

FOUR A MICRO-ONDES



***CME 932***



<b>Avertissements importants</b>	<b>2</b>	<b>Installation</b>	<b>30</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>4</b>	Caractéristiques techniques	<b>30</b>
<b>Utilisation du four à micro-ondes</b>	<b>7</b>	Raccordement électrique	<b>30</b>
<b>Conseils d'utilisation</b>	<b>15</b>	Emplacement	<b>31</b>
<b>Guide de cuisson</b>	<b>17</b>	Mise en place du plateau tournant	<b>31</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>26</b>		
<b>En cas d'anomalie de fonctionnement</b>	<b>27</b>		
<b>Conditions de garantie</b>	<b>28</b>		
<b>Service après vente</b>	<b>29</b>		

### Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.



Instructions de sécurité



Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations liées à la protection de l'environnement



## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

### Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Lisez attentivement les instructions de poids, de temps et les conseils sur les plats et ustensiles à utiliser, donnés dans cette notice d'utilisation.
- N'utilisez jamais votre four à vide. Placez au moins un verre avec de l'eau sur le plateau.
- Ne faites pas fonctionner votre four sans plateau tournant.
- Ne faites pas fonctionner votre four s'il est endommagé, et tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.
- Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de défauts (porte voilée, charnières et verrous cassés ou détendus, sécurité de porte cassée).
- Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.
- Le papier d'aluminium peut être utilisé afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (distance minimum des parois du four 1 cm).
- N'introduisez pas de bouteilles capsulées ou de boîtes de conserves dans le four.
- Ne faites rien sécher au four.
- Ne laissez pas d'aliments dans le four après utilisation.
- N'utilisez en aucun cas votre four à micro-ondes pour faire des fritures, la température du bain est trop difficile à contrôler et il pourrait y avoir une surchauffe.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est en contact avec l'eau.
- N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre « spécial viande ». Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement.
- Ne réchauffez pas de boissons dans des tasses en plastique, elles pourraient fondre.

- Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
- Ne posez pas les récipients chauds sur une surface en matière plastique.
- Comme tous les autres appareils de cuisson lorsque la durée de cuisson recommandée est dépassée, les aliments cuits risquent de brûler et d'endommager le four. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en sucre ou en matières grasses, comme par exemple des gâteaux, des tartes aux fruits, ou des tartelettes, respectez soigneusement les consignes de cuisson.
- Faites attention en enlevant le couvercle ou le film de protection d'un plat car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
- Si votre four est équipé d'un gril et lorsque vous utilisez cet élément, n'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

### Alimentation des nourrissons

- L'aliment cuit ou réchauffé par micro-ondes est en réalité beaucoup plus chaud que le récipient et la répartition de la chaleur n'est pas homogène, c'est pourquoi il est impératif de respecter les règles suivantes afin d'éviter le risque de brûlures lors de l'absorption des aliments.

#### 1. Biberons

- Agitez le biberon à la sortie du four et testez la température du liquide sur le dos de la main.

#### 2. Petits pots

- Remuez l'aliment pour que la chaleur soit répartie régulièrement et testez sa température.

### Aliments à peaux

- Incisez ou piquez les peaux et les membranes (saucisses, pommes de terre, pommes, etc.) ceci afin d'éviter un risque d'éclatement sous pression interne de la vapeur.

### Cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire un œuf avec sa coquille, il éclaterait.
- De même, percez impérativement le jaune avant tout autre mode de cuisson des œufs (œufs au plat, etc.).

### Installation

- Les aérations de l'appareil ne doivent jamais être obstruées (voir chapitre «INSTALLATION»).
- Si vous constatez une anomalie, quelle qu'en soit la nature (fermeture de porte, bandeau de commandes...), ne démontez jamais vous-même la carrosserie et le bandeau de commandes. Seul un technicien qualifié est compétent pour intervenir sur votre four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le service après-vente du vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), consultez le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après-vente.


