparément avant
• Risotto	300 g de riz		5	12-15	Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient allant au four à micro-ondes et recouverts d'un film transparent (pour 300 g de riz, comptez 750 g de bouillon à puissance maximale pendant 12 à 15 minutes).

3.4 - CUISSON DE LA VIANDE

La cuisson est étroitement liée aux dimensions et à l'homogénéité des aliments à cuire : les brochettes cuisent plus vite qu'un rôti parce que les morceaux de viande sont homogènes et plus petits. Pour que les rôtis, les poulets et les brochettes restent tendres, nous conseillons d'ajouter 1/2 verre d'eau au début de la cuisson.

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	NOTE/CONSIGLI
• Rôtis (porc, bœuf)	1000 gr		2	40-45	Laissez un peu de graisse autour de la viande pour éviter qu'elle ne sèche. Ne mettez pas trop de condiment, retournez au bout de 30-35 min
• Pain de viande	800 gr		3	25	Amalgamez 500 g de viande de bœuf hachée avec des œufs, du jambon, de la chapelure, etc. Ajoutez un filet d'huile et un peu de vin blanc. Retourner à mi-cuisson.
• Pain de viande	900 gr		4	20-22	Voir remarque *
• Poulet entier	1200 gr		4	45	Piquez la peau pour faire couler la graisse. Voir remarque ** Retourner à mi-cuisson.
• Poulet en morceaux	700 gr		4	30	Pendant la cuisson, mélangez 1 fois
• Brochettes	600 gr		3	20	Retournez à mi-cuisson
• Goulasch	1500 gr		5	40-42	Cuisez à découvert et remuez 2-3 fois.
• Blancs de poulet	500 gr		4	18-20	Retourner à mi-cuisson.
• Côte de veau ou de porc	2 morceaux		-	20-22	Utilisez la grille. Préchauffez le four pendant 3 minutes. Retournez toujours les aliments à mi-cuisson, car la résistance du gril ne diffuse que dans le haut du four.
• Saucisses	2 morceaux		-	22-24	
• Steaks hachés	2 morceaux		-	20-22	

* Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme 60705, Par. 12.3.3. Couvrez le récipient avec un film transparent pour fours à micro-ondes. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, consultez le tableau page 2.

** Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.6. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, consultez le tableau page 2.

3.5 - CUISSON DE LÉGUMES

Les légumes cuits aux micro-ondes conservent mieux leur couleur et leur pouvoir nutritif qu'avec une cuisson traditionnelle. Lavez et nettoyez les légumes avant la cuisson. Coupez les légumes plus grands en morceaux égaux. Ajoutez environ 5 cuillerées d'eau pour 500 g de légumes (les légumes fibreux exigent davantage d'eau).

Les légumes cuits en fonction SEULEMENT MICRO-ONDES doivent toujours être couverts d'un film transparent pour four à micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson et ajoutez un peu de sel à la fin de la cuisson.

Attention : les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont purement indicatifs ; ils peuvent varier en fonction du poids et de la température initiale des aliments, de leur consistance et de leur structure.

