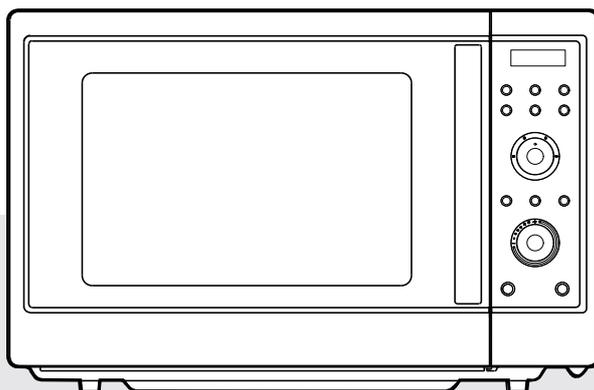


**DAEWOO**   
ELECTRONICS

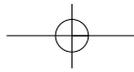
# FOUR À MICRO-ONDES/GRIL À CHALEUR TOURNANTE

KOC-154K

MANUEL  
D'UTILISATION

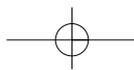


Avant d'utiliser ce four, veuillez lire  
l'intégralité de ce manuel.



## **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE**

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte.** Cela risque de provoquer une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas modifier la fermeture de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet** entre la face avant du four et la porte. De même, ne laissez pas s'accumuler de morceaux de nourriture ou de particules de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) ATTENTION :** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, faites impérativement réparer le four par un technicien qualifié avant de vous en servir de nouveau: (1) porte (voilée), (2) gonds et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de la porte et surface d'étanchéité.
- (d) ATTENTION :** Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié d'effectuer une réparation ou toute intervention nécessitant le retrait d'un élément de protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde.
- (e) ATTENTION :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- (f) AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés 8 ans et plus, et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites à condition que ces dernières soit sous surveillance ou qu'elles aient reçu suffisamment d'instructions pour une utilisation de l'appareil en sécurité et une bonne compréhension des risques. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Ces derniers doivent être placés sous surveillance.
- (g) AVERTISSEMENT:** Lorsque l'appareil fonctionne dans le mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte à cause de la température générée (si pourvu).





## Table des matières

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE .....	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	4
Ustensiles compatibles avec le four .....	6
ZERO STAND-BY - COMMENT CELA FONCTIONNE .....	7
Panneau de commande .....	8
Accessoires .....	9
BEFORE OPERATION .....	10
• SETTING THE LANGUAGE .....	10
• AVANT L'UTILISATION .....	11
UTILISATION .....	12
• CUISSON EN MODE MICRO-ONDES .....	12
• CUISSON EN MODE GRIL .....	13
• CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (avec préchauffage) .....	14
• CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (cuisson traditionnelle) .....	15
• CUISSON PAR COMBINAISON .....	16
• DECONGELATION. AUTO .....	17
• PÂTISSERIE .....	18
• CRUSTY .....	20
• CUISSON AUTOMATIQUE .....	23
• Minuteur .....	25
• TOUCHE MEMOIRE .....	26
• CUISSON RAPIDE .....	26
• MOINS, PLUS .....	26
• COMMANDE DE VITESSE .....	27
• COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ? .....	28
• MESSAGES D'AVERTISSEMENT .....	28
• FORMATION D'ARC .....	28
Directives générales .....	29
Entretien du four .....	30
Avant de nous appeler .....	31
Questions et réponses .....	32
Caractéristiques techniques .....	33
ÉVACUATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USÉS .....	33





## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

### Mode de vérification de votre micro-ondes après l'avoir déballé.

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et examinez le four pour vérifier qu'il ne présente aucun défaut tel que des bosses, la porte abîmée, fêlée ou accrochée.

Ne retirez pas le film qui recouvre l'intérieur de la porte. Avertissez immédiatement le distributeur de tout défaut. N'installez pas le four s'il est endommagé.

### Emplacement de votre four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.
3. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être retiré avant sa première utilisation.
4. Laissez de l'espace derrière, sur les côtés et sur le dessus du four. Tous les orifices d'aération devront être libres. Si toutes les aérations sont bouchées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement s'abîmer.
5. Tenez-le éloigné des radios et des TV. La présence d'une télévision à proximité peut entraîner des interférences radio.
6. Placez-le à distance des appareils de chauffage et des robinets d'eau. Éloignez le four de toute source d'air chaud, de vapeur ou d'éclaboussures lorsque vous choisissez un emplacement, sinon cela pourrait nuire à l'isolation et produire des décharges électriques.

## 7. La hauteur minimale d'espace libre laissé au-dessus de la partie supérieure du four doit être d'au moins 170 mm.

### Avant son utilisation (si votre four comporte un élément de grill)

Afin de protéger votre four pendant son transport et son stockage, l'élément du grill est recouvert d'une couche protectrice.

Pour retirer cette couche de protection, l'élément du grill doit être chauffé pendant 5 minutes.

Cette opération produit une odeur désagréable étant donné que la couche protectrice en question disparaît de l'élément.

Pour retirer la couche protectrice, réalisez l'opération suivante:

1. Placez un bol allant au four et résistant aux micro-ondes, contenant 200 cm<sup>3</sup> d'eau ou plus, dans le four.
2. Appuyez sur la touche Temp.
3. Réglez la durée sur 5 minutes.
4. Appuyez sur la touche Départ.
5. Une fois les 5 minutes passées, un signal sonore se fait entendre.

### Note:

La couche protectrice a été retirée et le four est alors prêt. Rappelez-vous que votre four a maintenant atteint une température élevée.

6. Ouvrez la porte du four et retirez le bol d'eau (utilisez des gants pour cela).

**- AVERTISSEMENT:** Ne laissez des enfants utiliser le four sans surveillance que lorsque vous leur aurez donné des instructions afin qu'ils puissent utiliser le four en toute sécurité et comprendre les dangers d'une utilisation inadaptée.

### Branchement électrique

#### ATTENTION – CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

#### REPORTEZ-VOUS À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE POUR CONNAÎTRE LA TENSION ET VÉRIFIEZ QUE LA TENSION DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DISPONIBLE CHEZ VOUS.

Le câble secteur flexible doit être correctement branché, comme ci-dessous, à une prise trois broches d'une capacité égale ou supérieure à 13 A.

Vous devez utiliser une prise trois broches portant la mention BS 1363 et associée à un fusible de 13 A indiquant BS 1362.

Nous vous recommandons d'utiliser des prises et des prises murales de bonne qualité qui peuvent être débranchées lorsque l'appareil n'est pas en marche.

**IMPORTANT-** Les fils du câble secteur reliés à cet appareil suivent le code couleurs suivant

VERT ET JAUNE-TERRE  
BLEU-NEUTRE  
MARRON-PHASE

Étant donné que les couleurs des fils du câble secteur de cet appareil peuvent ne pas correspondre au code couleur identifiant les terminaux dans vos prises, procédez de la façon suivante:

#### Source d'alimentation

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four nécessite un courant d'environ 15 (12) ampères, 230V 50Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 1,2 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension faible entraîne une cuisson lente. Nous ne sommes pas responsables de l'utilisation de ce four avec une tension de fusible d'un ampérage différent de celui spécifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.

Le fil VERT ET JAUNE doit être branché au terminal dans la prise portant la lettre "E" ou le symbole de terre ou la couleur VERTE ET JAUNE, ou VERTE.

Le fil BLEU doit être branché au terminal qui porte la lettre "N" ou la couleur NOIRE ou BLEUE.

Le fil MARRON doit être branché au terminal qui porte la lettre "L" ou la couleur ROUGE ou MARRON.

Si les terminaux à l'intérieur de la prise ne portent aucune indication ou si vous n'êtes pas sûr des branchements à réaliser, demandez conseil à un électricien qualifié.

Si le branchement électrique n'est pas correctement réalisé, vous endommagerez le four à micro-ondes et vous pourrez vous blesser. Le fabricant et le distributeur n'en seraient pas tenu responsables si cela arrivait.

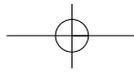
#### PRISES MOULÉES

S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée.

La prise moulée ne peut pas être utilisée sur d'autres appareils électriques. Retirez donc le fusible puis jetez-le immédiatement en suivant les normes de sécurité pour éviter tout accident grave qui pourrait se produire s'il était introduit dans une prise murale.

Si le câble secteur doit être remplacé, il est primordial que cela soit fait par un électricien qualifié qui le remplacera uniquement par un cordon flexible fourni par le fabricant.





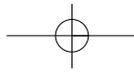
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### LISEZ CES INSTRUCTIONS AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER

**AVERTISSEMENT** : Comme pour tout appareil électroménager, des précautions sont nécessaires afin d'éviter incendies, brûlures, électrocutions et autres risques. Les règles ci-dessous permettent d'assurer le bon fonctionnement de ce four :

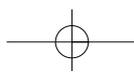
1. N'utilisez pas le four à des fins autres que la préparation des aliments, telles que la stérilisation et le séchage des vêtements, de papier ou de tout autre matériau non alimentaire.
2. N'utilisez pas le four à vide. Cela risque de l'endommager.
3. Ne rangez pas de papiers, livres, ustensiles de cuisine, etc., dans la cavité du four.
4. N'utilisez pas le four sans avoir installé le plateau en verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
5. Retirez les couvercles ou bouchons avant de cuire des aliments conditionnés en bocal ou en bouteille.
6. Ne laissez pas de matériau étranger entre la surface et la porte du four. Cela risque de provoquer une fuite d'énergie micro-ondes excessive.
7. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
8. Ne cuisez du pop-corn que si vous disposez d'un ustensile spécialement conçu pour les fours à micro-ondes. Le four à micro-ondes est moins efficace que les méthodes traditionnelles : de nombreux grains ne seront pas soufflés. N'utilisez pas d'huile, sauf si le fabricant l'autorise.
9. Ne réchauffez aucun aliment entouré d'une membrane (œufs, pommes de terre, foie de volaille, etc.) sans les avoir préalablement percés plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
10. Ne faites pas cuire de pop-corn au-delà de la durée indiquée par le fabricant. (Le pop-corn cuit généralement en moins de 3 minutes). Prolonger la cuisson ne produit pas de pop-corn supplémentaire et risque de provoquer carbonisations et incendies.
11. Si la fumée s'échappe en quantité du micro-ondes, débranchez l'appareil du secteur et laissez la porte fermée jusqu'à extinction des flammes.
12. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez régulièrement le four, en raison du risque d'inflammation de ces matériaux.





13. Mélangez ou remuez des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures.
14. Contrôlez toujours la température des boissons ou aliments chauffés dans un four à micro-ondes avant de les servir, en particulier pour les enfants et les personnes âgées. Cette recommandation est très importante car les produits chauffés dans un four à micro-ondes continuent de chauffer, même après l'arrêt du four.
15. Les œufs avec coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser.
16. Vérifiez que le capot du guide d'ondes est toujours propre. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez des graisses dans le four, celles-ci peuvent surchauffer, produire de la fumée et même prendre feu lors de l'utilisation suivante.
17. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisse de friture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et risquez donc de provoquer une surchauffe et un incendie.
18. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir à cause de la tension de surface du liquide. Le bouillonnement n'est pas toujours visible lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT PAR BOUILLONNEMENT DE CERTAINS LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure aux personnes:
  - a) Ne surchauffez pas le liquide.
  - b) Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage.
  - c) Evitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
  - d) Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
  - e) Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.
19. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données,,permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
20. Utilisez seulement les ustensiles compatibles avec l'utilisation du micro-ondes.
21. Le réchauffement des boissons par micro-ondes peut causer un débordement lors de l'ébullition qui peut survenir après l'arrêt de la machine. Veuillez donc manipuler le récipient avec précaution.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**





## POUR ÉVITER LES EXPLOSIONS ET ÉBULLITIONS SOUDAINES

### AVERTISSEMENT

Lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple, de la soupe, des sauces ou des boissons au four à micro-ondes, une surchauffe du liquide au-delà du point d'ébullition peut se produire sans apparition de bulles. Il peut en résulter une ébullition soudaine du liquide brûlant.

Pour éviter cela, respectez quelques précautions.

- N'utilisez pas de récipients droits à goulot étroit.
- Ne chauffez pas trop le produit.
- Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, puis à nouveau à la moitié de la durée sélectionnée.
- Après le réchauffage, laissez le liquide dans le four un moment, remuez-le avec précaution, puis vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter les brûlures (particulièrement lorsque vous faites réchauffer un biberon ou un petit pot pour bébé).

### 1. Œufs

Ne faites jamais cuire d'œufs avec leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de l'œuf durant la cuisson, jusqu'à explosion de la coquille.

Pour faire cuire ou réchauffer des œufs entiers (dont le blanc et le jaune n'ont pas été mélangés), percez toujours le jaune pour qu'il n'éclate pas. Découpez en tranches les œufs durs cuits avec leur coquille avant de les réchauffer au four à micro-ondes.

### 2. Perçage

Percez systématiquement les aliments qui présentent une membrane ou une peau : pommes de terre, tomates, pommes, saucisses, etc. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur de la peau, jusqu'à éclatement.

