CANDY

CMXW 30 DW

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

FOURS A MICRO-ONDES
MANUEL D' INSTRUCTIONS — **FR**

FR

Four à micro-ondes

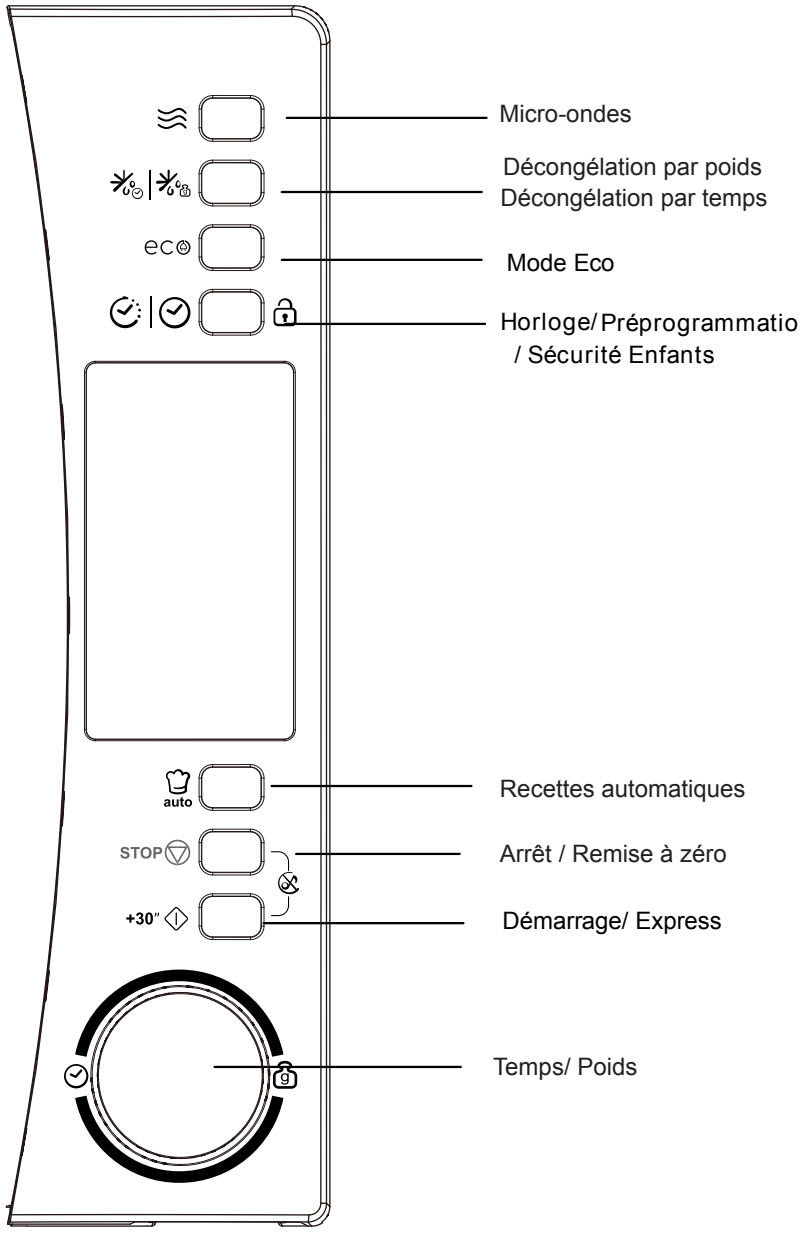
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MODELES: CMXW 30 DW

Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

Ce produit est marqué conformément aux exigences de la règlementation en vigueur relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques résultant de la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, modifiant la directive 2002/96/CE »
12/19/EU on WEEE


Micro-ondes
Décongélation par poids
Décongélation par temps
Mode Eco
Horloge/ Préprogrammation
/ Sécurité Enfants
auto
Recettes automatiques
STOP
Arrêt / Remise à zéro
+30"
Démarrage/ Express
Temps/ Poids

PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie du micro-onde. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisses ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: si la porte ou le joint sont endommagées, le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

Spécificités techniques

Modèles	CMXW 30 DW
Tension standard de l'appareil	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (Micro-onde)	1450W
Puissance nominale en sortie (Micro-onde)	900 W
Capacité volumétrique du four	30 L
Diamètre du plat tournant	∅315mm
Dimensions externes(LxPxH)	520 x 434 x 326 mm
Poids net	15 kg

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE
ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

1.Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
2.Attention: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.
3.Attention: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation inappropriée.
4.Attention: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes ".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.