**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur**



**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.**

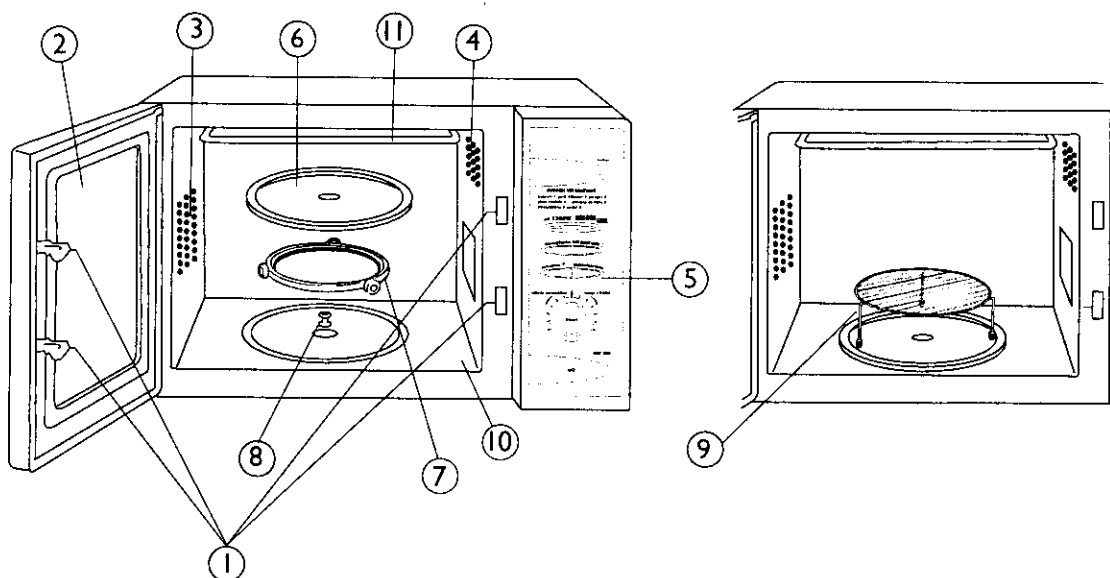


### Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

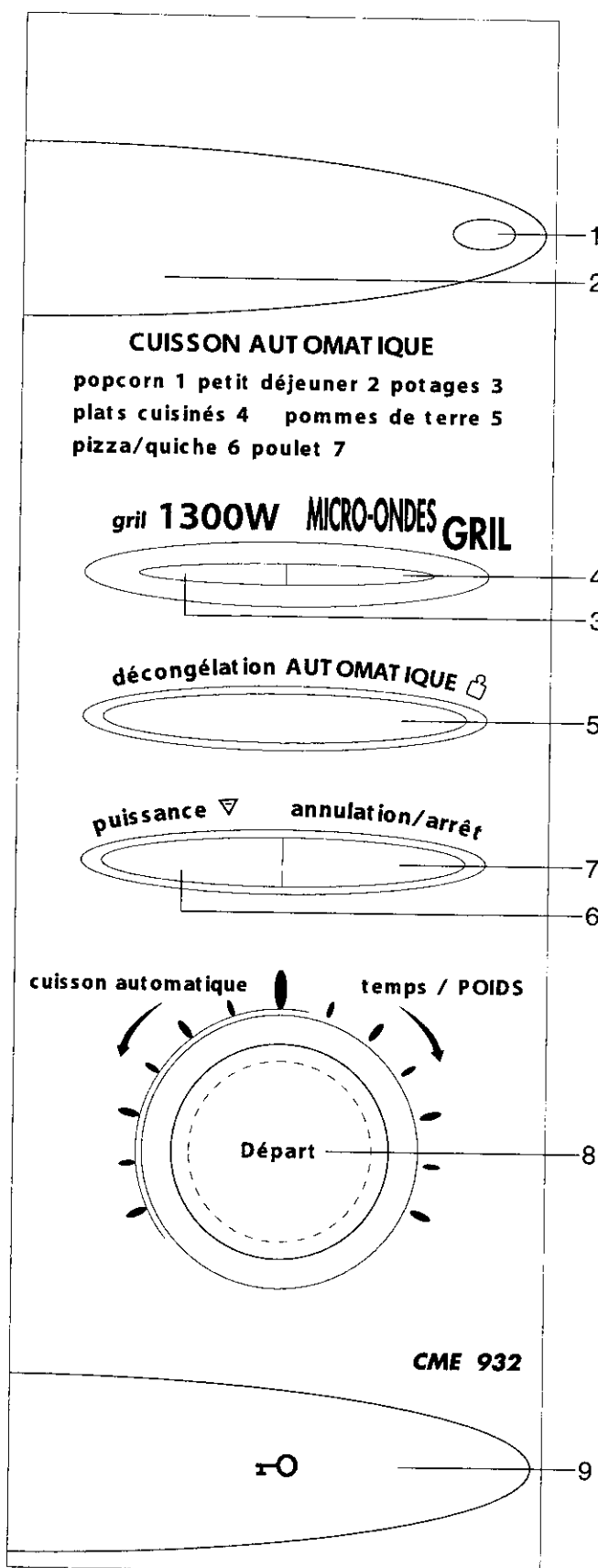
### Le four



1. Verrouillage et sécurité de porte
2. Hublot
3. Orifices de ventilation
4. Eclairage
5. Bandeau de commande
6. Plateau tournant

7. Support plateau tournant
8. Axe moteur du plateau tournant
9. Grille support
10. Enceinte du four
11. Élément gril

## Le bandeau de commande



### 1. Touche « horloge »

Elle assure la mise à l'heure de l'horloge qui équipe votre appareil.

### 2. Fenêtre d'affichage

### 3. Touche « gril »

Cette touche assure le fonctionnement de l'élément gril uniquement (il n'y a pas d'émission d'ondes).

### 4. Touche « MICRO-ONDES / GRIL »

Elle permet le fonctionnement simultané des micro-ondes et de l'élément gril.

L'utilisation de cette touche intervient également lorsque l'on programme la sécurité enfants.

### 5. Touche « décongélation AUTOMATIQUE »

Elle permet le calcul automatique de la durée de décongélation en fonction du poids et du type d'aliment.

### 6. Touche « puissance ▽ »

Cette touche permet de sélectionner une puissance pour la cuisson au micro-ondes inférieure à 900 W.

L'utilisation de cette touche intervient également lors de la sélection de la fonction minuteur seul.

### 7. Touche annulation / arrêt

Cette touche permet d'interrompre une cuisson en cours de l'annuler, de faire réapparaître l'heure du jour.

L'utilisation de cette touche intervient également lorsque l'on programme la sécurité enfants.

### 8. Manette rotative et touche « Départ »

La manette a 3 fonctions :

- elle permet de sélectionner la durée de cuisson souhaitée (manette tournée vers la droite),
- elle indique dans la fenêtre d'affichage le poids sélectionné lorsque l'on décongèle automatiquement (manette tournée vers la droite),
- elle permet de sélectionner le type d'aliment pour une cuisson automatique (manette tournée vers la gauche).

La touche « Départ », au centre de la manette, assure le départ de la cuisson programmée

### 9. Touche « ouverture de porte »

## La fenêtre d'affichage

Elle permet de visualiser :

- l'heure du jour,
- le temps de l'opération programmée (cuisson, décongélation, gril, ...) et le décompte de la durée sélectionnée,
- le niveau de puissance,
- le programme sélectionné en mode cuisson automatique
- la fin d'une programmation (ainsi que les 5 beep sonores).

## Informations générales

La programmation de votre four se fait en appuyant sur les différentes touches et en tournant la manette rotative du bandeau de commandes.

Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un beep sonore vous indique que la programmation est enregistrée.

Si vous n'entendez pas le beep sonore, c'est que la programmation est incorrecte.

Durant le fonctionnement de l'appareil, le temps est décompté dans la fenêtre d'affichage.

A la fin du temps programmé (ou de la dernière étape), le four s'arrête automatiquement, « End » s'affiche et 5 beep sonores retentissent. Pour faire réapparaître l'heure du jour, appuyez sur la touche « annulation / arrêt ».

Lorsque la porte du four est ouverte durant le fonctionnement, l'éclairage intérieur s'éteint.

La porte du four peut être ouverte à tout moment en appuyant sur la touche « ouverture de porte ».

L'opération en cours stoppe alors automatiquement.

Si la porte a été ouverte ou si la touche « annulation / arrêt » a été actionnée une fois durant le fonctionnement de l'appareil, la touche « Départ » doit de nouveau être actionnée pour que le programme continue.

Le four fonctionne automatiquement à la puissance maximum pour la cuisson au micro-ondes, si vous n'avez pas sélectionné une puissance inférieure.

Si vous tardez à terminer une programmation (donc avant d'appuyer sur la touche « Départ », les données déjà enregistrées s'effacent au bout d'une minute environ et l'heure réapparaît dans la fenêtre d'affichage.



## UTILISATION DU FOUR A MICRO-ONDES

### La mise en marche

N'utilisez jamais votre four à micro-ondes :

- sans que le plateau tournant ne soit en place,
- à vide : placez au moins un verre contenant de l'eau sur le plateau tournant, vous éviterez ainsi une détérioration prématurée du magnétron.

### Mise à l'heure de l'horloge

Quand le four à micro-ondes est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), 0 : 00 clignote au centre de la fenêtre d'affichage.

L'horloge est programmable jusqu'à 12 h 59 (pour afficher 13h00, sélectionnez 1.00 ; pour afficher 16h30, sélectionnez 4.30).

Pour programmer la mise à l'heure de l'horloge, vous utiliserez la touche horloge et la manette rotative que vous tournerez vers la droite (l'heure augmente de minute en minute) ; vers la gauche, l'heure diminue de minute en minute.

#### Comment mettre à l'heure l'horloge

Exemple : Affichez 16h30.

1. Appuyez sur la touche « horloge » : « 0 :00 » clignote dans la fenêtre d'affichage.
2. Tournez la manette rotative « Départ » vers la droite jusqu'à ce que « 4 :30 » clignote.
3. Appuyez sur la touche « horloge » : « 4 :30 » s'affiche dans la fenêtre d'affichage.