### 3. Couverts

Retirez toujours le couvercle des pots et récipients alimentaires avant de faire cuire leur contenu au four à micro-ondes. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur et de provoquer une explosion, même après la fin de la cuisson.

## Ustensiles compatibles avec le four

N'utilisez que des ustensiles qui sont compatibles avec une utilisation au four à micro-ondes.

Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier que les ustensiles sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Matériau	Cuisson avec gril et convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (normal)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (normal)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Récipients en papier d'aluminium/papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Boîtes de cuisson métalliques	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (ustensiles de cuisine, etc.)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

- Sans partie ni attache métallique.
- Certains plastiques sont uniquement résistants jusqu'à une température limite. Vérifiez ce point.
- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir des parties délicates (à protéger d'une trop forte cuisson).
- Les boîtes métalliques peuvent être utilisées avec la méthode de cuisson combinée, toutefois, si elles sont profondes, l'efficacité des micro-ondes sera considérablement réduite car le métal leur fait écran.

### Fonction micro-ondes uniquement

Les ustensiles et les récipients alimentaires utilisables dans un four à micro-ondes doivent être constitués d'un matériau perméable à celles-ci. En général, vous pouvez utiliser des ustensiles et récipients en (papier), plastique, verre ou céramique. Évitez les récipients en métal qui réfléchissent les micro-ondes et ralentissent la cuisson.

Outre la matière, la forme du récipient influe sur la cuisson. Les plats ovales et ronds garantissent une cuisson homogène. Dans les plats carrés ou rectangulaires, les parties situées dans les angles risquent d'être trop cuites car ces points absorbent davantage d'énergie. Ce

sont les plats peu profonds qui offrent les résultats les plus homogènes.

Les ustensiles en porcelaine ou en céramique conviennent parfaitement au four à micro-ondes. La plupart des verres sont également adaptés. Évitez le cristal au plomb qui risque de se fendre. Vous pouvez utiliser des ustensiles en plastique ou en papier, à condition qu'ils supportent la température des aliments chauffés. Pour la cuisson, choisissez des plastiques supportant une température de 120° C, par exemple, du polypropylène ou du polyamide. Certains plastiques, notamment les mélamines, sont chauffés par les micro-ondes et endommagés. Pour savoir si un récipient peut être utilisé dans votre four à micro-ondes, il existe un test simple : placez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau est nécessaire pour que le four ne fonctionne pas à vide ou avec un récipient vide uniquement. Mettez le four en route à pleine puissance durant une minute. Un récipient adapté doit être tiède après cette opération.

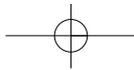
N'utilisez pas de récipient métallique, par exemple casserole ou poêle à frire, dans le four à micro-ondes. N'utilisez pas non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées car si ces décorations contiennent du métal (par exemple de l'or), elles seront endommagées. Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium, mais uniquement pour protéger des zones qui risquent de trop cuire (ailes de poulet, extrémités des pattes, queue de poisson, etc.). Veillez à ce que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four pour ne pas endommager l'appareil.



### Attention :

- Un certain nombre d'accessoires sont vendus dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez toujours qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ces aliments, le récipient ou le couvercle n'entrent pas en contact avec les parois du four en raison du risque de décoloration.





## ZERO STAND-BY - COMMENT CELA FONCTIONNE

---

### Qu'est-ce que c'est ZERO STAND-BY ...

Cet appareil dispose d'une fonction spéciale pour réduire la consommation d'énergie pendant l'arrêt sans débrancher ou éteindre l'appareil complètement.

Le four s'éteint automatiquement 10 minutes après la dernière utilisation.

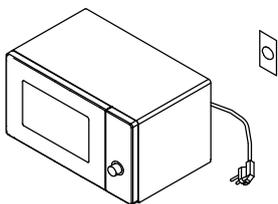
Bien que la machine est toujours branchée à la prise, elle ne consomme pas d'énergie même en mode veille.

Quand vous ouvrez la porte à nouveau, le four se réveille du mode d'économie d'énergie et est prêt à fonctionner.

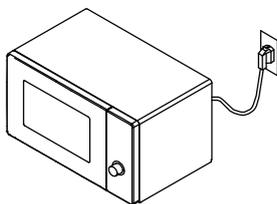
Stand-by power signifie l'énergie consommée par les appareils électroniques et électriques pendant qu'ils sont éteints ou dans un mode en veille.

### Comment allumer le four ...

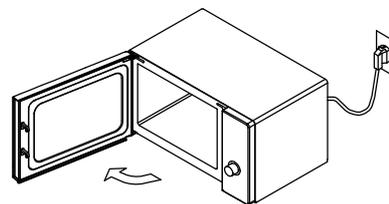
---



1. L'appareil n'est pas branché.



2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise. Le panneau d'affichage reste éteint.

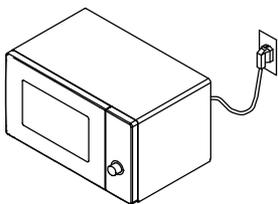


3. Lorsque vous ouvrez la porte pour utiliser le four, le panneau d'affichage s'allume.

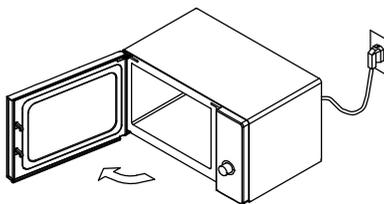
---

### Comment rallumer le four après l'utilisation ...

---

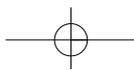


1. Le four s'éteint automatiquement 10 minutes après la dernière utilisation.

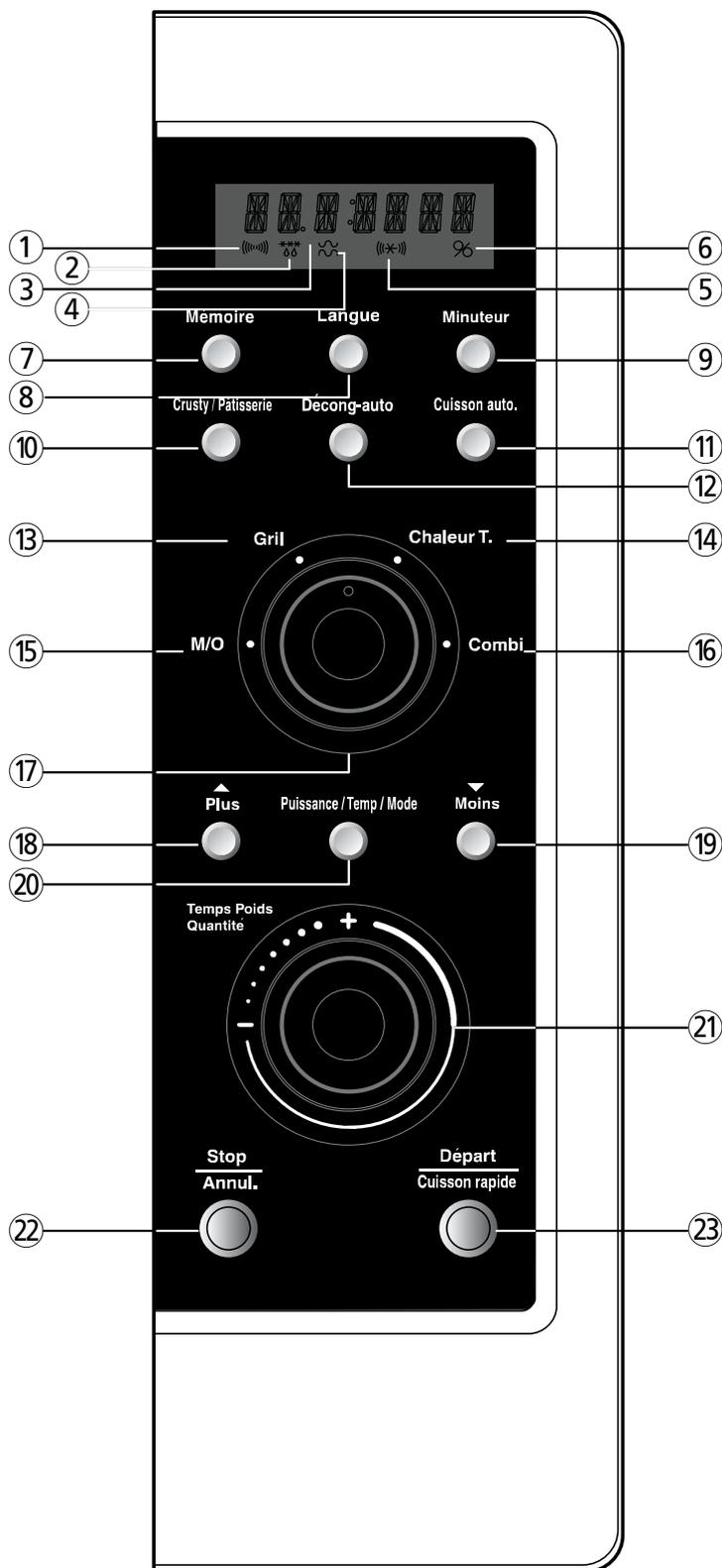


2. Ouvrez la porte pour utiliser le four, l'affichage s'allumera.

---



## Panneau de commande

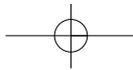


### FENÊTRE D'AFFICHAGE

1. Voyant **MICRO-ONDES**, indique que le four est en train de chauffer l'aliment aux micro-ondes.
2. Voyant **DECONGELATION**, indique que le four est en train de décongeler l'aliment.
3. Voyant **GRIL** (gril supérieur), indique que le four est en train de griller l'aliment.
4. Voyant **GRIL** (gril inférieur), indique que le four est en train de griller l'aliment.
5. Voyant **CONVECTION**, indique que le four est en train de chauffer l'aliment par convection.
6. Voyant du niveau de puissance des micro-ondes, en %

### TOUCHES

7. **Memory** : pour paramétrer votre mode de cuisson favori.
8. **Language** : pour choisir une langue
9. **Minuteur** : Pour régler le minuteur.
10. **Crusty/Cake** : pour choisir le menu pain/gâteau.
11. **Auto cook** : pour choisir le menu cuisson automatique.
12. **Auto defrost** : pour choisir le menu décongélation automatique.
13. **Grill** : pour choisir la cuisson grill.
14. **Convection** : pour choisir le mode de cuisson par convection.
15. **M/W** : pour choisir la cuisson par micro-ondes.
16. **Combi** : pour choisir le mode de cuisson combinée.
17. **Bouton menu** : pour choisir les menus.
18. **More** : pour prolonger la durée de cuisson.
19. **Less** : pour diminuer la durée de cuisson.
20. **Power/Temp/Mode** : Pour régler la puissance, la température ou le grill / en mode combinaison.
21. **Cadran** : pour régler la durée, le poids et la quantité.
22. **Stop / Annul.** : Pour stopper un programme (en appuyant une fois) ou pour annuler un programme (en appuyant deux fois).
23. **Départ / Cuisson rapide** : Pour lancer un programme ou pour lancer un programme rapide (chaque pression sur la touche ajoute 30 secondes à la durée de cuisson par micro-ondes).

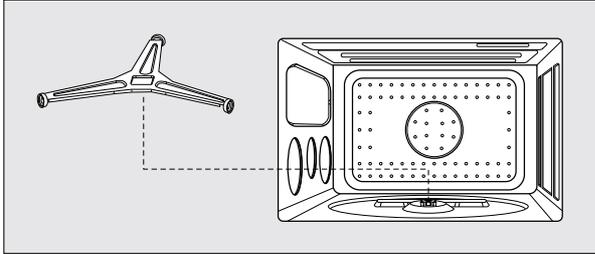


## Accessoires

Ce four est vendu avec plusieurs accessoires que vous pouvez utiliser de différentes manières pour simplifier la cuisson.

### ■ Support rotatif

Ce support s'adapte sur l'axe situé au centre de la surface inférieure du four. Laissez-le dans le four pour toutes les opérations de cuisson et retirez-le uniquement pour le nettoyer.

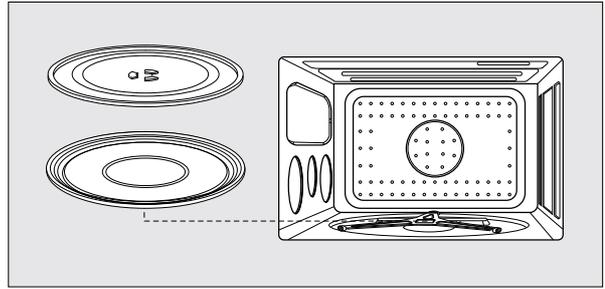


#### Important :

Le support rotatif doit être placé au centre de la surface inférieure du four et adapté exactement sur l'axe correspondant. S'il n'est pas centré, le support risque de provoquer des frottements et des étincelles.