9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toutes flammes éventuelles.
10.Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11.Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12.Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four.
13.Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14.Les oeufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15.Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.
16.Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par son service d'entretien ou par une personne qualifiée ceci afin de prévenir toutes situations dangereuses.
17.Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18.Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19.La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four.
20.Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

21.La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais aussi provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou les flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d'éviter toutes brûlures.
23.Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four micro-onde ne doit pas être placé à l'intérieur des compartiments prévus au stockage de la nourriture, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
27. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
28.Avertissement: il convient de débrancher l'appareil pour changer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'une électrocution.
29.Les parties accessibles peuvent de devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenu à l'écart.
30.Le tiroir de rangement peut devenir chaud.
31.Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif et un racloir métallique pour nettoyer la porte verre du micro-onde qui peuvent rayer la surface et briser la verre.
32.Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faites attention à éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du micro-onde.
33.Utilisez seulement la température recommandée pour le four (pour les fours équiper d'une sonde de température).

34. Possitionner la partir arrière du micro-onde contre un mur.
35.Cet appareil peut être utilisé par des enfants de l'âge de 8 ans et plus et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience et des connaissances en rapport, si elles ont été supervisées et formées sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectués par les enfants sans surveillance.
36.Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
37.En cas de dégagement de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes
38.Cet appareil est conçu pour usages domestiques et d'autres usages analogues tels que:
- les zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de résidence; - les fermes;
- les environnements de chambre d'hôte.
39.AVERTISSEMENT: L'appareil et ses accessoires se chauffent pendant le fonctionnement. Il faut veiller à éviter de toucher les pièces chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.
40.Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (Pour les fours avec une porte décorative.)
41.Il est interdit d'utiliser le nettoyeur à vapeur.
42.N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser la vitre.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR RÉFERENCE ULTÉRIEURE

Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Installation de la prise de terre

DANGER

Danger de décharge électrique
Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION

Danger de décharge électrique Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique.Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Connexion de la mise à terre

NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.
1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse. Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de courtcircuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée

d’une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l’exactitude de la connexion à la terre de l’appareil . Au cas où il est nécessaire d’utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d’un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.

Le fil électrique fourni avec l’appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l’arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:
1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l’appareil.
2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."
Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

Pellicule en aluminium	Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four.
Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant.
Assiettes de table	Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Flacons en verre	Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser.
Produits en verre	Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Sachets pour la cuisson au four	Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur .
Tasses et plats en plastique	Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson.

Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur .
Plastique	Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même
Pellicule transparente	Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments.
Thermomètres	Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux).
Papier oléagineux	Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. .

Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes

Barquettes en aluminium	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes.
Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes..
Ustensiles en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc .
Fermetures en métal	Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four.
Sachets en papier	Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.
Récipients en polystyrène ou polyuréthane	Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures.
Bois	Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre.

INSTALLER VOTRE FOUR

Noms des composants et des accessoires du four

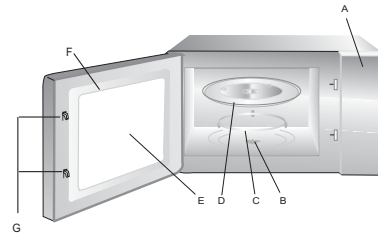
Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d'instructions

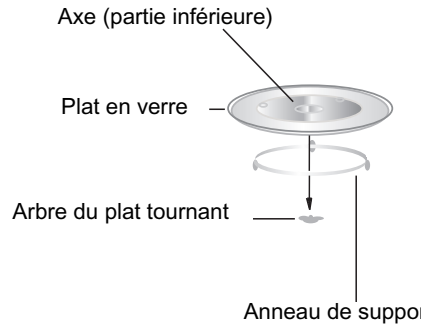


A) Panneau de commandes
B) Axe du plateau tournant
C) Anneau de support
D) Plat en verre
E) Fenêtre d'observation
F) Porte
G) Système fermeture de sécurité

Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l'enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

Installation du plat tournant



a. Ne jamais positionner le plat en verre à l'envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.

b. Tant le plat en verre que l'anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .

c. Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.

d. Si le plat en verre ou l'ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d'assistance le plus proche.