#### Pour programmer à nouveau une mise à l'heure (modification de l'heure déjà réglée).

1. Appuyez sur la touche « horloge ».
2. Entrez l'heure du jour comme indiqué ci-dessus.

Remarque : Si vous utilisez le four avant d'avoir procédé à la mise à l'heure de l'horloge, « : 0 » s'affiche à la fin du temps programmé.

Après une coupure de courant, il est nécessaire de procéder à nouveau à la mise à l'heure.

### La sélection du temps

Avec les fours à micro-ondes, vous devez oublier la notion de température et ne prendre en compte que le temps.

Pour sélectionner une durée de cuisson, tournez vers la droite la manette rotative « Départ ».

Les durées de cuisson sont programmées comme suit :

- lorsque vous sélectionnez une durée de cuisson comprise entre 0 et 5 minutes, la sélection se fait de 15 secondes en 15 secondes,
- lorsque vous sélectionnez une durée de cuisson comprise entre 5 et 10 minutes, la sélection se fait de 30 secondes en 30 secondes,
- lorsque vous sélectionnez une durée de cuisson comprise entre 10 et 35 minutes, la sélection se fait d'1 minute en 1 minute,
- lorsque vous sélectionnez une durée de cuisson comprise entre 35 et 95 minutes, la sélection se fait de 5 minutes en 5 minutes,
- vous pouvez également sélectionner une durée de cuisson de 99 minutes.

Si vous tournez la manette rotative vers la gauche, le temps sera réduit de la même façon.

La durée maximum programmée pour la cuisson au gril ou au micro-ondes / gril est de 35 minutes.

La durée maximum pouvant être sélectionnée en mode micro-ondes est de 99 minutes.

La sélection du temps doit toujours être faite après la sélection de la puissance (quelque soit le mode de cuisson).

Si vous programmez un temps de cuisson et que vous n'appuyez pas sur la touche « Départ », 1 beep retentit une minute après et la fenêtre d'affichage indique l'heure du jour. La durée de cuisson alors programmée est alors annulée.

## La cuisson et le choix du niveau de puissance

Votre four convient parfaitement à presque tous les aliments, mais le poisson et les légumes sont les aliments privilégiés de la cuisson par micro-ondes car ils conservent toute leur saveur.

Vous pouvez rapidement décongeler les aliments surgelés ou réchauffer les plats cuisinés.

Le four cuit automatiquement à la puissance maximum (900 W) mais vous pouvez sélectionner une des 9 autres puissances en appuyant sur la touche « Puissance » avant de sélectionner la durée de cuisson et d'appuyer sur la touche départ.

Pour une puissance comprise entre 90 W et 810 W, le four fonctionne par séquences comportant des temps d'arrêt et d'émission de micro-ondes plus ou moins longs et préalablement sélectionnés ; ceci pour permettre une propagation homogène de la chaleur au cœur des aliments.

L'émission de micro-ondes est permanente lorsque le four fonctionne à 100% de sa puissance c'est à dire à 900 W.

P 900 (1 pression) : 100 % de sa puissance  
P 810 (2 pressions) : 90 % de sa puissance  
P 720 (3 pressions) : 80 % de sa puissance  
P 630 (4 pressions) : 70 % de sa puissance  
P 540 (5 pressions) : 60 % de sa puissance  
P 450 (6 pressions) : 50 % de sa puissance  
P 360 (7 pressions) : 40 % de sa puissance  
P 270 (8 pressions) : 30 % de sa puissance  
def (9 pressions) : 20 % de sa puissance  
P 90 (10 pressions) : 10 % de sa puissance  
P 0 (11 pressions) aucune puissance n'est sélectionnée. Vous utiliserez cette position avec la fonction minuteur.

D'une manière générale et à titre indicatif vous choisirez les puissances suivantes en appuyant sur la touche « Puissance ▽ » en fonction des aliments :

900 : Cuisson des poissons, des légumes frais et des fruits.

810 - 720 : Cuisson des viandes rôties, pâtés, terrines.

630 - 540 : Réchauffage des plats cuisinés. Cuisson des gâteaux.

450 - 360 - 270 : Décongélation, braisage, cuisson de morceaux de viandes fermes, d'aliments très fragiles.

def : Décongélation de très grosses pièces.

90 : Maintien au chaud.

### Comment cuire à la puissance maximum (900 W) en mode micro-ondes pendant 2 minutes.

1. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte.
3. Tournez la manette rotative vers la droite jusqu'à ce que 2.00 s'affiche dans la fenêtre d'affichage.  
Le micro-ondes est pré-réglé pour cuire au niveau de puissance maximum.
4. Appuyez sur la touche « Départ » : le four à micro-ondes commence à cuire, le temps de cuisson est décompté seconde par seconde.
5. A la fin du temps programmé «End » s'affiche et 5 beep retentissent.
6. Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

### Comment cuire à 630 W, puissance 7, pendant 5 minutes.

1. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte.
3. Appuyez 4 fois sur la touche « Puissance ▽ » : « P 630 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.
4. Tournez la manette rotative « Départ » vers la droite jusqu'à ce que « 5.00 » s'affiche.
5. Appuyez sur la touche « Départ » : le four à micro-ondes se met en marche et commence à cuire, le temps est décompté seconde par seconde.
6. A la fin du temps programmé «End » s'affiche et 5 beep retentissent.
7. Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.


## La cuisson au grill

Utilisez-le comme un grill ordinaire pour cuire les saucisses, les côtelettes, etc. Le grill en fonction indépendante est parfait pour dorer les blinis, le pain, les croque-monsieurs, etc. Il est également très pratique pour rendre croustillant et dorer un grand nombre de plats précédemment cuits en mode micro-ondes, ce qui leur donne une belle apparence.

Le mode grill peut être utilisé simultanément avec les micro-ondes pour rôtir des volailles, des côtelettes, des saucisses ou encore pour des poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs.


En mode grill, seule la résistance du grill fonctionne : il n'y a pas émission de micro-ondes.

Si vous devez vous servir des modes « micro-ondes » et « Grill » pour une préparation, le mode « Grill » doit toujours être utilisé en dernière étape de cuisson.

 Avant la première utilisation du grill, faites fonctionner le four pendant 5 minutes pour éliminer les restes éventuels d'huile de fabrication. Cette opération peut donner lieu à un dégagement de fumée et d'odeur.

### **Comment cuire en mode « Grill » pendant 5 minutes :**


1. Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.
2. Posez le récipient contenant la préparation sur la grille support ou cuisez directement sur la grille support (côtelettes, saucisses,...).

 En aucun cas les aliments ne doivent toucher les résistances de voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux (volaille par exemple), n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3. Fermez la porte.
4. Appuyez sur la touche « Grill » : « Grill » s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
5. Tournez la manette rotative jusqu'à ce que « 5.00 » s'affiche (augmentation de la durée minute par minute).

6. Appuyez sur la touche « Départ » : la cuisson au grill commence, le temps est décompté seconde par seconde.

Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson (**ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION**). Pour cela, il vous suffit d'appuyer 1 fois sur la touche « annulation / arrêt » pour interrompre la cuisson.

