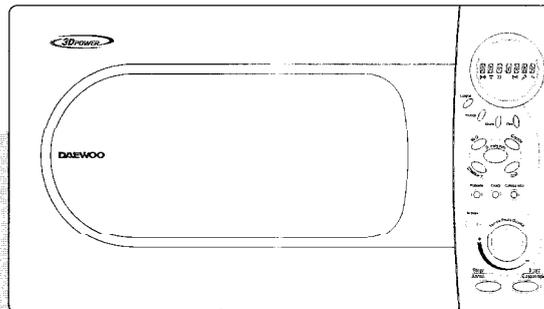


DAEWOO

FOUR À MICRO-ONDES/GRILL À CHALEUR TOURNANTE

KOC-1B0K

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) **ATTENTION** : Avant d'autoriser un enfant à utiliser le four seul, expliquez-lui son fonctionnement et avertissez-le de ses dangers potentiels.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE	2
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
USTENSILES POUVANT ÊTRE UTILISÉS DANS LE FOUR.....	4
TABLEAU DE COMMANDE.....	5
ACCESSOIRES.....	6
AVENT UTILISATION.....	7
CHOISIR LA LANGUE	7
REGLAGE DE L'HORLOGE	8
SECURITE ENFANT ET MODE ECONOMIE D'ENERGIE	8
UTILISATION	9
CUISSON EN MODE MICRO-ONDES	9
CUISSON EN MODE GRILL.....	10
CUISSON EN MODE CHAI FUIR TOURNANTE (avec préchauffage).....	11
CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (cuisson traditionnelle).....	12
CUISSON EN MODE COMBINE.....	13
DECONGELATION AUTOMATIQUE.....	16
PÂTISSERIE	17
CRUSIY.....	20
CUISSON AUTOMATIQUE.....	22
TOUCHE MEMOIRE	24
CUISSON RAPIDE.....	24
MOINS, PLUS	24
REFROIDISSEMENT MANUEL.....	25
VITESSE DE DEFILEMENT DE LA MINUTERIE	25
COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ.....	26
MESSAGES D'AVERTISSEMENT.....	26
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.....	27
NETTOYAGE DU FOUR	28
IDENTIFICATION DES PROBLÈMES	29
QUESTIONS ET RÉPONSES	30
SPECIFICATIONS.....	30

INSTALLATION ET INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Vérification de l'état de four à micro-ondes après le déballage:

Retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four ne présente aucun dommage, tel que des entailles, des fissures ou un endommagement de la porte ou des loquets. N'enlevez pas la pellicule située à l'intérieur de la porte. Si le four est endommagé, contactez le fabricant et ne procédez pas à l'installation.

Emplacement du four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Avant l'utilisation du four, retirez la pellicule plastique qui en protège la surface.
3. Laissez un espace à l'arrière et sur les côtés du four. Toutes les aérations doivent être dégagées.
Si elles sont obstruées pendant le fonctionnement de l'appareil, une surchauffe peut survenir et entraîner une panne.
4. Ne placez pas le four à proximité d'un poste de radio ou d'un téléviseur. S'il se trouve près d'un téléviseur, des risques d'interférences radio peuvent être occasionnés.
5. Tenez le four éloigné de tout appareil de chauffage et de robinets d'eau. Placez le four éloigné de toute source d'air chaud, de vapeur ou d'éclaboussures: une panne pourrait survenir.
6. L'espace vide requis au-dessus de l'appareil est de 170mm minimum.

Avant toute utilisation (si votre four possède un grill)

Afin de protéger votre four au cours de son transport et de son stockage, la grille est recouverte d'une protection. Pour enlever cette protection, chauffez la grille pendant 5 minutes. Cette procédure occasionnera de mauvaises odeurs.

Pour enlever la protection, procédez comme suit:

1. Remplissez un bol pour une utilisation en micro-ondes d'au moins 20 cl d'eau et placez-le dans le four.
2. Appuyez sur le bouton chaleur tournante.
3. Réglez la minuterie sur 5 minutes.
4. Appuyez sur le bouton de mise en route.
5. Un signal sonore vous prévient lorsque les 5 min se sont écoulées.

Remarque:

Maintenant que la protection a été enlevée, le four est prêt à l'utilisation.

Attention : votre four est désormais très chaud!

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

SÉCURITÉ ENFANT

Pour empêcher un enfant de faire fonctionner le four, installez le verrou de sécurité enfant.

1. Appuyez sur le bouton "plus" pendant 3 secondes. Le voyant du verrou est activé et aucun bouton ne fonctionne.
2. Appuyez de nouveau sur la touche "plus" pendant 3 secondes pour annuler le verrou de sécurité enfant.

- **ATTENTION:** Avant d'autoriser un enfant à utiliser le four sans surveillance, expliquez-lui son fonctionnement et informez-le de ses dangers potentiels pour une utilisation en toute sécurité.

Branchements

ATTENTION CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

REPORTEZ-VOUS À LA PLAQUE D'INDICATIONS ET VÉRIFIEZ QUE LA SOURCE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL CORRESPONDE À CELLE DE VOTRE DOMICILE.

Le câble secteur doit être correctement branché à une fiche à trois embouts d'une capacité d'au moins 13 ampères. Vous devez utiliser une fiche BS 1363 à trois broches qui doit être connectée à un fusible BS 1363 d'une capacité de 13 ampères.

Nous vous recommandons d'utiliser des connecteurs et des prises secteur de haute qualité qui empêchent la circulation du courant lorsque l'appareil est éteint.

IMPORTANT : Les câbles secteur intégrés à cet appareil sont colorés selon le code suivant:

VERT ET JAUNE : TERRE

BLEU : NEUTRE

MARRON : SOUS TENSION

Si les couleurs des câbles secteur de cet appareil ne correspondent pas à celles des bornes du connecteur, suivez les instructions ci-dessous :

Alimentation

- Vérifiez la source d'alimentation de votre domicile. Ce four requiert une alimentation de 12(8)A, 230V 50HZ.
- Le cordon d'alimentation mesure environ 1,2 mètres.
- La tension utilisée doit correspondre à celle indiquée sur le four. Une tension supérieure risquerait de provoquer un incendie ou un autre incident pouvant endommager le four. Une tension inférieure réduirait les performances de cuisson. Nous ne sommes pas responsables des dégâts causés par une utilisation du four avec des fusibles différents de ceux spécifiés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le vendeur, ou tout autre personne qualifiée pour éviter tout risque.

Le câble de couleur VERTE ET JAUNE doit être relié à la borne du connecteur qui porte le symbole  (terre) ou la lettre "E" ou la borne VERTE ET JAUNE ou VERTE.

Le câble de couleur BLEU doit être relié à la borne portant la lettre "N" ou la borne NOIRE ou BLEUE.

Le câble de couleur MARRON doit être relié à la borne portant la lettre "L" ou la borne ROUGE ou MARRON.

Si les bornes du connecteur ne portent pas d'indications ou si vous avez des doutes concernant les branchements, consultez un électricien qualifié.

Des branchements incorrects peuvent endommager votre four à micro ondes et présenter des risques en terme de sécurité. Le fabricant et le fournisseur ne sont ni l'un ni l'autre responsables des incidents liés à des branchements incorrects.

FICHES MOULÉES

Si vous devez enlever une fiche moulée du câble principal, débranchez-la au préalable et remplacez-la par une pièce adaptée.

La fiche moulée ne peut pas être utilisée avec un autre appareil. Enlevez donc le fusible et placez-le immédiatement en sécurité afin d'empêcher quiconque de brancher la fiche dans une prise murale pour prévenir tout risque de sécurité.

Si le câble secteur est endommagé, seul un électricien qualifié est habilité à le réparer. Ce dernier devra le remplacer par un cordon souple commandé auprès du fabricant.

Dans le cas où la fiche moulée est intégrée.

Après qu'un fusible ait été remplacé dans la fiche, la protection du fusible doit être replacée. Si vous avez perdu cette protection, vous pouvez en commander une pour la remplacer. La couleur de la protection de remplacement est la même que celle de la pièce insérée dans la base de la fiche ou que celle des mots inscrits en relief sur le renforcement de la fiche ou à tout autre emplacement de la fiche. Indiquez toujours la couleur lorsque vous commandez une protection de fusible.

Seuls les fusibles de remplacement de 13 A et homologués BS 1362 peuvent être intégrés.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

L'utilisation d'un appareil électrique nécessite le respect des consignes de sécurité suivantes :

ATTENTION : Afin de prévenir tout risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une énergie micro ondes excessive :

1. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les "PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE" que vous trouverez en page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le à une prise murale correctement installée.
4. Installez et placez cet appareil en respectant les instructions d'installation.
5. Certains produits (des oeufs entiers, des récipients scellés ou des bocaux fermés par exemple) ne doivent pas être chauffés dans ce four car ils risquent d'exploser.
6. Cet appareil doit être utilisé selon l'utilisation qui lui est destinée dans ce manuel.
7. Une surveillance est nécessaire lorsqu'un enfant utilise cet appareil.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Seul un personnel qualifié est habilité à réparer cet appareil. Contactez le service de réparation le plus proche pour une vérification, des réparations ou des réglages.
10. N'obstruez pas les aérations de cet appareil.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. N'immergez pas le cordon ou la fiche.
13. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon dépasser du bord d'une table.
15. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui sont en contact lorsque la porte est fermée, utilisez des savons et des détergents doux et non-abrasifs avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
 - (a) Ne faites pas trop chauffer la nourriture. Surveillez l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres combustibles se trouvent dans le four pendant la cuisson.
 - (b) Enlevez les attaches métalliques des sacs avant de les placer dans le four.
 - (c) Si des matériaux s'enflamment dans le four, n'ouvrez pas la porte, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant au niveau des fusibles ou du disjoncteur.
17. N'utilisez pas cet appareil pour chauffer des produits chimiques corrosifs (des sulfures et des chlorures par exemple). Les vapeurs de ces produits pourraient détériorer les contacts et l'élasticité des commandes des verrous de sécurité et endommager leur fonctionnement.
18. Agitez le contenu des petits pots et des biberons et contrôlez la température du contenu avant toute consommation et ce, afin d'éviter tout risque de brûlure.
19. L'appareil doit être placé de telle façon que la prise soit accessible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation générale