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	REMARQUES/CONSEILS
• Asperges	500 gr	≈	5	7-9	Coupez en morceaux de 2 cm
• Artichauts	300 gr	≈	5	9-11	Utilisez de préférence des fonds d'artichaut
• Haricots verts	500 gr	≈	5	11-13	Coupez en morceaux
• Brocolis	500 gr	≈	5	7-9	Séparez les "bouquets"
• Choux de Bruxelles	500 gr	≈	5	7-9	Laissez entiers
• Chou blanc	500 gr	≈	5	7-9	Laissez entier
• Chou rouge	500 gr	≈	5	7-9	Laissez entier
• Carottes	500 gr	≈	5	9-11	Coupez en morceaux égaux
• Chou-fleur	500 gr	≈	5	11-13	Séparez en bouquets
• Chou-fleur béchamel	1000 gr	≈	5	25-30	Temps avec chou-fleur cru. S'il est précuit, 12' de combiné grill suffiront
• Céleri	500 gr	≈	5	7-9	Séparez en morceaux
• Aubergine	800 gr	≈	5	6-8	Coupez en dés
• Aubergines grillées	2 tranches	▼▼▼	-	12-15	Utilisez la grille. Retournez à mi-cuisson.
• Gratin d'aubergines	1300 gr	≈	5	9-11	Faites d'abord frire ou griller les aubergines
• Poireau	500 gr	≈	5	6-8	Laissez entier
• Champignons de Paris	500 gr	≈	5	6-8	Laissez entiers . N'ajoutez pas d'eau
• Oignons	250 gr	≈	5	5-7	Entiers et de même taille. N'ajoutez pas d'eau
• Épinards	300 gr	≈	5	6-8	Couvrez après les avoir lavés et égouttés
• Petits pois	500 gr	≈	5	10-12	
• Fenouil	500 gr	≈	5	12-14	Coupez en quartiers
• Tomates provençales	800 gr	≈	2	20-25	Choisissez-les du même calibre
• Poivrons	500 gr	≈	5	9-11	Coupez en morceaux
• Poivrons grillés	2 quarts	▼▼▼	-	12-15	Utilisez la grille. Retournez à mi-cuisson.
• Poivrons farcis	1400 gr	≈	5	15-17	Choisissez-les de préférence bas et larges
• Pommes de terre	500 gr	≈	5	8-10	Coupez en morceaux égaux
• Pommes de terre au four	500 gr	≈	2	25-30	Mélanger 1 -2 fois
• Pommes de terre au four	600 gr	≈	2	30	Mélanger 1 -2 fois
• Gratin de pommes de terre	1100 (totaux) gr	≈	4	35-40	Voir remarque *
• Courgettes	500 gr	≈	5	7-9	Laissez-les entières

*Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.4. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, consultez le tableau page 2.

3.6 - CUISSON DU POISSON

Le poisson cuit très rapidement avec d'excellents résultats. Il peut être assaisonné avec un peu de beurre ou d'huile (ou laissé tel quel). Couvrez avec un film transparent. Incisez la peau du poisson le cas échéant ; disposez uniformément les filets. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec de l'œuf.

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	REMARQUES/CONSEILS
• Filets	300 gr	≈	4	7-9	Couvrez avec un film transparent
• Tranches fines	300 gr	≈	4	9-11	Couvrez avec un film transparent
• Poissons entiers	500 gr	≈	4	10-12	Couvrez avec un film transparent
• Poissons entiers	250 gr	≈	4	7-9	Couvrez avec un film transparent
• Darnes	400 gr	≈	4	9-11	Couvrez avec un film transparent
• Crevettes	500 gr	≈	4	9-11	Couvrez avec un film transparent
• Poisson au four	600 gr	≈	1	30	Ajoutez de l'huile, une gousse d'ail, une goutte de vin blanc et de l'eau. Ne couvrez pas.

3.7 - CUISSON DE GÂTEAU ET DE FRUITS

Les gâteaux lèvent (à puissance réduite) beaucoup plus qu'avec une cuisson classique. Les gâteaux ne forment pas de croûte, et il est donc préférable de les garnir de crème ou de glaçage (par exemple au chocolat) ; ils doivent être également couverts après la cuisson car ils séchent plus rapidement que dans un four traditionnel. Si vous cuisez les fruits avec leur peau, il faut les piquer et les couvrir : il est important de respecter le temps de repos (3-5 minutes)

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	NOTE/CONSIGLI
Gâteau aux noix	700 gr	≈	3	11-13	Accompagnez d'une crème anglaise ou autre
Viennoise	850 gr	≈	3	15-17	À farcir à la confiture
Gâteau à l'ananas	800 gr	≈	3	13-15	Les tranches d'ananas peuvent être disposées au fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées à la pâte
Gâteau aux pommes	1000 gr	≈	3	15-17	Les pommes servent à décorer la surface
Gâteau au café	750 gr	≈	3	11-13	Excellent farci de crème
Sabayon	300 gr	≈	4	1'-1'.30"	Mélangez au fouet toutes les 30"
Poires cuites	300 gr	≈	5	2-3	Coupez les poires en quartiers
Pommes cuites	300 gr	≈	5	3-4	Coupez les pommes en tranches
Crème caramel	750 gr	≈	5	16-18	Ces indications sont prévues pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake	475 gr	≈	5	6-8	Ces indications sont prévues pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.2. Pour des indications supplémentaires concernant notamment d'autres essais selon la norme 60705, consultez le tableau page 2.

