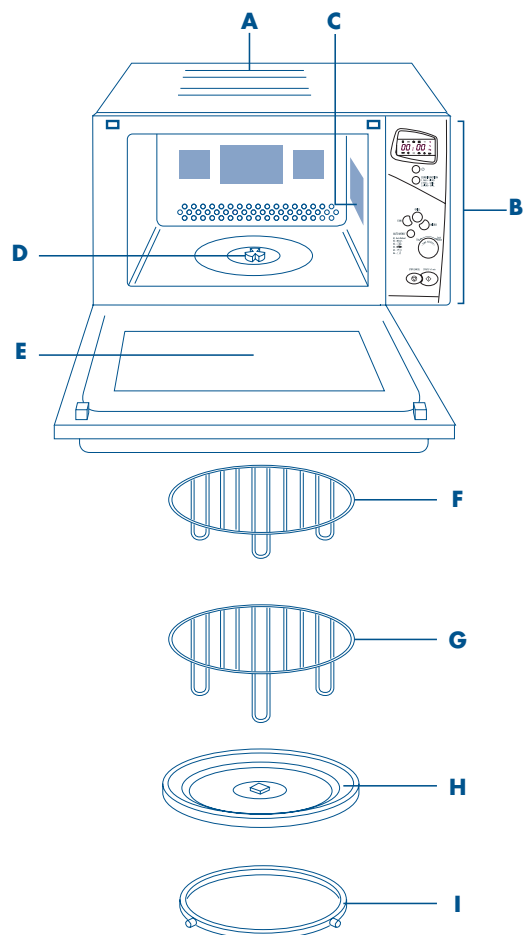


DESCRIPTION DU PANNEAU DES COMMANDES

1. Afficheur temps et fonctions
2. Touche ☺ : réglage horloge
3. Touche **COMBI FUNCTION** : sélection fonctions
4. Touche **GRILL**
5. Touche **FAN**
6. Touche **MICRO**
7. Touche **AUTO MENU** : cuissons rapides mémorisées
8. Bouton **TIME ADJUST** : réglage décongélation automatique, poids et durée cuissons.
12. Touche **STOP /CANCEL** ◻ : arrêts cuissons et effacement réglages
13. Touche **START/+1 min** ◊ : démarrage cuissons et réchauffement rapide



DESCRIPTION

- A Résistance gril
- B Panneau des commandes
- C Couverture sortie micro-ondes
- D Axe plateau tournant
- E Côté interne porte
- F Grille basse
- G Grille haute
- H Plateau tournant
- I Support plateau tournant

SOMMAIRE

CHAP. 1 - GÉNÉRALITÉS	1.1 Avertissements importants concernant la sécurité	page 56
	1.2 Informations techniques	page 57
	1.3 Installation et branchement électrique	page 57
	1.4 Accessoires fournis	page 58
	1.5 Vaisselle à utiliser	page 59
	1.6 Règles et conseils généraux pour l'utilisation du four.....	page 60
CHAP. 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS		
	2.1 Réglage de l'horloge	page 61
	2.2 Réglage de la fonction MICRO	page 62
	Décongélation automatique.....	page 62
	Maintien des aliments au chaud, réchauffement et cuisson.....	page 63
	2.3 Réglage de la fonction FAN	page 68
	2.4 Réglage de la fonction GRILL.....	page 70
	2.5 Réglage de la fonction COMBI FUNCTION	page 72
	2.6 Réglage de 2 cuissons en séquence	page 73
	2.7 Réglage des AUTO MENU	page 74
	2.8 Réchauffement rapide	page 75
	2.9 Sécurité enfants.....	page 75
	2.10 Démarrage programmé	page 75
CHAP. 3 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE		
	3.1 Nettoyage.....	page 76
	3.2 Entretien	page 77

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.



CHAPITRE 1 – GÉNÉRALITÉS

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Lire attentivement les instructions suivantes et les conserver pour toute consultation

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

Ce four n'est pas prévu pour d'autres types d'utilisations et ne doit être modifié sous aucun prétexte.

- 1) ATTENTION : en cas d'endommagement de la porte ou des garnitures, ne pas utiliser le four et s'adresser à un personnel technique 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 : ne pas faire chauffer les liquides ou autres présentés dans des conditionnements hermétiques risquant d'exploser. Ne pas faire cuire ou chauffer d'œufs dans le micro-ondes, la coquille risque d'exploser, y compris une fois la cuisson terminée.
- 4) ATTENTION. les enfants ne peuvent utiliser le four sans surveillance qu'après avoir assimilé les instructions leur permettant d'utiliser l'appareil sans danger et d'avoir conscience des risques liés à une utilisation incorrecte.
Ne pas laisser les enfants approcher du four en fonctionnement (risque de brûlures).
- 5) ATTENTION : le fonctionnement de l'appareil en mode combiné comporte le développement de hautes températures ; ne laisser les enfants l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte.
- 6) Ne pas faire fonctionner le four avec la porte ouverte après avoir modifié les dispositifs de sécurité.
- 7) Ne pas mettre le four en fonction si un objet quelconque est resté encastré entre la façade du four et la porte.
Toujours nettoyer l'intérieur de la porte (E) au moyen d'un linge humide et d'un détergent non abrasif. Ne pas laisser de dépôts de saleté ou de résidus d'aliments s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 8) Adopter les précautions suivantes après l'ouverture de la porte : ne pas poser d'objets lourds sur la porte ni tirer excessivement sa poignée vers le bas sous peine de renverser l'appareil.
Ne pas poser des récipients ou casseroles à haute température (sortant du four) sur la porte.
- 9) Ne pas faire fonctionner le four si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, risque de choc électrique.
En cas d'endommagement du câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance technique ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout risque d'accident.
- 10) **Si le four dégage de la fumée, éteindre l'appareil ou débrancher la fiche de la prise de courant sans ouvrir la porte (pour étouffer les flammes éventuelles.)**
- 11) Utiliser exclusivement des ustensiles prévus pour les fours à micro-ondes.
Pour éviter toute surchauffe et risque d'incendie, contrôler le four en cas de cuisson d'aliments conditionnés dans du plastique, du carton ou autre matière inflammable, ou en cas de réchauffement de petites quantités d'aliments.
- 12) Ne pas immerger le plateau tournant à haute température dans l'eau.
Risque de choc thermique et de rupture du plateau.
- 13) En cas d'utilisation des fonctions "MICRO-ONDES SEULES" et "COMBINÉE MICRO-ONDES" ne pas préchauffer le four (sans aliments à l'intérieur) ni l'allumer vide, risque d'étincelles.
- 14) Avant d'utiliser le four, contrôler que les ustensiles et récipients sont prévus pour être utilisés aux micro-ondes (voir section "Vaisselle à utiliser")
- 15) L'appareil chauffe durant l'utilisation. Ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