Pour assurer le fonctionnement optimal de votre four, comme de tout autre appareil électrique, respectez les consignes de sécurité suivantes :

1. N'utilisez le four que pour la préparation de la nourriture. Ne l'utilisez pas pour faire sécher des vêtements, du papier ou tout autre produit non alimentaire ou encore pour stériliser. Ils pourraient prendre feu.
2. N'utilisez jamais le four à vide pour éviter tout risque de détérioration.
3. N'utilisez jamais l'intérieur du four pour stocker des papiers, des livres de cuisine, des ustensiles, etc.
4. Ne faites jamais fonctionner le four sans vous assurer que le plateau tournant est bien en place. Vérifiez que le plateau tournant est correctement positionné sur le support rotatif.
5. Faites attention lorsque vous enlevez le plateau tournant après avoir cuisiné des plats pouvant occasionner une accumulation de graisse.
6. Contrairement aux simples fours à micro-ondes, ce four peut devenir chaud au niveau de la vitre et de la porte. Utilisez toujours des gants lorsque vous sortez des aliments et/ou accessoires du four. Prenez garde lorsque vous touchez d'autres éléments que ceux du panneau de contrôle pendant ou immédiatement après une cuisson en mode grill ou une cuisson combinée.
7. Si le four est chaud après une cuisson combinée, n'utilisez pas de plastique ni de polystyrène expansé pour une cuisson en mode micro-ondes. Ils risqueraient de fondre.
8. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils risquent de contenir des impuretés pouvant provoquer des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pendant la cuisson.
9. Si des étincelles apparaissent, arrêtez de cuisiner avec des ustensiles en métal. Reportez-vous au chapitre "Accessoires" en page 6 pour utiliser les ustensiles appropriés.
10. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant des cuissons de courte durée. Une cuisson trop longue pourrait occasionner un incendie.
11. Ne cuisinez pas d'oeufs sur la plaque du four, ils pourraient exploser. Il est possible qu'un oeuf poché explose lors de sa cuisson en mode micro-ondes. Assurez-vous de couvrir vos préparations et attendez 1 min avant de le retirer.
12. Ne cuisinez jamais d'aliments enveloppés d'une membrane, tels que les jaunes d'oeufs, les pommes de terre, le foie de volaille, etc., dans le four à micro-ondes sans les avoir préalablement percés plusieurs fois avec une fourchette.
13. Ne préparez pas de pop-corn, à moins d'utiliser un sac à pop-corn ou un emballage spécialement conçu pour la cuisson en four à micro-ondes. Ne préparez jamais de pop-corn dans un sac en papier. Si vous utilisez de l'huile dans votre préparation, trop de cuisson pourrait produire de la fumée et occasionner un incendie.
14. Ne laissez pas la porte de cet appareil ouverte lors de son fonctionnement.
15. N'essayez pas de retirer les couvercles ou les panneaux de cet appareil.
16. Lorsque vous chauffez des aliments dans des plats en plastique, en papier ou tout autre matériau combustible, surveillez régulièrement le four.
17. Si de la fumée s'échappe de l'appareil, éteignez-le ou débranchez-le et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.
18. Lorsque vous réchauffez des boissons, il se peut qu'elles arrivent à ébullition "à retardement". Prenez garde de ne pas vous brûler en sortant le récipient du four.

POUR EVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSION ET D'EBULLITION

ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer des liquides, notamment des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes, une surchauffe risque de se produire au-delà du point d'ébullition, sans aucun signe visible de bouillonnement. Le liquide chaud peut se mettre à bouillir et déborder de manière imprévue. Pour éviter que cela ne se produise, veuillez procéder comme suit :

- Évitez d'utiliser des récipients à bords droits et à cols étroits.
- Ne faites pas surchauffer le liquide.
- Agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four, puis de nouveau à la moitié de la durée de chauffage.
- Après avoir chauffé le liquide, laissez-le dans le four pendant un bref instant, agitez-le de nouveau avec précaution et contrôlez sa température avant de le consommer afin de prévenir tout risque de brûlure (en particulier pour les biberons et les pots pour bébés).

1. Les œufs

Ne faites jamais cuire un œuf dans sa coquille. La vapeur s'accumule dans la coquille pendant la cuisson, provoquant l'explosion de l'œuf. Si vous souhaitez cuire ou réchauffer un œuf entier, vous devez toujours percer le jaune pour éviter qu'il n'explose. Si vous souhaitez réchauffer un œuf dur, vous devez le découper au préalable.

2. Perçage

Percez toujours les aliments à peau ou à membrane, notamment les pommes de terre, les tomates, les pommes, les saucisses, etc. Dans le cas contraire, la vapeur s'accumule à l'intérieur des aliments, lesquels risquent d'exploser.

3. Couvertures

Enlevez toujours le couvercle des pots et des récipients et sortez les aliments de leur récipient avant de les faire cuire dans votre four à micro-ondes, sans quoi la vapeur et la pression s'accumulent à l'intérieur, risquant de provoquer une explosion, même après la fin de la cuisson.

USTENSILES POUVANT ETRE UTILISES DANS LE FOUR

Avant d'utiliser des ustensiles, vérifiez s'ils sont compatibles avec une cuisson micro-ondes.

Matériaux	Cuisson chaleur tournante et grill	Cuisson micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (en général)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Poterie	Oui	Oui	Oui
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (en général)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Non
Papier aluminium / plats en aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Moules en métal	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (casserolles, poêles, etc.)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

- Sans partie ou garniture métallique.
- Certains plastiques ne résistent à la chaleur que jusqu'à une certaine température. Renseignez-vous par mesure de précaution.
- Il est possible d'utiliser du papier aluminium pour protéger les zones délicates des aliments (afin d'éviter de les brûler).
- Les moules en métal peuvent être utilisés en cuisson combinée. Néanmoins, s'ils sont très hauts, la cuisson est moins efficace (le métal bloque la propagation de l'énergie micro-onde).

Les ustensiles en porcelaine et en céramique sont parfaitement compatibles avec une utilisation dans les fours à micro-ondes. La plupart des types de verre est également tout à fait compatible. Les plats en cristal risquant de se fendre, il convient de ne pas les utiliser. Le papier et le plastique peuvent également être utilisés, à condition qu'ils puissent résister à la température à laquelle les aliments sont chauffés. Pour la cuisson, utilisez uniquement du plastique résistant à une température de plus de 120°C, comme le polypropylène et le polyamide. Certains matériaux, comme le mélamine, se détériorent lorsqu'ils sont chauffés dans un four à micro-ondes. Pour savoir si un plat peut passer au four à micro-ondes, faites le simple test suivant : placez le plat vide et un verre d'eau dans le four. L'eau est nécessaire dans la mesure où le four ne doit pas fonctionner à vide, ni avec des plats vides. Laissez le four fonctionner à pleine puissance pendant une minute. Le plat est compatible s'il est tiède.

Les récipients métalliques, comme les casserolles ou les poêles, ne doivent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes. Il en va de même pour les assiettes et la vaisselle comportant des décorations en métal, notamment en or, car les éléments de décoration se détériorent dans le four. Il est possible d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium, mais uniquement pour protéger les parties qui risquent de brûler (par exemple, les ailes de poulet et les queues de poisson). L'aluminium ne doit pas toucher les parois du four, pour éviter tout risque de détérioration.



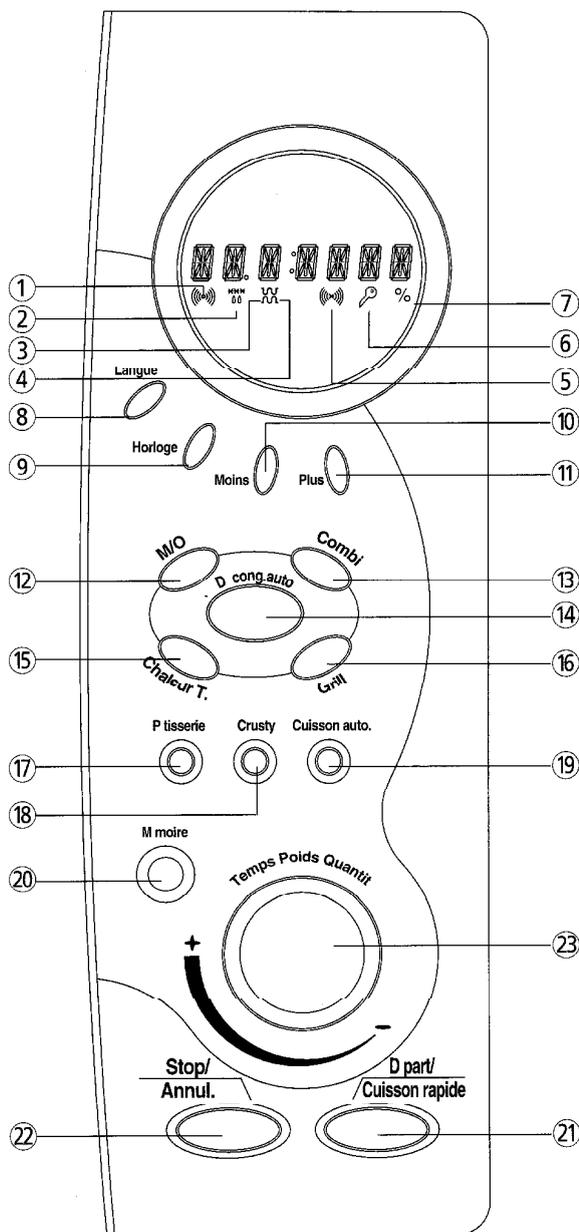
Fonction micro-onde uniquement

Les ustensiles et les plats utilisés dans un four à micro-ondes doivent être fabriqués avec des matériaux qui ne bloquent pas la propagation de l'énergie micro-onde. En règle générale, cela signifie que vous devez cuisiner avec des éléments en papier, en plastique, en verre ou en céramique. Les plats en métal renvoient l'énergie micro-onde et bloquent la cuisson ; ils ne doivent donc pas être utilisés dans un four à micro-ondes. En plus des matériaux de fabrication, il faut tenir compte de la forme des plats. La cuisson la plus régulière est obtenue avec les formes rondes et ovales. Les plats carrés ou rectangulaires risquent de brûler les aliments dans les angles (plus d'énergie y est absorbée). Les plats peu profonds permettent d'obtenir les résultats les plus réguliers.