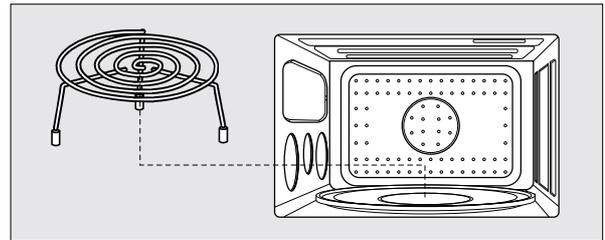
### ■ Plateau tournant

Ce plateau métallique s'enclenche sur le support rotatif. Laissez-le dans le four pour toutes les opérations de cuisson. Durant la cuisson, il tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou inversement. Il est facile à retirer pour le nettoyage.

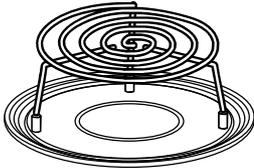


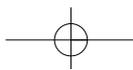
### ■ Étage métallique

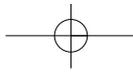
Cette armature métallique de surélévation s'utilise avec le plateau tournant.



## ■ MODE D'UTILISATION DES ACCESSOIRES DE CUISSON

■ Platine en verre	■ Cuisson en mode convection	■ Trépied métallique (haut)	■ Décongélation
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson aux micro-ondes</li> <li>• Cuisson automatique</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson en mode combiné</li> <li>• Pizza fraîche</li> <li>• Pizza surgelée</li> <li>• Pain</li> <li>• Cuisson auto</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• CUISSON AU GRILL</li> <li>• Cuisson automatique</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gratin frais</li> <li>• Gratin surgelé</li> <li>• Pâtisserie</li> <li>• Cuisson auto</li> </ul>





## AVANT L'UTILISATION

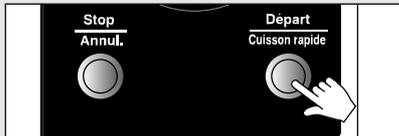
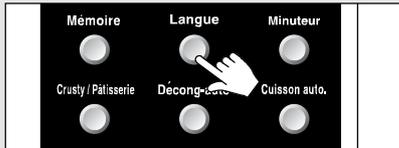
### PARAMETRAGE DE LANGUES

Ce four micro-ondes dispose le système à six langues.

Les langues disponibles sont l'anglais, l'allemand, le hollandais, le français, l'italien et l'espagnol.

En appuyant sur la touche «langage», il est possible de sélectionner les différentes langues.

La langue par défaut est l'anglais.



#### Pour choisir l'anglais

1. Appuyez une fois sur la touche '**Langue**'.  
'**ENGLISH PRESS START**' s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche '**Départ**' pour sélectionner et maintenir la langue choisie.  
'**ENGLISH**' s'affiche sur l'écran puis ':0'.

#### Pour choisir l'allemand

1. Appuyez deux fois sur la touche '**Langue**'.  
'**DEUTSCH START DRUECKEN**' s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche '**Départ**' pour sélectionner et maintenir la langue choisie.  
'**DEUTSCH**' s'affiche sur l'écran puis ':0'.

#### Pour choisir le néerlandais

1. Appuyez 3 fois sur la touche '**Langue**'.  
'**NEDERLANDS DRUK OP START**' s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche '**Départ**' pour sélectionner et maintenir la langue choisie.  
'**NEDERLA**' s'affiche sur l'écran puis ':0'.

#### Pour choisir le français

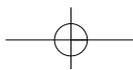
1. Appuyez 4 fois sur la touche '**Langue**'.  
'**FRANCAIS APPUYER SUR DEPART**' s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche '**Départ**' pour sélectionner et maintenir la langue choisie.  
'**FRANCAIS**' s'affiche sur l'écran puis ':0'.

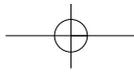
#### Pour choisir l'italien

1. Appuyez 5 fois sur la touche '**Langue**'.  
'**ITALIAN PREMI START**' s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche '**Départ**' pour sélectionner et maintenir la langue choisie.  
'**ITALIAN**' s'affiche sur l'écran puis ':0'.

#### Pour choisir l'espagnol

1. Appuyez 6 fois sur la touche '**Langue**'.  
'**ESPANOL PRESIONE INICIO**' s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche '**Départ**' pour sélectionner et maintenir la langue choisie.  
'**ESPANOL**' s'affiche sur l'écran puis ':0'.





## AVANT L'UTILISATION

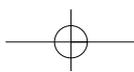
**Mode ZERO STAND-BY** : Cette fonction est utilisée pour économiser l'énergie.

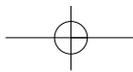
---



### Pour régler la mode ZERO STAND-BY

1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**  
«: 0» s'affiche à l'écran.
2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Stop / Annul.** jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.
3. Pour annuler le mode ZERO STAND-BY, ouvrez la porte.  
Le four est à nouveau disponible pour une utilisation normale.





## UTILISATION

**Conseils :** Lisez les instructions et les consignes de sécurité de cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four. Avant de régler les commandes, placez un verre d'eau gradué résistant à la chaleur dans le four afin de tester ce dernier.

**Remarque :** En fin d'utilisation, le four émet trois signaux sonores, "OUVRIR LA PORTE" s'affiche à l'écran, le plateau arrête de tourner et la lumière du four s'éteint. Si aucune autre opération n'est effectuée après la fin de la cuisson, le four émet quatre signaux sonores toutes les 10 minutes.

Le fait de laisser la porte ouverte provoque également quatre signaux sonores toutes les 10 minutes.

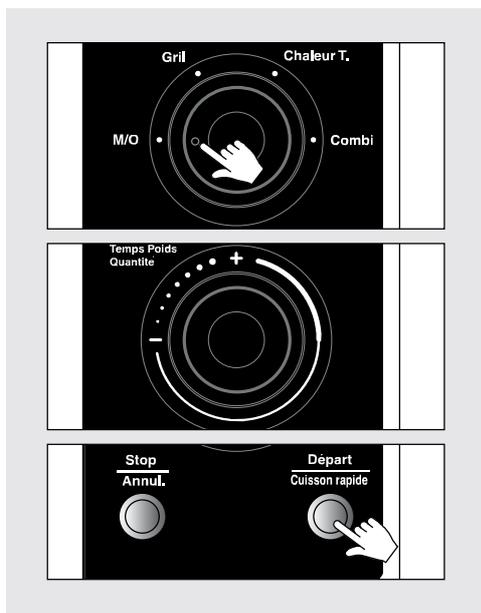
Le ventilateur continue de fonctionner pendant cinq minutes après la fin de la cuisson si celle-ci a duré plus de cinq minutes. (L'écran affichera "REFROIDISSEMENT" et " :0" ou horloge".)

Le fait d'ouvrir la porte du four interrompt tout fonctionnement à l'exception du ventilateur.

Pour annuler une opération, appuyez sur le bouton "Stop / Annul.". Pour continuer une opération, appuyez sur le bouton "Départ / Cuisson rapide". Le temps de cuisson est affiché par intervalles de 10 secondes (jusqu'à 5 minutes de cuisson), par intervalles de 30 secondes (entre 5 et 10 minutes de cuisson) ou par intervalles de 1 minute (entre 10 et 60 minutes de cuisson).

## CUISSON EN MODE MICRO-ONDES

Ce mode de cuisson micro-ondes permet de cuire vos aliments pendant une durée déterminée. Hormis la puissance maximale (100%), vous avez le choix entre neuf niveaux de puissance différents, de 10 à 90%, selon le type d'aliment ou le degré de cuisson souhaité. Si vous avez utilisé le four en mode gril, en mode chaleur tournante ou en mode combiné, laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau. Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes à vide.

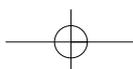


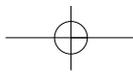
1. Appuyez une fois sur le bouton **M/O**. Le voyant **M/O** s'allume. "100%" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant de nouveau sur la touche **Puissance/Temp/Mode** jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche. Consultez le tableau des niveaux de puissance ci-dessous pour de plus amples informations.
3. Tournez le bouton de réglage pour définir le temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 5 minutes 30 secondes, tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à ce que 5:30 s'affiche (valeur maximale 60 minutes). "5:30" et "APPUYER SUR DEPART" apparaissent à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. La lumière s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Ce four fonctionnera par défaut à 100 % de sa puissance si un temps de cuisson est déterminé sans que le niveau de puissance ait été préalablement sélectionné. Vous pouvez contrôler le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O**. L'écran affiche le niveau de puissance pendant 3 secondes. Vous pouvez changer le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O** (délai de 3 secondes).

Tableau des niveaux de puissance

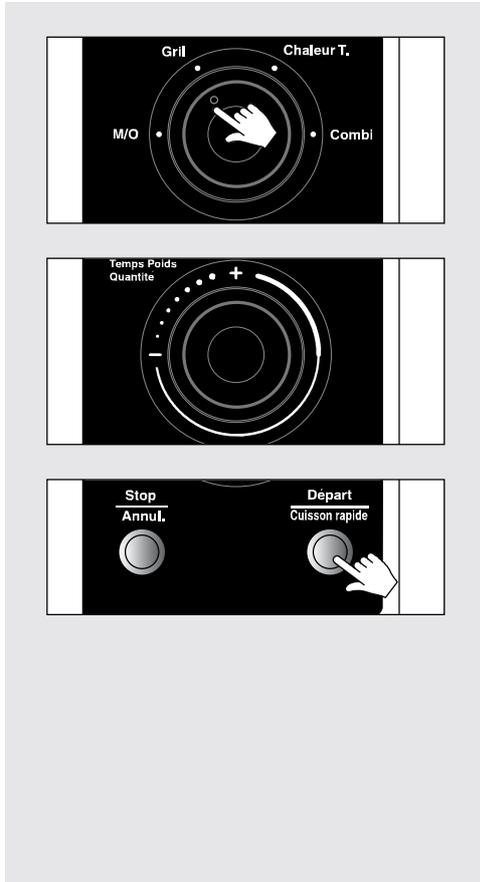
Niveau de puissance	Pourcentage	Niveau de puissance	Pourcentage
Élevé	100%	Moyen	50%
Sauté	90%	Moyen-faible	40%
Réchauffage	80%	Faible	30%
Moyen-élevé	70%	Décongélation	20%
Mijoté	60%	Chaud	10%





## CUISSON EN MODE GRIL

Le gril vous permet de réchauffer et griller des aliments rapidement, sans avoir à utiliser la fonction micro-ondes. Le four est équipé d'un gril supérieur et d'un gril inférieur qui peuvent fonctionner indépendamment l'un de l'autre ou simultanément.



1. Appuyez une fois sur le bouton **Gril**. Le voyant **GRIL** (gril supérieur) s'allume. "GRIL 1" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. Sélectionner le mode gril en appuyant sur la touche **Power/Temp/Mode** jusqu'à ce que le/les élément(s) de chauffage requis s'affiche(nt). Se référer au tableau ci-dessous relatif au mode gril pour plus de détails.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour définir le temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tourner le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que 9:30 s'affiche (maximum 60 minutes). "9:30" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. La lumière s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

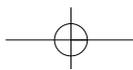
**Remarque :** Lors de la première utilisation des grils, des odeurs et de la fumée sont émises. Pour éviter que ceci n'arrive en cours de cuisson d'aliments, faites chauffer préalablement les grils inférieur et supérieur pendant environ 10 minutes. La grande grille est recommandée pour griller de petits aliments, tels que des toasts, du bacon ou des steaks. Placez les aliments directement sur la grille, dans un plat à tarte ou sur une assiette résistante à la chaleur.

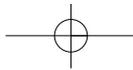
**ATTENTION :**  
La température dans le four et sur la porte est très élevée. Ne touchez donc pas la porte ni les parois métalliques du four lorsque vous retirez ou placez des plats dans le four. Utilisez des gants épais adaptés pour tenir des aliments ou des accessoires.

Tableau sur le mode gril

Power/Temp/Mode	Élément(s) de chauffage	Voyant	
		Affichage	Mot
1 fois	Gril supérieur	⌚	GRIL 1
2 fois	Gril supérieur et inférieur	⌚⌚	GRIL 2

CUISSON	
Suggestion d'utilisation	Ustensiles
Cette méthode est idéale pour griller le pain ou les muffins. N'oubliez pas : le four sera alors chaud. Placer les aliments sur le trépied haut ou bas. Vous obtiendrez une meilleure cuisson et une grillade optimale en utilisant le trépied haut.	Utilisez des ustensiles résistants à la cuisson au four. Ce mode de cuisson n'utilise pas les micro-ondes : vous pouvez donc placer des récipients métalliques directement sur les trépieds, sans risquer de les déformer.