Vous pouvez également appuyez sur la touche «  : ouverture de porte »

Lorsque vous refermez la porte et que vous enclenchez la touche « Départ », le décompte du temps reprend là où il s'est interrompu.

7. A la fin du temps programmé, le four s'arrête automatiquement, «End » s'affiche et 5 beep retentissent.
8. Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » pour faire réapparaître l'heure du jour.

## La cuisson en mode Micro-ondes/Gril

En mode micro-ondes/Gril, les fonctions micro-ondes et gril (résistance) fonctionnent simultanément.

Ce mode de cuisson convient particulièrement aux aliments que l'on veut cuire et dorer en un minimum de temps : rôtir des volailles, des côtelettes, ou encore pour des poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs. Toutefois, l'utilisation de ce mode de cuisson ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pain ou au rôtissage des morceaux de viande de premier choix.


Vous pouvez choisir 2 puissances pour ce type de cuisson : à 450 W ou à 150 W.

En appuyant :

- 1 fois sur la touche « MICRO-ONDES / GRIL », la puissance sélectionnée est de 450 W (« G 450 » s'affiche),
- 2 fois sur la touche « MICRO-ONDES / GRIL », la puissance sélectionnée est de 150 W (« G 150 » s'affiche).


### Comment cuire en mode Micro-ondes/Gril pendant 10 minutes à 450 W.

1. Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.
2. Posez le plat contenant la préparation sur la grille support. Utilisez un plat résistant à la chaleur mais proscrivez le métal. Vous pouvez également cuire les viandes directement sur la grille support.

 En aucun cas les aliments ne doivent toucher les résistances de voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux (volaille par exemple), n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3. Fermez la porte.
4. Appuyez sur la touche « MICRO-ONDES / GRIL » 1 fois : « G 450 » s'affiche.
5. Tournez la manette rotative vers la droite jusqu'à ce que « 10.00 » s'affiche (augmentation du temps minute par minute).
6. Appuyez sur la touche « Départ » : la cuisson au micro-ondes/gril commence. Le temps est décompté seconde par seconde.

Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson (**ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION**). Pour cela, il vous suffit d'appuyer 1 fois sur la touche « annulation / arrêt » pour interrompre la cuisson.

Vous pouvez également appuyez sur la touche «  : ouverture de porte »

Lorsque vous refermez la porte et que vous enclenchez la touche « Départ », le décompte du temps reprend là où il s'est interrompu.

7. A la fin du temps programmé, le four s'arrête automatiquement, « End » s'affiche et 5 beep retentissent.
8. Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » pour faire réapparaître l'heure du jour.

## La décongélation automatique

La touche « décongélation AUTOMATIQUE » vous permet de décongeler certaines catégories d'aliments à cuisiner. La durée de décongélation est calculée automatiquement en fonction du poids et du type d'aliment (def 1, def 2 ou def 3) enregistrés.

En appuyant :

- 1 fois sur la touche « décongélation automatique », « **def 1** » s'affiche : cette sélection vous permet de décongeler du **poisson** de 100 grammes à 2 kg,
- 2 fois sur la touche « décongélation automatique », « **def 2** » s'affiche : cette sélection vous permet de décongeler de la **volaille** de 100 g à 3 kg,
- 3 fois sur la touche « décongélation automatique », « **def 3** » s'affiche : cette sélection vous permet de décongeler de la **viande** de 100 g à 2 kg.

Lorsque vous sélectionnez le poids de l'aliment à décongeler, celui-ci est indiqué tous les 100 grammes.

Exemple :

- pour 3kg, tournez la manette rotative jusqu'à affichage de « 3.00 »,
- pour 400 g, tournez la manette rotative jusqu'à affichage de « 0.4 ».



## Comment décongeler 400 g de viande hachée

1. Placez le plat contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte.
3. Appuyez 3 fois sur la touche « décongélation automatique » : « def 3 » s'affiche.
4. Tournez la manette rotative vers la droite jusqu'à ce que « 0.4 » (400 g) s'affiche dans la fenêtre.
5. Appuyez sur la touche « Départ » : la décongélation commence, le temps est décompté seconde par seconde.
6. A la fin de la décongélation, le four s'arrête et 5 beep retentissent.
7. Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » pour faire réapparaître l'heure du jour.

## La cuisson automatique

Utilisez ce mode de cuisson pour réchauffer des plats cuisinés et des boissons, ainsi que pour la cuisson des pommes de terre, des pizzas/quiches et du poulet

La durée de l'opération est calculée automatiquement en fonction des données enregistrées.

En tournant la manette rotative vers la gauche, apparaissent successivement les programmes suivants :

Programmes	Quantités	Temps de cuisson programmés
POP/Corn (100 g)	Cuire 100 g	2,45 minutes
CUP 1	Réchauffer 1 bol de boisson	2,00 minutes
CUP 2	Réchauffer 2 bols de boisson	3,45 minutes
SOUP	Réchauffer 250 ml de potage	3,30 minutes
PLA 1	Réchauffer un plat cuisiné de 225 - 300 g	2,45 minutes
PLA 2	Réchauffer un plat cuisiné de 300 - 400 g	3,45 minutes
PLA 3	Réchauffer un plat cuisiné congelé de 300 - 400 g	8,00 minutes
PO 1	Cuire 1 pomme de terre	4,00 minutes
PO 2	Cuire 2 pommes de terre	6,45 minutes
PO 3	Cuire 3 pommes de terre	10,30 minutes
Pi F	Cuire 1 pizza/quiche congelée de 300 g	7,30 minutes
Pi C	Cuire 1 pizza/quiche fraîche de 300	7,00 minutes
CHIC	Cuire 300 - 350 g de poulet (morceaux)	12,00 + 5,00 minutes

**Pour la cuisson des pommes de terre**, piquez la peau de la (des) pomme(s) de terre et enveloppez-la (les) dans un papier absorbant ménager avant de la (les) placer sur le plateau tournant.

### Comment cuire (ou réchauffer) en mode « cuisson automatique »

1. Introduisez le récipient contenant la préparation.
2. Tournez la manette rotative vers la gauche pour sélectionner le programme correspondant au mets à cuire : celui-ci s'affiche dans la fenêtre.
3. Appuyez sur la touche « Départ » : le programme commence et le temps programmé est décompté.
4. A la fin de la programmation, le four s'arrête et 5 beep retentissent.
5. Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » pour faire réapparaître l'heure du jour.

**Pour la cuisson de morceaux de poulet**, un temps de pause à mi-cuisson permet de retourner les morceaux de viande afin que ceux-ci puissent être dorés de chaque côté.

- «CHIC » clignote alors dans la fenêtre d'affichage et 5 beep retentissent.
- Ouvrez la porte et retournez les morceaux
- Refermez la porte et appuyez sur la touche « Départ ».

Si vous n'ouvrez pas la porte à mi-cuisson, le décompte du temps de cuisson programmé reprend là où il s'était interrompu.