Attention :

- Il existe un certain nombre d'accessoires, disponibles dans le commerce. Avant de procéder à un achat, assurez-vous que chaque accessoire est effectivement compatible avec votre four à micro-ondes.
- Lorsque vous mettez de la nourriture dans votre four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments, les supports des aliments ou les éléments qui les recouvrent ne sont pas directement en contact avec la paroi interne ou le dessus du four pour éviter tout risque de décoloration.

TABLEAU DE COMMANDE



ECRAN D'AFFICHAGE

1. Voyant **MICRO-ONDES** indiquant que le four fonctionne en mode de cuisson micro-ondes.
2. Voyant **DECONGELATION** indiquant que le four fonctionne en mode décongélation.
3. Voyant **GRILL** (grill supérieur) indiquant que le four fonctionne en mode grill.
4. Voyant **GRILL** (grill inférieur) indiquant que le four fonctionne en mode grill.
5. Voyant **CHALEURT.** indiquant que le four fonctionne en mode à chaleur tournante.
6. Voyant **SECURITE ENFANT.**
7. % pourcentage du niveau de puissance du micro-ondes.

BOUTONS

8. **Langue** : Pour sélectionner la langue de votre choix.
9. **Horloge** : Pour régler l'horloge.
10. **Moins** : Pour réduire le temps de cuisson.
11. **Plus** : Pour augmenter le temps de cuisson.
12. **M/O** : Pour sélectionner la puissance du micro-ondes.
13. **Combi** : Appuyez pour sélectionner le mode de cuisson combinée.
14. **Décongélation automatique** : Pour sélectionner le mode décongélation.
15. **Chaleur T.** : Pour sélectionner la température de chaleur tournante.
16. **Grill** : Pour sélectionner le grill.
17. **Pâtisserie** : Pour sélectionner le menu pâtisserie.
18. **Crusty** : Pour sélectionner le menu gratin.
19. **Cuisson auto.** : Pour sélectionner le menu cuisson automatique.
20. **Mémoire** : Pour définir votre mode de cuisson favori.
21. **Départ / Cuisson rapide** : Pour démarrer un programme ou une cuisson rapide (chaque pression ajoute 30 secondes au mode de cuisson micro-ondes).
22. **Stop / Annul.** : Appuyez une fois pour arrêter un programme, deux fois pour l'annuler.
23. **Bouton de réglage** : Pour sélectionner le temps de cuisson, le poids et la quantité.

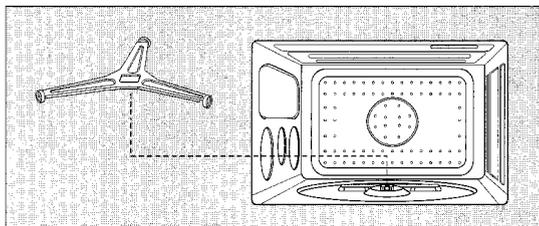
USTENSILES

Ce four est livré avec divers ustensiles qui peuvent être utilisés de différentes façons afin de faciliter la cuisson.

■ Support rotatif

Placez-le sur l'axe central, à l'intérieur du four.

N'utilisez pas le four sans le support rotatif qui ne doit être enlevé que pour être nettoyé.

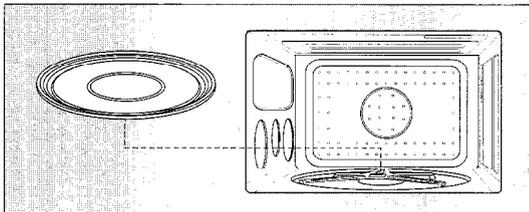


Important:

Le support rotatif doit être positionné au centre du socle intérieur du four et correctement fixé sur l'axe de rotation. Si le support rotatif n'est pas correctement fixé sur l'axe, des étincelles peuvent apparaître au cours de l'utilisation du four.

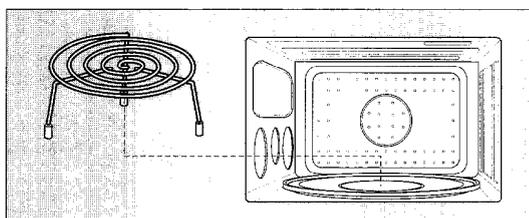
■ Plateau tournant

Placez ce plateau métallique sur le support rotatif et bloquez-le. Il peut être utilisé pour toutes les formes de cuisson. Il tourne alternativement dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement. Il se retire facilement pour être nettoyé ou pour des besoins de préparation.



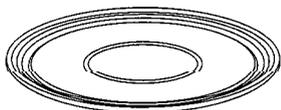
■ Trépied métallique

Ce trépied métallique est utilisé avec le plateau tournant.



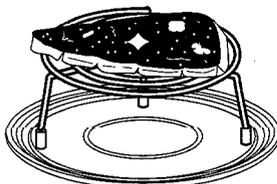
■ COMMENT UTILISER LES USTENSILES DE CUISSON

■ Plateau tournant



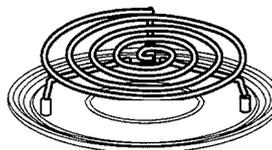
- Cuisson à micro-ondes
- Cuisson par chaleur tournante
- Cuisson combinée
- Cuisson automatique

■ Grille métallique (grande)



- Cuisson par grill

■ Grille métallique (petite)



- Décongélation
- Pâtisserie

AVANT UTILISATION

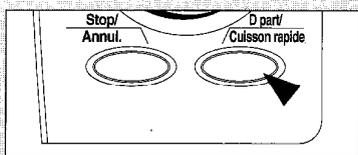
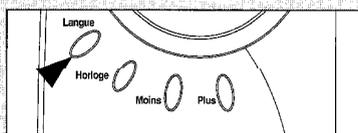
CHOISIR LA LANGUE

Votre nouveau four à micro-ondes est équipé d'un système en six langues différentes.

Les langues disponibles sont **English, Deutsch, Nederlands, Français, Italiano et Español.**

Lors du premier branchement ou lorsque l'alimentation revient suite à une coupure de courant, les messages suivants s'affichent :

"SELECT LANGUAGE SPHACHE WAEHLEN KIES TALL CHOISIR LA LANGUE SCEGLI LA LINGUA SELECCION IDIOMA"
Appuyez sur le bouton "**Langue**", pour sélectionner les différentes langues.



Pour sélectionner English

1. Appuyez une fois sur le bouton **Langue**.
"**ENGLISH PRESS START**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Départ** pour sélectionner cette langue.
L'écran affiche "**ENGLISH**" puis se remet sur "**:0**" et vous invite à régler l'heure.

Pour sélectionner Deutsch

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Langue**.
"**DEUTSCH START DRUECKEN**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Départ** pour sélectionner cette langue.
L'écran affiche "**DEUTSCH**" puis se remet à "**:0**", vous invitant à régler l'heure.

Pour sélectionner Nederlands

1. Appuyez trois fois sur le bouton **Langue**.
"**NEDERLANDS DRUK OP START**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Départ** pour sélectionner cette langue.
L'écran affiche "**NEDEPLA**" puis se remet sur "**:0**" et vous invite à régler l'heure.

Pour sélectionner Français

1. Appuyez quatre fois sur le bouton **Langue**.
"**FRANCAIS APPUYER SUR DEPART**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Départ** pour sélectionner cette langue.
L'écran affiche "**FRANCAIS**" puis se remet sur "**:0**" et vous invite à régler l'heure.

Pour sélectionner Italiano

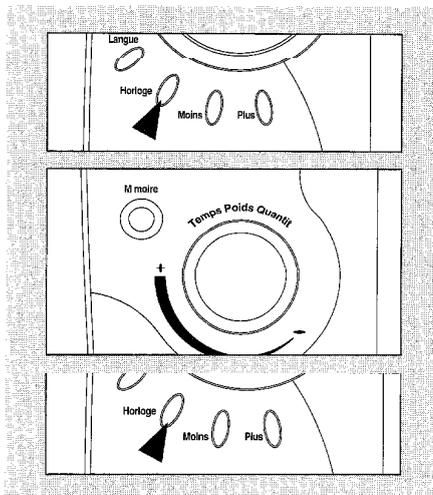
1. Appuyez cinq fois sur le bouton **Langue**.
"**ITALIAN PREMI START**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Départ** pour sélectionner cette langue.
L'écran affiche "**ITALIAN**" puis se remet à "**:0**", vous invitant à régler l'heure.

Pour sélectionner Español

1. Appuyez six fois sur le bouton **Langue**.
"**ESPAÑOL PRESIONE INICIO**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Départ** pour sélectionner cette langue.
L'écran affiche "**ESPAÑOL**" puis se remet à "**:0**", vous invite à régler l'heure.

REGLAGE DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement ou lorsque l'alimentation revient suite à une coupure de courant, la procédure de sélection de langue apparaît. Votre four est équipé d'un système d'horloge multiple (12 h / 24 h). Pour régler l'horloge, suivez la procédure ci-dessous.