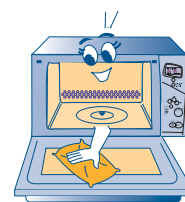


fig. 1

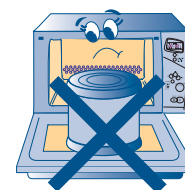


fig. 2



fig. 3

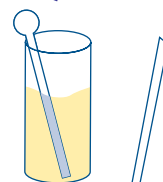


fig. 4



fig. 5

CHAPITRE 1 – GÉNÉRALITÉS

- 16) Le réchauffement des liquides (eau, café, lait, etc.), risque d'entraîner, par effet d'ébullition retardé, l'ébullition soudaine du liquide et son débordement violent, risque de brûlures. Par précaution, introduire une petite cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans le récipient avant de faire chauffer le liquide (fig. 4). Toujours manipuler les récipients avec précaution.
- 17) Ne pas chauffer les liqueurs à haute gradation alcoolique ni de grandes quantités d'huile, risque d'incendie.
- 18) Après avoir fait chauffer des aliments pour bébé (biberons ou petits pots), agiter ou mélanger le contenu et contrôler la température avant consommation pour éviter tout risque de brûlure. Il est conseillé d'agiter ou de mélanger également les aliments pour garantir une température homogène. En cas d'utilisation de stérilisateur pour biberon disponibles dans le commerce, TOUJOURS contrôler avant d'allumer le four que le récipient a été rempli de la quantité d'eau indiquée par le fabricant.
- 19) Un nettoyage incorrect du four peut entraîner la détérioration de sa surface. Cette négligence risque de compromettre la longévité de l'appareil et d'entraîner des risques pour l'utilisateur.
NOTA BENE : Lors de la première mise en service de l'appareil, ce dernier peut produire pendant environ 10 min une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Ce phénomène est uniquement causé par l'application de substances de protection sur les résistances.

1.2 INFORMATIONS TECHNIQUES

• CONSOMMATION D'ÉNERGIE (Normes CENELEC HD 376)

Pour arriver à 200 °C	0,3 kWh
Pour maintenir une température de 200°C durant 1 heure	1,1 kWh
Consommation totale	1,4 kWh

• PUISSANCE RESTITUÉE MICRO-ONDES : 900W (IEC705)

Pour toute information supplémentaire, consulter la plaque des caractéristiques appliquée à l'arrière de l'appareil. Cet appareil est conforme aux directives CEE 89/336 et 92/31 sur la comptabilité électromagnétique et au règlement (CE) No. 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.

PUISSANCE RESTITUÉE

La puissance restituée exprimée en WATTS de votre four est indiquée à l'arrière de l'appareil au point **MICRO OUTPUT**. Lors de la consultation des tableaux, toujours se reporter à la puissance du four ! Cette précaution est également utile en cas de consultations de livres de recettes pour micro-ondes disponibles dans le commerce.



Sur certains modèles, la puissance restituée maximale exprimée en WATT est également indiquée sur le symbole sur le côté figurant sur le panneau de l'appareil.

1.3 INSTALLATION ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 1) Retirer le four de son emballage, retirer la protection du plateau tournant (H), son support (I) et tous les accessoires. Contrôler que l'axe du plateau tournant (D) est correctement inséré dans le logement au centre du plateau tournant.
- 2) Nettoyer l'intérieur avec un linge doux humidifié.
- 3) Contrôler l'absence de dommage dû au transport et en particulier que la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.
- 4) Positionner l'appareil sur une surface stable à une hauteur minimale de 85 cm, éloigné de la portée des enfants car la porte en verre peut atteindre des températures élevées durant la cuisson.
- 5) **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, contrôler qu'un espace d'environ 5 cm sépare**

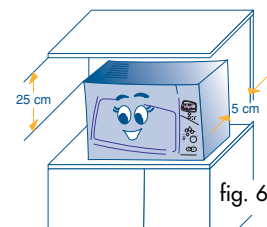
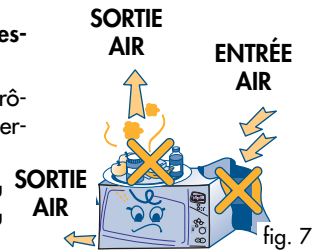


fig. 6

CHAPITRE 1 – GÉNÉRALITÉS

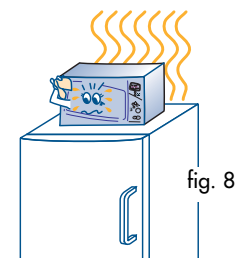
l'appareil du mur et qu'un espace libre min. de 25 cm est réservé au-dessus du four (voir Fig. 6).

- 6) Ne pas obstruer les orifices d'entrée de l'air. Ne rien poser sur le four, et contrôler 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. 7).
- 7) Positionner le support (I) au centre du logement circulaire et poser le plateau tournant dessus (H). L'axe (D) doit correspondre avec le logement au centre du plateau tournant.



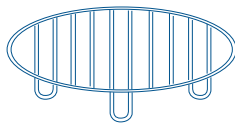
N.B. : ne pas positionner l'appareil au-dessus ou à proximité de sources de chaleur (par ex. au-dessus du réfrigérateur).

- 8) Brancher exclusivement l'appareil à des prises de courant d'une portée minimale de 16A. Contrôler également que l'interrupteur général de votre habitation offre une portée minimale de 16A pour éviter toute intervention de ce dernier durant le fonctionnement du four.
- 9) Positionner l'appareil de façon à ce que la fiche et la prise soient d'accès facile, y compris après l'installation.



Avant l'utilisation, contrôler que la tension du réseau correspond à la valeur indiquée sur la plaquette de l'appareil et que la prise de courant **est connectée à une prise de terre efficace** : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation de cette norme.

1.4 ACCESSOIRES FOURNIS



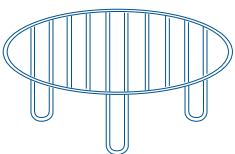
GRILLE BASSE

Fonction FAN:

pour tous les types de cuissons classiques, en particulier pour la cuisson des gâteaux.

