


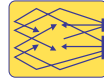






F COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction choisir?	17 Lt	23 Lt	Instructions pour l'emploi page	Tab. quantité/temps page	
• Décongeler	Seulement micro-ondes 	160W	180W	45 46	47	
• Maintenir la chaleur des aliments	Seulement micro-ondes 	260W	300W	45 46		
• Fondre du beurre ou ramollir du fromage	Seulement micro-ondes 	400W	450W	45 46	49	 MICRO-ONDES
• Cuire les gâteaux	Seulement micro-ondes 	560W	720W	51	51	
• Cuire des légumes bouillis	Seulement micro-ondes 	700W	900W	45		
• Cuire du poisson				50	50	
• Cuire du riz, du potage				51	49	
• Réchauffer tous les mets déjà cuits				48	51	
• Cuire les fruits				51		
• Griller de manière traditionnelle hamburgers, côtes de porc ou de veau, saucisses de Strasbourg, saucisses, pain grillé, etc.	Seulement gril		▼▼▼	52	53	
• Cuire des légumes au gratin	Fonction combinée micro-ondes+gril					
• Cuire des lasagnes et pâtes au four	combi - 1	230W	300W			
• Cuire tous les types de rôti, volaille, brochettes. etc.	combi - 2	350W	450W	54	55	
	combi - 3	470W	600W	55		

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE AYANT UNE CAPACITE INTERIEURE DE 23 LITRES

Dimensions externes (LxHxP) 520x305x400
 Dimensions internes (LxHxP) 322x218x331
 Poids approximatif 19 kg.
 Diamètre du plateau tournant 31 cm
 Lampe du four 25 W

MODELE AYANT UNE CAPACITE INTERIEURE DE 17 LITRES

Dimensions externes (LxHxP) 450x290x380
 Dimensions internes (LxHxP) 285x205x280
 Poids approximatif 17 kg.
 Diamètre du plateau tournant 27 cm
 Lampe du four 25 W

POUR LES DEUX MODELES

Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique fixée sur l'appareil. Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique.

P U I S S A N C E R E N D U E

La puissance rendue en Watt de votre four est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil à la description "MICRO OUTPUT". Lorsque vous consultez les tableaux, faites toujours référence à la puissance de votre four. Cette donnée vous sera utile pour consulter les recueils de recettes pour la cuisine aux micro-ondes disponibles dans le commerce.



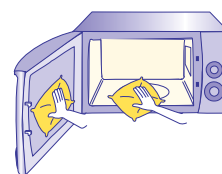
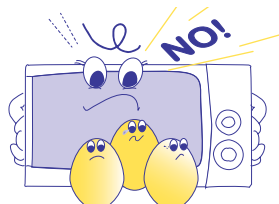
Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en WATT, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur la porte.

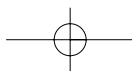
Les niveaux de puissance intermédiaires disponibles sont indiqués ci dessus. Ces informations vous seront utiles pour consulter les livres de recettes pour micro-ondes en vente dans le commerce.

R E M A R Q U E S I M P O R T A N T E S

Lire attentivement ces instructions et les conserver pour pouvoir les consulter au besoin.

- 1) ATTENTION: si la porte ou les joints sont détériorés, n'utilisez pas le four et faites-le réparer par un technicien spécialisé (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).
- 2) ATTENTION: Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent d'enlever les protections contre l'exposition aux micro-ondes sont dangereuses pour qui n'a pas de préparation spécifique.
- 3) ATTENTION: Éviter de réchauffer des liquides et autres aliments dans des récipients hermétiques car ils pourraient éclater.
Ne pas cuire ou réchauffer des œufs en coquille dans le micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.
- 4) ATTENTION: Les enfants peuvent se servir du four sans surveillance à condition qu'ils aient reçu les instructions nécessaires leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient conscients des dangers découlant d'un emploi inapproprié.
- 5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en retirant les dispositifs de sécurité.
- 6) Ne pas mettre le four en marche si des objets quels qu'ils soient sont coincés entre la façade du four et la porte.
Nettoyer régulièrement le côté intérieur de la porte (E) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 7) Si le cordon d'alimentation est détérioré, il devra, pour éviter tout risque, être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne ayant une qualification similaire.
- 8) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 9) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.
- 10) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 11) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et " COMBINEE MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) où l'allumer à vide car il pourrait se produire des étincelles.
- 12) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")
- 13) Le four devient chaud quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 14) Quand on réchauffe des liquides (eau, café, lait etc) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, mettre toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient. Dans tous les cas manipuler le récipient avec précautions.





15) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile. Elles pourraient s'enflammer!

16) Remuer ou secouer les biberons et petits pots pour bébé avant de servir et vérifiez la température, afin d'éviter les brûlures. Il est conseillé de remuer ou de mélanger l'aliment pour que la température soit homogène.