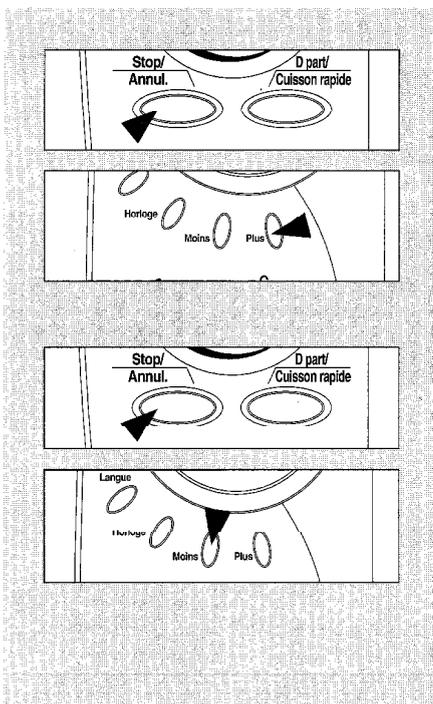
Exemple : Pour régler l'horloge sur 5:30

1. Appuyez une fois sur le bouton "**Horloge**". "**12H**" et "**Afficher l'heure**" apparaît à l'écran. Ce système horaire est basé sur 12 heures.
2. Appuyez une seconde fois sur le bouton "**Horloge**". "**24H**" et "**Afficher l'heure**" apparaît à l'écran. Ce système horaire est basé sur 24 heures. Si vous souhaitez un système horaire basé sur 12 heures, sautez cette étape.
3. Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à ce que **5** apparaisse à l'écran. "**5**" et "**appuyez sur horloge**" apparaissent à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton "**Horloge**". "**5 00**" et "**Afficher les minutes**" apparaissent à l'écran.
5. Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à ce que **5 30** apparaisse à l'écran. "**5 30**" et "**Appuyer sur horloge**" s'affichent à l'écran.
6. Appuyez sur le bouton "**Horloge**". Les deux points se mettent à clignoter. Si vous avez choisi un système horaire basé sur 12 heures, l'horloge numérique vous permet de régler l'horaire basé sur 24 heures, l'horloge numérique vous permet de régler l'horloge entre 0:00 et 23:59.

SECURITE ENFANT ET MODE ECONOMIE D'ENERGIE

Sécurité enfant : La sécurité enfant empêche l'utilisation du four, de façon à éviter que les enfants ne se blessent avec des liquides brûlants.

Mode économie d'énergie : Cette fonction permet d'économiser de l'énergie.



Pour activer la protection enfant

1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**. "**:0**" ou l'horloge apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **plus** pendant trois secondes. Le four émet un signal sonore et le voyant **SECURITE ENFANT** s'allume. Le four ne peut plus fonctionner.

Pour annuler la protection enfant, répétez simplement l'étape 2.

Le four émet un signal sonore et le voyant **SECURITE ENFANT** s'éteint.

Le four peut de nouveau fonctionner normalement.

Activer le mode économie d'énergie

1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**. "**:0**" ou l'horloge apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **Moins** pendant trois secondes. Le four émet un signal sonore et rien ne s'affiche à l'écran. Le four est maintenant en mode économie d'énergie. Pour faire fonctionner le four en mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton. "**:0**" ou l'horloge apparaît, permettant une utilisation des fonctions semblables à celles du mode normal. Mais si aucune action n'est effectuée pendant les dix secondes suivantes en mode effacer ou au cours de la manipulation des boutons, l'affichage disparaît.

Pour annuler le mode économie d'énergie, répétez simplement la procédure d'activation. "**:0**" ou l'horloge apparaît à l'écran. Le four émet un signal sonore au bout de trois secondes, indiquant l'annulation du mode économie d'énergie et que le four peut de nouveau fonctionner normalement.

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.)

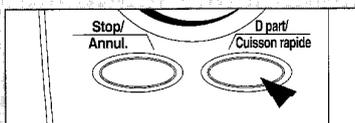
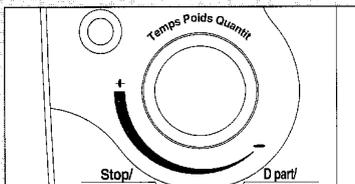
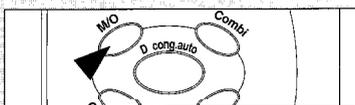
Le fait d'ouvrir la porte du four interrompt tout fonctionnement à l'exception du ventilateur.

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 grill, 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 **MICRO-ONDES** s'allume. "100%" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **M/O** jusqu'à ce que le pourcentage souhaité s'affiche. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour plus de précisions sur ces niveaux.
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.

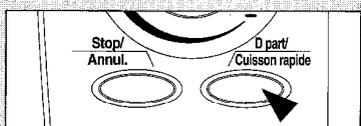
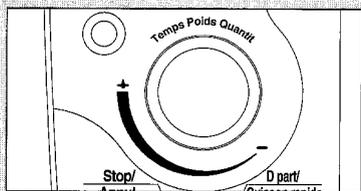
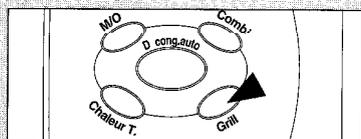
Remarque : Ce four fonctionnera par défaut à 100 % de sa puissance si un temps de cuisson est déterminé sans que le niveau de puissance ait été préalablement sélectionné. Vous pouvez contrôler le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O**. L'écran affiche le niveau de puissance 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	Puissance	Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
Elevé	100%	1000W	Moyen	50%	480W
Sauté	90%	890W	Moyen bas	40%	370W
Réchauffage	80%	790W	Faible	30%	270W
Moyen élevé	70%	680W	Décongélation	20%	170W
Mijoté	60%	580W	Chaud	10%	100W

CUISSON EN MODE GRILL

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



1. Appuyez une fois sur le bouton **Grill**. Le voyant **GRILL** (grill supérieur) s'allume. "**GRILL 1**" et "**AFFICHER LE TEMPS**" apparaissent à l'écran.
2. Sélectionnez le mode grill en appuyant de nouveau sur le bouton **Grill** jusqu'à ce que l'élément de chauffage désiré s'affiche. Reportez-vous au tableau du mode grill ci-dessous pour plus de précisions.
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 grills, des odeurs et de la fumée sont émises. Pour éviter que ceci n'arrive en cours de cuisson d'aliments, faites chauffer préalablement les grills 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 du mode grill

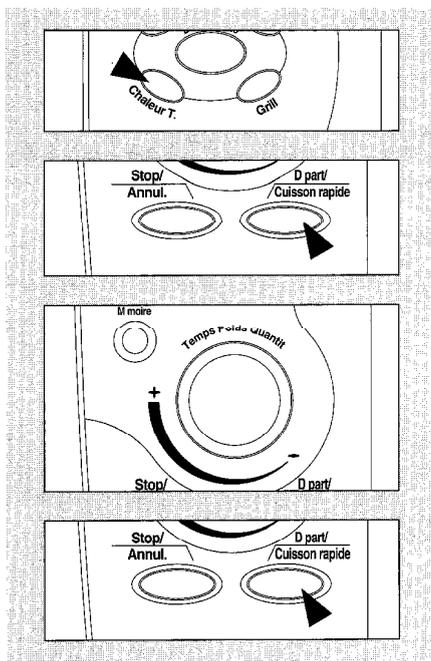
Appuyez sur la touche grill	Source(s) de chauffage	Affichage	
		Voyant	Message
Une fois	Grill supérieur	⌚	GRILL 1
Deux fois	Grill inférieur	⌚	GRILL 2
Trois fois	Grills inférieur et supérieur	⌚	GRILL 3

CUISSON	
Suggestion d'utilisation	Ustensiles de cuisson
Cette méthode est idéale pour griller du pain ou des petits gâteaux. Souvenez-vous que le four sera très chaud. Placez tous les aliments sur la grande ou petite grille. La grande grille permet de mieux griller et cuire.	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 risques d'étincelles.

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. Appuyez une fois sur le bouton **Chaleur T.**. Le voyant **Chaleur T.** s'allume. "100°C" et "**APPUYEZ SUR DEPART POUR PRECHAUFFER OU AFFICHER LE TEMPS**" s'affichent à l'écran.

2. Sélectionnez la température de cuisson à chaleur tournante en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Chaleur T.** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

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

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**.

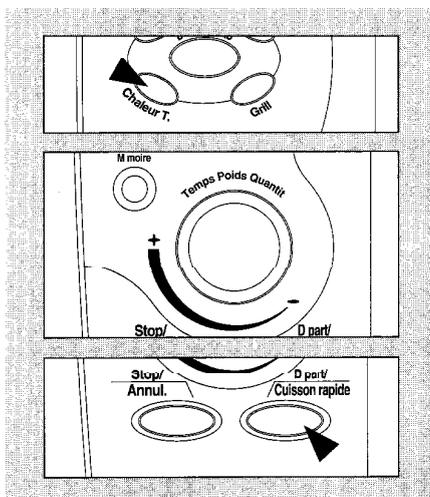
La lumière s'allume et le plateau se met à tourner.

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. Appuyez une fois sur le bouton Chaleur T.. Le voyant **Chaleur T.** s'allume. "100°C" et "**APPUYEZ SUR DEPART POUR PRECHAUFFER OU AFFICHER LE TEMPS**" apparaissent à l'écran.

2. Sélectionnez la température de cuisson à chaleur tournante en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Chaleur T.** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

Séquence des températures

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

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. Il peut être aussi utilisé pour faire lever le pain à 40°C. Souvenez-vous que le four est très chaud. Placez tous les aliments sur la petite ou la grande grille. Pour une mieux cuire et griller, 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 EN MODE COMBINE

Ce four vous offre 5 possibilités de cuisson combinée :

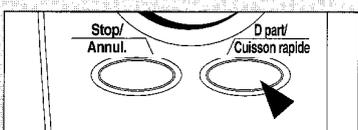
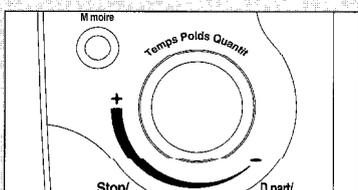
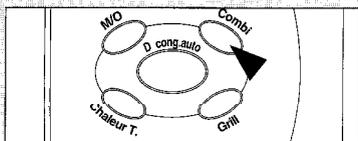
MODE	ELEMENTS	Suggestions d'utilisation	Ustensiles de cuisson
COMBI 1	MICRO-ONDES CHALEUR TOURNANTE	Cette fonction permet notamment de rôtir la viande, de dorer des meringues, de cuire certains gâteaux et de réchauffer des pâtisseries.	Les aliments doivent être placés sur la petite grille ou sur le plateau tournant. Ne placez aucun ustensile métallique sur la grille lors de l'utilisation de ces fonctions car des étincelles peuvent apparaître.
COMBI 2	MICRO-ONDES CHALEUR TOURNANTE GRILL INFÉRIEUR	Cette fonction est idéale pour la cuisson de petits aliments que l'on souhaite croustillants, tels que des frites, des croquettes ou des gaufres, des bâtonnets de poisson ou de poulet, des hamburgers et des saucisses.	Aucune énergie micro-ondes n'étant utilisée, vous pouvez placer des récipients métalliques directement sur les trépieds sans risque d'étincelles.
COMBI 3	CHALEUR TOURNANTE GRILL SUPÉRIEUR GRILL INFÉRIEUR		
COMBI 4	MICRO-ONDES GRILL SUPÉRIEUR	Cette fonction permet de combiner la rapidité de cuisson du micro-ondes et le doré et le croustillant apporté par le grill. Idéal pour tous les aliments ordinairement grillés tels que les saucisses, les côtelettes, les morceaux de poulets, etc.	Les aliments doivent être placés sur la petite grille ou sur le plateau tournant. Ne placez aucun ustensile métallique sur le trépied lors de l'utilisation de cette fonction car des étincelles peuvent apparaître.
COMBI 5	MICRO-ONDES GRILL SUPÉRIEUR GRILL INFÉRIEUR		

CUISSON EN MODE COMBINE (Micro-ondes + Chaleur tournante)

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.