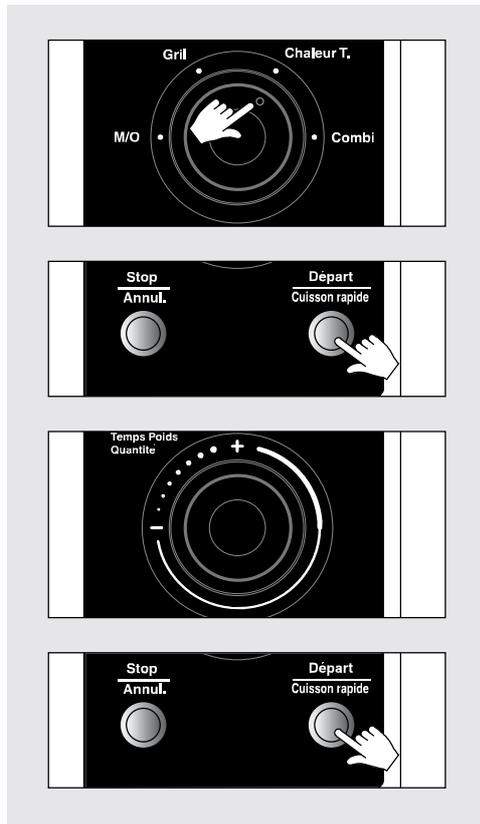




## CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (avec préchauffage)

Pour le mode de cuisson en chaleur tournante, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments (excepté le mode chaleur tournante à 40°C).

La durée maximale de préchauffage est de 30 minutes. Si la cuisson ne suit pas immédiatement le préchauffage, le voyant de Chaleur T. reste allumé et la température du four préchauffé reste affichée pendant 15 minutes.



1. Choisir le menu CONVECTION. Le voyant **CONVECTION** s'allume. Les indications " 100C " et " **APPUYER DEMARRER POUR PRECHAUFFAGE OU REGLER DUREE**" s'affichent sur l'écran.

2. Choisir la température de cuisson par convection en appuyant sur la touche **Power/Temp/Mode** jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

### Séquence des températures

100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C →  
160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C →  
220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 100C →

3. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. Le voyant **Chaleur T.** clignote. "**PRECHAUFFAGE**" apparaît à l'écran.

Le four commence le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le four émet un signal sonore et la température de préchauffage s'affiche à l'écran. Ouvrez alors la porte et placez vos aliments dans le four. La température du four et "**AFFICHER LE TEMPS**" s'affichent à l'écran.

4. Tournez le **bouton de réglage** pour définir le temps de cuisson.

Pour une durée de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que la valeur "9:30" s'affiche (maximum 60 minutes). "**9:30**" et "**APPUYEZ SUR DEPART**" apparaissent à l'écran.

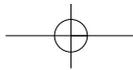
5. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.

La lumière s'allume et le plateau se met à tourner.

La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Vous pouvez contrôler la température de préchauffage en cours de fonctionnement en appuyant sur le bouton **Chaleur T.**

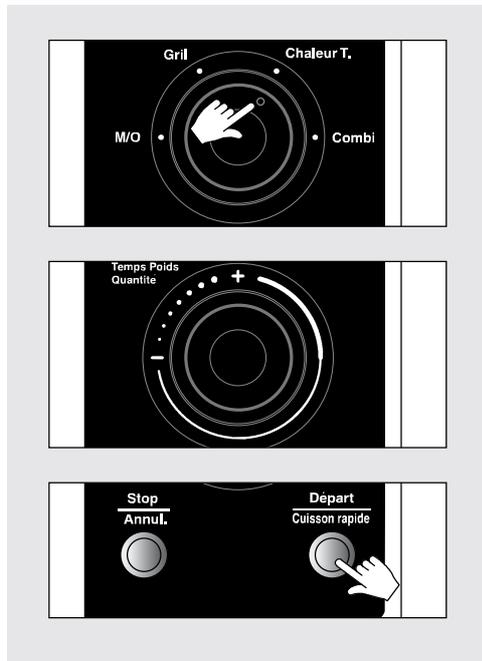




## CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (cuisson traditionnelle)

Le mode chaleur tournante vous permet de cuire les aliments de la même manière qu'un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est pas utilisée.

Utilisez toujours des gants adaptés lorsque vous manipulez des récipients dans le four, car ils sont très chauds.



1. Choisir le menu **CONVECTION**. Le voyant CONVECTION s'allume. Les indications "100C" et "**APPUYER DEMARRER POUR PRECHAUFFAGE OU REGLER DUREE**" s'affichent sur l'écran.

2. Choisir la température de cuisson par convection en appuyant sur la touche **Power/Temp/Mode** jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

### Séquence des températures

100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C →  
160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C →  
220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 100C →

3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que 9:30 s'affiche (maximum 60 minutes). "9:30" et "**APPUYER SUR DEPART**" apparaissent à l'écran.

4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.

La lumière s'allume et la plateau se met à tourner.

La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Vous pouvez contrôler la température en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Chaleur T.**

CUISSON	
Suggestions d'utilisation	Ustensiles de cuisson
<p>Cette fonction est idéale pour cuire des meringues, des cookies, des biscuits, du pain, des puddings, des cakes et toutes pâtisseries.</p> <p>Il peut être aussi utilisé pour faire lever le pain à 40°C. Souvenez-vous que le four est très chaud.</p> <p>Placez tous les aliments sur la petite ou la grande grille. Pour une mieux cuire et griler, utilisez la grande grille.</p>	<p>Utilisez des ustensiles résistants à la cuisson au four. Etant donné qu'aucune énergie micro-ondes n'est utilisée, vous pouvez employer des plats métalliques placés directement sur le trépied sans risque d'étincelles.</p>



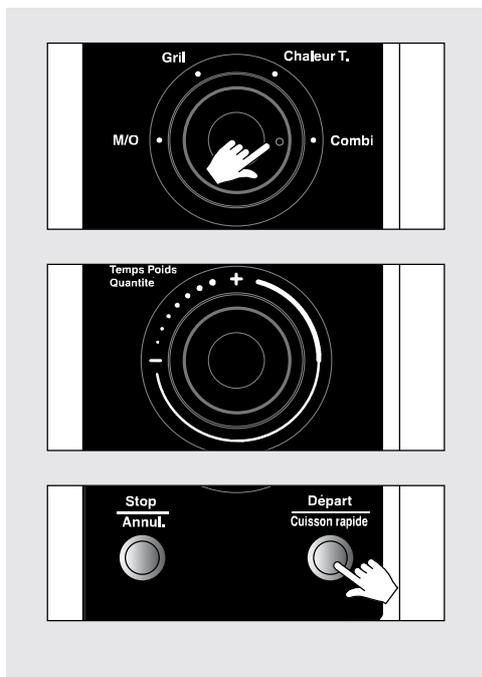


## CUISSON PAR COMBINAISON

Cette fonction permet de combiner le mode chaleur tournante avec l'un des 3 niveaux de puissance de micro-ondes (40%, 50% et 60%) en vue d'obtenir des résultats de cuisson traditionnelle plus rapidement.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes et à la cuisson au four. Des plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils permettent une répartition homogène des micro-ondes.

Utilisez toujours des gants de protection adaptés lorsque vous manipulez des récipients dans le four car ils sont très chauds.



1. Choisir le menu COMBI. Les voyants **MICRO-ONDES** et **CONVECTION** s'allument. Les inscriptions "**COMBI 1**" et "**SET TIME**" s'affichent.
2. Choisir le mode combinaison en appuyant sur la touche Power/Temp/Mode.

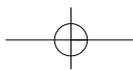
COMBI Mode sequence
COMBI 1 → COMBI 2 → COMBI 3 → COMBI 4 → COMBI 5 → COMBI 1 →

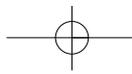
3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **M/O** jusqu'à ce que le pourcentage souhaité s'affiche (délai de 3 secondes).  
Si vous sautez cette étape, le niveau de puissance par défaut est réglé sur 60%.
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière s'allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Vous pouvez contrôler le niveau de puissance (ou la température) en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O** (ou **Chaleur T.**).  
Le niveau de puissance (ou la température) en cours s'affiche pendant 3 secondes.

### Signification des indicateurs en mode Combiné

MODE	ÉLÉMENTS	Indicator	Suggestion d'utilisation	Ustensiles
COMBI 1	MICRO-ONDES + CONVECTION		Cette fonction peut être utilisées pour de multiples préparations : rôti de la viande, cuire une meringue ou certains gâteaux, décongeler et cuire du pain croustillant, réchauffer des pâtisseries.	Les aliments sont à placer sur le trépied bas ou sur la plaque tournante. Ne placer pas d'ustensiles métalliques sur le trépied bas lorsque vous utilisez cette fonction : cela peut provoquer des arcs électriques.
COMBI 2	MICRO-ONDES + CONVECTION, GRILLE INFÉRIEURE		Cette fonction est idéale pour la préparation de petits plats croustillants, comme par exemple les produits congelés à base de pommes de terre (frites au four, croquettes de pommes de terre), gaufres, bâtonnets de poisson, nuggets de poulet, hamburgers et saucisses.	
COMBI 3	CONVECTION, GRILLE SUPÉRIEURE, GRILLE INFÉRIEURE			Ce mode de cuisson n'utilise pas les micro-ondes : vous pouvez donc placer des récipients métalliques directement sur les trépieds, sans risquer des arcs électriques.
COMBI 4	MICRO-ONDES, GRILLE SUPÉRIEURE		Cette fonction vous permet de combiner la rapidité d'un four micro-ondes à la couleur dorée et au croustillant d'un gril. Idéal pour tous les types d'aliments habituellement à griller : saucisses, côtelettes, morceaux de poulet, etc.	Les aliments sont à placer sur le trépied bas ou sur la plaque tournante. Ne placer pas d'ustensiles métalliques sur le trépied bas lorsque vous utilisez cette fonction : cela peut provoquer une déformation.
COMBI 5	MICRO-ONDES, GRILLE SUPÉRIEURE			



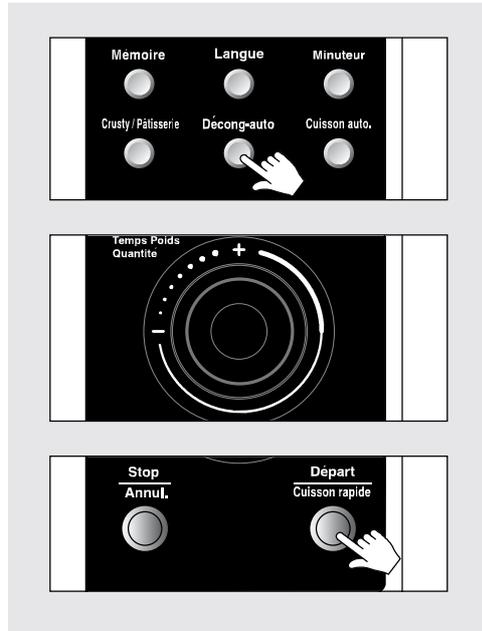


## DECONGELATION. AUTO

Cette fonction permet de décongeler convenablement de la viande, de la **volaille**, du **poisson** ou du **pain**.

Il vous suffit d'indiquer le poids des aliments et le four sélectionne la durée de décongélation adaptée.

Au cours du processus de décongélation, le four émet des signaux sonores pour vous rapeler de contrôler les aliments. **"RETOURNER-LE"** s'affiche pour que vous n'oubliez pas vos aliments. Utilisez des récipients adaptés au four à micro-ondes.