Fonction COMBI FUNCTION

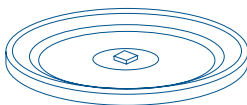
pour la cuisson rapide des viandes, pommes de terre, gâteaux devant lever et plats gratinés (lasagnes).



GRILLE HAUTE

Fonction GRILL:

pour tous les types de grillage.



PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant est utilisé pour toutes les fonctions.

CHAPITRE 1 – GÉNÉRALITÉS

1.5 VAISSELLE À UTILISER

Les fonctions micro-ondes seules et combinées 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 ne comportent aucune partie en métal (filets dorés, manches ou pieds.)

Il est également possible d'utiliser tous les récipients en plastique résistant à la chaleur, mais pour les cuissons "micro-ondes seules" uniquement. En cas de doute sur l'utilisation possible d'un récipient donné, procéder à cet essai très simple : placer le récipient vide au four durant 30 secondes au niveau de puissance maximale (fonction "micro-ondes seules"). Si le récipient ne chauffe pas, ou chauffe légèrement, cela signifie qu'il peut être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes. Si le récipient devient par contre très chaud (ou si des étincelles se produisent), cela signifie qu'il n'est pas prévu pour ce type d'utilisation. Il est également possible d'utiliser tous les récipients en plastique résistant à la chaleur. Pour des opérations de réchauffement rapide, il est possible d'utiliser comme support des serviettes en papier, des plateaux en carton et des assiettes en plastique jetables. Les formes et dimensions des récipients doit obligatoirement permettre une rotation correcte du plateau.

Les récipients en métal, bois, osier et cristal ne sont pas prévus pour une cuisson aux micro-ondes.

Ne pas oublier que les micro-ondes chauffent la nourriture et non le récipient, et qu'il est possible de faire cuire directement la nourriture sur le plat de service (ce qui évite d'utiliser et donc de laver des casseroles.)

Ne pas oublier non plus que les aliments très chauds transmettent leur chaleur au plat, rendant nécessaire l'utilisation de maniques.

Si le four est réglé sur les fonctions "FAN", "GRILL" ou "FAN + GRILL", tous les types de plats à four peuvent être utilisés.

Toujours se conformer aux indications du tableau suivant :

		Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
Fonction	MICRO	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Fonction	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Fonction	FAN FAN+GRILL	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

CHAPITRE 1 – GÉNÉRALITÉS

1.6 RÈGLES ET CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU FOUR

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

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) La cuisson est étroitement liée aux **dimensions et à l'homogénéité des aliments** devant être cuits : un ragoût cuira plus rapidement qu'un rôti car composé de morceaux de dimensions inférieures et homogènes. Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données des tableaux pages suivantes, tenir compte du fait que le temps de cuisson doit augmenter ou diminuer proportionnellement à la quantité d'aliments. Il est important de respecter le **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 à l'extérieur du four.
- 2) L'une des principales opérations nécessaires 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, conseil valable en particulier pour les gros morceaux de viande (rôtis, poulets entiers, ...) mais également pour les morceaux de dimensions plus réduites (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. 9).**
- 5) En cas de cuisson de nombreuses portions du même aliment, par exemple de pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 10).
- 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) Toujours poser le récipient à cuire 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, couvrir 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 de la pellicule transparente spéciale pour fours à micro-ondes.
- 9) Ne pas faire cuire d'œufs avec leur coquille (fig. 11) : la pression se formant à l'intérieur fera exploser l'œuf, y compris une fois la cuisson terminée. Ne pas réchauffer d'œufs déjà cuits, à l'exception des œufs brouillés.
- 10) Ne pas faire chauffer ou cuire dans le four des aliments renfermés dans des récipients hermétiques, ouvrir ces derniers avant l'opération. La pression à l'intérieur du récipient le fera exploser, y compris une fois la cuisson terminée.

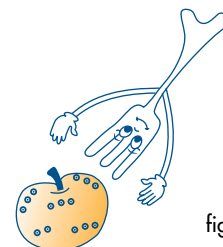


fig. 9

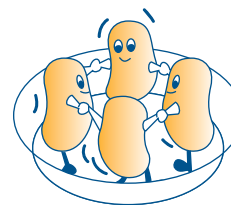


fig. 10

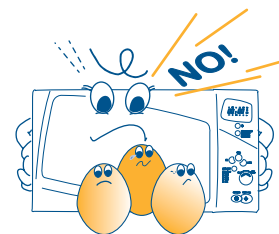
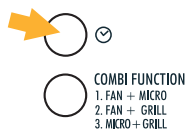


fig. 11

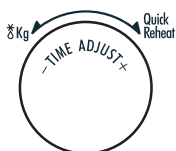
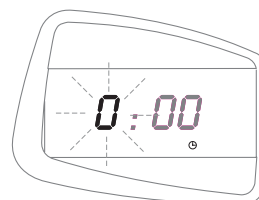
CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

2.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

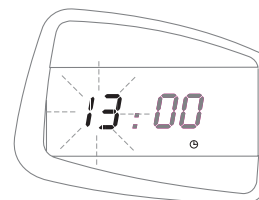
Lors du premier branchement de l'appareil au réseau d'alimentation secteur ou après une panne de courant, l'écran affiche deux points (:) et le four émet un bip; presser la touche **STOP/CANCEL** (9), l'écran affiche **0:00**. Pour régler l'heure du jour, procéder comme suit :



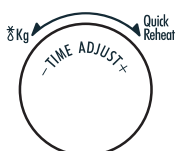
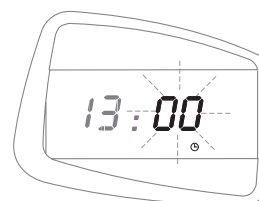
- 1** Presser la touche ☺ (2).
(les heures clignotent sur l'écran).



- 2** Régler l'heure désirée en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(les heures clignotent sur l'écran).



- 3** Presser à nouveau la touche ☺ (2).
(les minutes clignotent sur l'écran).



- 4** Régler les minutes désirées en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(les minutes clignotent sur l'écran 1).



- 5** Presser à nouveau la touche ☺ (2).
(l'écran affiche l'heure réglée).



- Pour modifier l'heure après l'avoir réglée, presser la touche ☺ (2) puis procéder au nouveau réglage de l'heure comme expliqué plus haut.
- L'heure actuelle peut être affichée y compris après avoir activé la fonction définie en pressant la touche ☺ (2) (l'heure est affichée durant 2 secondes).