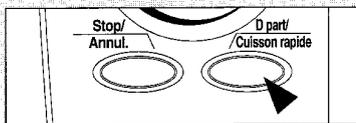
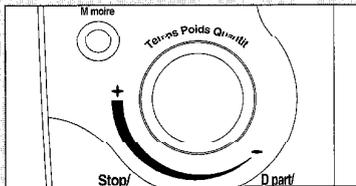
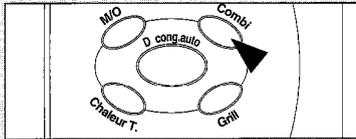


- Appuyez une fois sur le bouton **Combi**.
Les voyants **MICRO-ONDES** et **Chaleur T.** s'allument.
"COMBI 1" et "AFFICHER LE TEMPS" s'affichent à l'écran.
- Tournez le **bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
Pour un temps de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que la valeur 9:30 s'affiche (valeur maximale 60 minutes).
"9:30" et "APPUYER SUR DEPART" apparaissent à l'écran.
- Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **MO** 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%.
- 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 **MO** (ou **Chaleur T.**).
Le niveau de puissance (ou la température) en cours s'affiche pendant 3 secondes.

CUISSON EN MODE COMBINE (Micro-ondes + Chaleur Tournante + grill inférieur)

Cette fonction permet de combiner le mode chaleur tournante avec l'un des trois 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.

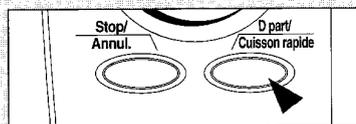
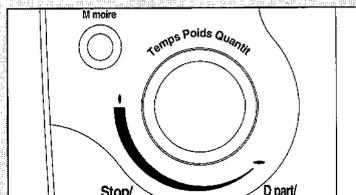
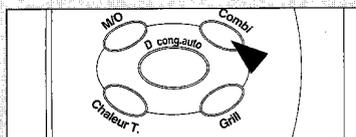


1. Appuyez deux fois sur le bouton **Combi**.
Les voyants **MICRO-ONDES**, **CHALEUR T.** et **GRILL** (grill inférieur) s'allument.
"COMBI 2" et "AFFICHER LE TEMPS" s'affichent à l'écran.
2. Tournez le **bouton de réglage** pour définir le temps de cuisson.
Pour un temps de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tournez le **bouton de réglage "9:30"** et "**APPUYEZ SUR DEPART**" apparaissent à l'écran.
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 fixé à 50%.
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.

CUISSON EN MODE COMBINE (Chaleur tournante + grill inférieur + grill supérieur)

Cette fonction permet de combiner le mode chaleur tournante et le mode grill et convient parfaitement à la cuisson des petits aliments que l'on souhaite gratiner. Utilisez toujours des gants de protection adaptés lorsque vous manipulez des récipients dans le four car ils sont très chauds.



1. Appuyez trois fois sur le bouton **Combi**.
Les voyants **Chaleur T.**, **GRILL** (grill inférieur) et **GRILL** (grill supérieur) s'allument.
"COMBI 3" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. 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 la valeur 9:30 s'affaiche (valeur maximale 60 minutes).
"9:30" et "**APPUYER SUR DEPART**" apparaissent à l'écran.
3. 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 en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Chaleur T.**.
La température en cours s'affichera pendant 3 secondes.

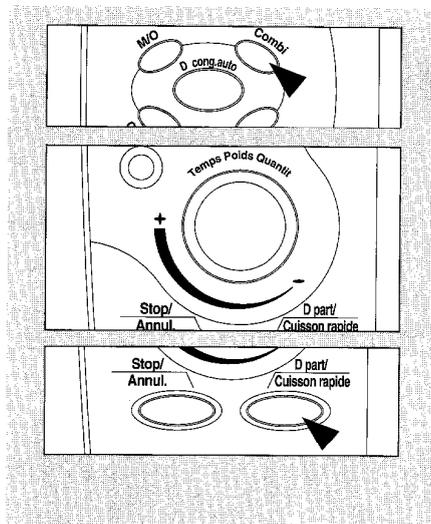
CUISSON EN MODE COMBINE (Micro-ondes + grill supérieur)

Cette fonction permet de combiner la rapidité du micro-ondes (60%, 50%, 40%) et le doré et le croustillant obtenus par le grill.

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. Appuyez 4 fois sur le bouton **Combi**.
Les voyants **MICRO-ONDES** et **GRILL** (grill supérieur) s'allument.
"COMBI 4" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. 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 la valeur 9:30 s'affiche (valeur maximale 60 minutes).
"9:30" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent à l'écran.
3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **MWO** 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 en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **MWO**.
Le niveau de puissance en cours s'affiche pendant 3 secondes.

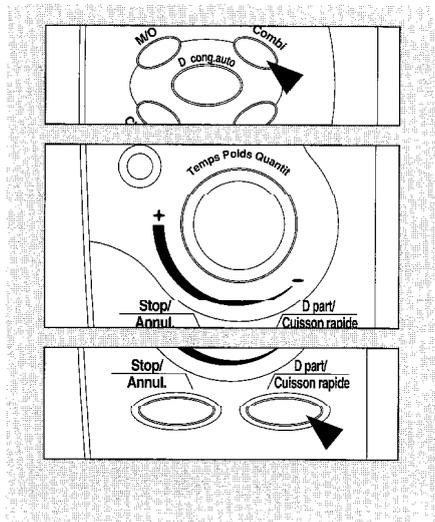
CUISSON EN MODE COMBINE (Micro-ondes + grill inférieur + grill supérieur)

Cette fonction permet de combiner la rapidité du micro-ondes (60%, 50%, 40%) et le doré et le croustillant obtenus grâce au grill.

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. Appuyez 5 fois sur le bouton **Combi**.
Les voyants **MICRO-ONDES**, **GRILL** (grill inférieur) et **GRILL** (grill supérieur) s'allument.
"COMBI 4" et "AFFICHER LE TEMPS" s'affichent à l'écran.
2. 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 la valeur 9:30 s'affiche (valeur maximale 60 minutes). "9:30" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent à l'écran.
3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **MWO** 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 50%.
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.

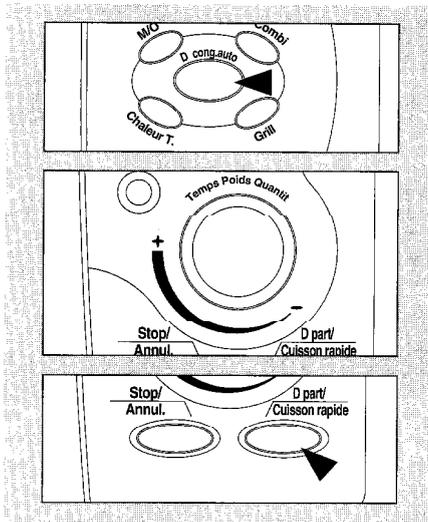
Remarque : Vous pouvez contrôler le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **MWO**.
Le niveau de puissance en cours s'affiche pendant 3 secondes.

AUTO DECONGELATION

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.



- Appuyez une fois sur le bouton **Décong. auto**. Le voyant **DECONGELATION** s'allume.
"1VIANDE" et "INDIQUER POIDS" s'affichent.
- 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.
- 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.
- 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.

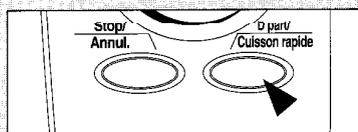
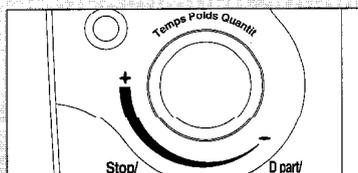
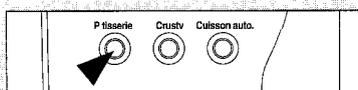
Tableau du menu de décongélation

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

MENU	Suggestions d'utilisation	Ustensiles de cuisine
VIANDE	Pour décongeler des rôtis, des côtelettes, des steaks etc. Viande émincée/en cubes - Les touches "plus/moins" ne sont pas ordinairement nécessaires. Steaks/Côtelettes - Il est recommandé d'utiliser la touche "moins".	Méthode 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.
VOLAILLE	Pour la décongélation des volailles entières ou en morceaux. Morceaux de poulet - Il est recommandé d'utiliser la touche "moins".	Conseils - 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.
POISSON	Pour décongeler tout type de poisson. Filets - 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.
PAIN	Pour décongeler tout type de pain. Miches - 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 **MICRO-ONDES** et **CHALEUR** 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 du mode Pâtisserie

Appuyez sur le bouton Pâtisserie	Menu Pâtisserie	Poids minimum	Poids maximum	Poids de base
Une fois	1 GÂTEAU	300 g	1500 g	100 g
Deux fois	2 PAIN	100 g	1500 g	100 g

Cette fonction propose un choix de 2 programmes pour cuisiner toute une gamme de gâteaux et de pains. Veuillez consulter les recettes conseillées ci-dessous.