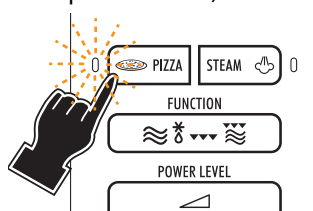
3.8 - CUISSON AVEC LA FONCTION PIZZA (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Cette fonction permet de cuisiner/réchauffer tous les produits SURGELÉS en vente dans le commerce appartenant à la catégorie des “snacks” type : pain, biscuits salés, petites pizzas, tourtes, hamburgers aromatisés, pommes de terre duchesse, pâtes feuilletées diverses, brioches, etc.

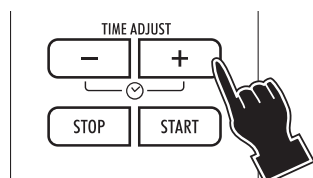
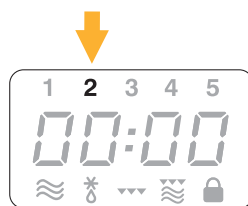
Pour obtenir les meilleurs résultats, tenez compte de ces quelques simples règles/conseils :

1. Le plateau spécial “PIZZA” doit TOUJOURS être préchauffé avant chaque cuisson, opération que le four exécute automatiquement une fois que vous avez réglé le programme et appuyé sur la touche **START** (8).
2. Consultez TOUJOURS le tableau (page suivante) avant chaque cuisson pour voir à quelle catégorie appartient l’aliment que vous devez cuisiner.

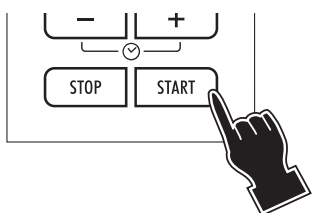
Opérez de la façon suivante :



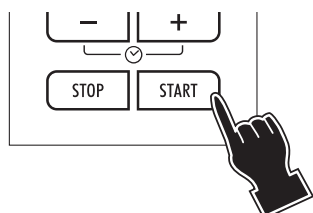
- 1 Appuyez sur la touche **PIZZA** (2) et sélectionnez un des niveaux de cuisson désirés, à l’aide de la touche **POWER LEVEL** (5). Le voyant à côté de la touche **PIZZA** (2) s’allumera.



- 2 Programmez la durée de la cuisson, en appuyant sur les touches **TIME ADJUST** (6) (séparément). Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux indiqués au Chapitre 3. Remarque ; vous pouvez modifier le temps programmé même **PENDANT** la cuisson, en appuyant simplement sur les touches **TIME ADJUST** (6) (séparément).



- 3 Le niveau étant choisi, introduisez le plateau “PIZZA” (après l’avoir éventuellement huilé) dans le four, directement sur la grille haute et posez l’ensemble sur le plateau tournant, refermez la porte et appuyez sur la touche **START** (8). Le four réchauffera en automatique le plateau pendant 3 minutes. L’écran affichera le temps restant pour terminer le préchauffage

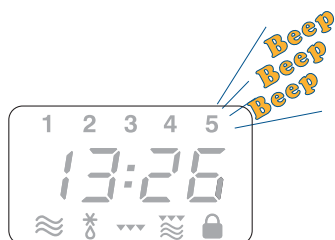


- 4 Le préchauffage étant terminé (signalé par 2 ‘bip’ sonores) retirez le plateau “PIZZA” du four à l’aide de maniques (attention, il est brûlant !) et disposez les aliments à cuisiner/réchauffer. Remettez le plateau “PIZZA” dans le four au-dessus de la grille haute et appuyez à nouveau sur la touche **START** (8) (si vous n’appuyez sur



chapitre 3 – utilisation du four : conseils et tableaux des temps

aucune touche dans les 2 minutes, le four se remettra en veille). L'écran affichera le temps programmé précédemment.