Installation du plan de travail

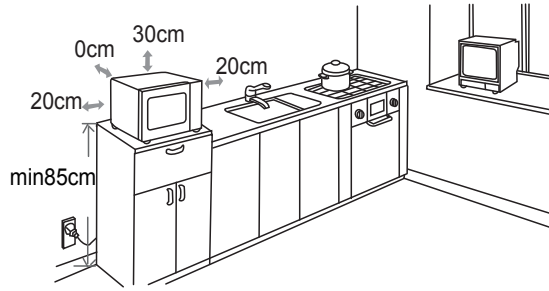
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

Partie intérieure: Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.

Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 7.9 pouces (20cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente.

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

ATTENTION: Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur.

Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable.

La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et donc de répondre au mieux à vos exigences.

1. Réglage de l'horaire

Quand le four à micro-ondes est connecté à la prise de courant, le four visualise "0:00", un signal acoustique émet un son.

1) Appuyer sur " ⏲ | ✓ " les chiffres des heures clignoteront. 

2) Tourner " " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures doit être compris entre 0--23. 

3) Appuyer sur " ⏲ | ✓ ",les chiffres des minutes clignoteront. 

4) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doit être compris entre 0--59. 

5) Appuyer sur " ⏲ | ✓ " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera. 

Note: 1) si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas une fois l'appareil branché.

2) Durant le réglage de l'heure, si vous appuyez sur " **STOP** ▽ " ou si vous n'effectuez aucune opération pendant le laps de temps d'une minute, le four sortira de la fonction de réglage.

2. Cuisson à micro-ondes

Appuyer sur " ≋ " une fois,tours " " pour sélectionner la fonction désirée. Appuyer sur " + 30" ◇ ". Tourner " " pour régler le temps de cuisson.

Appuyer sur " + 30" ◇ " pour commencer la cuisson.

Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:

1)Appuyer sur " ≋ " une fois, le LED visualisera "P100",

l'indicateur " ≋ " sera allumé. 

2) Tourner " " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30" ◇ ". 

3) Tourner " " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display visualise "20:00"(Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.) 

4) Appuyer sur " + 30" ◇ " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateur " ≋ "clignotera (un ségnal acoustique émettra cinq sons en fin de cuisson).

NOTA: Les niveaux pour le réglage du temps de programmation sont les suivants:

0---1	min : 5	secondes	10---30	min : 1	minute
1---5	min : 10	secondes	30---95	min : 5	minutes
5---10	min : 30	secondes			

Tableau des puissances du four à micro-ondes

Puissance du micro-ondes	100%	80%	50%	30%	10%

3. Sélection rapide et augmentation du temps de cuisson
Quand le four est en position d'attente, appuyer sur " +30" ◇ " pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que vous appuierez sur " +30" ◇ "; le temps maximum de réglage est de 95 minutes.
Nota: La fonction est inactive pour les cuissons des autres programmes.

4. Décongélation selon le temps
1) Appuyer sur " ⚹ | ⚹ " une fois, le LED visualisera dEF1".



2) Tourner " " pour sélectionner le temps de cuisson Simultanément, " ≋ " et " ⚹ " s'allumeront. Le temps de réglage va de 00:05 à 95:00. Le niveau de puissance réglé est P30. Il n'est pas modifiable .



3) Appuyer sur " +30" ◇ " pour commencer la décongélation. Les indicateurs " ≋ " et " ⚹ " clignoteront.

5. Décongélation selon le poids
1) Appuyer sur " ⚹ | ⚹ " deux fois; le LED visualisera "dEF2".



2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments à décongeler. Simultanément "g" sera allumé. Le poids doit être compris entre 100 et 2000 grs.



3) Appuyer sur " +30" ◇ " pour commencer la décongélation. Les indicateurs " ≋ " et " ⚹ " clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra.