Le tableau suivant présente divers PÂTISSERIES ET PAINS (ces recettes sont indicatives).

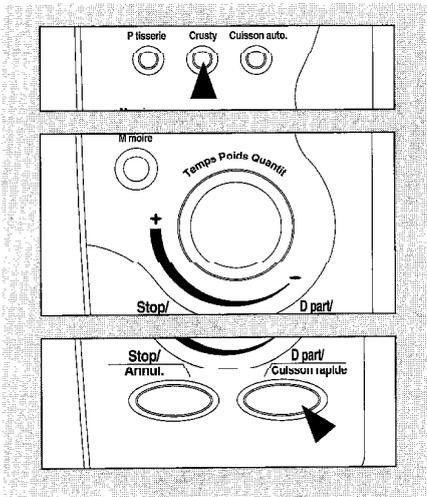
Ingrédients	Préparation	Ustensiles
Gâteau aux fruits et au fromage blanc		
150 g de beurre 2 cuil. à café de zeste de citron 125 g de fromage blanc 225 g de sucre en poudre 3 oeufs battus 100 g de farine 150 g de raisins secs 150 g de cerises	1. Battez le beurre, le zeste de citron, le fromage blanc et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte légère et homogène. 2. Ajoutez les oeufs petit à petit en remuant la pâte. 3. Ajoutez la farine tamisée, les raisins secs et les cerises découpés. Versez le mélange dans un moule. 4. Faites cuire le tout en mode "PÂTISSERIE"	Un moule à gâteau de 20 cm de diamètre. Petite grille métallique.

Ingrédients	Préparation	Ustensiles
Tarte aux pommes		
30 gr de sucre en poudre 1 cuil. à café de cannelle 2 cuil. à café de raisins secs 2 pommes à cuire pelées et découpées en morceaux 15 ml de jus de citron 350 g de pâte feuilletée	<ol style="list-style-type: none"> Melangez le sucre, la cannelle et les raisins. Baignez les pommes dans le jus de citron et saupoudrez de sucre. Étalez la moitié de la pâte feuilletée dans le plat à tarte. Disposez les pommes sur la pâte. Étalez le reste de la pâte et découpez-la circulairement pour en faire un couvercle. Assemblez et pincez les bords. Dorez le dessus au jaune d'oeuf. Passez au four en mode "PÂTISSERIE". 	Plat à tarte de 20 cm de diamètre. Petite grille métallique
Gâteau Victoria		
175 g de beurre ou margarine 175 g de sucre en poudre 3 oeufs 175 g de farine 1 sachet de levure	<ol style="list-style-type: none"> Faites blanchir le beurre et le sucre. Ajoutez les oeufs un à un en remuant bien. Ajoutez la moitié de la farine et la levure avec une cuillère puis ajoutez le reste. Versez la pâte dans le moule avec la cuillère et étalez avec un couteau. Passez au four en mode "PÂTISSERIE" Lorsque le gâteau est refroidi, coupez-le dans le sens de la longueur et garnissez-le avec de la crème et de la confiture (ou une garniture de votre choix). Saupoudrez de sucre glace. 	Moule à gâteau de 20 cm de diamètre. Petite grille métallique.
Gâteau à carotte		
250 g de farine ordinaire 1 sachet de levure 2 cuil. à café de cannelle 2 cuil. à café de noix de muscade 250 g de sucre roux 225 ml d'huile végétale 3 oeufs battus 350 g de carottes râpées 75 g de raisins secs Nappage au fromage blanc: 75 g de beurre 100 g de fromage blanc Sucre glace	<ol style="list-style-type: none"> Tamisez la farine et la levure dans un bol et ajoutez la cannelle et la noix de muscade. Ajoutez le sucre roux et creusez un puits. Ajoutez l'huile et les oeufs battus. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Mélangez les carottes et els raisins, puis versez-les dans le moule à l'aide d'une cuillère. Passez au four en mode "PÂTISSERIE". Battez le beurre et le fromage blanc jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez du sucre glace tamisé. Recouvrez le gâteau refroidi avec le nappage au fromage blanc. 	Un moule à gâteau de 23 cm de diamètre. Petite grille métallique.

Ingrédients	Préparation	Ustensiles
Biscuits sablés		
<p>200 g de farine 150 g de beurre 100 g de sucre en poudre 2 œufs battus extrait de vanille</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Battez le beurre, le sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez la farine. Ajoutez les œufs battus jusqu'à l'obtention d'une pâte très ferme. Pétrissez légèrement la pâte sur une planche farinée. 2. Placez la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes. 3. Étalez la pâte assez finement et découpez-la en cercles avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Disposez-les sur une plaque beurrée. Piquez-les avec une fourchette. Dorez-les avec de l'œuf battu et saupoudrez de sucre. 4. Passez les biscuits au four en mode "pâtisserie" jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. 5. Laissez-les sur la plaque pendant 3-4 minutes, puis retirez-les pour les laisser refroidir. 	<p>Moule à gâteau circulaire (ou plat à pizza). Petite grille métallique.</p>
Feuilletés de saucisses		
<p>425 g de pâte feuilletée surgelée (à décongeler) 300 g de chair à saucisses 2 cuil. à café de fines herbes 1 œuf battu</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Étalez la pâte en deux parties rectangulaires de 25 x 20 cm. Découpez chacune des parties en deux dans le sens de la longueur. 2. Mélangez les fines herbes à la chair à saucisses. Divisez la chair à saucisses en quatre et roulez chaque partie pour former des bandes longues. Placez-les sur la pâte. Enroulez la chair à saucisses dans la pâte et reliez les bords. Dorez le dessus au jaune d'œuf. 3. Découpez chaque bande en six portions égales d'environ 5 cm de longueur. Faites deux entailles sur le dessus de chaque feuilleté. Disposez-les sur deux plaques circulaires beurrées. 4. Passez au four en mode "PAIN". 	<p>Moule à gâteau circulaire (ou plat à pizza).</p>
Pâte à pain standard		
<p>450 g de farine 1 sachet de levure de boulanger 1 cuil. à café de sel déshydraté 15 g de matière grasse 300 ml d'eau tiède</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure et le sel. Insérez la matière grasse. 2. Ajoutez l'eau tiède et mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. 3. Roulez-la sur une surface farinée et pétrissez-la pendant 10 minutes. Placez une moitié de la boule dans un moule à pain. Mettez-la dans un endroit chaud ou en mode convection à 40°C jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. 4. Passez au four en mode "PAIN". 5. Effectuez la même chose avec la deuxième moitié de la boule. 	<p>Deux moules à pain (2x450 g) (ou un moule contenant 1 kg).</p>
Scones aux fruits		
<p>225 g de farine 1 pincée de sel 1 sachet de levure 50 g de beurre 25 g de sucre en poudre 50 g de raisins secs 150 ml de lait, œufs battus pour glaçage</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamisez la farine, le sel et la levure ensemble. Insérez la matière grasse jusqu'à ce que la pâte forme de fines miettes de pain. 2. Ajoutez le sucre et les raisins. Creusez un puits et versez suffisamment de lait pour obtenir une pâte lisse. 3. Pétrissez légèrement. Aplatissez la pâte à 2 cm d'épaisseur et découpez 10 ronds avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Disposez les pièces sur une plaque et badigeonnez-les avec de l'œuf battu. 4. Passez au four en mode "PAIN". 	<p>Une plaque de four (ronde).</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 **MICRO-ONDES** et **CHALEUR TOURNANTE** 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 tour s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

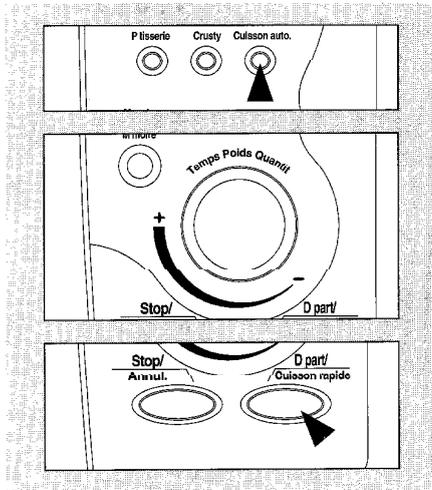
Tableau du menu Crusty

Appuyez sur le bouton Crusty	Menu Crusty	Poids minimum	Poids maximum	Poids de base
Une fois	1 PIZZA FRAIS	500 g	1000 g	100 g
Deux fois	2 PIZZA SURGELÉE	100 g	900 g	100 g
Trois fois	3. GRATIN FRAIS	500 g	1500 g	100 g
Quatre fois	4 GRATIN SURGELÉ	300 g	900 g	100 g

Menu Crusty	Préparation	
PIZZA	Reportez-vous aux recettes conseillées. Pour varier la garniture : Remplacez l'oignon par du bacon hâché, des saucisses et des champignons. Placez la pizza dans un moule à pizza. Pour obtenir de meilleurs résultats, assurez-vous que la garniture est étalée de façon égale.	
	Pizza (à base de pâte à pain) 150 g de farine de blé complète 90 ml de lait tiède 3 g de levure déshydratée 1,5 cuil. à café d'huile une pincée de sel 1 oignon finement coupé 1 tomate en purée 150 g de mozzarella USTENSILE Plat à tarte de 23 cm de diamètre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mélangez la farine, la levure, le sel, le lait et l'huile dans un grand bol. 2. Pétrissez la pâte sur une planche farinée et remettez-la dans le bol. Placez le tout dans le four en mode convection à 40°C jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. 3. Étalez la pâte de façon circulaire. 4. Placez-la sur la plaque métallique. 5. Disposez la purée de tomate, l'oignon et le fromage sur la pâte à pizza. 6. Faites cuire la pizza en mode "CRUSTY-PIZZA FRAIS".
PIZZA SURGELÉE	Enlevez l'emballage et placez la pizza sur le plateau tournant. Faites cuire la pizza en mode "CRUSTY-PIZZA SURGELÉE".	
GRATIN	Reportez-vous aux recettes conseillées. Selon votre goût, vous pouvez ajouter des ingrédients à la recette de base afin d'obtenir différentes sortes de gratins. Placez le gratin frais dans un plat à gratin.	
	Gratin de pommes de terre 12,5 g de beurre 450 g de pommes de terre pelées et finement coupées 1 oignon émincé 200 ml de crème fraîche liquide ou épaisse 100 g de fromage râpé sel, poivre USTENSILE plat à gratin de 25 cm de diamètre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez la moitié des pommes de terre dans le plat et étalez des oignons et du bacon dessus. Ajoutez une noisette de beurre et assaisonnez. Disposez les pommes de terre restantes sur le dessus. 2. Versez la crème et étalez le fromage râpé sur le dessus de la préparation. 3. Placez le plat sur la petite grille métallique, sur le plateau tournant. 4. Passez au four en mode "CRUSTY-GRATIN FRAIS". 5. Garnir de tranches de tomates et de persil.
GRATIN SURGELÉ	Enlevez l'emballage et placez le gratin sur le plateau tournant. Après la cuisson, retirez-le du plateau et attendez 2-3 minutes avant de le servir sur une assiette (ou un plat). Si le plat est recouvert d'une feuille d'aluminium, retirez-la, recouvrez-le d'un film plastique pour micro-ondes et percez-le.	