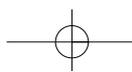


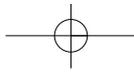
1. Appuyez une fois sur le bouton **Décong. auto**. Le voyant **DECONGELATION** s'allume.  
**"1VIANDE"** et **"INDIQUER POIDS"** s'affichent.
2. Sélectionnez le menu décongélation en appuyant sur le bouton décong. auto jusqu'à ce que le menu souhaité apparaisse.  
 Pour plus de détails, consultez le programme de décongélation ci-dessous.
3. Tournez le bouton de réglage pour déterminer le poids des aliments à décongeler.  
 Pour un poids de 1000 grammes, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que **1000G** s'affiche (valeur maximale 2000 grammes)  
**"1000 G"** et **"APPUYER SUR DEPART"** s'affichent.  
 Pour plus de détails, consultez le programme de décongélation ci-dessous.
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
 La lumière s'allume et le plateau se met à tourner.  
 La décongélation démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

Tableau du menu de décongélation

Appuyez sur le bouton décongélation	Menu de décongélation	Poids minimum	Poids maximum	Intervalles de mesure
1 fois	<b>1 VIANDE</b>	100 g	2000 g	50 g
2 fois	<b>2 VOLAILLE</b>	100 g	3000 g	50 g
3 fois	<b>3 POISSON</b>	100 g	2000 g	50 g
4 fois	<b>4 PAIN</b>	50 g	1000 g	50 g

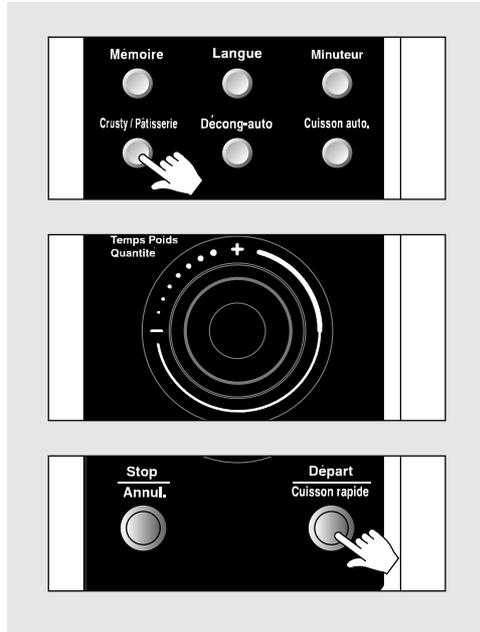
MENU	Suggestions d'utilisation	Ustensiles de cuisine
<b>VIANDE</b>	Pour décongeler des rôtis, des côtelettes, des steaks etc. <b>Viande émincée/en cubes</b> - Les touches "plus/moins" ne sont pas ordinairement nécessaires. <b>Steaks/Côtelettes</b> - Il est recommandé d'utiliser la touche "moins".	<b>Méthode</b> 1. Retirez tout emballage. 2. Placez les aliments sur la petite grille sur du papier sulfurisé. 3. Retournez lorsque le four émet des signaux sonores.
<b>VOLAILLE</b>	Pour la décongélation des volailles entières ou en morceaux. <b>Morceaux de poulet</b> - Il est recommandé d'utiliser la touche "moins".	<b>Conseils</b> - Lorsqu'ils sont décongelés, les aliments doivent être frais mais souples partout, S'il reste des parties gelées, repassez-les très brièvement au micro-ondes ou attendez quelques minutes. Les volailles et les poissons peuvent être décongelés sous l'eau froide.
<b>POISSON</b>	Pour décongeler tout type de poisson. <b>Filets</b> - Les touches "plus/moins" ne sont pas ordinairement nécessaires.	- Le fait de recouvrir les rôtis et les steaks empêche la décongélation du coeur de l'aliment. Utilisez de petites bandes de papier aluminium pour recouvrir les bords et les parties fines de l'aliment.
<b>PAIN</b>	Pour décongeler tout type de pain. <b>Miches</b> - Commencez par décongeler la miche entière, puis coupez-la en deux et retournez-la lors de la pause.  Ce programme ne convient pas à la décongélation des gâteaux.	- La durée de décongélation est très importante afin d'assurer une décongélation régulière du centre, plus particulièrement pour la nourriture épaisse qui ne peut pas être remuée.





## PÂTISSERIE

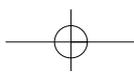
Cette fonction vous permet de cuisiner simplement et automatiquement toute une gamme de gâteaux et de pains. Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez des récipients du four.

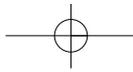


- Appuyez une fois sur le bouton **Pâtisserie**.  
Les voyants **MO** et **CHALEUR T.** s'affichent.  
"1 GÂTEAU" et "INDIQUER LE POIDS" s'affichent.
- Sélectionnez le menu en appuyant sur le bouton **Pâtisserie** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche. Pour plus de détails, consultez le tableau du menu pâtisserie ci-dessous.
- Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids des aliments à cuire.  
Pour un poids de 1000 grammes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 1000 G s'affiche. (Le poids maximum est de 1500 grammes).  
"1000 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.  
Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu pâtisserie ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière du four s'allume et le plat se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

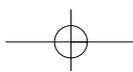
Tableau des menus 'croustillants'.

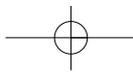
Appuyez sur le bouton Pâtisserie	Menu 'croustillant'	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
Once	1 PIZZA FRAÎCHE	500 g	1 000 g	100 g
Twice	2 PIZZA CONGELÉE	100 g	900 g	100 g
3 times	3 GRATIN FRAIS	500 g	1 500 g	100 g
4 times	4 GRATIN FRAIS	300 g	900 g	100 g





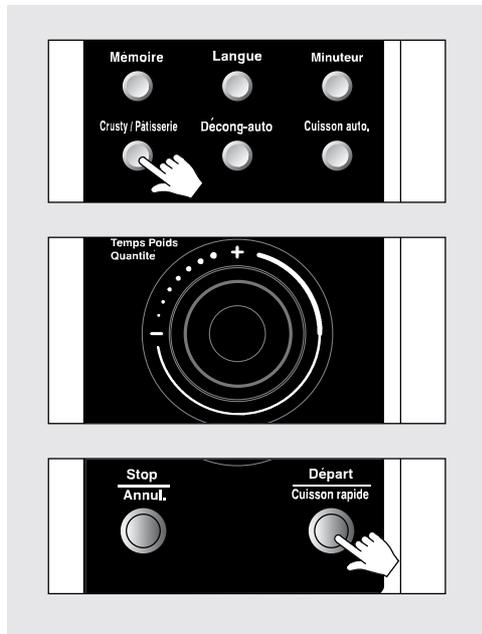
Menu 'croustillant'	Recette	
<b>PIZZA FRAÎCHE</b>	<p>Veillez vous référer aux recettes recommandées. Variation de la garniture : Remplacer l'oignon par des lardons, des rondelles de saucisses européennes, des champignons. Placer la pizza fraîche une fois préparée dans un moule à pizza. Pour un résultat optimal, veillez à bien répartir la garniture sur la pâte à pizza.</p>	
	Pizza (pâte blanche, rectangulaire)	
	<p>150 g de farine blanche 90 ml de lait tiède 3g de levure sèche 1,5 c.c d'huile une pincée de sel 1 oignon en rondelles fines 1 tomate en morceau 150g de mozzarella USTENSILE Un moule à tarte de 23cm (9")</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la farine, la levure, le sel, le lait et l'huile dans un grand bol et mélanger les ingrédients.</li> <li>2. Malaxer la pâte sur une surface farinée puis en faire une en boule. La faire lever en utilisant la chaleur par convection, 40°C, jusqu'à ce qu'elle double de volume.</li> <li>3. Déroulez la pâte pour faire la base de la pizza</li> <li>4. Placez la sur le plateau en métal</li> <li>5. Disposez les tranches de tomates, d'oignon ,le fromage sur la pâte</li> <li>6. La faire cuire en utilisant le mode "CROUSTILLANT – PIZZA FRAÎCHE".</li> </ol>
<b>PIZZA CONGELÉE</b>	<p>Sortez la pizza de l'emballage et placez la sur le plateau en métal Choisissez le mode CRUSTY-PIZZA SURGELEE</p>	
<b>GRATIN FRAIS</b>	<p>Veillez vous référer aux recettes recommandées. Selon votre goût, vous pouvez ajouter différents ingrédients à cette recette de base. Vous dégusterez ainsi différents types de gratin. Placer le gratin fraîchement préparé dans un plat à gratin.</p>	
	Gratin de pommes de terre.	
	<p>12.5g de beurre 450 g de pommes de terre, pelées et coupées en fines rondelles 1 oignons en rondelles fines 200 ml de double crème (ou crème liquide) 100 g de fromage râpé Sel et poivre USTENSIL 25 cm Plat à gratin</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la moitié des rondelles de pommes de terre dans le plat, parsemer avec l'oignon et le lard. Ajouter une pointe de beurre et assaisonner. Disposer le reste des pommes de terre sur le dessus.</li> <li>2. Verser la crème et saupoudrez le fromage</li> <li>3. Placez la petite grille sur le plateau métal et le plat sur la petite grille</li> <li>4. choisissez le mode CRUSTY-GRATIN FRAIS</li> <li>5. Garnir avec des tomates tranchées et du persil.</li> </ol>
<b>GRATIN SURGELE</b>	<p>Déballer le gratin et placez le sur la petite grille, le tout sur le plateau métal Après la cuisson attendez 2 ou 3 minutes avant de servir. plat (ou un récipient) pour le servir. Si le récipient est recouvert d'une feuille d'aluminium, il faudra le remplacer par du film transparent spécial micro-ondes et le percer.</p>	





## CRUSTY

Cette fonction vous permet de cuisiner simplement et automatiquement toute une gamme d'aliments croustillants ou gratinés. Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez un récipient du four.



- Appuyez une fois sur le bouton **Crusty**.  
Les voyants **M/O** et **CHALEUR T.** s'allument.  
"1 PIZZA FRAIS" et "SELECTIONNER LE POIDS" s'affichent.
- Sélectionnez le menu de votre choix en appuyant sur le bouton **Crusty** jusqu'à ce que celui-ci s'affiche. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu Crusty ci-dessous.
- Tournez le **bouton de réglage** pour sélectionner le poids des aliments à cuire. Pour un poids de 700 grammes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 700 G s'affiche. (Le poids maximum est de 1000 grammes).  
"700 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.  
Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu Crusty ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

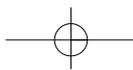
Tableau des menus Gâteaux

Appuyer sur la touche Crusty/Cake (croustillant/gâteau)	Menu gâteau	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
5 fois	1 GÂTEAU	300 g	1 500 g	100 g
6 fois	2 PAIN	100 g	1 500 g	100 g

Ce mode offre deux types de programmes qui permettent de cuire différents types de gâteaux ou de pains. Veuillez vous référer aux détails ci-dessous concernant les recettes recommandées.

**Le tableau suivant représente les différents "gâteaux/pains".**

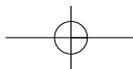
Ingrédients	Recette	Ustensiles
<b>Gâteau au fromage à la crème de fruits</b>		
150 g de beurre 10 ml (2 c.c) de zeste de citron 125 g de fromage à la crème 225 g de sucre semoule 3 œufs battus 100 g de farine 150 g de raisins secs 150 g de cerises	1. Battre le beurre avec le zeste de citron, le fromage à la crème et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène et léger. 2. Ajouter les œufs petit à petit, en continuant de battre. 3. Ajouter la farine tamisée, les raisins et les cerises en quartiers. Verser le mélange dans un moule. 4. Faire cuire le gâteau en mode 'CAKE'.	Moule à gâteau rond, 20 cm Trépied bas





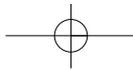
Ingrédients	Recette	Ustensiles
<b>Gâteau du chocolat</b>		
50 g de cacao 175g de sucre semoule 10 ml d'eau 90g de beurre 175g de sucre semoule 2 œufs 15 ml de mélasse claire 5 ml d'essence de vanille 15 ml de confiture de framboise 275 g de farine une pincée de sel 10 ml (2 c.c) de levure de boulanger 150 ml de lait	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dans un petit récipient, mélanger le cacao, 175 de sucre et l'eau.</li> <li>2. Battre en crème le beurre et le sucre en y ajoutant l'un après l'autre les oeufs. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.</li> <li>3. Battre le mélange cacao avec la mélasse, l'essence de vanille et la confiture de framboise.</li> <li>4. Ajouter la farine tamisée, le sel et la levure. Ajouter enfin le lait pour donner à la pâte une consistance plus légère (elle doit pouvoir à peine 'goutter').</li> <li>5. Verser la pâte dans un moule et la faire cuire sur " CAKE ".</li> </ol>	Moule à gâteau rond, 20 cm Trépied bas
<b>Tourte aux pommes</b>		
30ml de sucre semoule 5 ml (1 c.c.) de cannelle 30 ml (2 c.s) de raisins secs 2 pommes à cuire, pelées et en quartiers. 15 ml de jus de citron 350 g de pâte feuilletée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mélanger le sucre, la cannelle et les raisins.</li> <li>2. Faire tremper les quartiers de pommes dans le jus de citron. Saupoudrer de sucre.</li> <li>3. Partager la pâte en deux moitiés. Étaler une moitié au rouleau et la placer dans un plat.</li> <li>4. Recouvrir la pâte de la garniture aux pommes. Étaler le reste de la pâte au rouleau et découper un cercle pour le couvercle.</li> <li>5. Sceller les bords, dessiner des motifs sur la pâte et la recouvrir d'œuf battu au pinceau.</li> <li>6. Faire cuire le gâteau en mode 'CAKE'.</li> </ol>	Moule à tarte, 20 cm Trépied bas
<b>Sandwich victoria</b>		
175 g de beurre ou margarine 175g de sucre semoule 3 œufs 175 g de farine avec levure.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Battre en crème le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange clair et souple. Ajouter les oeufs l'un après l'autre, en continuant de battre.</li> <li>2. Ajouter la moitié de la farine, en utilisant une cuillère métallique, puis l'autre moitié.</li> <li>3. Transvaser le mélange dans le moule et égaliser avec un couteau.</li> <li>4. Faire cuire en mode 'CAKE'.</li> <li>5. Lorsque le pain a refroidi, le couper horizontalement et en faire un sandwich avec de la crème et de la confiture, saupoudrer de sucre glace. À garnir selon vos envies.</li> </ol>	Moule à gâteau, 20 cm Trépied bas
<b>Cake aux carottes</b>		
250g de farine 10 ml (2 c.c) de bicarbonate de soude 10 ml (2 c.c) de levure de boulanger 10ml (2 c.c.) de cannelle 10ml (2 c.c.) de noix de muscade râpée 250g de sucre brun 225 ml d'huile végétale 3 œufs, battus 350 g de carottes râpées 75g de raisins secs Garniture au fromage à la crème : 75g de beurre 100 g de fromage à la crème 225 g de sucre glace	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la farine, le bicarbonate de soude et la levure dans un saladier, avec la cannelle et la noix de muscade râpée.</li> <li>2. Ajouter le sucre brun et faire un puit au centre.</li> <li>3. Ajouter l'huile et les oeufs battus. Battre suffisamment pour bien lier tous les ingrédients. Ajouter les carottes râpées et les raisins secs. Transvaser la pâte dans un moule à gâteau.</li> <li>4. Faire cuire en mode 'CAKE'.</li> <li>5. Battre le beurre et le fromage en crème jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le sucre glace.</li> <li>6. Décorer le gâteau un fois refroidi avec cette garniture au fromage.</li> </ol>	Moule à gâteau rond, 23 cm Trépied bas