6. Menus automatiques

1) Appuyer sur auto ou tourner la molette vers la droite pour choisir le menu souhaité. « A-01 », « A-02 »… « A-10 » s'afficheront alors dans l'ordre.
2) Appuyer sur « +30" ◇ » pour confirmer le menu principal sélectionné.
3) Tourner la molette pour sélectionner le sous-menu de b-1 à b-4
4) Appuyer sur +30" ◇ pour commencer la cuisson.
Lorsque la cuisson est terminée, un bip sonore retentira 5 fois. Si l'horloge a été réglée auparavant, alors l'heure s'affichera; autrement, 0:00 s'affichera.
Par exemple : pour cuire des pâtes :
1) Appuyer sur « auto » 7 fois, jusqu'à ce que « A-07 » s'affiche et le menu « Pâtes » est sélectionné » . «≋ » et « ▤ » s'allument.
2) Appuyer sur «+30" ◇ » pour confirmer le menu sélectionné
3) Arrêter de tourner la molette lorsque « b-4 » s'affiche
4) Appuyer sur «+30" ◇ » pour démarrer la cuisson.
Lorsque la cuisson est terminée, le bip sonne 5 fois. Puis le micro-ondes revient en mode veille

7. **Cuisson en séquences**
Il est possible de régler au maximum deux programmes de cuisson en séquences. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position. Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme suivant.

Nota: Le menu Auto ne peut être réglé comme un des menus en séquences
Exemple: si vous voulez décongeler 500 grs d'aliments et les cuire avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 5 minutes.
Les étapes à suivre sont les suivantes:

1) Appuyer sur " | " deux fois; le LED visualisera "dEF2".



2) Tourner " " pour régler le poids des aliments. Arrêter de tourner quand sera visualisé "500";

3)Appuyer sur " " une fois, le LED visualisera "P100", l'indicateur " " sera allumé.



4) Tourner " " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30" " ".



5) Tourner " " pour régler le temps de cuisson de 5 minutes



6) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la cuisson.

Nota: à la fin du premier programme, le signal acoustique émettra et donc commencera le second programme. A la fin de tous les programmes, le signal acoustique émettra cinq sons et l'unité retournera à la position d'attente.

8. Cuisson avec départ différé
1) Avant de régler l'horloge. (Consulter les instructions relatives au réglage de l'horloge.)

2) Régler le programme de cuisson. Il est possible de régler au maximum deux programmes . La décongélation ne peut être réglée avec cette fonction

3) Appuyer sur " | ". L'horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote.;

4) Tourner " " pour régler l'heure; le chiffre inséré pour les heures doit être compris entre 0--23.



5) Appuyer sur " | ",les chiffres des minutes clignoteront.



6) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doivent être compris entre 0--59.



7) Appuyer sur " + 30" " pour compléter le réglage. " :" sera allumé, le signal sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l'heure réglée et donc la cuisson commencera automatiquement.

Nota: 1) L'horloge doit être réglée avant de commencer l'opération. En cas contraire, la fonction de départ différé ne fonctionnera pas.
2) si le programme de départ différé a été programmé sans définir le programme de cuisson, l'entier réglage vaudra seulement comme réveil . Cela signifie qu'à l'heure réglée, le signal acoustique émettra seulement cinq sons

9. Mode ECO

En position d'attente, si vous appuyez sur « ECO » ou qu'aucune opération n'est faite pendant 1 minute, l'écran s'éteint. Pour rallumer l'écran, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

NB :

1) Le four ne peut pas se mettre en mode ECO si la porte est ouverte.
2) Appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte pour rallumer l'écran.
3) Le mode Eco ne peut pas être déclenché lorsque la sécurité enfants est activée. Pour l'activer, il faut d'abord désactiver la sécurité enfants.

10. Mode Silence :

Appuyer sur "STOP" et sur «+30" » simultanément pendant 3 secondes pour activer le mode silence.

Tous les boutons et les alarmes cessent de sonner lorsque le mode silence est activé.

Pour réactiver le son : appuyer sur «STOP» et «+30" » simultanément pendant 3 secondes.

11. Fonction vérification des programmations

(1) Durant la cuisson, appuyer sur " "; la puissance micro-ondes sera visualisée pendant 3 secondes

(2) Durant la phase de départ différé, appuyer sur " " pour visualiser l'horaire choisi pour la cuisson différée. Le temps de début de cuisson clignotera pendant 3 secondes et donc le four retournera à la visualisation de l'heure

(3) Durant la cuisson, appuyer sur " " pour contrôler l'heure actuelle.