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 **MICRO-ONDES**, **CHALEUR TOURNANTE** et **GRILL** (grill 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 **Depart / 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.

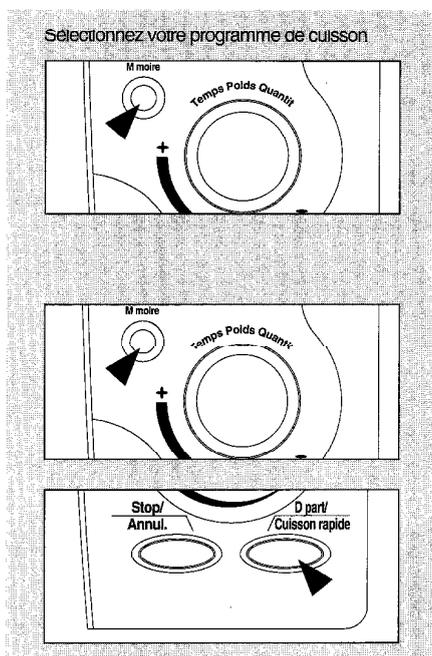
Tableau de menu Cuisson auto.

Appuyez sur le bouton Cuisson auto.	Menu Cuisson auto.	Poids minimum	Poids maximum	Poids de base
1 fois	1 RÔTI DE BOEUF	500 g	2000 g	100 g
2 fois	2 POULET RÔTI	800 g	3000 g	100 g
3 fois	3 RÔTI DE PORC	500 g	2000 g	100 g
4 fois	4 POISSON GRILLE	300 g	900 g	100 g
5 fois	5 P DE TERRE AU FOUR	1 pomme de terre	5 pommes de terre	1 pomme de terre
6 fois	6 P DE TERRE SAUTEES	400 g	1000 g	50 g
7 fois	7 LÉGUMES FRAIS	100 g	900 g	50 g
8 fois	8 LÉGUMES SURGELÉS	100 g	900 g	50 g
9 fois	9 PLAT CUISINÉ	500 g	2000 g	100 g

Menu Cuisson auto.	Temp. initiale	Préparation	Ustensiles
RÔTI DE BOEUF	réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ficelez soigneusement le rôti. 2. Placez-le directement sur le plateau tournant. 3. Badigeonnez-le d'un peu d'huile. 4. Faites-le cuire en mode "RÔTI DE BOEUF". 5. Retirez-le du four et enlevez l'excès de jus. 6. Placez-le pendant 10 min. dans du papier aluminium avant de le découper. 7. Servez le rôti avec une sauce de votre choix. 	Placez le rôti directement sur le plateau tournant.
POULET RÔTI	réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ficelez fermement les cuisses ensemble. 2. Percez deux ou trois fois la peau située juste au dessous des cuisses. 3. Badigeonnez le poulet d'huile. 4. Placez-le directement sur le plateau tournant. 5. Faites-le cuire en mode "POULET RÔTI". 6. Retirez-le du four et enlevez l'excès de jus. Salez à votre convenance. Placez-le pendant 10 min. dans du papier aluminium avant de le découper. 7. Servez le poulet rôti avec une sauce de votre choix. 	Placez le rôti directement sur le plateau tournant.
RÔTI DE PORC	réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ficelez soigneusement le rôti. 2. Placez directement le porc sur le plateau tournant. 3. Badigeonnez-le d'un peu d'huile. 4. Faites-le cuire en mode "RÔTI DE PORC". 5. Retirez-le du four et enlevez l'excès de jus. 6. Placez-le pendant 10 min. dans du papier aluminium avant de le découper. 7. Servez le porc rôti avec une sauce de votre choix. 	Placez le rôti directement sur le plateau tournant.
POISSON GRILLE	réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tout type de poisson frais peut être cuisiné, entier ou en filet (excepté le poisson pané). 2. Placez le poisson préparé dans un plat beurré. 3. Salez et poivrez, aspergez de jus de citron et parsemez de noisettes de beurre. Ne couvrez pas le plat. 4. Placez la grande grille métallique sur le plateau tournant. 5. Faites cuire en mode "POISSON GRILLE". 	Plat étroit résistant à la chaleur et aux micro-ondes. (plat en Pyrex par exemple)
P. DE TERRE AU FOUR		<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez les pommes de terre soigneusement et piquez-les avec une fourchette. 2. Placez-les directement sur la petite grille, sur le plateau tournant. 3. Faites-les cuire en mode "POMMES DE TERRE AU FOUR". 	Petite grille métallique sur le plateau tournant
P. DE TERRE SAUTEES		<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez et séchez les pommes de terre soigneusement. 2. Coupez-les en tranches régulières et placez-les dans le plat. 3. Placez-le sur la petite grille métallique, sur le plateau tournant. 4. Faites-les cuire en mode "POMMES DE TERRE SAUTEES." 5. Retournez les pommes de terre au signal sonore. 	Plat résistant à la chaleur et aux micro-ondes (Pyrex par exemple)
LÉGUMES FRAIS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez et coupez les légumes. 2. Placez-les dans un récipient de taille adaptée. 3. Versez 4-5 cuillères à soupe d'eau. 4. Couvrez à l'aide d'un film transparent ou d'un couvercle percé. 5. Placez-la dans un plat sur le plateau tournant. 6. Faites cuire en mode "LÉGUMES FRAIS". <p>* Pour un meilleur résultat, coupez les légumes en tranches égales.</p>	Plat résistant aux micro-ondes (Pyrex par exemple)
LÉGUMES SURGELÉS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez les légumes dans un récipient de taille adaptée. 2. Couvrez à l'aide d'un film transparent ou d'un couvercle percé. 3. Faites cuire en mode "LÉGUMES SURGELÉS". 4. Remuez après la cuisson. <p>* Les légumes surgelés peuvent être aussi cuisinés sans ajouter d'eau.</p>	Plat résistant aux micro-ondes (Pyrex par exemple)
PLAT CUISINÉ		<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez tous les ingrédients dans un grand plat ou un grand bol. 2. Mélangez bien et couvrez. 3. Faites cuire en mode "PLAT CUISINE". 4. Après la cuisson, remuez bien avant de servir. 	Grande cocotte résistant à la chaleur et aux micro-ondes avec un couvercle ou grand bol en Pyrex couvert d'une assiette.

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.



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.

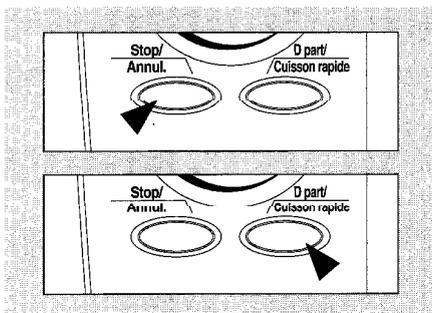
Pour utiliser la Mémoire

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, “FONCTION 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.



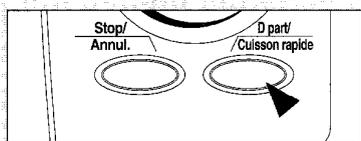
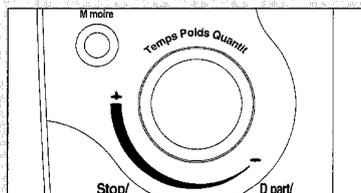
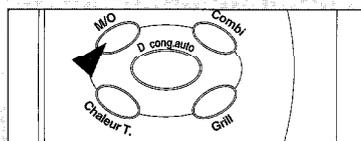
1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**.
“:0” ou l’horloge s’affiche.
2. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.
Le voyant **MICRO-ONDES** s’allume et le four se met immédiatement en marche.
La lumière du four s’allume et le plateau se met à tourner.

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.

REFROIDISSEMENT MANUEL

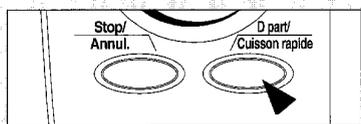
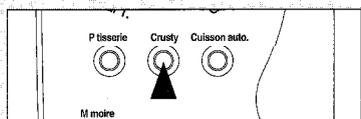
Pour un fonctionnement optimal, le four nécessite un "refroidissement" comme décrit ci-dessous.



1. Appuyez sur le bouton **M/O** pendant 3 secondes.
Le four émet un signal sonore et le voyant **MICRO-ONDES** s'éteint.
"REFROIDISSEMENT" et "AFFICHER LE TEMPS" s'affichent.
2. Tournez le bouton de réglage pour déterminer le temps de refroidissement.
Pour régler un refroidissement de 10 minutes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 10:00 s'affiche (valeur maximale 60 minutes).
"10:00" et "APPUYER SUR DEPART" s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.
Le refroidissement démarre et la minuterie commence son compte à rebours.
Toutefois, la lumière du four ne s'allume pas et le plateau ne tourne pas.

VITESSE DE DEFILEMENT DE LA MINUTERIE

Vous pouvez régler la vitesse de défilement de la minuterie en suivant les instructions ci-dessous.