**Pour la cuisson de POP/Corn, utilisez uniquement des sachets (de 100 g) qui peuvent être placés au four à micro-ondes. Suivez attentivement les recommandations indiquées sur l'emballage.**

- Ne placez qu'un sachet de POP/Corn par cuisson.
- Surveillez attentivement la cuisson de pop/corn.
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le sachet avec précaution : le pop/corn et la vapeur qui en ressort sont chauds.
- **Ne réchauffez pas le pop/corn ou le sachet une seconde fois.**

## La sécurité enfants

Cette sécurité évite aux enfants de manipuler le four.

### Comment programmer la sécurité enfant

1. Appuyez 1 fois sur la touche « MICRO-ONDES / GRIL » : « G 450 » s'affiche.
2. Appuyez 5 fois sur la touche « annulation/arrêt » : « LOC » s'affiche et un bip sonore retentit. La sécurité enfants est alors en place et aucune donnée ne peut être enregistrée.
3. Pour déverrouiller le four, répétez les opérations ci-dessous. L'heure du jour réapparaît dans la fenêtre d'affichage.

## La fonction minuteur

Cette fonction est indépendante du four. Vous pouvez ainsi choisir une durée sans que le four à micro-ondes fonctionne. Elle n'agit pas sur la mise en fonctionnement et l'arrêt du four.

### Comment utiliser la fonction minuteur (exemple : programmation pour une durée de 7 minutes)

1. Appuyez 11 fois sur la touche « puissance ▽ » : « P 0 » s'affiche.
2. Tournez la manette rotative vers la droite jusqu'à ce que « 7.00 » s'affiche dans la fenêtre.
3. Appuyez sur la touche départ : le four à micro-ondes **ne démarre pas**. Seul le temps, alors indiqué, est décompté.
4. Au bout des 7 minutes programmées, 5 « bips » retentissent et « End » s'affiche.
5. Appuyez sur la touche « annulation/arrêt » pour que l'heure du jour réapparaisse.

## Annulation / modification d'une programmation

La touche « annulation / arrêt » permet d'annuler ou de modifier une programmation

### Comment annuler une programmation incorrecte

- Si le programme n'a pas encore démarré, appuyez une seule fois sur la touche « annulation / arrêt ».
- Si le four est en fonctionnement, appuyez 1 fois sur la touche « annulation / arrêt » pour interrompre le programme, puis une seconde fois pour l'annuler.

### Comment interrompre une cuisson en cours momentanément

Appuyez une fois sur la touche « annulation / arrêt ». Pour reprendre la cuisson là où elle s'était interrompue, appuyez sur la touche « Départ ».

### Comment interrompre une cuisson en cours

Utilisez la touche annulation/arrêt lorsque vous souhaitez remuer un plat ou retournez des grillades ou pièces de viandes à mi-cuisson.

- Ouvrez la porte directement en appuyant sur la touche « ouverture de porte ». Le mécanisme de sécurité stoppe automatiquement le fonctionnement de l'appareil. Pour continuer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche « Départ ».

### OU

- Appuyez sur la touche « annulation / arrêt » une fois et ouvrez la porte. Pour continuer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche « Départ ». La cuisson reprend là où elle s'était interrompue.

## **La grille support**

Elle permet de rapprocher le mets à cuire de l'élément gril en fonction GRIL ou MICRO - ONDES / GRIL.

La grille support métallique est spécialement conçue pour ne pas interférer avec les micro-ondes. Vous devez donc impérativement vous servir de cet accessoire.

L'utilisation d'autres grilles, ou ustensiles composés de métal risque d'endommager votre four.

**Ne recouvrez jamais les grilles de papier aluminium.**



## Le choix des récipients

La plupart des récipients et ustensiles que vous possédez conviennent certainement à la cuisson par micro-ondes. Commencez par faire l'inventaire de vos placards et c'est seulement après vos premières expériences et en tenant compte de ce qui suit, que vous pourrez envisager l'achat de quelques récipients plus spécialement adaptés à vos propres besoins.

### Les matériaux

**Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse** résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations.

Assurez-vous toutefois que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

**Les matières plastiques** de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation.

- **Le carton et le papier**

Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes... à décongeler. Pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre.

Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats.

Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.

- **Le métal**

Tous les récipients et ustensiles en métal ou comportant des parties métalliques sont à proscrire.

■ N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.

■ Toutefois une exception peut-être faite pour l'utilisation du papier d'aluminium afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (tête et queue des poissons, extrémité des ailes et des pattes de volailles). Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).

### Les formes

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.

- Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales).
- Adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations.
- Chaque fois que la nature de la préparation le permet, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin.

### Test du verre d'eau

Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes.

- Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes.
- Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum.
- Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

## Nos conseils

### En mode micro-ondes

- Les micro-ondes conservent la saveur et l'aspect naturel des aliments, il est donc primordial de s'assurer de leur grande fraîcheur et de leur très bonne qualité. Une viande ferme peut être attendrie par une cuisson traditionnelle prolongée, il n'en est rien avec les micro-ondes. Par contre une viande de bonne qualité restera moelleuse et savoureuse.

Couvrez les mets. Le fait de les couvrir évite leur déshydratation, les projections et les salissures de l'enceinte tout en accélérant la cuisson. Vous utiliserez selon vos possibilités : couvercle en verre, assiette retournée, papier sulfurisé, paraffiné ou film plastique étirable, ce dernier devant être perforé de quelques petits trous pour éviter qu'il n'éclate sous l'effet de la pression interne de la vapeur.

- Le pain, les gâteaux, etc. peuvent être décongelés directement dans une corbeille ou sur du papier absorbant.
- N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.
- Disposez les morceaux épais ou plus fermes contre les parois du récipient, les morceaux tendres, minces ou avec os au centre.
- Certains aliments sont fragiles aux micro-ondes, ce sont les œufs, la crème fraîche et le fromage. Lorsqu'ils doivent entrer dans une préparation, vous choisirez, selon le cas, soit une puissance faible, soit un temps très court.
- Remuez à mi-temps les préparations liquides, déplacez les morceaux des bords vers le centre du récipient ou retournez les aliments plus épais afin d'avoir une répartition homogène de la chaleur.
- Choisissez toujours un temps de cuisson plus court que celui indiqué dans la recette. Il vaut mieux ajouter du temps que d'avoir un aliment trop cuit. Adaptez le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

- La cuisson en mode micro-ondes freine l'évaporation et de ce fait, permet de réduire les volumes de liquide préconisés pour les cuissons traditionnelles.
- Le sel sera aussi très nettement diminué tout comme les épices, les herbes et les aromates qui voient leur parfum renforcé. Soyez prudent et rectifiez plutôt l'assaisonnement en fin de cuisson.
- Respectez un temps de repos final. Laissez le mets reposer quelques minutes après la cuisson afin de permettre l'homogénéisation de la température qui se poursuit naturellement par conduction de la chaleur vers le cœur de l'aliment.
- Utilisez des gants de protection pour sortir les récipients du four ; ils peuvent être très chauds.

### En mode Gril :

L'utilisation du gril seul convient pour cuire de petites pièces de viande (côtelettes par exemple) ou pour dorer certaines préparations cuites préalablement avec le mode micro-ondes.