Si on utilise des stérilisateurs pour biberons vendus dans le commerce, avant d'allumer le four vérifiez TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.



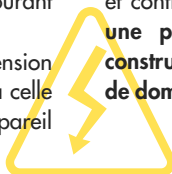
REMARQUE: quand on met l'appareil en marche la première fois, il est possible que pendant 10 minutes environ il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Cela est dû à la présence de substances protectrices appliquées sur les résistances. Pendant cette opération, aérer la pièce.

B R A N C H E M E N T E L E C T R I Q U E

Ne relier l'appareil qu'à des prises de courant ayant une portée minimale de 10A.

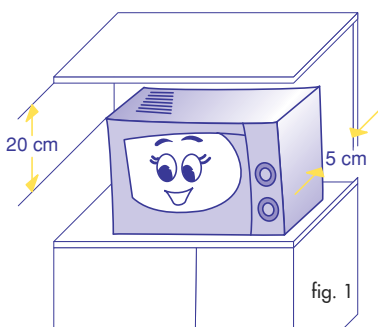
Avant d'utiliser le four, vérifiez que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil

et contrôler que la prise de courant soit reliée à une prise de mise à la terre efficace. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.

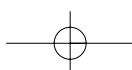
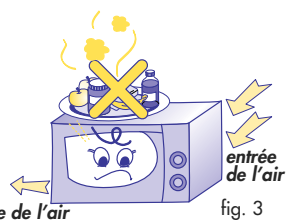
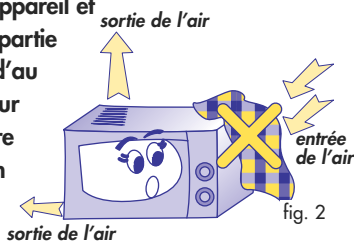


M I S E E N P L A C E

- 1) Après avoir déballé le four, vérifiez que le pivot du plateau tournant (D) soit correctement inséré dans son logement. Positionner le support (G) au milieu du fond de l'enceinte et y déposer le plateau tournant (F). Le pivot (D) doit s'emboîter dans l'emplacement correspondant du plateau tournant.
- 2) Vérifiez que l'appareil n'ait pas subi de dommages au cours du transport, et contrôlez notamment que l'ouverture et la fermeture de la porte soient parfaites.
- 3) Placer l'appareil sur un plan d'appui stable à une hauteur **d'au moins 85 cm**, hors de la portée des enfants étant donné que la porte en verre peut atteindre, pendant la cuisson, des températures élevées.
- 4) **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifiez qu'il y ait un espace libre d'environ 5 cm entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 20 cm au-dessus du four (voir Fig. 1). Vérifiez en outre que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière du four qui atteint des températures très élevées pendant la cuisson au grill.**



5) Ne pas obstruer les orifices d'entrée de l'air. En particulier, ne rien déposer au-dessus du four et vérifiez que les fentes de sortie de l'air et des vapeurs (situées au-dessus, en dessous ou à l'arrière de l'appareil) soient TOUJOURS LIBRES (voir Fig. 2 et Fig. 3).



VAISSELLE APPROPRIÉE

Il est possible d'utiliser des récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils soient dépourvus de décorations ou de parties métalliques (filets dorés, anses, petits pieds). Il est possible d'utiliser également des récipients en plastique résistant à la chaleur mais seulement pour la cuisson "seulement micro-ondes". Si vous avez des doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, vous pouvez effectuer ce simple test: placez le récipient vide dans le four pendant 30 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes"). Si le récipient reste froid ou s'il se réchauffe seulement légèrement c'est qu'il peut être utilisé au micro-ondes. Par contre s'il devient très chaud (ou s'il se crée des étincelles) le récipient n'est pas approprié. Pour des temps de cuisson courts, des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables. En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces dernières permettent la

parfaite rotation du plateau tournant. Pour pouvoir utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne pourraient pas tourner à l'intérieur de l'enceinte), il suffit de bloquer la rotation du plateau tournant (F) en retirant de son logement le pivot du plateau (D). Il convient de préciser que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de mélanger les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient durant la cuisson.

Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes.

Etant donné que les micro-ondes ne réchauffent que les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et donc de nettoyer) des casseroles.

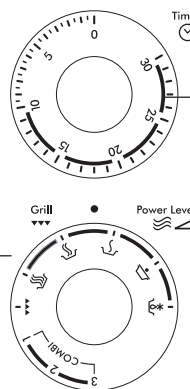
Quand le four est utilisé dans le mode ou **seulement gril**, tous les types de récipients pour four peuvent être utilisés (voir tableau).