- 5** Quand la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore (3 "bip") et l'écran affiche le message "END". Ouvrez la porte et retirez les aliments. En appuyant sur la touche **STOP** (7) ou 3 minutes après la fin de la cuisson, l'écran affichera l'heure du jour.

Attention : pendant la cuisson/le réchauffement des aliments, le four fonctionne en combi grill ; redoublez de prudence pour sortir les aliments car si le plateau "PIZZA" est brûlant, la résistance en haut de la cavité est très chaude aussi.

Voici quelques conseils utiles pour exploiter au mieux cette fonction et obtenir d'excellents résultats :

TYPE	NIVEAU	PROCÉDÉ – REMARQUES/ CONSEILS
Pizza surgelée	1	Mettez la pizza dans le plat et laissez cuire pendant 10 minutes.
Petite pizza surgelée	1	Mettez la pizza dans le plat et laissez cuire pendant 6 minutes. Pour plusieurs petites pizzas surgelées, augmentez le temps de cuisson.
Pizza fraîche	1	Préchauffez le plat à pizza huilé. Étendez la pâte à pizza dans le plat chaud, farcissez à votre gré (en gardant la mozzarella de côté). Laissez cuire pendant 8 minutes, ajoutez la mozzarella et terminez la cuisson pendant encore 5 minutes.
Fougasse	1	Préchauffez le plat à pizza huilé. Versez la farce de la fougasse dans le plat à pizza, garnissez avec des olives, du petit lard, etc. et laissez cuire pendant 16 minutes.
Cordons bleus surgelés	2	Mettez les cordons bleus dans le plat et laissez cuire pendant 9 minutes. Il n'est pas nécessaire de les retourner pendant la cuisson.
Sofficini surgelés	2	Mettez les sofficini dans le plat et laissez cuire pendant 10 minutes. Il n'est pas nécessaire de les retourner pendant la cuisson.
Bâtonnets de cabillaud surgelés	2	Mettez les bâtonnets dans le plat et laissez cuire pendant 8 minutes. Il n'est pas nécessaire de les retourner pendant la cuisson.
Croissants crus surgelés	1	Mettez les croissants dans le plat et laissez cuire pendant 6 minutes.
Courgettes	2	Mettez les courgettes dans le plat et laissez cuire pendant 12 minutes.
Aubergines	2	Mettez les aubergines dans le plat et laissez cuire pendant 11 minutes sans les retourner.

3.9 - CUISSON AVEC LA FONCTION VAPEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

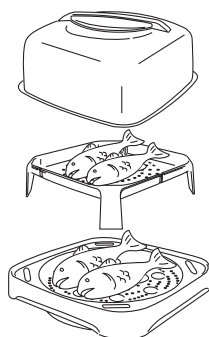
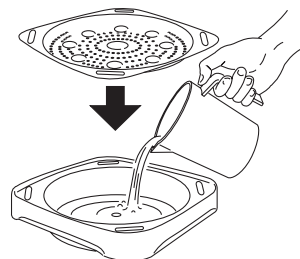
Cette fonction convient pour :

- cuire rapidement tous les aliments à la vapeur : légumes, poisson, etc.

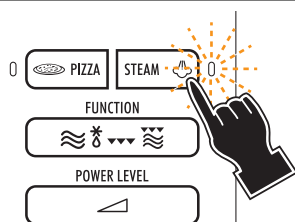
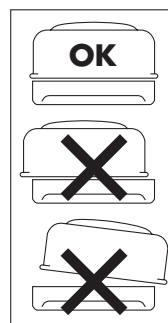
Démarrer le four en fonction vapeur

- 1 Retirez le plateau tournant en verre (F), l'axe (D) et le support du plat tournant (G) de la cavité.