- Utilisez des plats résistant à de fortes températures. Pour ce mode de cuisson, vous pouvez utiliser un plat en métal.
- N'utilisez pas de plats en Pyrex. Ils occasionnent d'importantes projections graisseuses s'ils sont utilisés pour des cuissons à haute température.

### En mode Micro-ondes / Gril

Reportez-vous aux tableaux du « *GUIDE DE CUISSON* » pour la cuisson en mode Micro-ondes / Gril.

Nous vous recommandons cependant de réduire les temps indiqués.

- Utilisez des plats compatibles avec les deux modes de cuisson : proscrivez le plastique, le carton, le métal...

**NE COUVREZ PAS LES ALIMENTS LORSQUE VOUS CUISEZ EN MODE MICRO-ONDES / GRIL ET GRIL SEUL.**

## GUIDE DE CUISSON

### Guide de cuisson en modes GRIL et MICRO-ONDES/GRIL

Utilisez pour ces modes de cuisson la grille fournie avec l'appareil.

Aliments	Poids	Mode	Puissance sélectionnée en mode MICRO-ONDES/GRIL	Durée
<b>VIANDES</b> 2 escalopes de porc 2 côtelettes de porc 4 côtelettes d'agneau 4 saucisses	350 g 400 g 600 g 400 g	GRIL GRIL GRIL GRIL	– – – –	16 - 20 min 16 - 20 min 10 - 15 min 21 - 22 min
<b>POULET</b> 2 pilons 2 blancs	350 g 600 g	MICRO-ONDES/GRIL	G 450 G 450	15 - 20 min 20 - 25 min
<b>POISSON</b> Poisson entier	400 g	MICRO-ONDES/GRIL	G 150	15 - 18 min
<b>GRATINS</b> Lasagnes	750 g	MICRO-ONDES/GRIL	G 450	15 - 20 min

## GUIDE DE CUISSON EN MODE MICRO-ONDES

Les temps indiqués dans les tableaux ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la qualité, de la fraîcheur, de la taille, de l'épaisseur, ... des aliments et de vos habitudes culinaires.

### Réchauffage de plats cuisinés

Avec votre four à micro-ondes, vous n'hésitez plus à resservir « les restes » si nombreux dans la cuisine familiale et qui, bien souvent, supportent mal les procédés traditionnels de réchauffage.


Le réchauffage par micro-ondes conserve, aux mets préalablement cuits, toute leur saveur et l'aspect appétissant de leur présentation initiale.

Vous serez aussi étonné du peu de temps qu'il vous faudra pour servir bien chaud un gratin qui sort du réfrigérateur, ou un cassoulet que vous venez de sortir de sa boîte.

Pour cela :

- couvrez les plats cuisinés,
- enveloppez de papier absorbant le pain, les cakes, les croissants,
- ne couvrez pas les quiches et pizzas.

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
<b>Cassoulet ou choucroute garnie</b>	400 g 800 g	2 - 4 min 6 - 7 min	P 720 P 810	Couvrez - Remuez à mi-temps - Repos final : 3 à 5 min.
<b>Morceaux de viande en sauce</b>	500 g	7 - 9 min	P 720	Couvrez - Remuez à mi-temps - Repos final : 5 min.
<b>Poisson en sauce</b>	400 g	4 - 6 min	P 810	Couvrez - Remuez ou retournez à mi-temps - Repos final : 3 min.
<b>Gratin dauphinois</b>	1 kg	7 - 9 min	P 630 P 720	Couvrez - Repos final : 5 min.
<b>Gratin de nouilles</b>	250 g	4 - 7 min	P 720	Couvrez.
<b>Quiche - Pizza</b>	20 cm	3 - 4 min	P 900	Ne pas couvrir.
<b>Potage</b>	1/4 l. 1/2 l.	1 min 30 3 - 4 min	P 900	Couvrez - Remuez à mi-temps.
<b>Légumes verts</b>	500 g	4 - 5 min	P 900	Couvrez - Remuez à mi-temps.

 Pour une masse plus compacte ou pour un volume plus important, augmentez légèrement le temps et diminuez la puissance de fonctionnement.

## Réchauffage d'aliments pré-cuits et congelés

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
<b>Amuses-gueule</b>	100 g	3 - 4 min	P 450	Remuez à mi-temps.
<b>Gratin dauphinois</b>	1 kg	10 - 13 min	P 630	Couvrez le plat - Repos final : 5 min
<b>Viande en sauce</b>	500 g	10 - 13 min	P 540 P 630	Couvrez - Séparez les morceaux à mi-temps - Repos final : 5 min.
<b>Poisson en sauce</b>	500 g	8 - 10 min	P 630 P 720	Idem.
<b>Pizza * - Quiche*</b>	300 g	4 - 7 min	P 900	Placez la quiche sur le plat de service - Repos final : 5 minutes sur une grille à pâtisserie.
<b>Potage</b>	1/4 l. 1/2 l.	3 - 5 min 4 - 7 min	P 900	Couvrez - Remuez à mi-temps.
<b>Pain</b>	250 g	3 - 4 min	P 360 P 450	Enveloppez dans du papier absorbant - Retournez à mi-temps - Repos final 8 à 10 min.
<b>Brioche</b>	200 g	1 - 3 min	P 360 P 450	Idem « pain ».
<b>Cake</b>	200 g	4 - 5 min	P 360 P 450	Idem « pain ».
<b>Petit pain</b>	1 2	26 sec. 39 sec.	P 900	Placez dans une feuille de papier absorbant.

\* Il est préférable de servir des quiches et des pizzas individuelles, la répartition de chaleur est alors plus uniforme.

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
<b>Beurre</b>	250 g	3 - 4 min	P 450 P 900	Enlevez l'emballage en papier aluminium. Retournez à mi-temps.
<b>Jus de fruits</b>	1/2 l.	4 - 7 min	P 540	Transvidez-les dans des récipients adaptés au mode micro-ondes.
<b>Fraises - Framboises</b>	300 g	2 min 30	P 360	Étalez sur un plat - Couvrez - Remuez à mi-temps - Repos final : 5 min.
<b>Bloc de pâte feuilletée</b>	400 g	2 min 30	P 450	Placez le pavé entre 2 assiettes. Retournez à mi-temps - Repos final : 10 min.

## Cuisson des poissons et fruits de mer

- N'hésitez pas à cuire vos poissons dans le plat de service. Couvrez le plat.
- Disposez les filets et les petits poissons uniformément répartis en plaçant la partie la plus charnue contre les parois du plat.
- Salez et épicez modérément. Diminuez les volumes de liquides habituellement ajoutés pour les cuissons traditionnelles.
- A mi-cuisson, protégez la tête et la queue des poissons entiers avec du papier d'aluminium (ces parties risquent de se dessécher).  
Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Retournez le poisson.
- Arrêtez le fonctionnement du four avant que le poisson ne soit totalement cuit et laissez reposer 5 min environ pour homogénéiser la cuisson.