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

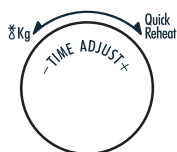
2.2 RÉGLAGE DE LA FONCTION MICRO

Cette fonction permet les opérations suivantes :

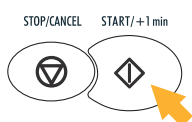
- Décongélation pag. 62
- Maintien au chaud des aliments . pag. 65

- Réchauffement pag. 65
- Cuisson des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, soupes et poissons pag. 67

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



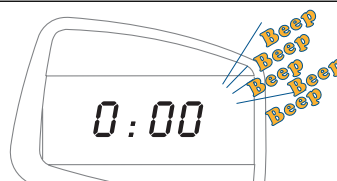
1 Tourner le bouton **TIME ADJUST** (8) vers la gauche : l'écran affiche une série de poids (de 0,1 à 2 kg).



2 Après avoir sélectionné le poids, presser la touche **START/+1 min** (10). (l'écran affiche le temps nécessaire à la décongélation des aliments).



3 À la fin du temps défini, le contrôle émet 5 "bips", et l'écran affiche les chiffres **0:00** ou l'heure du jour si définie précédemment.



- En cas d'ouverture de la porte, les micro-ondes s'interrompent et le temps restant clignote sur l'afficheur. Pour poursuivre la décongélation, refermer la porte et presser la touche **START/+1 min** (10). Le four reprend son comptage où il a été interrompu.
- Pour remettre à zéro le temps défini, procéder comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR DÉCONGELER

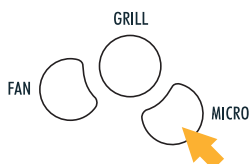
- Les aliments surgelés en sachets, sous pellicule plastique ou dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (liens ou agrafes).
- Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson.
- Certains aliments en sauce ou ragoûts 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. Il est conseillé de les décongeler à l'intérieur d'un récipient.
- Il est également conseillé de séparer les morceaux de viande à l'intérieur de leur sachet avant la congélation. Cette précaution permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Se conformer avec réserves aux temps figurant sur l'emballage des surgelés, ces derniers n'étant pas toujours corrects. Il est conseillé d'adopter des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps indiqués. La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation..

DÉCONGÉLATION PAIN

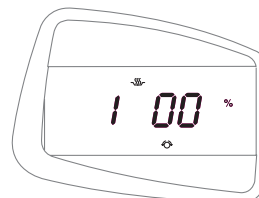
Pour obtenir un pain chaud et croustillant, régler les micro-ondes à leur puissance maximale (30 secondes environ pour 100 gr de pain) ; dès que le pain est souple au toucher, régler sur **GRILL** durant 3 - 4 minutes. Poser le pain directement sur le plateau tournant.

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

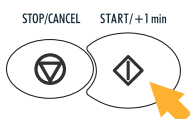
MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS, RÉCHAUFFEMENT ET CUISSON



- 1 Presser la touche **MICRO** (6). L'écran affiche la puissance maximale (**100%**). Presser à nouveau la touche **MICRO** (6) jusqu'à sélectionner la puissance désirée (**100** = maximum ; **10** = minimum) Si la touche n'est pas enfoncée, le four fonctionne à sa puissance maximum (puissance **100**).



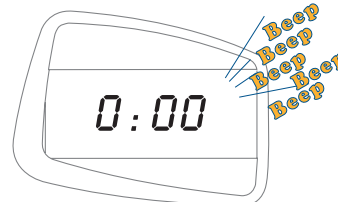
- 2 Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



- 3 Presser la touche **START/+1 min** (10). (l'écran affiche le temps défini).



- 4 À la fin du temps défini, le contrôle émet 5 "bips" prolongés et l'écran affiche les chiffres **0:00**, ou l'heure du jour si définie précédemment.



- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments. L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START/+1 min** (10).
- En cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Pour terminer la cuisson, procéder comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Le temps de cuisson et la puissance des micro-ondes peuvent également être modifiés après avoir pressé la touche **START/+1 min** (10) pour démarrer la fonction désirée.

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR LE MAINTIEN DES ALIMENTS AU CHAUD

Cette fonction est prévue pour tous les types d'aliments.

Les aliments, venant d'être cuits ou réchauffés, peuvent ainsi être gardés au chaud sans sécher ni coller au récipient de cuisson.

Pour laisser les aliments au chaud jusqu'à utilisation, régler les micro-ondes à la puissance **10** et couvrir les aliments avec une assiette ou de la pellicule transparente.

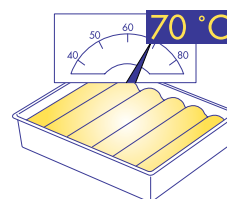
Il est également possible de laisser les aliments au chaud directement dans le plat de service (toujours couvert.)

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR RÉCHAUFFER

Le réchauffement des aliments est une fonction très utile et très efficace de ce four.

Par rapport aux procédés classiques, la méthode micro-ondes représente un gain considérable de temps et d'énergie électrique.

- Il est recommandé 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, respecter les règles suivantes :
 - retirer les aliments de leurs récipients métalliques ;
 - couvrir avec une pellicule transparente (pour fours à micro-ondes), du papier sulfurisé ou une assiette retournée ; cette précaution permet de conserver toute la saveur naturelle des aliments et d'éviter de salir le four ;
 - si possible, remuer ou retourner fréquemment les aliments pour accélérer et uniformiser le processus de réchauffement ;
 - respecter précisément 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.
- Aliments et boissons peuvent être réchauffés durant un temps réduit dans des récipients en papier ou en plastique.



CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT

N.B : Certains plats peuvent également être réchauffés en utilisant les fonctions mémorisées "AUTO MENU" (voir page 74).