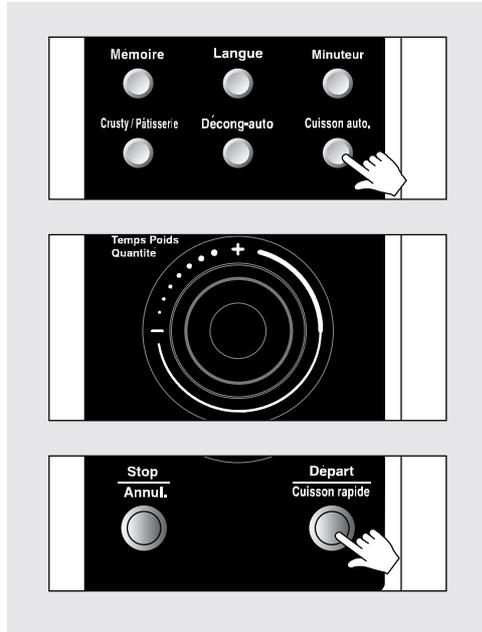
Ingrédients	Recette	Ustensiles
<b>Biscuits</b>		
200g de farine 150 g de beurre 100g de sucre semoule Œuf battu	<ol style="list-style-type: none"> <li>Battre le beurre, le sucre et l'essence de vanille. Ajouter la farine. Mélanger avec l'œuf pour obtenir une pâte assez rigide. Pétrir légèrement sur une surface farinée.</li> <li>Laisser reposer 30 minutes.</li> <li>Abaissier la pâte au rouleau assez finement. Découper des ronds en utilisant un couteau de 5 cm. Placer les disques sur un plat de cuisson graissé. Piquer avec une fourchette</li> <li>Badigeonner les ronds avec l'œuf battu et saupoudrer de sucre semoule.</li> <li>Cuire les petits gâteaux sur " CAKE " jusqu'à obtenir une couleur dorée.</li> <li>Laisser sur le plat pendant 3-4 minutes avant de les disposer sur un plat froid.</li> </ol>	Plat de cuisson rond (ou plat à pizza) Trépied bas
<b>Friands</b>		
425g de pâte feuilletée congelée (à décongeler) 300 g de chair à saucisse 10 ml (2 c.c) d'herbes séchées 1 œuf battu	<ol style="list-style-type: none"> <li>Abaissier au rouleau la pâte pour obtenir deux formes allongées, chacune d'environ 25cm x 20 cm. Couper chaque forme en deux morceaux de même taille.</li> <li>Mélanger les herbes avec la chair à saucisse. Partager le mélange chair à saucisse en quatre et rouler chaque tas en quatre longs boudins. Les placer sur la pâte feuilletée. Humidifier le bord de la pâte, enrouler la pâte avec sa garniture puis sceller les bords. Badigeonner avec l'œuf battu.</li> <li>Couper chaque rouleau en 6 portions égales, chacune d'environ 5 cm de long. Faire deux entailles sur le dessus de chaque rouleau. Placer les rouleaux sur deux plats de cuisson ronds.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN'</li> </ol>	Plat de cuisson rond (ou plat à pizza)
<b>Roulés à la confiture</b>		
1 portion de pâte à la graisse de boeuf 75ml (5 c.s) de confiture de framboise sans pépin Lait pour glacer	<ol style="list-style-type: none"> <li>Abaissier la pâte pour obtenir un plan d'environ 23 x 32 cm (9 x 13").</li> <li>Étaler la confiture sur la pâte en laissant 1 cm de vide au bord. Badigeonner les bords avec du lait et enrouler la pâte en commençant d'un côté court et en scellant bien les contours.</li> <li>Badigeonner le dessus de lait et placer dans un plat rectangulaire.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN' jusqu'à ce que le roulé soit doré.</li> </ol>	Un plat rectangulaire pour 1 kg
<b>Pâte à pain standard</b>		
500 g de farine 1 sachet de levure sèche 2 c.c. de sel 2 c.c. de sucre 15 g (1 c.s) de graisse 300 ml d'eau chaude	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dans un grand récipient, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Incorporer la graisse.</li> <li>Ajouter l'eau chaude puis malaxer pour obtenir une pâte</li> <li>Passer sur une surface farinée et pétrir pendant 10 minutes. Diviser la pâte en deux morceaux et les placer dans un moule rectangulaire. Laisser gonfler jusqu'à ce qu'ils doublent de volume en les plaçant dans le four, mode Convection (40°C). Voir les instructions précédentes.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN'</li> <li>Suivre le même procédé pour la deuxième moitié de pâte.</li> </ol>	2 plats rectangulaires pour 450 g (ou 1 plat rectangulaire pour 1kg)
<b>GALETTES AUX FRUITS</b>		
225g de farine avec levure. Une pincée de sel 5ml (1 c.c) de levure de boulanger 50g de beurre 25g de sucre semoule 50g de raisins secs 150ml de lait Œuf battu pour le glaçage	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger la farine, le sel et la levure. Pétrir avec la matière grasse jusqu'à ce que le mélange ressemble à de fines miettes. Ajouter le sucre et les raisins secs.</li> <li>Faire un puit au centre et ajouter suffisamment de lait pour obtenir une pâte légère.</li> <li>Pétrir légèrement. Abaissier en une couche de 2 cm d'épaisseur et découper 10 ronds de 5cm avec un couteau. Placer sur une feuille de cuisson et badigeonner avec l'œuf battu.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN'</li> </ol>	Feuille de cuisson (ronde)





## CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction vous permet de cuisiner simplement et automatiquement toute une gamme de plats courants. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des récipients dans le four.

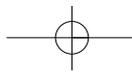


- Appuyez sur le bouton **Cuisson auto.**  
Les voyants **M/O**, **CHALEUR T.** et **GRIL** (gril du bas) s'allument.  
"1 RÔTI DE BOEUF" et "INDIQUER LE POIDS" apparaissent à l'écran.
- Sélectionnez le menu en appuyant sur le bouton **Cuisson auto.** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche.  
Pour plus de détails, consultez le tableau du menu Cuisson auto. ci-dessous.
- Tournez le bouton réglage pour régler le poids du plat à cuire.  
Pour un poids de 1000 grammes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 1000 G s'affiche (2000 grammes maximum).  
"1000 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.  
Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu Cuisson auto. ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide.**  
La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

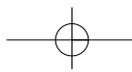
Diagramme du menu Auto cook

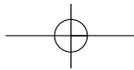
Appuyez sur la touche Auto cook	Menu cuisson automatique	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
1 fois	1 RÔTISSAGE BŒUF	500 g	2000 g	100 g
2 fois	2 RÔTISSAGE POULET	800 g	3000 g	100 g
3 fois	3 RÔTISSAGE PORC	500 g	2000 g	100 g
4 fois	4 POISSON FRIT	300 g	900 g	100 g
5 fois	5 POMMES DE TERRE AU FOUR	1 pièce	5 pièce	1 pièce
6 fois	6 POMMES DE TERRE SAUTÉES	400 g	1 000 g	50 g
7 fois	7 LÉGUMES FRAIS	100 g	900 g	50 g
8 fois	8 LÉGUMES CONGELÉS	100 g	900 g	50 g
9 fois	9 CASSEROLE	500 g	2000 g	100 g





Menu cuisson automatique	Température de démarrage	Recette	Ustensiles
<b>RÔTI DE BOEUF</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ficeler la pièce pour obtenir un contour net.</li> <li>2. Placer le rôti directement sur le plateau tournant.</li> <li>3. Le badigeonner avec un peu d'huile.</li> <li>4. Faire cuire en mode " RÔTISSAGE BŒUF".</li> <li>5. Retirez le rôti du four. Éliminez l'excès de jus.</li> <li>6. Laissez la viande enveloppée dans un film reposer 10 minutes avant de servir.</li> <li>7. Servir avec purée de pommes de terre et jus de viande.</li> </ol>	Placer le rôti directement sur le plateau tournant.
<b>RÔTISSAGE DE POULET</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rincer et sécher le poulet. Ficelez les cuisses.</li> <li>2. Percez la peau à plusieurs endroits juste sous les cuisses.</li> <li>3. Badigeonner avec un mélange au beurre l'ensemble du poulet.</li> <li>4. Placer le poulet directement sur le plateau tournant.</li> <li>5. Faire cuire en mode " AUTO COOK-RÔTISSAGE POULET".</li> <li>6. Sortir du four. Éliminez l'excès de jus. Assaisonner avec du sel, si nécessaire. Laissez le poulet enveloppé dans un film reposer 10 minutes avant de servir.</li> <li>7. servir avec salade et pommes frites.</li> </ol>	Placer le poulet directement sur le plateau tournant.
<b>RÔTI DE PORC</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ficeler la pièce pour obtenir un contour net.</li> <li>2. Placer le rôti directement sur le plateau tournant.</li> <li>3. Le badigeonner avec un peu d'huile.</li> <li>4. Faire cuire en mode " AUTO COOK-RÔTI DE PORC".</li> <li>5. Retirez le rôti du four. Éliminez l'excès de jus.</li> <li>6. Laissez la viande enveloppée dans un film reposer 10 minutes avant de servir.</li> <li>7. À servir avec une purée de pommes.</li> </ol>	Placer le rôti directement sur le plateau tournant.
<b>POISSON FRIT</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tous les types de poissons (à l'exception des poissons panés ou en beignet) peuvent être cuits dans le four, qu'il s'agisse de poisson entier, de filets ou de steaks.</li> <li>2. Placer le poisson préparé dans un plat beurré.</li> <li>3. Assaisonner avec du sel et du poivre, arroser de jus de citron et placer une noix de beurre. Ne pas couvrir.</li> <li>4. Placez la grille haute sur le plateau</li> <li>5. Faire cuire en mode " AUTO COOK- POISSON FRIT"</li> </ol>	Plat en PYREX prévu pour cuisson micro-ondes Grille haute sur le plateau en métal
<b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b>	Température ambiante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laver soigneusement les pommes de terre et les piquer avec une fourchette.</li> <li>2. Placez la petite grille sur le plateau et mettez directement les pommes de terre sur la petite grille.</li> <li>3. Faire cuire en mode " AUTO COOK- POMMES DE TERRE AU FOUR"</li> </ol>	Petite grille sur le plateau en métal
<b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laver et sécher soigneusement les pommes de terre.</li> <li>2. Les couper en morceaux de tailles similaires et les placer dans un plat.</li> <li>3. Placer les morceaux sur le trépied bas du plateau tournant.</li> <li>4. Faire cuire en mode " AUTO COOK- POMMES DE TERRE SAUTÉES "</li> <li>5. Tourner les pommes de terre lorsque le four émet un 'bip'.</li> </ol>	Plat en PYREX prévu pour cuisson micro-ondes Petite grille sur le plateau en métal
<b>LÉGUMES FRAIS</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laver et égoutter les légumes.</li> <li>2. Placer les légumes préparés dans un récipient suffisamment grand.</li> <li>3. Ajouter 4-5 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>4. Couvrir avec un film spécial micro-ondes percé ou un couvercle.</li> <li>5. Placer le plat sur le plateau tournant.</li> <li>6. Faire cuire en mode " AUTO COOK- LÉGUMES FRAIS " * pour un résultat optimal, couper les légumes en morceaux de tailles similaires.</li> </ol>	Plat en PYREX prévu pour cuisson micro-ondes Sur le plateau en verre
<b>LÉGUMES CONGELÉS</b>	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer les légumes dans un récipient suffisamment grand.</li> <li>2. Couvrir avec un film spécial micro-ondes percé ou un couvercle.</li> <li>3. Faire cuire en mode " AUTO COOK- LÉGUMES CONGELÉS "</li> <li>4. Mélanger après la cuisson. * les légumes congelés peuvent être cuisinés sans ajout d'eau.</li> </ol>	Plat prévu haut avec couvercle prévu pour cuisson micro-ondes Ou bol couvert avec une assiette Sur le plateau en verre
<b>PLAT EN CASSEROLE</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer tous les ingrédients dans un grand récipient ou un saladier.</li> <li>2. Mélanger bien et couvrir avec un couvercle.</li> <li>3. Faire cuire en mode " AUTO COOK- CASSEROLE"</li> <li>4. Mélanger avant de servir.</li> </ol>	Grande casserole résistante à la chaleur et spéciale micro-ondes, avec couvercle ou grand saladier en Pyrex à recouvrir d'une assiette.