	Temps	Puissance
<b>2 darnes en papillotes * ou 2 filets pochés</b>	4 - 6 min	P 900
<b>1 poisson entier (1 kg)</b>	10 - 11 min	P 900
<b>2 petits poissons (de 250 g)</b>	4 - 7 min	P 900
<b>Crevettes fraîches (200 g)</b>	2 min 30	P 900
<b>Moules</b>	3 - 4 min	P 900
<b>Coquilles St Jacques (500 g)</b>	4 - 7 min	P 720

\* Pour les papillotes, utilisez du papier sulfurisé. (Jamais de papier aluminium).  
Moules et crevettes seront étalées de préférence en une seule couche.

## Cuisson des volailles

Les observations et les conseils donnés pour la cuisson des viandes rôties (reportez-vous au chapitre suivant), s'appliquent de la même façon pour les volailles.

### Volailles entières

- Placez la pièce dans un plat en verre ou en faïence, le dos tourné vers le haut.
- Couvrez avec un couvercle ou avec du papier paraffiné.
- A mi-temps, protégez les extrémités des pattes et des ailes avec des petits morceaux de papier aluminium. Dans ce cas, il est important que le papier aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Retournez la volaille sur le dos.

### Morceaux

- Placez les morceaux dans un plat en verre ou en faïence, en disposant les morceaux les plus gros contre les bords du plat.
- Ajoutez les ingrédients nécessaires à la recette et couvrez.
- A mi-cuisson, remuez et retournez les morceaux.

Laisser reposer volailles entières et morceaux, 5 minutes environ avant de servir.

	Poids / Quantité	Temps	Puissance
Morceaux de poulet	2 4 6	3 - 6 min 8 - 11 min 11 - 14 min	P 900
Poulet entier	1 à 1,5 kg	17 - 22 min	P 720 P 810

## Cuisson des viandes

Les viandes cuites au four à micro-ondes sont moelleuses et savoureuses mais peu dorées. Elles sont juste légèrement colorées quand le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes. Il est alors souhaitable de procéder après cuisson au dorage avec la fonction « gril ». Vous avez également la possibilité, s'il s'agit d'aliments volumineux, de cuire en mode « MICRO-ONDES/GRIL ».

### Les rôtis

- Surélevez la pièce à rôtir en la plaçant sur une soucoupe renversée au fond d'un plat en verre.
- Couvrez avec du papier paraffiné.
- Commencez la cuisson en plaçant la partie la plus grasse dessous.
- Retournez la viande à mi-cuisson et protégez les os apparents et les extrémités des rôtis avec du papier d'aluminium pour éviter un excès de cuisson.
- Le papier d'aluminium doit impérativement être utilisé en petite quantité.

- Il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Sortez la viande du four avant d'obtenir la température « à cœur » souhaitée. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pour homogénéiser la cuisson. Salez en fin de cuisson.

### Les petits morceaux

- Disposez les morceaux plus épais et plus fermes contre les parois du plat, les morceaux minces ou avec os au centre.
- Choisissez des morceaux de première qualité et coupés en petits cubes. En effet, une viande ferme souvent attendrie par une cuisson traditionnelle prolongée, ne le sera pas par une cuisson au micro-ondes.

	Poids	Temps	Puissance	Repos
<b>Rôti de bœuf :</b> <b>saignant</b> <b>à point</b> <b>bien cuit</b>	1 kg	9 - 12 min 12 - 15 min 15 - 18 min	P 720 P 810	10 - 15 min
<b>Rôti de porc</b>	1 kg	16 - 18 min	P 720 P 810	15 - 20 min
<b>Rôti de veau</b>	1 kg	16 - 18 min	P 720 P 810	15 - 20 min
<b>Morceaux à braiser</b>	500 g	13 - 15 min	P 270 P 360	11 - 14 min

**Température de cuisson « à cœur » :** un thermomètre « spécial viande » vous indiquera le degré de cuisson d'un rôti ; il faut prévoir :

- Bœuf - Mouton : 45°C
- Volailles - Veau - Porc : 85°C

 **Ne laissez jamais le thermomètre dans le four en fonctionnement.**



## Cuisson des légumes frais

- Lavez les légumes et chaque fois que cela est possible, coupez-les en petits morceaux.
  - Disposez-les dans un plat, sur une faible épaisseur et ajoutez de l'eau si nécessaire.
  - Couvrez le plat.
  - Ce tableau est donné à titre indicatif, les temps pouvant varier selon votre goût, la fraîcheur et la grosseur des légumes.
  - Si vous doublez les quantités indiquées, augmentez le temps de cuisson de la valeur d'un tiers.
- Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.
  - Pour cuire ensemble différentes variétés de légumes, placez contre les parois du plat les légumes qui demandent une plus longue cuisson ou bien cuisez-les seuls un court moment avant d'y ajouter les autres variétés plus rapidement cuites.

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
<b>Artichauts</b>	1 2 4	4 - 7 min 7 - 9 min 11 -13 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau et 1 cuillerée à soupe de jus de citron - Couvrez.
<b>Carottes</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Coupez finement - Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.
<b>Champignons</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 1 cuillerée à soupe de matière grasse - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.
<b>Choux de Bruxelles</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.
<b>Choux fleurs (bouquets)</b>	500 g	7 - 9 min	P 900	Lavez les bouquets à l'eau vinaigrée - Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.
<b>Endives</b>	300 g (3 - 4)	7 - 9 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau, 1 cuillerée à soupe de jus de citron - Couvrez - Retournez à mi-cuisson.
<b>Fenouil</b>	1 bulbe	7 - 9 min	P 900	Coupez-les en 4 - Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.
<b>Haricots verts</b>	500 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.
<b>Maïs (épis)</b>	2 4	4 - 6 min 5 - 7 min	P 900	Beurrez à volonté et cuisez en papillottes - Retournez à mi-cuisson.
<b>Poireaux</b>	500 g	8 - 10 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Retournez à mi-cuisson.
<b>Petits pois</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Retournez à mi-cuisson.
<b>Pommes de terre (moyennes) avec la peau</b>	2 4	4 - 7 min 8 - 10 min	P 900	Piquez la peau - Placez les pommes de terre dans du papier absorbant. Disposez-les en couronne dans le four - En fin de cuisson laissez reposer 3 à 5 min.
<b>Pommes de terre à l'eau</b>	4	7 - 9 min	P 900	Coupez-les en morceaux (2 cm environ) - Ajoutez 1 cm d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.

## Cuisson des légumes surgelés et congelés

- Placez les légumes sous emballage dans un plat (enlevez le lien métallique du sachet).
- A mi-temps : Retirez les légumes de l'emballage, divisez le bloc en morceaux, ajoutez l'eau et couvrez.
- Il n'est pas nécessaire, comme pour la viande par exemple, de décongeler avant de cuire.
- Laissez reposer les légumes couverts pendant 3 à 5 minutes avant de servir.


	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
<b>Choux de bruxelles</b>	250 g	8 - 9 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-temps.
<b>Choux-fleurs</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-temps
<b>Epinards</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Divisez le bloc à mi-cuisson.
<b>Haricots Verts</b>	250 g	8 - 10 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Séparez à mi-cuisson.
<b>Jardinière de légumes</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Séparez à mi-cuisson.
<b>Petits pois fins</b>	250 g	4 - 7 min	P 900	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-cuisson.