12. Fonction Fermeture Sécurité pour enfants

Fermeture: en condition de repos, appuyer sur " " pendant 3 secondes, on entendra un son très long un fois le réglage de la fermeture sécurité enfants effectivement intervenue ; le LED visualisera " 0:00 " " est allumé

Sortie de la fonction fermeture: dans la position de blocage, appuyer sur " " pendant 3secondes; on entendra un son très long une fois le déblocage intervenu ; le LED retournera à l'horloge et " " s'éteindra .

13. Protection du ventilateur

Après cuisson à micro-ondes ou combinée de plus de 5 minutes, le four s'arrête pendant les dernières 15 secondes et alors seul le ventilateur fonctionnera.

14. Fonction protection du Magnétron

Si l'unité fonctionne pendant 30 minutes au maximum du niveau de puissance, le four se règle automatiquement à 80% de la puissance micro-ondes ceci afin de protéger le magnétron.

15. Fonction extinction automatique

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel touche après ouverture de la porte pour relancer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera .

16. Données spécifiques

(1) Il signal acoustique émettra un son quand le bouton est tournée au début du processus;

(2) Si on ouvre la porte pendant la cuisson, il faut appuyer sur " + 30'' " pour continuer;

(3) une fois réglé le programma de cuisson, la touche " + 30'' " doit être enfoncée pendant une minute; en cas contraire sera visualisée l'heure actuelle et le réglage sera annulé.

(4) Le signal acoustique émettra un son en cas de pression correcte; en cas contraire ne sera émis aucun son.

Tableau Menus automatiques de cuisson

Menu	Sous-menu	Poids (g)	Puissance
A-01 PAIN	b-1 Réchauffage de la pizza	200	P100
	b-2 Réchauffage du pain	200	P100
	b-3 Tarte salée	400	P80+P0+P80
	b-4 Pâte	500	P30
A-02 POMMES DE TERRE	b-1 à la vapeur	400	P100
	b-2 Croquettes de pommes de terre	250	P80+retourner+P0
	b-3 Pommes de terre au four	1	P80+P0+P80
	b-4 Frites	200	P100
A-03 VIANDE	b-1 Poulet	800	P100
	b-2 Dinde	800	P100
	b-3 Porc	450	P100
	b-4 Viande rouge	800	P100
A-04 POISSON	b-1 Moules	200	P80
	b-2 Saumon	350	P80
	b-3 Filet de thon	350	P80
	b-4 Fruits de mer	350	P80
A-05 LEGUMES	b-1 Brocolis	400	P100
	b-2 Epinards	400	P100
	b-3 Carottes	400	P100
	b-4 Fenouil	200-400	P80-P0
A-06 BOISSONS CHAUDES	b-1 Lait (tasse d'environ 240ml)	1 tasse	P100
	b-2 Café (tasse d'environ 120ml)	1 tasse	P100
	b-3 Thé	1 tasse	P100
	b-4 Chocolat chaud	200	P70
A-07 PATES	b-1 Pâtes fourrées	450	P80
	b-2 Riz	1 tasse	P100+P50
	b-3 Soupe de légumes à réchauffer	250	P100
	b-4 Pâtes classiques	50 (+ajouter 500ml d'eau)	P80
A-08 GATEAUX	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Gâteau	1 tasse	P80
	b-3 Confiture	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 COOK LIGHT	b-1 Nourriture déshydratée	100	P80+P0
	b-2 Yaourt maison	1 litre	P30
	b-3 Pâtes au blé complet	150 (+ajouter 500ml d'eau)	P100
	b-4 Légumes secs (pois, lentilles, haricots…)	500	P100
A-10 BEBE	b-1 Petits pots, purée	150	P80+P0
	b-2 Bouillon	200	P100+P0
	b-3 Stérilisation du biberon	1 fond d'eau	P100
	b-4 Lait pour bébé	100ml	P30

Recherche des problèmes

NORMALE	
Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision	Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal.
Faible éclairage	Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération	Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal.
Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur	Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant	Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes
	Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique	Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié)
	Problèmes en sortie	Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager
Le four ne réchauffe pas	La porte n'est correctement fermée	Bien fermer la porte
Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four	Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four	Se référer au paragraphe"entretien du micro-ondes " pour nettoyer les surfaces sales.