Type	Quantité	Puissance	Minuterie (minutes)	Remarques
RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS				
• Chocolat/ glaçage	100 gr	50	5 - 6	Placer dans une assiette. Mélanger une fois le glaçage.
• Beurre	50 -70 gr	100	0.7-0.12	
ALIMENTS TEMP. FRIGO. (5/8°C) JUSQU'À 20/30°C				
• Yaourt	125 gr	"	0.12-0.17	Retirer la pellicule métallique Réchauffer les biberons sans la tétine et mélanger immédiatement après pour une température uniforme. Contrôler la température du contenu avant consommation. Si le lait est à température ambiante, réduire légèrement le temps indiqué. En cas d'utilisation de lait en poudre, bien mélanger, la poudre risquant de prendre feu. Utiliser du lait stérilisé.
• Biberon	240 gr	"	0.35-0.40	
ALIMENTS PRÉCUITS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON				
• Plat de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	6 - 8	Tout type d'aliments précuits disponibles dans le commerce devant être réchauffés à une température de 70°C. Retirer les aliments de l'emballage métallique et les placer directement dans l'assiette. Pour de meilleurs résultats, toujours couvrir les aliments.
• Plat de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	6 - 8	
• Plat de poisson et/ou légumes	300 gr	"	5 - 7	Portions de tous types d'aliments déjà cuits devant être réchauffés à une température de 70°C. Placer directement les aliments dans l'assiette et toujours couvrir avec une assiette retournée ou de la pellicule transparente.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	7 - 9	
• Plat de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	7 - 9	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	6 - 8	
ALIMENTS SURGELÉS À RÉCHAUFFER/ CUIRE (TEMP. INITIALE -18/20°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON				
• Plat de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	"	8 - 10	Tous types d'aliments précuits surgelés à réchauffer directement dans leur emballage à une température de 70°C ; en cas de récipient métallique, placer directement les aliments dans l'assiette et augmenter les temps de quelques minutes.
• Plat de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	7 - 9	
• Plat de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	5 - 7	Retirer les aliments crus de leur emballage et les placer dans un récipient prévu pour les micro-ondes sans oublier de couvrir. Portions de tous types d'aliments déjà cuits congelés devant être réchauffés à une température de 70°C. Placer les aliments congelés dans l'assiette et couvrir avec une autre assiette retournée ou un plat en pyrex. Contrôler que le centre est bien chaud et, si possible, mélanger les aliments.
• Plat de viande et/ou légumes crus	300 gr	"	10 - 12	
• Portions de viande et/ou légumes	400 gr	"	8 - 10	
• Portions de pâtes, cannellonis ou lasagnes	400 gr	"	9 - 11	
• Portions de poisson et/ou riz	300 gr	"	6 - 8	
BOISSONS TEMP. AMBIANTE (20/30°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON				
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	1.30 - 2	Mélanger toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon d'une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	1 - 1.30	
• 1 tasse de café	100 cc	"	1 - 1.30	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	3 - 4	
BOISSONS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON				
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	1 - 1.30	Mélanger toutes les boissons à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon d'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	

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES SEULES POUR CUISINER

SOUPES 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 pour la cuisson au gaz.

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).

Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient allant au four à micro-ondes et recouverts avec une pellicule transparente (pour 300 g de riz, compter 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes).

Le riz ne colle pas au fond du récipient et il est donc possible de le faire directement cuire dans le plat de service.

VIANDES

Pour cuire des viandes avec la fonction micro-ondes seules, il est conseillé de recouvrir la viande de pellicule transparente pour fours micro-ondes ; cette précaution permet une meilleure distribution de la chaleur et évite à la viande de se déshydrater et de devenir sèche et fibreuse.

Cette fonction convient aux ragoûts, daubes, blancs de poulet, etc. Pour la cuisson de rôtis, brochettes, etc., utiliser la fonction combinée.

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). Couvrir de pellicule transparente.

Inciser la peau du poisson le cas échéant ; disposer uniformément les filets.

Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec de l'œuf.

LÉGUMES

Les légumes cuits aux micro-ondes conservent davantage leur couleur et leur pouvoir nutritif qu'avec les modes de cuisson classiques.

Laver et nettoyer les légumes avant la cuisson.

Les légumes de grandes dimensions doivent être coupés en morceaux égaux.

Ajouter environ 5 cuillères d'eau pour 500 gr de légumes (les légumes fibreux exigent davantage d'eau).

Les légumes doivent **toujours** être couverts avec du film transparent.

Mélanger une fois à mi-cuisson et ajouter un peu de sel à la fin de la cuisson.

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

TEMPS DE CUISSON

Type	Quantité	Niveau de puissance	Temps à régler (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
POISSON					
• Filets	300 gr	70	4 - 6	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Tranches fines	300 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Poisson entier	500 gr	"	8 - 10	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Poisson entier	250 gr	"	4 - 6	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Darnes	400 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
• Crevettes	500 gr	"	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente	2
LÉGUMES					
• Asperges	500 gr	100	9 - 11	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	10 - 12	Utiliser de préférence des fonds d'artichaut	4
• Haricots verts	500 gr	"	11 - 13	Couper en morceaux	4
• Brocolis	500 gr	"	7 - 9	Séparer les "bouquets"	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	7 - 9	Laisser entiers	4
• Chou blanc	500 gr	"	7 - 9	Couper en lamelles	4
• Chou rouge	500 gr	"	7 - 9	Couper en lamelles	4
• Carottes	500 gr	"	9 - 11	Couper en morceaux égaux	4
• Chou-fleur	500 gr	"	11 - 13	Séparer en bouquets	4
• Céleri	500 gr	"	7 - 9	Séparer en morceaux	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 8	Couper en dés	4
• Poireau	500 gr	"	6 - 8	Couper en lamelles	4
• Champignons de Paris	500 gr	"	6 - 8	Laisser entiers. Ne pas ajouter d'eau	4
• Oignons	250 gr	"	5 - 7	Laisser entiers. Ne pas ajouter d'eau	4
• Épinards	300 gr	"	6 - 8	Couvrir après avoir lavé et fait égoutter	4
• Petits pois	500 gr	"	10 - 12	Couvrir	4
• Fenouil	500 gr	"	12 - 14	Couper en quartiers	4
• Poivrons	500 gr	"	9 - 11	Couper en morceaux	4
• Pommes de terre	500 gr	"	8 - 10	Couper en morceaux égaux	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 9	Laisser entières	4
VIANDES					
• Daubes	1,5 kg	"	40 - 44	Faire cuire à découvert en remuant 2-3 fois.	4
• Blancs de poulet	500 gr	70	10 - 12	Ajouter le sel en fin de cuisson.	3
• Pain de viande	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

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

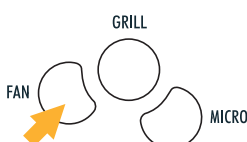
(*) Ces indications sont prévues pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme 60705, Par. 13.3 (voir page 2).