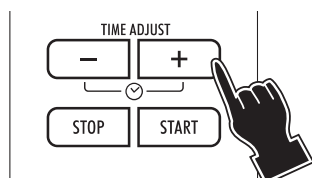
- 2 Versez 200/400 cc d'eau dans le récipient en plastique et posez dessus la base métallique de l'accessoire vapeur.



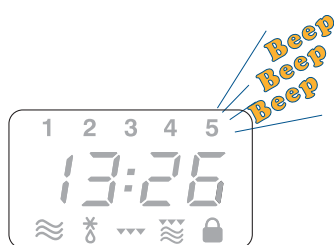
- 3 Mettez l'aliment dans l'accessoire vapeur, en le posant sur la base métallique, ou sur la grille en plastique pour cuire deux plats en même temps. Refermez l'accessoire avec son couvercle métallique, en vous assurant qu'il est bien posé sur le bord en plastique du récipient.



- 4 Appuyez sur la touche **STEAM** (3). Le voyant à côté de la touche s'allumera.



- 5 Programmez la durée de la cuisson, en appuyant sur les touches **TIME ADJUST** (6) (séparément). Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux indiqués au Chapitre 3. Remarque : vous pouvez modifier le temps programmé même PENDANT la cuisson, en appuyant simplement sur les touches **TIME ADJUST** (6) (séparément).



6 Quand la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore (3 "bip") et l'écran affiche le message « END ». Ouvrez la porte et retirez les aliments. En appuyant sur la touche **STOP** (7) ou 3 minutes après la fin de la cuisson, l'écran affichera l'heure du jour.

Attention : pendant la cuisson, il se produit de la vapeur très chaude à l'intérieur de l'accessoire. Faites attention en ouvrant le couvercle à ne pas vous brûler avec la bouffée de vapeur qui s'échappe. Saisissez l'accessoire exclusivement par la base en plastique et soulevez le couvercle à l'aide de la poignée supérieure, évitant le contact avec les pièces métalliques de l'accessoire.

UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR POUR CUISINER

Avec cet accessoire, les aliments cuisent à la chaleur humide produite par l'eau qui bout mais sans contact direct avec celle-ci, ce qui réduit la perte de sels nutritifs. L'accessoire vapeur est doté d'un couvercle en métal qui ne laisse pas passer les micro-ondes. Celles-ci chauffent uniquement l'eau contenue dans la partie en plastique et qui produit la chaleur qui va cuire les aliments. Utilisez 200 cc d'eau pour les cuissons inférieures à 12 minutes et 400 cc pour les cuissons supérieures.

Évitez d'utiliser l'accessoire avec moins de 200 cc d'eau dans le récipient (à vide) afin de prévenir les dégâts ou les décharges électriques dans l'accessoire vapeur. Si l'eau évapore complètement avant la fin de la cuisson, ajoutez 200 cc d'eau dans le récipient.

Les temps indiqués dans le tableau représentent une moyenne et ils doivent être réglés en tenant compte de ces quelques règles fondamentales :

- les temps de cuisson dépendent de la dimension de l'aliment. Par conséquent les légumes coupés en petits morceaux cuiront plus vite que les légumes entiers.
- un aliment porté à température ambiante cuit plus vite que ceux qui sortent du réfrigérateur
- le résultat de la cuisson d'un aliment dépend toujours de la qualité et de la fraîcheur du produit base
- **n'utilisez pas l'accessoire s'il est visiblement abîmé, cassé ou déformé. Ne cuisinez jamais sans le couvercle et la base en métal.**

TEMPS DE CUISSON

TYPE	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON
• Courgettes entières	400 gr	15 minutes
• Courgettes en morceaux	400 gr	12 minutes
• Chou-fleur	450 gr	23 minutes
• Pommes de terre en morceaux	500 gr	20 minutes
• Pommes de terre entières	500 gr	25 minutes
• Darne de saumon	350 gr	13 minutes
• Truite saumonée	400 gr	13 minutes
• Blanc de poulet	300 gr	13 minutes

CHAPITRE 4 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

4.1 NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, nettoyez régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un linge humide et du savon neutre ou du détergent liquide.