SERVICE D'ASSISTANCE CLIENT Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement : éteignez l'appareil (ne lui faites pas subir de mauvais traitement) et contactez le service d'assistance. NUMERO DE SERIE DU PRODUIT Où puis-je le trouver ? Il est important que vous fournissiez au service d'assistance le code et le numéro de série (un numéro à 16 chiffres qui commence par le numéro 3) de votre produit. Vous pouvez le trouver sur le certificat de garantie ou sur la place signalétique située sur l'appareil. Cela aidera les techniciens à éviter des déplacements pour rien, permettant ainsi (et surtout) d'économiser les frais d'intervention correspondants.



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est détruit correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, que pourraient dans le cas contraire causer une gestion des déchets inappropriée à ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électrique et électronique. L'élimination doit se faire conformément aux réglementations locales pour la gestion des ordures. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, merci de contacter votre administration locale, le service de ramassage des déchets de votre habitation ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :

Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine, mais elles sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
épinard	150g	P80	5-6	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	P80	8-9	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Julienne (carottes/pois/ maïs	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	3½-4 6-7	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g	5-5½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g	3½-4	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g	2½-3	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3-3½	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g	4-4½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g	3½-4	3	Couper les poivrons en petits morceaux.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pommes de terre	250g 500g	3-4 6-7	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g	4½-5	3	Couper les choux-navets en petits cubes.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz brun (à demi bouilli).	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	P100	16-17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Grains mélangés (riz + grains)	250g	P100	17-18	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Pates	250g	P100	10-11	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.
Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

Disposition et recouvrement

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveau de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d'autres doivent l'être à niveaux plus faibles.
Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.
Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES :

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température. Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé.
Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la tempéra-ture d'apparte-ment)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de láutre et 3 ou 4 en cercle. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir. ***be careful while taking them out of oven.
Soupe (froide)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	P80	3½-4½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pâtes fourrées (froides)	350g	P80	4-5	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec (froid) un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	P80	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.

Guide de cuisson (suite)

GRIL

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

Plats à utiliser pour les grillades :
Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés pour le gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :
Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments.

Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril:
Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :
Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments surgelé

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment surgelé	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Petits pains (env. 50 g ch.)	2 pièces 4 pièces	MW+ Gril	C2 1½-2 2½-3	Gril seul 2-3 2-3	Placer d'abord les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau tournant. Faire griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis attendre 2 à 5 mn.
Baguette/ Baguette à l'ail	200-250 g (1 pièce)	MW+ Gril	C1 3½-4	Gril seul 2-3	Placer la baguette surgelée diagonalement sur du papier cuisson sur le support. Après gril attendre 2 à 3 minutes.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	C1	13-15	-	Placer le gratin gelé dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Placer les pâtes dans un petit plat rectangulaire en Pyrex, posé directement sur le plateau tournant. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Poisson Gratin	400g	C1	16-18	-	Placer le gratin gelé dans un petit plat rectangle en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 4 minutes.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Tartines	4 pièces (25 g chaq.)	Gril seul	3½-4½	3-4	Placer les tartines côte à côte sur le support
Petits pains (déjà cuits)	2-4 pièces	Gril seul	2½-3½	1½-2½	Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant.
Tomates grillées	200g (2 pièces) 400g (4 pièces)	C2	3½-4½ 5-6	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat adapté au four, que vous placez sur le support.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Toast Hawaii (pample-mousse, jambon, fromage en tranches)	2 pièces (300g) 4 pcs (300g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Pommes de Terre	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur le support côté coupé vers le gril.
Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi)	500g	C1	9-11	-	Placer le gratin grais dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Morceaux de poulet	450g (2 pièces) 650g (2-3 pièces) 850g (4 pièces)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle, les os vers le milieu. Ne placer aucun morceau au centre du support. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc du poulet en dessous puis en haut directement sur le plateau tournant. Après grillage attendre 6 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400g (4 pièces)	Gril seul	10-12	8-9	Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Grillades	250 g (2 pièces) 500 g (4 pièces)	FMO+ Gril	C2 6-7 8-10	(Grill seul) 5-6 7-8	Enduire les grillades d'huile et de porc d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.
Poisson rôti	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épice. Placer les poissons côte à côte (tête-queue) sur le support.
Pommes	2 pommes (env.400g) 4 pommes (env.800g)	C2	6-7 10-12	-	Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat adapté au four posé directement sur le plateau.