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

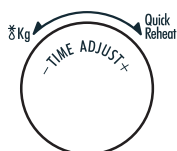
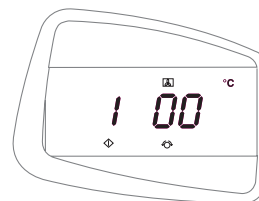
2.3 RÉGLAGE DE LA FONCTION FAN

Cette fonction permet les opérations suivantes:

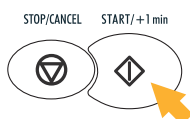
- Cuisson de tout type de plat classique : rôtis, poulets, desserts, feuilletés, légumes au four, etc.



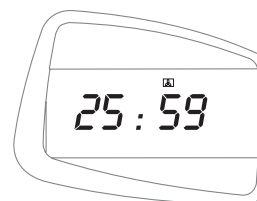
- 1** Presser la touche **FAN**, l'écran affiche la température par défaut (chaque pression entraîne une augmentation de la température d'un min. de 100° à un max. de 230°.



- 2** Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



- 3** Introduire les aliments sur la grille basse, fermer la porte et enfoncer la touche **START/+1 min** (10). L'écran affiche le temps défini.



En cas de nécessité de préchauffer le four...

- Sélectionner la température désirée en pressant à plusieurs reprises la touche **FAN**.
- Après avoir sélectionné la température, presser la touche **START/+1 min** (10).
- Le four s'éteint automatiquement une fois la température définie atteinte, et l'émission de 10 bips indique que les aliments peuvent être placés à l'intérieur du four.
- Procéder ensuite selon les points 1, 2 et 3 plus haut.

Cette fonction permet de cuisiner tous les plats généralement préparés avec un four classique.

Pour une circulation correcte de l'air et donc une distribution optimale de la chaleur, il est nécessaire **d'effectuer toutes les cuissons dans des récipients aux bords relativement bas**, en les plaçant sur la grille basse (F). Cette fonction n'utilisant pas les micro-ondes, la rotation du plateau n'est pas indispensable à une distribution parfaite de la chaleur. Il est donc possible d'utiliser des récipients rectangulaires grandes dimensions (et d'exploiter ainsi au maximum la capacité du four) en bloquant la rotation du plateau en retirant son axe (D), comme indiqué à la figure page 69.

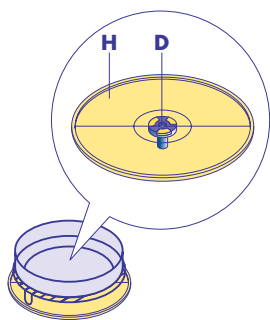
Il est dans ce cas conseillé de tourner le récipient à 180° (un demi-tour) au moins 2 fois durant la cuisson (opération **déconseillée** pour les desserts). Il est conseillé de toujours préchauffer le four en cas de cuisson de desserts ou de plats feuilletés.

Attention: il est conseillé d'utiliser des gants de protection, l'appareil et ses accessoires restant chauds. Toujours refermer la porte après avoir contrôlé la cuisson.

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

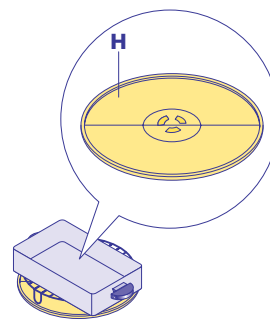
TEMPS DE CUISSON

Type	Quantité	Température	Bouton minuterie (minutes)	Remarques
• Lasagnes	1100 gr	200°	40	Temps nécessaires avec pâte non cuite. En cas de pâte précuite, 20 min suffisent.
• Pizzas (non congelées)	600 gr	200°	30	Préchauffer le four. Placer la pizza sur du papier sulfurisé et directement sur la grille
• Rôtis	1 kg	200°	100	Laisser un peu de gras autour
• Poulets	1,5 kg	200°	110	Piquer la peau avec une fourchette
• Pommes de terre au four	500 gr	200°	60	Mélanger 2 - 3 fois
• Tartes	700 gr	190°	40	Préchauffer le four. Utiliser un moule à tarte
• Plum cake	950 gr	190°	90	Préchauffer le four. Utiliser le moule rectangulaire
• Quiche lorraine	800 gr	190°	40	Préchauffer le four. Utiliser un moule articulé
• Gâteaux aux noix	650 gr	190°	40	Préchauffer le four. Utiliser un moule articulé



Fonctionnement avec axe pour plateau tournant D
Plateau tournant en rotation

Récipient ne permettant pas la rotation



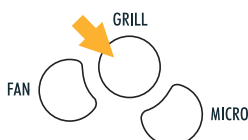
Fonctionnement sans axe pour plateau tournant (D)
Plateau tournant à l'arrêt

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

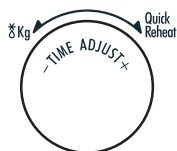
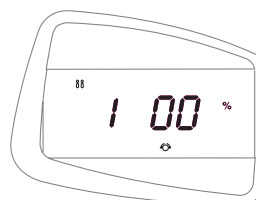
2.4 RÉGLAGE DE LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet les opérations suivantes:

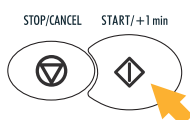
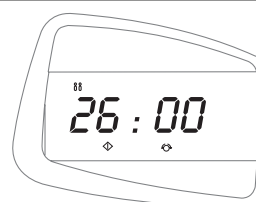
- Tout type de grillage classique : steak haché, saucisses de Strasbourg, pain grillé, etc. page 71



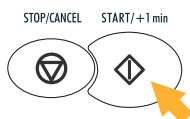
- 1 Presser la touche **GRILL** (4), l'écran affiche la puissance maximale (**100%**). Sur nouvelle pression de la touche, l'écran affiche 50%.



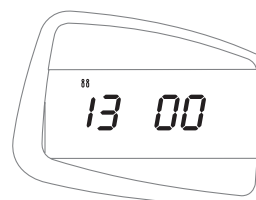
- 2 Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



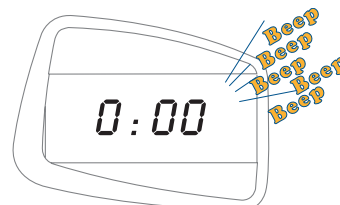
- 3 Placer les aliments sur la grille haute et installer le tout sur le plateau tournant. Fermer la porte et presser la touche **START/+1 min** (10). (l'écran affiche le temps défini).