Veillez à ce que les couvercles de sortie des micro-ondes (C) soient toujours propres :

Attention : votre four est peint. **Évitez les détergents abrasifs, les éponges métalliques et les objets métalliques pointus.** En outre, lorsque vous nettoyez la surface extérieure du four, veillez à ce que **l'eau et le détergent liquide ne pénètrent pas dans les fentes de sortie d'air et de vapeur situées au-dessus de l'appareil.** Il est également recommandé de ne pas utiliser d'alcool, de produits détergents abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer les surfaces de la porte.

Afin de garantir une fermeture parfaite, maintenez parfaitement propre l'intérieur de la porte et évitez de laisser les dépôts de saleté ou de résidus d'aliments s'accumuler entre la porte et la façade du four.

N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

Nettoyez régulièrement les orifices d'entrée de l'air au dos du four pour empêcher que la poussière et les dépôts de saleté ne les bouchent.

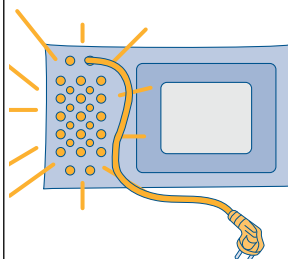
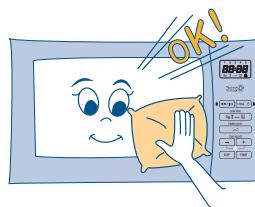
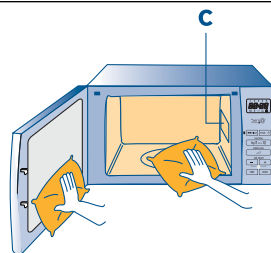
Retirez périodiquement le plateau tournant (G) et son support (H) pour les nettoyer. Nettoyez également le fond du four.

Lavez le plateau tournant et son support à l'eau + savon neutre (ils passent au lave-vaisselle.)

Évitez d'immerger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement : le choc thermique le briserait.

Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement.

Toutefois, lors du nettoyage du fond du four, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas sous l'axe du plateau tournant (D).



Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.


Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



4.2 ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, adressez-vous au SAV agréé par le Fabricant Avant d'appeler nos techniciens, vérifiez les points suivants :

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Remettez le contrôle électronique à zéro en débranchant l'appareil pendant au moins 1-2 minutes. La fonction d'économie d'énergie pourrait être activée (écran éteint) : appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four. La porte n'est pas bien fermée. La fiche n'est pas bien enfoncée dans la prise. La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation). La sécurité enfants a été activée (symbole  à l'écran).
Condensation sur le plan d'appui et à l'intérieur du four ou autour de la porte.	<ul style="list-style-type: none"> Si vous cuisez des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que la vapeur qui se forme à l'intérieur du four sorte et se condense dans le four, sur le plan de cuisson ou autour de la porte.
Étincelles à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> N'allumez pas le four vide avec les fonctions seulement micro-ondes et cuisson combinée Évitez les récipients métalliques, les sachets et les emballages avec des parties métalliques.
Les aliments ne chauffent ou ne cuisent pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez le mode de cuisson correct ou augmentez le temps de cuisson Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
Les aliments brûlent.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la fonction correcte ou diminuez le temps de cuisson Seulement pour la fonction vapeur : l'accessoire doit être parfaitement fermé.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les aliments pendant la cuisson. N'oubliez pas que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de taille uniforme. Le plateau tournant est bloqué.

REMARQUE :

Le four peut continuer à être utilisé sans problèmes même si l'ampoule d'éclairage est grillée. Pour remplacer l'ampoule, adressez-vous à un centre SAV agréé.