## Cuisson des fruits

Faites dissoudre le sucre dans l'eau en plaçant le sélecteur sur la position maximum (100 % de puissance) pendant 2 minutes.

	Poids	Eau	Sucre	Temps	Puissance	Nos conseils
<b>Poires</b>	1 kg	1 dl	1,5 dl	8 -10 min	P 900	Epluchez, coupez en quartiers, couvrez. Remuez à mi-cuisson.
<b>Pommes</b>	1 kg	1 dl	1,5 dl	8 - 10 min	P 900	Epluchez, coupez en quartiers, couvrez. Remuez à mi-cuisson.
<b>Prunes</b>	1 kg	2 dl	1,5 dl	8 - 10 min	P 900	Lavez les prunes - Piquez la peau - Couvrez Remuez à mi-cuisson.
<b>Rhubarbe</b>	1 kg	0,5 dl	1,5 dl	4 - 7 min	P 900	Coupez en morceaux - Couvrez. Remuez à mi-cuisson.
<b>Abricots secs</b>	250 g	2 dl	1,5 dl	4 - 7 min	P 900	Faites tremper les fruits pendant 3 ou 4 heures - Couvrez. Remuez à mi-cuisson.
<b>Pruneaux</b>	250 g	1,5 dl		6 - 8 min	P 900	Faites tremper les fruits pendant 3 ou 4 heures - Couvrez. Remuez à mi-cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**

 **N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, de bombes aérosols pour four, ni d'éponges métalliques ou avec grattoir.**

**Ne grattez pas les parois avec un couteau ou tout autre objet tranchant.**

**N'aspergez en aucun cas le four à micro-ondes avec de l'eau.**

### Nettoyage intérieur


Un entretien régulier de votre appareil est une garantie de bon fonctionnement, de bon rendement et de durabilité.

- Nettoyez les débordements d'aliments immédiatement après chaque utilisation. Les salissures qui restent sur les parois du four, de la porte, absorbent l'énergie micro-ondes, réduisent l'efficacité du four et peuvent endommager l'enceinte.
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et si nécessaire additionnée d'un détergent doux (liquide pour la vaisselle par exemple). Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant la condensation éventuelle formée dans le four pendant la cuisson.
- Pour retirer les salissures qui ont attaché, placez préalablement un verre d'eau dans le four à micro-ondes, pendant 2 à 3 minutes, à la puissance maximale. Puis procédez comme indiqué plus haut.
- L'élément grill peut être taché par la graisse ; celle-ci provoque des odeurs et de la fumée quand elle brûle. Attendez que le grill soit froid et nettoyez-le à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude. Faites ensuite fonctionner le grill pendant quelques minutes.
- Utilisez un produit pour la vaisselle pour le nettoyage du plateau tournant et la grille support métallique. Rincez et séchez soigneusement.

### Nettoyage extérieur

- Nettoyez les surfaces externes du four avec une éponge imbibée d'un détergent liquide doux et d'eau.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Veillez à ce que l'eau ne rentre pas dans les orifices de ventilation.

### Remplacement de l'ampoule

 **L'ampoule d'éclairage doit être remplacée par un service après vente uniquement.**

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Faites les vérifications suivantes sur votre four à micro-ondes avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<b>Le four à micro-ondes ne fonctionne pas</b>	<p><b>Vérifiez que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il n'y a pas de coupure de courant,</li> <li>• les fusibles sont en bon état,</li> <li>• le cordon d'alimentation est correctement branché à la prise,</li> <li>• la porte du four est correctement fermée</li> <li>• la sélection demandée est correcte.</li> </ul>
<b>Les aliments ne sont pas assez cuits</b>	<p><b>Vérifiez que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le plat est assez « transparent » aux micro-ondes,</li> <li>• la puissance de fonctionnement est adaptée au plat,</li> <li>• d'autres appareils ne sont pas branchés sur la même prise.</li> </ul>
<b>Les aliments sont trop cuits</b>	<p><b>Vérifiez que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le temps de cuisson sélectionné est correct,</li> <li>• la puissance de fonctionnement est adaptée.</li> </ul>
<b>Vous observez des arcs électriques</b>	<p><b>Vérifiez que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des plats en métal ou des récipients contenant du métal ne sont pas utilisés,</li> <li>• la feuille d'aluminium est correctement utilisé (si tel est le cas).</li> </ul>
<b>Le four à micro-ondes fait du bruit</b>	<p><b>C'est normal.</b></p> <p>Le ventilateur de refroidissement des pièces de fonctionnement émet plusieurs sons qui sont d'autant plus audibles qu'une faible puissance de fonctionnement est utilisée.</p>
<b>De la vapeur ou de la buée s'accumule dans le four et/ou sur la porte du four.</b>	<p><b>Vérifiez que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il ne s'agit pas d'aliments contenant beaucoup d'eau,</li> <li>• la ventilation est correcte autour de l'appareil.</li> </ul>

## CONDITIONS DE GARANTIE

### Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre «Réserves».

### Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

### Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non

conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.

- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

### Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

## GARANTIE EUROPEENNE FAURE

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation, et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).

- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

### France

☎ 03 44 62 28 28  
BP 50142 - 60307 Senlis cédex

### Allemagne

☎ +49 (0)911 323 2600

### Italie

☎ +39 (0)1678 47 053

### Royaume-Uni

☎ +44 (0)1635 525 542

### Suède

☎ +46 (0)8 738 79 20

## SERVICE APRES-VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

### **PLAQUE SIGNALÉTIQUE**

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



## INSTALLATION

### Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	Hauteur	29,2 cm
	Largeur	52,0 cm
	Profondeur	40,7 cm
Dimensions intérieures	Hauteur	19,8 cm
	Largeur	34,9 cm
	Profondeur	35,0 cm
	Volume	241
Branchement		220 - 230 Volts monophasé 50 Hz
Fusible		16 Ampères
Puissance absorbée		2750 W
Puissance restituée		900 W

**CE** Cet appareil est conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio électriques, et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

### Raccordement électrique

Ce four est prévu pour fonctionner sur un courant monophasé de 220 - 230 V, 50 Hz. Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 10 / 16 Ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF.C 15100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

**⚠ Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**



## Emplacement

1. Placez ce four d'aplomb sur une surface plane. Ne placez pas le four à proximité d'autres sources de chaleur.
2. Assurez-vous d'une bonne ventilation autour du four. Prévoyez un espace libre de 10 cm autour de l'appareil. N'enlevez pas les pieds qui sont indispensables à une bonne circulation de l'air sous le four.
3. Déballez les accessoires du four et installez le plateau tournant avant toute utilisation de votre four.
4. Lavez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Séchez soigneusement.

## Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre four lorsque le plateau tournant est installé (reportez-vous au chapitre « *DESCRIPTION DE L'APPAREIL* »).

Installez le support à roulettes dans l'enceinte du four en veillant à ce qu'il s'encastre bien sur l'axe moteur.

Posez le plateau tournant sur le support à roulettes.

 **N'essayez pas de faire tourner manuellement le plateau tournant, vous risquez de détériorer le mécanisme d'entraînement.**