	Verre	Céramique	Porcelaine	Vaisselle en terre cuite	Récipients en plastique pour micro-ondes	Verres en carton*	Assiettes en carton*	Pyrex	Carton parcheminé*	Récipients métalliques	Vaisselle avec décoration en métal	Papier spécial pour rôti
Seulement micro-ondes	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Seulement gril	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON	OUI	OUI	OUI
micro-ondes + gril	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON	NON	NON	OUI

* Si le temps de cuisson est trop long, il est possible que ces récipients prennent feu.

DESCRIPTION DES COMMANDES

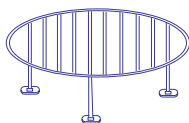
BOUTONS FONCTIONS: ← tourner le bouton sur la fonction souhaitée.



BOUTON TIME "MINUTERIE": BOUTON DE MISE EN MARCHÉ POUR TOUTES LES OPERATIONS DE CUISSON. tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 30 minutes; un signal sonore signalera la fin du temps de cuisson et le four s'éteindra.

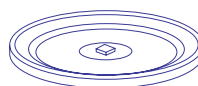
ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

GRILLE



Fonction gril seulement ou micro-ondes seulement : pour tous les types de grillade.

PLATEAU TOURNANT



Le plateau tournant s'emploie pour toutes les fonctions.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes même dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four et de toutes les directions, pénètrent dans les aliments et réchauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

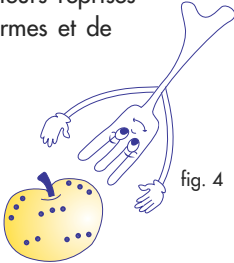
La chaleur est produite très rapidement seulement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient ne se réchauffe que de manière indirecte, par la chaleur dégagée par les mets. Ainsi, les aliments ne collent pas au récipient et

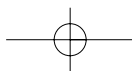
il est donc possible d'utiliser très peu de graisse durant la cuisson (ou dans certains cas de ne pas en utiliser du tout).

La cuisson aux micro-ondes, avec peu ou sans matière grasse, constitue donc une cuisine très saine et diététique.

En outre, par rapport aux systèmes traditionnels, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et, par conséquent, les aliments se dessèchent moins, ne perdent pas leurs propriétés nutritives et conservent toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte du fait que si l'on augmente la quantité des aliments il faut augmenter également le temps de cuisson proportionnellement et vice versa. Il est important de respecter le **temps de "repos"**: c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.
- 2) Une des principales opérations à effectuer consiste à **mélanger** à plusieurs reprises pendant la cuisson: cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire, par conséquent, les temps de cuisson.
- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson.
- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (comme pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper et éviter ainsi que la peau ou la coquille n'éclate (Fig. 4).**

- 5) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 5).
- 6) Plus la température initiale de l'aliment à cuire est basse, plus le temps de cuisson sera long. Les aliments qui sont à la température ambiante cuiront plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.
- 7) Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient au centre du plateau tournant.
- 8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans la zone de sortie de l'air est parfaitement normale. **Pour réduire la formation de la condensation, nous vous conseillons de couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Enfin, le fait de recouvrir les aliments permet de maintenir l'intérieur du four propre. Il convient d'utiliser du film transparent approprié aux fours à micro-ondes.



FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

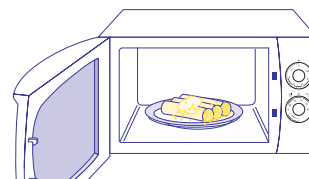


Cette fonction est appropriée pour:

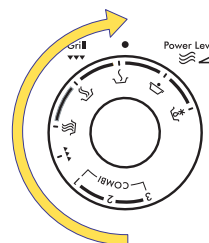
- Tenir les aliments au chaudpage 46
- Réchaufferpage 48
- Décongelerpage 46
- Cuire des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, potage, poissonpage 50

MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

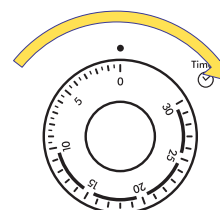
1 Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer au centre du plateau tournant.
N.B: Le four ne doit pas être préchauffé.



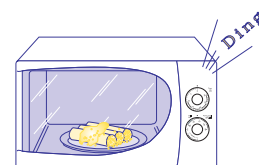
2 Sélectionner la puissance souhaitée en tournant le bouton Fonctions sur l'un des 5 symboles se référant à la puissance des micro-ondes.
N.B. si le bouton est mis sur le symbole ▼▼▼ ou sur l'un des 3 symboles suivants, le gril aussi sera activé.



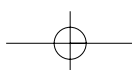
3 Programmer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton **Time** (minuterie) dans le sens des aiguilles d'une montre.



4 Quand le temps de cuisson s'est écoulé, un **signal sonore** signale que la cuisson est terminée.




Il est possible, à tout moment, d'interrompre le fonctionnement du four en ramenant le bouton de la **Time** minuterie sur "0". Il est également possible de modifier le temps de cuisson (en cours) en tournant le bouton dans un sens ou dans l'autre. Durant la cuisson, il est possible d'ouvrir la porte du four afin de contrôler le degré de cuisson des aliments. L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement qui reprendra lorsqu'on refermera la porte.





UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER MANTENERE IN CALDO I CIBI


Mettre le bouton Fonctions sur "  " et régler le temps désiré en agissant sur le bouton de la minuterie.

Cette fonction est recommandée pour tous les plats en général.

Elle vous permettra de tenir les aliments au chaud, à peine cuits ou réchauffés, sans qu'ils ne se dessèchent ou s'attachent au récipient de cuisson.

Si l'on préfère, il est possible de laisser les aliments au chaud directement sur le plat de service (toujours couvert).

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR DECONGELER

- Mettre le bouton Fonctions sur "  " et régler le temps désiré en agissant sur le bouton de la minuterie.
- Les aliments congelés dans des sachets ou des films en plastique, ou bien dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (ex: liens ou agrafes de fermeture).
- Certains aliments, tels que les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- La décongélation des aliments en sauce, ragoûts et daubes s'effectue mieux et plus rapidement si on les mélange de temps en temps, les retourne et/ ou les sépare.
- Durant la décongélation, la viande et le poisson perdent des liquides. Il est donc conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Suivre avec prudence les temps indiqués sur les emballages des produits surgelés, parce qu'ils ne sont pas toujours exacts. Il est opportun d'appliquer des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps conseillés. Le temps de décongélation variera en fonction du degré de congélation.



Temps de décongelation

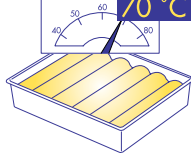
Type	Quantité	Bouton Fonctions	Temps de cuisson		Remarques	Temps de repos (minutes)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
VIANDE						
• Rôtis (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg		29 - 32	26 - 29		20
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	"	10 - 12	7 - 9		5
• Ragoût, goulasch	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
• Viande hachée	500 gr	"	14 - 16	11 - 13	(*)	15
"	250 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Saucisse	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		10
VOLAILLE						
• Canard, dinde	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34	A la fin du temps de repos, laver	20
• Poulet entier	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34	sous eau chaude pour enlever la	20
• Poulet en morceaux	500 gr	"	19 - 21	16 - 18	glace éventuelle.	10
• Blanc de poulet	300 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
LEGUMES						
• Aubergines coupées	500 gr	"	22 - 24	19 - 21		5
• Poivrons en morceaux	500 gr	"	21 - 23	18 - 20		5
• Petits pois égrainés	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Coeurs d'artichauts	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
• Asperges coupées	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Haricots verts coupés	500 gr	"	21 - 23	18 - 20	Afin de faciliter la	5
• Brocoli entiers	500 gr	"	20 - 22	17 - 19	décongelation, mélanger de	5
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	20 - 22	17 - 19	temps en temps les légumes.	5
• Carottes émincées	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Chou-fleur en bouquets	450 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Légumes mixtes	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		5
• Epinards coupés	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
POISSON						
• Filets	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		7
• Tranches	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
• Entier	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		7
• Ecrevisses	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES						
• Beurre	250 gr	"	10 - 12	7 - 9	Enlever le papier aluminium ou	10
					les parties métalliques.	
• Fromage	250 gr	"	11 - 13	8 - 10	Le produit est partiellement décongelé, un temps de repos est nécessaire.	15
• Crème	200 ml	"	13 - 15	10 - 12	Enlever la crème de son récipient et la mettre sur un plat.	5
PAIN						
• 2 petits pains moyens	150 gr	"	2 - 3	1 - 2		3
• 4 petits pains moyens	300 gr	"	6 - 7	5 - 7	Mettre le pain directement sur le	3
• Painn en tranches	250 gr	"	6 - 7	5 - 7	plateau tournant.	3
• Pain complet en tranches	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
FRUITS						
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	"	13 - 14	10 - 12	Mélanger 2-3 fois	10
• Framboises	300 gr	"	9 - 10	6 - 7	Mélanger 2-3 fois	10
• Mûres	250 gr	"	7 - 8	4 - 5	Mélanger 2-3 fois	6

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongelation de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 18.3. Retourner les aliments à mi-cuisson du temps programmé. Les aliments doivent être déposés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR RECHAUFFER

Le four à micro-ondes est pratique et efficace pour réchauffer les plats. En effet, par rapport aux autres procédés traditionnels, l'utilisation des micro-ondes représente un considérable gain de temps et donc d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.
- 
- An illustration showing a thermometer with a red liquid column pointing to 70°C on a scale from 40 to 80. Below the thermometer is a white rectangular tray containing several yellow, rectangular food items, possibly frozen dumplings or pastries.
- Afin de réchauffer les aliments précuits ou surgelés, il convient d'observer les règles suivantes:
 - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
 - couvrir avec un film transparent (approprié aux fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon la saveur naturelle ne sera pas modifiée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser un plat renversé;
 - si possible, mélanger ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer le processus de réchauffement;
 - suivre avec prudence les temps indiqués sur l'emballage; il convient de se rappeler que, dans certains cas, les temps indiqués devront être augmentés.
 - Avant de commencer à les réchauffer, les aliments surgelés doivent être décongelés. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement est élevé.
 - Les aliments et les boissons peuvent être réchauffés pour un temps bref dans des récipients en carton ou en plastique. Toutefois, si le temps de cuisson est long, ces récipients peuvent se déformer.