- 4 À moitié du temps défini, le four émet 2 "bips" et la cuisson s'arrête automatiquement. Ouvrir la porte du four, retourner les aliments, fermer la porte et presser la touche **START/+1 min** (10). (Si l'opération n'est pas effectuée dans le délai d'une minute, le four redémarre automatiquement).



- 5 À la fin du temps défini, le contrôle émet 5 "bips" prolongés et l'écran affiche "0:00" ou l'heure du jour si réglée précédemment.



- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments. L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START/+1 min** (10).
- En cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

- Pour interrompre la cuisson, procéder comme suit:
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).

À la fin d'une cuisson en fonction GRIL, un cycle de refroidissement entre automatiquement en fonction.

Cette fonction permet de réaliser tous types de délicieuses grillades.

Retourner tous les aliments à la moitié du temps de cuisson, la diffusion de la résistance gril ne s'effectuant qu'à partir de la partie supérieure du four.

Toujours utiliser des gants de protection lors de l'ouverture de la porte pour contrôler la cuisson.

TEMPS DE CUISSON

Type	Quantité	Temps à régler (minutes)	Remarques
• Côtelette de veau ou de porc	2	22 - 27	Poids identique de préférence
• Saucisses	3	28 - 32	Toujours les piquer. Couper les grosses saucisses en deux
• Steaks hachés	3	28 - 32	Poids identique de préférence
• Courgettes	6 lamelles	12 - 15	Lamelles d'1 cm d'épaisseur.
• Pain grillé	4 tranches	7 - 8	Bien égaliser les bords.

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

2.5 RÉGLAGE DE LA FONCTION "COMBINÉE"

Ce four permet de cuisiner en mode "combiné" en utilisant 3 différents types de fonctions. Il suffit de sélectionner la combinaison adéquate et de régler le temps de cuisson avant de presser la touche **START/+1 min** (10).

Les 3 combinaisons ont déjà en mémoire la température et la puissance micro-ondes idéales pour la cuisson. **Utiliser la grille basse pour les trois fonctions.**

FAN + MICRO (fan à 200°C + micro-ondes à 50%)

Cette fonction permet de cuisiner rôtis, poulets et brochettes.

Après avoir réglé le temps et pressé la touche **START/+1 min** (10), le four commande à préchauffer en fonction **FAN** seule ; une fois atteinte la température de 200°C, la cuisson combinée démarre.

FAN + GRILL (fan à 210°C + gril à 50%)

Cette fonction permet de cuisiner pommes de terre et poulets en morceaux (il est conseillé de remuer les aliments durant la cuisson).

Ici encore, après avoir pressé la touche **START/+1 min** (10), le four commande à préchauffer en fonction **FAN** seule ; une fois atteinte la température de 210°C, la cuisson combinée démarre.

MICRO + GRILL (gril à 50% + micro-ondes à 50%)

Cette fonction est idéale pour cuisiner les plats gratinés, comme lasagnes, cannellonis, gratins de légumes et de poisson.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 "bips" et l'écran affiche l'heure du jour (si réglée précédemment).

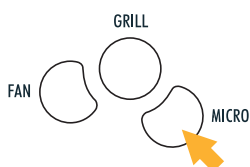
Remarque :

- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments. L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START/+1 min** (10).
- en cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).
- pour terminer la cuisson, procéder comme suit :
 - si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
 - si le four est en fonctionnement et la cuisson en cours, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);L'écran affiche à nouveau l'horloge.
- ce modèle est équipé d'un cycle de refroidissement automatique entrant en fonction en cas d'utilisation d'une fonction avec le gril.

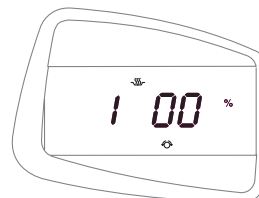
CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

2.6 RÉGLAGE DE 2 CUISSONS EN SÉQUENCE

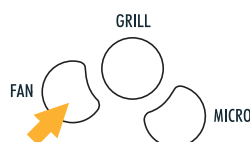
Exemple : programmation séquence de cuisson en micro-ondes seules à 100% pendant 20 minutes et de cuisson en **FAN** seul à 200°C pendant 10 minutes.



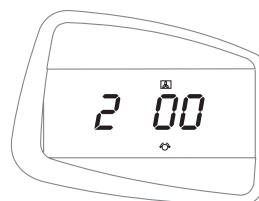
- 1 Presser la touche **MICRO** (6). L'écran affiche la puissance maximale (100%).



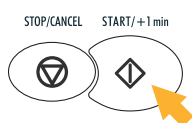
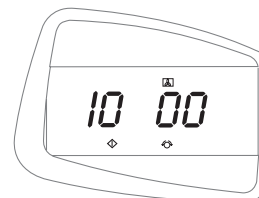
- 2 Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



- 3 Régler la cuisson suivante en sélectionnant la touche **FAN** (5) à plusieurs reprises jusqu'à sélectionner la température idéale.



- 4 Régler le temps désiré en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



- 5 Presser la touche **START/+1 min** (10). Le passage d'une cuisson à l'autre est signalé par un signal acoustique.



CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS


2.7 RÉGLAGE DES "AUTO MENUS"


Cette fonction permet de simplifier certains types de cuissons/réchauffements ; il suffit de sélectionner la catégorie correspondante et le poids des aliments à cuisiner.


Les catégories sont divisées comme suit :

A.1. Auto Reheat: idéal pour chauffer les liquides comme thé, lait, café, bouillon, etc.

Placer directement la tasse ou l'assiette sur le plateau tournant, sélectionner le poids et presser la touche **START/+1 min** (10). Après réchauffement du liquide, il est conseillé d'homogénéiser la température en remuant avec une cuillère.

A.2.  : idéal pour la cuisson des pommes de terre en robe des champs. Bien laver les pommes de terre, les piquer avec une fourchette et les positionner directement sur le plateau tournant. Sélectionner le poids et presser la touche **START/+1 min** (10). Servir garnies de beurre ou de fromage. Le four démarre sa phase de préchauffage et affiche le temps restant avant la fin de la cuisson une fois la température atteinte.

A.3  : idéal pour la cuisson classique des viandes. Placer la viande dans un plat en pyrex (ajouter une goutte d'eau pour que la viande reste tendre), sélectionner le poids et presser la touche **START/+1 min** (10). Un cycle de refroidissement démarre automatiquement à la fin de la cuisson.