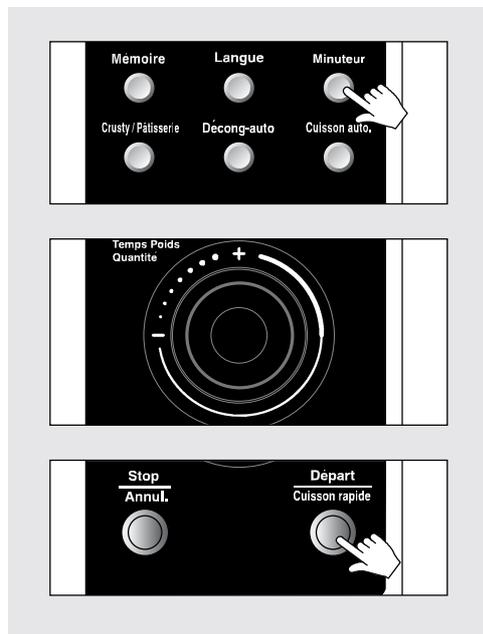




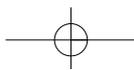
## Minuteur

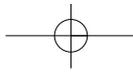
La minuterie fonctionne comme un minuteur.

La minuterie fonctionne sans énergie micro-ondes.



1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**  
«: 0» apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **Minuteur** une fois.  
"Tr" s'affiche.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps du compte à rebours.  
(Jusqu'à 60 minutes)
4. Appuyez sur la touche **Départ / Cuisson rapide**.  
La minuterie se met en marche et la durée du compte à rebours s'affiche.

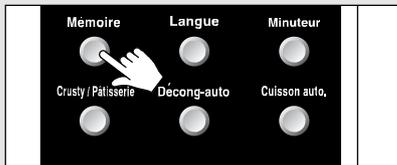
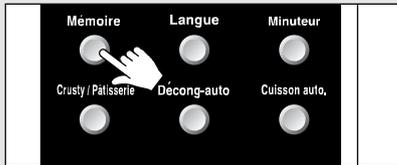




## TOUCHE MEMOIRE

Si vous cuisinez ou réchauffez souvent le même type de plats, vous pouvez enregistrer les informations concernant le temps et le mode de cuisson dans la mémoire du four. Ainsi vous n'avez pas besoin de reprogrammer votre four à chaque fois. Vous pouvez enregistrer un programme de cuisson.

Sélectionnez votre programme de cuisson



### Pour régler la mémoire

1. Sélectionnez votre programme de cuisson.  
(sauf les fonctions Décong. auto, pâtisseries, Crusty et Cuisson auto.)
2. Appuyez sur le bouton **Mémoire**.  
Le four émet un signal sonore et “ :0 ” ou l'horloge s'affiche.  
Vos sélections sont désormais enregistrées dans la mémoire du four.

Pour enregistrer différentes sélections, répétez cette procédure.

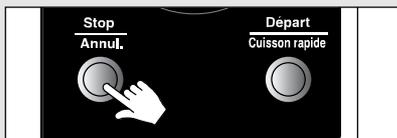
### Pour utiliser la Mémoire

1. Appuyez sur le bouton **Mémoire**.  
Les sélections enregistrées dans la Mémoire du four s'affichent.
2. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Lorsque aucune sélection n'est enregistrée dans la Mémoire, “**FUNCTION SELECTION VIDE**” s'affiche.

## CUISSON RAPIDE

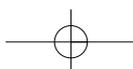
La fonction cuisson rapide permet de démarrer la cuisson immédiatement en pleine puissance de **1000 W**. Le bouton cuisson rapide est programmé pour augmenter de 30 secondes le temps de cuisson micro-ondes avec un temps maximum de 5 minutes.

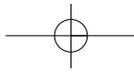


1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**  
“ :0 ” ou l'horloge s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
Le voyant **M/O** s'allume et le four se met immédiatement en marche.  
La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.

## MOINS, PLUS

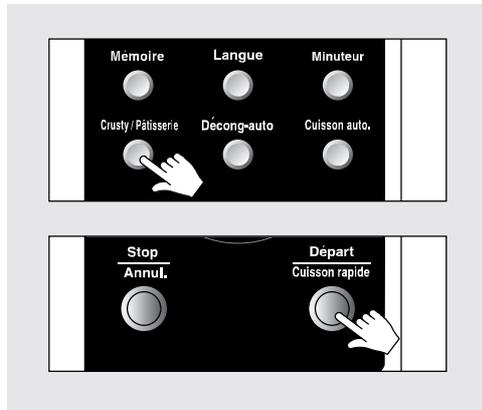
Pour modifier le temps de cuisson ou de décongélation quand le four est en marche, utilisez les boutons **moins** ou **plus**. Appuyez sur **moins / plus** pour diminuer / augmenter le temps de cuisson ou de décongélation par intervalle de 1 minute. La cuisson totale peut atteindre un maximum de 59 minutes.





## COMMANDE DE VITESSE

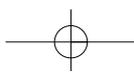
La vitesse peut être ajustée par l'utilisateur en suivant la procédure ci-dessous.

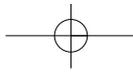


1. Appuyer une fois sur la touche **Crusty/Cake**. Les voyants **MICRO-ONDES** et **CONVECTION** s'allument. Les inscriptions «**1 PIZZA FRAICHE**» et «**SET WEIGHT**» s'affichent.
2. Choisir la vitesse en appuyant à nouveau sur la touche **Crusty/Cake** jusqu'à ce que la vitesse requise s'affiche (se référer au tableau ci-dessous).
3. Appuyer sur la touche **Départ / Cuisson rapide**. Le four émet un 'bip' et affiche « :0 » ou l'horloge.

Tableau relatif à la vitesse

Appuyer sur la touche Crusty	Vitesse
1 fois	(TRÈS) LENT
2 fois	LENT
3 fois	NORMAL
4 fois	RAPIDE

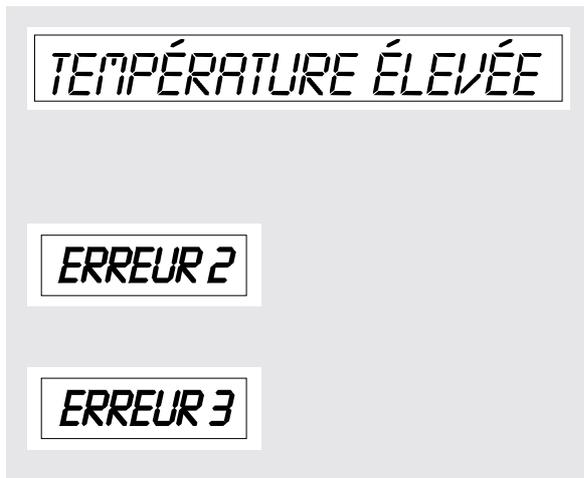




## COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ?

1. Ouvrez la porte.
  - Le four arrête de fonctionner.
  - Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.
2. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul**.
  - Le four arrête de fonctionner.
  - Si vous souhaitez effacer la cuisson sélectionnée, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop / Annul**.

## MESSAGES D'AVERTISSEMENT



- Pour de meilleurs résultats en mode décongélation ou en mode chaleur tournante à 40°C, “TEMPÉRATURE ÉLEVÉE” s’affiche quand la température intérieure du four est élevée.
- Dans ce cas, arrêtez le four et effectuez un “refroidissement manuel” pendant 10 min.
- Redémarrez le four une fois refroidi.  
(Vous pouvez désormais continuer à cuisiner, quel que soit le message affiché).
- Si la température intérieure du four est plus élevée que prévu ou si le détecteur de température ne fonctionne pas correctement, le message “ERREUR 2” s’affiche.
- Débranchez l’appareil et contactez notre service technique.
- Si le détecteur de température est déconnecté, le message “ERREUR 3” s’affiche.
- Débranchez l’appareil et contactez notre service technique.

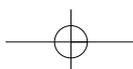
## FORMATION D'ARC

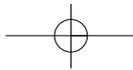
*Si un arc se forme, appuyez sur la touche **Stop / Annul**, et corrigez le problème.*

La formation d’arc est le terme approprié pour les fours à micro-ondes pour signifier des étincelles dans le four.

Les arcs sont causés par :

- du métal ou du papier d’aluminium touchant une paroi du four.
- à de l’aluminium non moulé aux aliments (les bords renversés agissent comme des antennes).
- à du métal, tel que des ligatures, des broches de volaille, ou des plats à bords dorés, dans le four à micro-ondes.
- à des serviettes en papier recyclé contenant de petites pièces métalliques utilisées dans le four à micro-ondes.





## Directives générales

La cuisson au four à micro-ondes différant quelque peu de la cuisson traditionnelle, les directives générales suivantes vous aideront à exploiter pleinement les capacités de votre four à micro-ondes.

### Cuisson insuffisante

Causes possibles :

- Le niveau de puissance sélectionné est trop faible.
- La durée de cuisson spécifiée est insuffisante ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.
- Le récipient utilisé est inapproprié.

### Cuisson trop longue : aliments desséchés ou brûlés

Causes possibles :

- La puissance sélectionnée est trop élevée.
- La durée de cuisson spécifiée est trop longue ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.

### Informations importantes concernant la décongélation

- La forme de l'emballage influe sur la durée de décongélation : les aliments rectangulaires peu épais décongèlent plus rapidement que les gros blocs. Pour résoudre ce problème, séparez les éléments à mesure qu'ils dégèlent. Des tranches disposées séparément dégèlent plus facilement.
- Couvrez de papier d'aluminium les parties qui risquent de chauffer durant la décongélation.
- Il est préférable de ne pas décongeler entièrement les aliments au four à micro-ondes, mais de laisser le processus s'achever à l'air libre.

### Volume

La durée de la cuisson dépend directement de la quantité d'aliments à préparer. En général, lorsque la quantité double, la durée nécessaire est presque doublée. Ainsi, si 4 minutes sont nécessaires pour cuire une pomme de terre, deux pommes de terre cuiront en environ 7 minutes.

### Température initiale des aliments

Plus la température des aliments placés dans le four est basse, plus la durée de cuisson nécessaire est importante. Des aliments à température ambiante réchauffent plus rapidement que les aliments réfrigérés.

### Composition des aliments

Les aliments comportant une proportion importante de matière grasse et de sucre réchauffent plus rapidement que les aliments contenant une grande quantité d'eau. La graisse et le sucre chauffent plus rapidement que l'eau durant le processus de cuisson. Les produits plus denses sont également plus longs à chauffer. Les aliments à forte densité, tels que la viande, sont plus longs à réchauffer que des aliments plus légers et poreux, tels que des gâteaux mousseux.

### Taille et forme

Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Les aliments uniformes cuisent de manière plus homogène que les produits de forme irrégulière.

Les parties plus fines des aliments de forme irrégulière cuisent plus rapidement que les parties épaisses. Pour remédier à ce problème, placez les ailes et les cuisses de poulet, plus épaisses, au centre du plat.

### Mélange des aliments

Dans la cuisine traditionnelle, comme dans la cuisine aux micro-ondes, le fait de remuer et de mélanger les aliments répartit la chaleur rapidement vers le centre du plat, ce qui évite de faire trop cuire les bords.

### Couvrez les aliments pour :

- limiter les éclaboussures,
- réduire les temps de cuisson,
- conserver l'humidité des aliments.

Tous les types de couvercles perméables aux micro-ondes conviennent (cf. la section «Ustensiles compatibles avec le four» ci-avant).

### Diminution de la pression dans les aliments

De nombreux produits alimentaires sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Il est indispensable de percer cette peau à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour évacuer la pression. Vous éviterez ainsi que l'accumulation de vapeur à l'intérieur de la peau ou de la membrane ne provoque un éclatement. C'est notamment le cas des pommes de terre, des foies de volaille, des saucisses, des jaunes d'œufs et de certains fruits.

### Temps de repos

Laissez toujours reposer les aliments un moment après avoir utilisé le four. Le repos qui suit la décongélation, la cuisson ou le réchauffage améliore toujours le résultat car il favorise une répartition homogène de la température.

Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après l'arrêt de l'émission des micro-ondes. La cuisson n'est plus induite par les micro-ondes mais par la conduction de la chaleur résiduelle élevée, des bords vers le centre du produit.

Le temps de repos nécessaire dépend du volume et de la densité des aliments. Dans certain cas, le temps nécessaire pour sortir le plat du four et le déposer sur la table suffit. Toutefois, dans le cas d'aliments plus volumineux et plus denses, il est préférable d'attendre jusqu'à 10 minutes. Durant ce temps de repos, la température interne du plat peut augmenter de 8° C, achevant ainsi la cuisson.

### Disposition des aliments

Plusieurs méthodes de disposition des aliments offrent un résultat plus homogène lors de la cuisson par micro-ondes.