Temps de réchauffement

Type	Quantité	Bouton Fonctions	Temps de cuisson		Notes
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
<ul style="list-style-type: none"> chocolat / glace beurre 	100 gr 50 -70 gr		3 - 4 0'.7"-0'.12"	1 - 2 0'.5"-0'.10"	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois.
ALIMENTS DE TEMPERATURE DE REFRIGERATEUR (5/8 °C) JUSQU'A 20/30 °C					
<ul style="list-style-type: none"> yaourt biberon 	125 gr 240 gr	"	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	0'.7"-0'.12" 0'.10"-0'.15"	Enlever le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
ALIMENTS PRECUITS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
<ul style="list-style-type: none"> plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies plat prêt de viande avec riz et / ou légumes plat prêt de poisson et / ou légumes plat de viande et / ou légumes plat de pâtes, cannelloni ou lasagne plat de poisson et / ou riz 	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	5 - 7 5 - 7 4 - 6 6 - 8 6 - 8 5 - 7	3 - 5 3 - 5 2 - 4 4 - 6 4 - 6 3 - 5	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à une température de 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts. On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être couverte avec du film étirable transparent ou avec une autre assiette retournée.
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18° / - 20°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
<ul style="list-style-type: none"> plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies plat prêt de viande avec riz et / ou légumes plat prêt de poisson et / ou légumes précuits plat prêt de poisson et / ou légumes crus portions de viande et / ou légumes portions de pâtes, cannelloni ou lasagne portions de poisson et / ou riz 	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	7 - 9 7 - 9 5 - 7 7 - 9 8 - 10 8 - 10 7 - 9	5 - 7 5 - 7 3 - 5 5 - 7 6 - 8 6 - 8 5 - 7	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C directement dans leur emballage: si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson. Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir. On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5/8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
<ul style="list-style-type: none"> 1 tasse d'eau 1 tasse de lait 1 tasse de café 1 assiette de bouillon 	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1'.30"-2 1-1'.30" 1-1'.30" 3 - 4	1-1'.30" 0'.30"-1 0'.30"-1 2 - 3	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20/30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
<ul style="list-style-type: none"> 1 tasse d'eau 1 tasse de lait 1 tasse de café 1 assiette de bouillon 	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1-1'.30" 0'.30"-1 0'.30"-1 2 - 3	0'.30"-1 0'.15"-0'.45" 0'.15"-0'.45" 1 - 2	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUISINER

LA VIANDE

Lorsque l'on cuit les viandes avec la fonction seulement micro-ondes, il est conseillé de les couvrir avec un film plastique approprié à la cuisson aux micro-ondes; de cette façon, on favorise une meilleure distribution de la chaleur et on évite qu'elles ne se déshydratent trop devenant sèches et filandreuses. Cette fonction est indiquée pour les ragôts, goulasch, blanc de poulet, etc. Pour cuire des rôtis, brochettes, etc., il faut utiliser les fonctions combinées.

LE POISSON

Le four à micro-ondes permet de cuire le poisson de façon très rapide et avec d'excellents résultats. Il permet également d'utiliser très peu de beurre ou d'huile (ou même de ne pas en utiliser du tout). Couvrir le plat avec un film transparent. Si le poisson a un peu de peau, celle-ci doit être piquée; les filets doivent être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec un oeuf.

LES LEGUMES

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les légumes cuits au four à micro-ondes conservent mieux leurs couleurs et leurs propriétés nutritives. Avant de commencer la cuisson, laver et nettoyer soigneusement les légumes. Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grosseur. Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes (les légumes fibreux ont besoin d'une quantité supérieure d'eau). Les légumes doivent **toujours** être couverts avec un film plastique alimentaire. Mélanger au moins une fois à moitié cuisson et ajouter peu de sel (seulement en fin de cuisson).

Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton Fonctions	Temps de cuisson		Remarques	Temps de repos (minutes)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
POISSON						
• Filets	300 gr		9 - 11	7 - 9	Couvrir avec film.	2
• Tranches	300 gr	"	11 - 13	9 - 11	Couvrir avec film.	2
• Entier	500 gr	"	12 - 14	10 - 12	Couvrir avec film.	2
• Entier	250 gr	"	9 - 11	7 - 9	Couvrir avec film.	2
• Tranches	400 gr	"	11 - 13	9 - 11	Couvrir avec film.	2
• Ecrevisses	500 gr	"	11 - 13	9 - 11	Couvrir avec film.	2
LEGUMES						
• Asperges	500 gr		11 - 12	9 - 10	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	12 - 13	10 - 11	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	Couper en morceaux.	4
• Brocoli	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Diviser chaque bouquet	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Laisser en entier.	4
• Chou blanc	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Couper en lanières.	4
• Chou rouge	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Couper en lanières.	4
• Carottes	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Couper en morceaux de même grosseur.	4
• Chou-fleur	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	Le partager en bouquets.	4
• Céleri	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Le couper en morceaux.	4
• Aubergine	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	La couper en dés.	4
• Poireau	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Le couper en lanières.	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Les laisser entiers. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	7 - 8	5 - 6	Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Epinards	300 gr	"	8 - 9	6 - 7	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	4
• Petits pois	500 gr	"	12 - 13	10 - 11	Le couper en quartiers	4
• Fenouil	500 gr	"	14 - 15	12 - 13	Les couper en morceaux	4
• Poivrons	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Les couper en morceaux de même grosseur.	4
• Pommes de terre	500 gr	"	10 - 11	8 - 9		4
• Courgettes	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Les couper en tranches.	4
VIANDE						
• Goulasch	1,5 kg	"	42 - 47	40 - 45	Cuire non couvert et mélanger 2-3 fois.	4
• Blanc de poulet	500 gr		20 - 22	18 - 20	Tourner à mi-cuisson.	10
• Rouleau de viande hachée	900 gr	"	22 - 24	20 - 22	(*)	3

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, essai C. Couvrir le récipient avec du film étirable transparent pour fours à microondes, préalablement perforé à plusieurs endroits. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.



SOUPE ET RIZ

- En général, la cuisson des potages ou des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. N'ajouter le sel qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.
- Il est opportun de signaler que le temps nécessaire pour cuire le riz dans le four à micro-ondes (comme du reste les pâtes) est à peu près équivalent au temps de cuisson traditionnel, sur le gaz. L'avantage de préparer le riz dans le four à micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de le mélanger continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois). Les ingrédients doivent être placés dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être couverts avec du film transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et le four doit être programmé sur la puissance maximale pendant 12 à 15 minutes environ). En outre, le riz ne colle pas au fond du récipient et, comme il est possible de le cuire dans une soupière ou dans un autre plat pouvant être porté directement sur la table, il ne sera donc pas nécessaire de le transvaser.

GATEAUX ET FRUITS

Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Etant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir après la cuisson parce qu'ils tendent à se dessécher plus vite que les gâteaux cuits dans un four traditionnel.

Les fruits doivent être piqués s'ils sont cuits avec la peau et doivent être couverts. Il est très important de respecter le temps de repos (de 3 à 5 minutes).

Temps de cuisson pour gâteaux et fruits

Type/Quantité	Bouton Fonctions	Temps de cuisson		Temps de repos (minutes)	Remarques
		17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
Gâteau aux noix (700 g)		13 - 17	18 - 23	5	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	Les tranches d'ananas peuvent être mises sur le fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées dans la pâte.
Tarte aux pommes (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café (750 g)	"	13 - 17	18 - 23	5	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon		1',30" - 3	4 - 6	3	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites (300 g)		3 - 5	6 - 8	3	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard (750 g)		18 - 20	16 - 18	5	Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.
Sponge cake (475 g)	"	8 - 10	6 - 8	5	



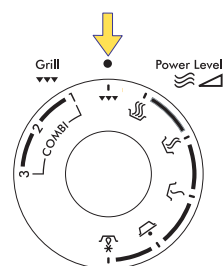
F O N C T I O N S E U L E M E N T G R I L

Cette fonction est appropriée pour:

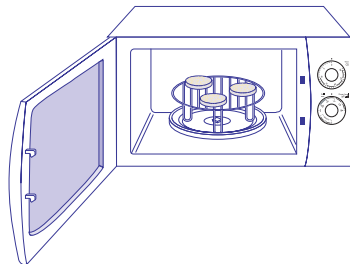
- Tous les types de grillade traditionnelle, par exemple: hamburgers, côtes de porc et de bœuf, saucisses de Strasbourg, pain grillé, etc.page 52

MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT GRIL

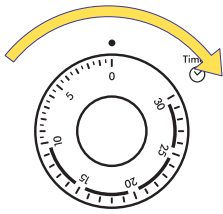
1 Mettre le bouton Fonctions sur ▼▼▼.