A.4  : idéal pour la cuisson des pizzas surgelées. Poser directement la pizza sur la grille basse, sélectionner le poids et presser la touche **START/+1 min** (10). Le four démarre sa phase de préchauffage et affiche le temps restant avant la fin de la cuisson une fois la température atteinte.

A.5  : idéal pour les poissons bouillis.

Placer le poisson dans un plat en pyrex, ajouter un verre d'eau, couvrir de pellicule transparente et placer directement le tout sur le plateau tournant ; sélectionner le poids et presser la touche **START/+1 min** (10).

A.6  : idéal pour la cuisson des blancs de poulets entiers ou coupés en dés.

S'agissant d'une cuisson combinée, les aliments ne doivent jamais être couverts.

Poser directement le plat sur la grille basse, sélectionner le poids et presser la touche **START/+1 min** (10).

Il est conseillé de retourner/mélanger les aliments à mi-cuisson.

Le four démarre sa phase de préchauffage et affiche le temps restant avant la fin de la cuisson une fois la température atteinte.

- Le déroulement de la fonction définie peut être contrôlé à tout moment en ouvrant la porte pour inspecter les aliments. L'émission des micro-ondes est ainsi interrompue et reprend avec la fermeture de la porte et la pression de la touche **START/+1 min** (10).
- En cas de nécessité, pour une raison quelconque, de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, presser la touche **STOP/CANCEL** (9).
- Pour terminer la cuisson, procéder comme suit :
- si la porte du four est ouverte, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
- si le four est en fonctionnement, presser 2 fois la touche **STOP/CANCEL** (9);
- si le four est éteint et la porte fermée, presser 1 fois la touche **STOP/CANCEL** (9).

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET RÉGLAGE DES FONCTIONS

2.8 RÉCHAUFFEMENT RAPIDE

Fonction très utile pour faire chauffer de petites quantités d'aliments ou des boissons, ou bien pour cuisiner à la puissance max. en fonction micro-ondes seules.

- Presser la touche **START/+1 min** (10) : le four démarre durant 1 minute à la puissance maximale.


Le réchauffement rapide est également utile pour terminer des cuissons.

À la fin de l'opération, le four émet 5 "bips" et l'écran affiche l'heure du jour (si réglée précédemment).

2.9 SÉCURITÉ ENFANTS

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité empêchant toute mise en service accidentelle de l'appareil.

Pour activer la sécurité ;

- Presser 3 fois la touche **STOP/CANCEL** (9)
- L'appareil émet un bref bip ; toutes les touches sont désactivées et l'écran affiche 
- Pour suspendre la sécurité, presser 3 fois de suite la touche **STOP/CANCEL** (9).




2.10 DÉPART PROGRAMMÉ

Le four permet de sélectionner une cuisson devant démarrer dans un second temps (départ différé).

Il est ainsi possible de régler le début de la cuisson, de la décongélation ou du réchauffement ainsi que leur durée.

Pour pouvoir utiliser cette fonction, il est nécessaire d'avoir réglé l'heure du jour au préalable.

Exemple : il est 16h, et le four doit effectuer sa cuisson en fonction **MICRO** (6) à 19.30, à la puissance maximale et durant 15 minutes.

1. Placer les aliments à l'intérieur du four et fermer la porte ;
2. Presser la touche  (2) et régler l'heure de début cuisson (dans ce cas, 19)
3. Presser à nouveau la touche  (2) et régler les minutes (dans ce cas, 30).
4. Presser la touche **MICRO** (6) pour régler la fonction.
5. Tourner le bouton **TIME ADJUST** (8) pour régler le temps de cuisson et presser la touche **START/+1 min** (10) (l'écran affiche le symbole )

À l'heure programmée, le four émet 2 "bips" et démarre pour la durée programmée.

À la fin de la cuisson, l'appareil émet 5 "bips".

En cas d'oubli de régler la puissance et le temps de cuisson, à l'heure programmée le four affiche à nouveau l'heure du jour.

CHAPITRE 3 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1 NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse.

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

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques pointus pour nettoyer la surface extérieure du four.

En outre, veiller à ce que l'eau et le détergent liquide ne pénètrent pas dans les fentes de sortie d'air et de vapeur prévues sur 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 intérieures et extérieures de la porte.

Ne jamais utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

Afin de garantir une fermeture parfaite, maintenir parfaitement propre l'intérieur de la porte et nettoyer la saleté et les particules de nourriture ne restées coincées entre la porte et la façade du four.

Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air au dos du four pour éviter leur obstruction due à la poussière et à des dépôts de saleté.

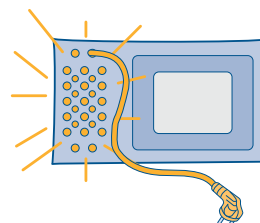
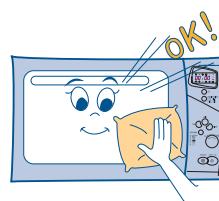
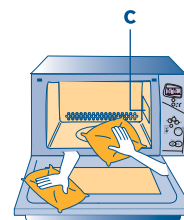
Retirer périodiquement le plateau tournant (H) et son support (I) pour les nettoyer. Nettoyer également le fond du four.

Laver le plateau tournant et son support à l'eau et au savon neutre (lavage possible en lave-vaisselle.)

Ne pas immerger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement ; risque de rupture due au choc thermique.

Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement.

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



CHAPITRE 3 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.2 ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, s'adresser au Service d'assistance. Toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, vérifier les points suivants :

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• 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).
Condensation sur le plan d'appui et à l'intérieur du four ou autour de la porte.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de cuisson d'aliments contenant de l'eau, la sortie et la condensation de vapeur à l'intérieur du four ou sur le plan de cuisson sont absolument normales.
Étincelles à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas allumer le four à vide en cas de mode de cuisson micro-ondes seules et combinée• Ne pas utiliser de récipients métalliques, de sachets ou d'emballages avec des parties métalliques pour la cuisson aux micro-ondes.
Les aliments ne chauffent pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner le mode de cuisson correct ou augmenter le temps de cuisson• Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
Les aliments brûlent.	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner le mode de cuisson correct ou diminuer le temps de cuisson
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none">• Mélanger les aliments pendant la cuisson. Ne pas oublier que les aliments cuisent mieux s'ils ont été coupés en morceaux égaux.• Le plateau tournant est bloqué.

REMARQUE : Le four peut continuer à être utilisé sans problèmes même si sa lampe est usée. Pour remplacer la lampe, s'adresser à un centre après-vente agréé.