Pour cuire plusieurs morceaux d'un même produit, par exemple, des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en anneau dans le plat. Pour cuire des aliments de forme et d'épaisseur différente ou irrégulière, placez les parties les plus fines et les plus petites vers le centre, où elles seront chauffées en dernier.

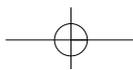
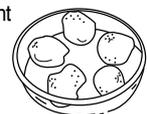
Les aliments non homogènes, tels que le poisson, seront disposés avec la queue au centre. Pour conserver un plat au réfrigérateur ou lorsque vous le préparez en vue de le réchauffer, disposez les aliments les plus denses en périphérie et les plus fins ou les moins denses au centre.

Empilez ou entrelacez les fines tranches de viande. Les tranches plus épaisses, par exemple, de pain de viande ou les saucisses doivent être placées à proximité les unes des autres. Réchauffez le jus ou la sauce dans un récipient à part.

Choisissez un récipient haut et étroit plutôt que petit et large. Lorsque vous réchauffez du jus, de la sauce ou de la soupe, ne remplissez pas le récipient à plus des 2/3.

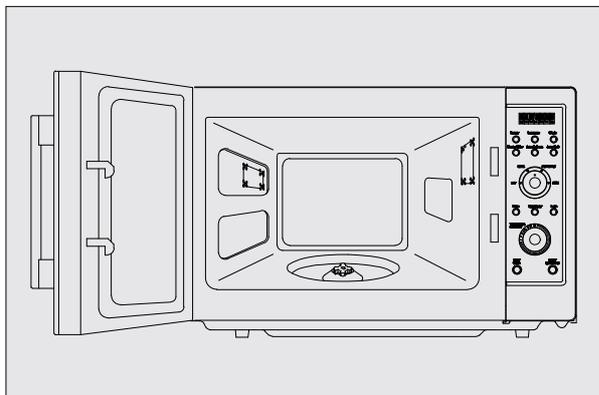
Pour faire cuire ou réchauffer des poissons entiers, fendez la peau pour qu'elle ne se déchire pas.

Recouvrez la queue et la tête de petits morceaux de papier d'aluminium pour qu'elles ne brûlent pas et assurez-vous que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four.





## Entretien du four



### INTÉRIEUR

Les trois parois verticales intérieures et la sole du four sont composées d'acier inoxydable. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les éclaboussures et les gouttes à mesure de leur apparition à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge imprégnée d'eau et d'un détergent doux.

Rincez l'intérieur du four de tout résidu de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge propre. Séchez avec un chiffon doux.

Vous pouvez également nettoyer ces parties à l'aide de tampons en plastique ou en nylon préconisés pour le nettoyage des revêtements en Teflon et en Silverstone\*.

Pour les taches tenaces, utilisez un produit doux et non abrasif, uniquement sur les parties en acier inoxydable, sur le plateau tournant et sur le support rotatif.

### SURFACE SUPÉRIEURE

Deux éléments de gril en quartz occupent la surface supérieure. Ils sont relativement fragiles ; veillez à ne pas exercer de pression ou de traction excessive sur ces éléments. Ne les retirez pas du four pour nettoyer la paroi.

### Avertissement

À l'instar d'un four classique, ce four devient très chaud durant le fonctionnement du gril ou lors d'une utilisation combinée du gril et des micro-ondes. Veillez à éloigner les enfants du four lorsque vous utilisez le gril.

### PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT

Ces deux éléments se retirent facilement pour le nettoyage. Le plateau tournant doit être nettoyé régulièrement ; il supporte le lave-vaisselle. Des projections de nourriture peuvent s'accumuler sous le support rotatif, gênant ainsi le fonctionnement du four. Essuyez soigneusement toutes les éclaboussures dans cette zone après chaque cuisson.

Nettoyez ces éléments de la même manière que l'intérieur du four. N'oubliez pas de les remettre en place après le nettoyage.

**Remarque :** N'utilisez pas d'autre plateau tournant avec ce four. Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant ou son support.

### PORTE

Avant que la porte du four ne refroidisse, essuyez les gouttes et projections à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge savonneuse. Rincez à l'eau et séchez avec un chiffon.

En cas de formation de vapeur ou de condensation autour de cette zone, essuyez-la à l'aide d'un chiffon. Ce phénomène peut se produire lorsque le four fonctionne dans une atmosphère très

humide, avec des aliments à forte teneur en eau. Il s'agit d'un phénomène normal durant la cuisson par micro-ondes.

### Note:

• Bien que votre four soit équipé de fonctionnalités de sécurité, il est important de suivre les recommandations suivantes:

1. Il est important de ne pas faire échouer ou d'interférer avec le verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre le panneau avant du four et la porte ou ne laissez aucun résidu s'accumuler sur les surfaces étanches. Nettoyez régulièrement les joints avec un détergent neutre, rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ni de tampons abrasifs.
3. Quand elle est ouverte, la porte ne doit pas subir de contraintes. Par exemple, un enfant s'accrochant à la porte ouverte ou toute charge pourrait entraîner la chute du four et ainsi causer des blessures corporelles et endommager la porte. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien réparateur. Il est particulièrement important que le four ferme correctement et qu'aucun de ces éléments ne soit abîmé:
  - 1) porte (déformée)
  - 2) charnières et loquet (cassés ou desserrés)
  - 3) joints de la porte et surface des joints d'étanchéité.
4. Le four ne devra pas être réglé ou réparé par n'importe qui sauf un technicien compétent.

### EXTÉRIEUR

#### Panneau de commande

Nettoyez cette surface avec soin. Essuyez le panneau à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau. Séchez-le avec un chiffon sec. Ne frottez pas cette partie, n'utilisez pas de produit nettoyant chimique. N'utilisez pas une quantité d'eau trop importante.

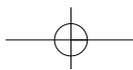
#### Surface externe

Nettoyez les surfaces extérieures à l'eau savonneuse, rincez-les puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produit nettoyant domestique abrasif.

### Note:

• N'UTILISEZ AUCUN TYPE DE NETTOYANT POUR LE FOUR SUR AUCUNE PARTIE DU FOUR. Cela endommagerait certaines surfaces externes et internes du four.

- Le four devra être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture devra être enlevé.
- Si vous ne maintenez pas le four dans de bonnes conditions de propreté, cela pourrait entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.





## Avant de nous appeler

Dans de nombreux cas, vous pouvez résoudre seul les problèmes de fonctionnement éventuels. Si votre four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, recherchez votre problème sur le graphique ci-après et essayez de le résoudre en appliquant la solution proposée.

Si votre four ne fonctionne toujours pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

**Remarque:**

Il est normal d'observer une émission de vapeur autour de la porte durant la cuisson. La porte n'est pas totalement hermétique, cependant sa conception garantit la parfaite sécurité de l'appareil.

**Attention:**

1. N'utilisez pas le four à vide pour ne pas l'endommager.
2. Veillez à ne pas obstruer le dispositif d'évacuation situé à l'arrière du four.  
Si le four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

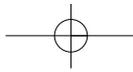
**PROBLÈME**

Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
Arcs ou étincelles					X	X						
Cuisson non homogène					X		X	X	X			
Aliments trop cuits										X		
Cuisson insuffisante					X				X	X	X	
Décongélation insuffisante					X		X	X		X		X

**SOLUTION**

- Avez-vous appuyé sur le bouton «Start» ?
- Le cordon d'alimentation est-il branché ?
- La porte est-elle fermée ?
- Réglez la durée de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide.
- Utilisez le plateau fourni.
- Remuez ou mélangez les aliments
- Décongelez entièrement les aliments.
- Actionnez le bouton de réglage ou de fonction approprié.
- Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
- Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.





## Questions et réponses

**\* Q : J'ai, accidentellement, fait fonctionner mon four à micro-ondes sans aliment. Est-il endommagé?**

\* R : Faire fonctionner le four à vide pendant une courte durée n'endommagera pas le four. Cependant, cela n'est pas recommandé.

**\* Q : Le four peut-il être utilisé sans le plateau en verre ou le guide à roulettes?**

\* R : Non. Le plateau en verre et le guide à roulettes doivent toujours être utilisés dans le four avant la cuisson.

**\* Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four fonctionne ?**

\* R : La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera alors immédiatement et le temps restant s'interrompra jusqu'à ce que la porte soit refermée.

**\* Q : Pourquoi ai-je l'humidité dans mon four à micro-ondes après la cuisson?**

\* R : L'humidité sur les côtés de votre four à micro-ondes est normale. Cela est dû à la vapeur de la cuisson frappant la surface froide du four.

**\* Q : L'énergie à micro-ondes passe-t-elle au travers de l'écran de visualisation dans la porte ?**

\* R : Non. L'écran métallique fait rebondir l'énergie dans la cavité du four. Les orifices sont faits pour permettre à la lumière de pénétrer. Ils ne laissent pas passer l'énergie à micro-ondes.

**\* Q : Pourquoi les œufs éclatent parfois?**

\* R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des œufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avec un cure-dent avant la cuisson. Ne cuisinez jamais les œufs sans percer leur coquille.

**\* Q : Pourquoi ce temps de repos recommandé après la cuisson doit être effectué?**

\* R : Le temps de repos est très important. Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur se trouve dans les aliments, non dans le four. De nombreux aliments amoncellent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre, même après que les aliments aient été retirés du four. Le temps de repos pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux permet de laisser l'intérieur cuire complètement, sans trop cuire l'extérieur.

**\* Q : Que signifie "temps de repos" ?**

\* R : "Temps de repos" signifie que les aliments devront être retirés du four et couverts pendant un petit moment pour leur permettre de terminer leur cuisson. Cela libère le four pour d'autres cuissons.

**\* Q : Pourquoi mon four ne cuit pas toujours aussi rapidement que le dit le guide de cuisson aux micro-ondes?**

\* R : Vérifiez à nouveau votre guide de cuisson, pour être sûr que vous avez exactement suivi les instructions et pour voir ce qui pourrait causer des variations dans le temps de cuisson. Les réglages de la chaleur et les temps de cuisson du guide de cuisson sont des suggestions, pour vous aider à éviter à ce que les aliments soient trop cuits... problème le plus fréquent lorsqu'on s'habitue à un four à micro-ondes. Les variations de la taille, de la forme, du poids et des dimensions pourraient nécessiter un temps de cuisson plus long. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été correctement cuisinés juste comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

**\* Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?**

\* R : Oui. Ne le faites jamais fonctionner à vide.

**\* Q : Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans la table tournante ou avec la table tournante à l'envers pour soutenir un grand plat?**

\* R : Non. Si vous retirez ou retournez la table tournante, vous obtiendrez de mauvais résultats de cuisson. Les plats utilisés dans votre four doivent pouvoir tenir sur la table tournante.

**\* Q : Est-ce normal que la table tournante tourne dans les deux sens?**

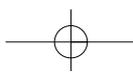
\* R : Oui. La table tournante tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en fonction de la rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson commence.

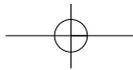
**\* Q : Puis-je faire des pop-corns dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?**

\* R : Oui. Pour faire éclater des pop-corns emballés dans un emballage spécial micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

N'utilisez pas de sacs en papier normaux.

Utilisez le "test du bruit" en arrêtant le four dès que les pop-corns éclatent avec un "pop" toutes les 1 ou 2 secondes. Ne faites pas à nouveau éclater des pop-corns non éclatés. Ne faites pas éclater des pop-corns dans un récipient en verre.





## Caractéristiques techniques

Source d'alimentation	230V~, 50Hz	
Micro-ondes	Consommation d'électricité	1550W
	Puissance de sortie	900W (IEC 705)
	Fréquence	2,450MHz
Consommation d'électricité du gril	1550W	
Consommation d'électricité de la cuisson par convection	2250W	
Consommation d'électricité de la cuisson combinée	2950W	
Dimensions externes (l x P x H)	582 x 518 x 379 mm (22.9x20.4x14.9 inch)	
Dimensions de la cavité (l x P x H)	390 x 383 x 285.5mm (15.4 x 15.1 x 11.2 inch)	
Poids net	Environ 24 kg	
Minuteur	60 minutes	
Sélection de fonction	Micro-ondes / Gril / Four / Combiné	
Niveau de puissance du micro-ondes	10 étapes	

\* Les spécifications peuvent changer sans avis préalable.

\* Le four micro-ondes est un équipement du groupe 2 ISM dans lequel une énergie à radio-fréquence est générée intentionnellement et est utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement d'une matière. Ce four est un équipement de classe B adapté à une utilisation dans les locaux domestiques et dans les locaux branchés directement sur un réseau d'alimentation basse tension qui alimente des bâtiments à usage domestique.

## ÉVACUATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USÉS



Le symbole se trouvant sur le produit, sur ses accessoires ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

Veuillez emmener cet équipement au point de collecte approprié pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques.

Dans les pays de l'union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collectes pour les produits électriques et électroniques usés.

En assurant la bonne évacuation de ce produit, vous aiderez à prévenir tout risque pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources de la nature.

Ne jetez pas votre ancien équipement électrique ou électronique avec vos déchets ménagers.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service d'ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