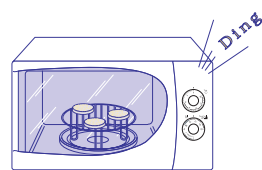
2 Introduire les aliments dans le four, les disposer sur la grille et poser le tout sur le plateau tournant qui, pendant la cuisson au gril, récoltera la graisse qui coule.



3 Régler le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de la minuterie. **Retourner l'aliment à mi-cuisson.**



4 Quand le temps de cuisson s'est écoulé, un **signal sonore** signale que la cuisson est terminée.



Il est possible, à tout moment, d'interrompre le fonctionnement du four en ramenant le bouton de la **Time** minuterie sur "0". Il est également possible de modifier le temps de cuisson (en cours) en tournant le bouton dans un sens ou dans l'autre. Durant la cuisson, il est possible d'ouvrir la porte du four afin de contrôler le degré de cuisson des aliments. L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement qui reprendra lorsqu'on refermera la porte.



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR GRIL POUR GRILLER

Cette fonction permet de préparer toute sorte de succulentes grillades.

Le four ne doit jamais être préchauffé.

Tous les mets doivent être tourner à mi-cuisson étant donné que la résistance du gril n'irradie que dans la partie haute du four.

Si vous ouvrez la porte pour contrôler la cuisson des aliments, faites attention : la zone en haut est très chaude ! Mettez des gants et refermez toujours la porte.

Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton Fonctions	Temps de cuisson		Remarques
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
• Côte de veau ou de porc	3	▼▼▼	22 - 27	25 - 30	Tourner après 15 min.
• Saucisses	3	"	28 - 32	30 - 35	Elles doivent toujours être piquées. Si elles sont grosses, il est préférable de les couper en deux. Tourner après 15 min.
• Hamburgers	3	"	28 - 32	30 - 35	Tourner après 15 min.
• Pain grillé	4 tranches	"	8 - 9	10 - 11	Refiler bien les bords. Tourner après 4-5 min.



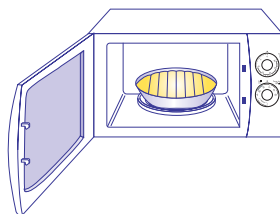
FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL

Cette fonction est appropriée pour:

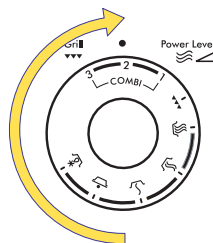
- cuire des légumes au gratin, lasagnes et pâtes au four
- cuire tous les types de rôti, volaille, brochettes. etc.page 55

MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL

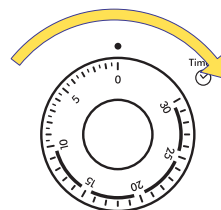
1 Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer au centre du plateau tournant.



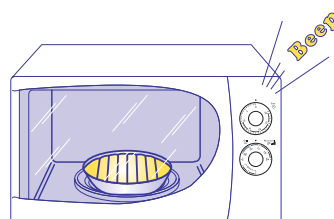
2 Sélectionner l'une des 3 positions "combi", en tournant le bouton Fonctions.



3 Régler le temps de cuisson désiré en tournant le bouton **Time** de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.



4 Un **signal sonore** signalera la fin du temps de cuisson



Il est possible, à tout moment, d'interrompre le fonctionnement du four en ramenant le bouton de la **Time** minuterie sur "0". Il est également possible de modifier le temps de cuisson (en cours) en tournant le bouton dans un sens ou dans l'autre. Durant la cuisson, il est possible d'ouvrir la porte du four afin de contrôler le degré de cuisson des aliments. L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement qui reprendra lorsqu'on refermera la porte.



UTILISER LA FONCTION MICRO-ONDES ET GRIL EN SUCCESSION POUR CUISINER

Cette fonction est appropriée pour cuire aux micro-ondes et dorer ou gratiner les aliments. Il convient toutefois de tenir compte de ce qui suit:

- le four ne doit jamais être préchauffé;
- ne pas ajouter en général d'assaisonnement (ne verser qu'un 1/2 verre d'eau pour garder la viande tendre);
- retourner les rôtis et les gros morceaux de viande à mi-cuisson.
- pour vérifier la cuisson des aliments, ouvrir la porte du four. L'ouverture de la porte interrompt le fonctionnement des micro-ondes et du gril. La paroi du haut étant très chaude, il est conseillé d'utiliser des gants. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte du four.

Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton Fonctions	Temps de cuisson		Remarques	Temps de repos (minutes)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
• Gnocchi à la romaine	600 gr	combi 1	25	20	Eviter de trop les surmonter.	5
• Lasagnes	1100 gr	combi 2	40	35	Temps obtenus avec des pâtes crues.	5
• Macaronis en tourte	1500 gr	combi 1	25	20	Les pâtes doivent être cuites à l'eau à part à l'avance.	5
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr	combi 2	30	25	Temps obtenus avec le chou-fleur cru.	5
• Tomates au gratin	800 gr	combi 1	25	20	Il est préférable qu'elles soient de même grosseur.	5
• Poivrons farcis	1400 gr	combi 2	30	25	Il est préférable de choisir des poivrons bas et larges.	5
• Aubergines à la mode de Parmes	1300 gr	combi 1	25	20	Les aubergines peuvent être préalablement préparées frites ou grillées	5
• Pommes de terre au gratin	1100 gr	combi 3	40	30	Temps obtenus avec le pommes de terre crues (*).	
• Rôtis (porc, boeuf)	1000 gr	combi 2	50	45	Laisser un peu de gras tout autour pour éviter le dessèchement. Tourner à mi-cuissons.	10
• Rouleau de viande hachée <small>Ces instructions ne se réfèrent pas à l'essai C de la norme IEC 705 pour lequel il faut consulter le tableau à la page 2</small>	800 gr	combi 2	35	30	Tourner à mi-cuisson	10
• Poulet entier	1200 gr	combi 3	65	55	Piquer avec une fourchette. Tourner à mi-cuisson (**)	10
• Brochettes	600 gr	combi 3	35	30	Tourner à mi-cuisson	10
• Agneau	1000 gr	combi 3	60	50	Tourner à mi-cuisson	10
• Dindon (en morceaux)	1000 gr	combi 3	55	45	Tourner à mi-cuisson	10
• Canard	1000 gr	combi 3	60	50	Tourner à mi-cuisson	10

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, essai D. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

(**) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, essai F. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

E N T R E T I E N E T N E T T O Y A G E

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours l'appareil.

Nettoyage

Pour conserver votre appareil dans des conditions optimales, il est conseillé de nettoyer régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un linge humide et du savon neutre ou du détergent liquide. Veiller à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse, le couvercle de sortie des micro-ondes (C).

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques tranchants. En outre, lors du nettoyage de la carrosserie externe du four, veiller à ce que de l'eau ou du détergent liquide **ne pénètre pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et des vapeurs situées au-dessus de l'appareil.**

Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, de produits abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer le côté interne et externe de la porte du four.

Afin de garantir une fermeture parfaite, veiller à maintenir en parfait état de propreté le côté interne de la porte, en évitant que de la saleté ou des particules de nourriture ne restent coincées entre la porte et la façade du four.

Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air situés à l'arrière du four afin qu'ils ne soient pas obstrués avec le temps par la poussière et des dépôts de saleté.

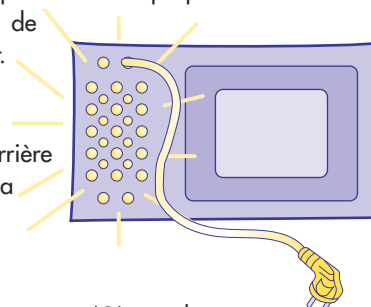
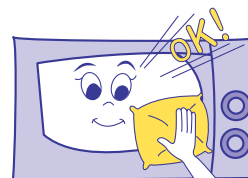
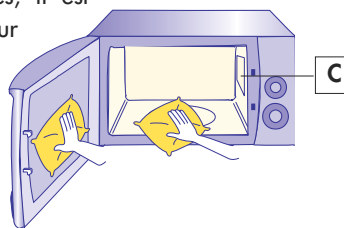
Enlever de temps en temps le plateau tournant (F) ainsi que son support (G) pour les nettoyer.

Nettoyer également le fond du four.

Laver le plateau tournant et son support dans de l'eau savonneuse avec du savon neutre (ils peuvent être lavés en lave-vaisselle).

Ne pas plonger le plateau tournant dans de l'eau froide après une longue période de cuisson; le choc thermique élevé pourrait en provoquer la rupture.

Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement. Cependant, lors du nettoyage du four, veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas en dessous du pivot du plateau tournant (D).



En cas d'inconvénients...

En cas de problèmes, s'adresser au Service Après-Vente; toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, il convient d'effectuer les simples contrôles suivants:

p r o b l e m e s	c a u s e / s o l u t i o n
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> La porte n'est pas correctement fermée. La fiche n'est pas bien branchée dans la prise. La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation). Le bouton Time n'a pas été réglé correctement
<ul style="list-style-type: none"> Condensation sur la table de cuisson ou à l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme à l'intérieur du four et qu'elle se condense à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Étincelles à l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes, pour la cuisson avec micro-ondes.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne se réchauffent pas suffisamment. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson. Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments se brûlent. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien réduire le temps de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux et s'ils sont de même grosseur. Le plateau tournant est resté bloqué (contrôler si le pivot de plateau tournant D est bien inséré dans son logement).

En cas de panne de la lampe d'éclairage du four, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil sans aucun problème. Pour remplacer la lampe, adressez-vous à un centre de Service Après-Vente agréé.