1. Appuyez sur le bouton **Crusty**.
Les voyants **MICRO-ONDES** et **CHALEUR TOURNANTE** s'allument.
"1 PIZZA FRAICHE" et "SELECTIONNER LE POIDS" s'affichent.
2. Sélectionnez la vitesse de défilement de la minuterie en appuyant sur le bouton **Crusty** jusqu'à ce que la vitesse souhaitée s'affiche (voir le tableau ci-dessous).
3. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.
Le four émet un signal sonore et " :0" ou l'horloge s'affiche.

Si aucune vitesse de défilement n'est sélectionnée, le four sélectionne le mode normal.

Tableau de vitesse de défilement de la minuterie

Appuyez sur le bouton Crusty	Vitesse de défilement
1 fois	MODE TRES LENT
2 fois	MODE LENT
3 fois	MODE NORMAL
4 fois	MODE RAPIDE

COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ?

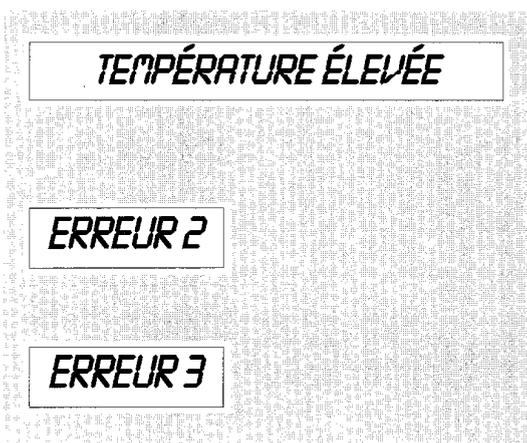
1. Ouvrez la porte.

- 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



TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

ERREUR 2

ERREUR 3

- 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.

INSTRUCTIONS GENERALES

La cuisson micro-onde étant assez différente de la cuisson traditionnelle, il est conseillé de suivre les instructions générales ci-dessous à chaque utilisation de votre four à micro-ondes.

Si la nourriture n'est pas assez cuite

Vérifiez que:

- Vous avez sélectionné le niveau de puissance approprié.
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant, ceux indiqués dans les recettes étant approximatifs. Le temps de cuisson dépend de la température initiale, du poids, de la densité, etc. des aliments.
- Le plat utilisé est approprié

Si la nourriture est trop cuite (desséchée ou brûlée)

Vérifiez que:

- Le niveau de puissance n'était pas trop élevé.
- Le temps de cuisson sélectionné n'était pas trop long, ceux indiqués dans les recettes étant approximatifs. Le temps de cuisson dépend de la température initiale, du poids, de la densité, etc. des aliments.

Critères à prendre en compte pour la décongélation

- La durée de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets rectangulaires et plats dégèlent plus vite que des blocs volumineux. Séparez les morceaux à mesure qu'ils dégèlent. Les tranches fines se décongèlent plus facilement.
- Protégez les parties fragiles des aliments avec de petits morceaux de papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent.
- Il est conseillé de limiter légèrement la durée de décongélation dans le four et de laisser le processus s'achever tout seul.

Quantité de nourriture

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la quantité de nourriture à cuire est grande. En règle générale, si vous doublez la quantité de nourriture à cuire, vous devez presque doubler le temps de cuisson. S'il faut quatre minutes pour cuire une pomme de terre, il faut compter près de sept minutes pour en cuire deux.

Température initiale des aliments

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la température initiale des aliments à cuire est basse. Les aliments à température ambiante se réchauffent plus facilement dans le four à micro-ondes que les aliments sortant du réfrigérateur.

Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de matières grasses et de sucre se réchauffent plus vite que ceux contenant beaucoup d'eau. Ils atteignent également une température plus élevée au cours de la cuisson. Les aliments mettent d'autant plus de temps à chauffer que leur densité est élevée. Les aliments très denses, comme la viande, se réchauffent plus rapidement que les aliments légers et plus poreux, comme les gâteaux moelleux.

Taille et forme

Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros. Les aliments uniformes cuisent de façon plus régulière que ceux de forme irrégulière. Lorsque les aliments sont de forme irrégulière, ce sont les parties les moins épaisses qui cuisent le plus vite. C'est pourquoi il convient de placer les ailes et les cuisses de poulet les moins épaisses au milieu du plat.

Mélanger et retourner les aliments

Il est conseillé de mélanger et de retourner les aliments aussi bien pour une cuisson conventionnelle que pour une cuisson micro-ondes. Ces techniques permettent de répartir rapidement la chaleur au milieu du plat, évitant ainsi que les bords des aliments ne brûlent.

Il est conseillé de couvrir les aliments pour:

- éviter les éclaboussures
- réduire le temps de cuisson
- conserver l'humidité des aliments

Tous les ustensiles laissant passer les micro-ondes peuvent être utilisés pour couvrir les aliments. Reportez-vous au chapitre "Ustensiles pouvant être utilisés dans le four".

Libération de la pression accumulée dans les aliments

Les aliments enveloppés d'une peau ou d'une membrane doivent être percés avec une fourchette ou une aiguille pour libérer la pression et éviter qu'ils explosent du fait de la vapeur accumulée pendant la cuisson. Cela s'applique également aux pommes de terre, au foie de volaille, aux saucisses, aux jaunes d'œuf et à certains fruits.

Durée de repos

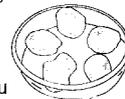
Laissez toujours la nourriture reposer pendant un certain temps après l'avoir décongelée, cuite ou réchauffée dans le four à micro-ondes. Vous en améliorez la qualité dans la mesure où la température peut se répartir uniformément dans tous les aliments.

Dans un four à micro-ondes, la nourriture continue de cuire, même après l'arrêt de l'appareil. La cuisson ne s'effectue plus sous l'effet des micro-ondes, mais sous l'effet de conduction de la chaleur résiduelle présente dans les aliments. La durée de repos dépend du volume et de la densité de la nourriture.

Dans certains cas, il suffit d'arrêter le four, de sortir les aliments et de les mettre sur la table. Pour d'autres aliments, de densité et de taille plus grandes, la durée de repos peut très bien atteindre 10 minutes. Pendant la durée de repos, la température à l'intérieur des aliments peut augmenter de près de 8°C. C'est au cours de cette période que la nourriture finit effectivement de cuire.

Disposition des aliments

Les aliments peuvent être disposés de différentes manières dans le four à micro-ondes afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Si vous faites cuire plusieurs éléments identiques, comme des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en cercle pour garantir une cuisson uniforme. Si vous faites cuire des aliments de forme ou d'épaisseur différente, placez les morceaux les plus petits au milieu du plat pour qu'ils chauffent moins vite.



Les aliments de forme irrégulière, comme le poisson, doivent être disposés avec la queue au centre du plat. Si vous avez mis de la nourriture au réfrigérateur ou si vous préparez un plat à réchauffer, disposez les morceaux les plus épais et les plus denses au bord du plat et les morceaux les moins épais et les moins denses au centre. Placez les fines tranches de viande, les unes sur les autres ou de manière entrelacée. Disposez les morceaux plus épais, comme la viande hachée ou les saucisses, côte à côte. Le jus et les sauces doivent être réchauffés dans un plat différent. Choisissez un plat haut et étroit plutôt qu'un plat bas et large. Pour réchauffer les jus, les sauces et les soupes, ne remplissez pas le récipient à plus des 2/3 de sa contenance totale.

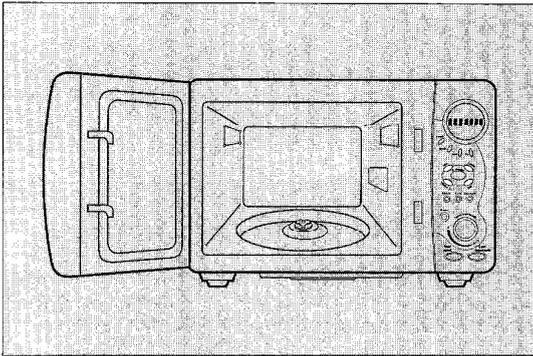


Pour cuire ou réchauffer des poissons entiers, entaillez leur peau pour éviter qu'elle ne se craquelle.

Protégez les queues avec des petits morceaux de papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.



NETTOYAGE DU FOUR



INTERIEUR DU FOUR

La base et les trois parois internes du four sont en acier inoxydable. Pour faciliter leur nettoyage, essuyez les dépôts et les éclaboussures avant qu'ils ne sèchent avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent doux. Rincez avec un chiffon ou une éponge propre et humide pour éliminer les résidus de produit de nettoyage. Essuyez avec un chiffon doux.

Ces parties du four peuvent également être nettoyées avec un tampon à récurer en plastique ou en Nylon recommandé pour les surfaces en Teflon et en Silverstone.

Pour les tâches difficiles, sur les surfaces en acier inoxydable, le plateau tournant et le support rotatif uniquement, utilisez un nettoyant doux et non-abrasif.

PAROI INFÉRIEURE

La base comporte des trous sous lesquels se trouve le grill. Veillez à ne rien faire tomber et à ne rien renverser dans les trous. Ne nettoyez pas la surface trouée avec un chiffon humide ou un détergent. Utilisez seulement un chiffon sec, doux et propre.

Lorsque vous nettoyez les rainures ou la base avec un chiffon humide, prenez garde à ne pas toucher la surface trouée.

PAROI SUPÉRIEURE

Deux parties en quartz du grill se trouvent sur la paroi supérieure. Etant donné qu'elles sont fragiles, prenez garde de ne pas les presser ni de les corrompre trop fortement. Ne retirez pas les éléments du grill pour nettoyer la paroi.

Attention

Tout comme votre four traditionnel, ce four à micro-ondes devient chaud lorsque vous l'utilisez en mode grill ou combiné. Les enfants doivent être surveillés sans interruption lors de l'utilisation du four.

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT ROTATIF

Ces deux éléments sont facilement démontables pour être nettoyés. Le plateau tournant doit être régulièrement nettoyé. Vous pouvez le mettre dans le lave-vaisselle. Le four ne fonctionne pas correctement en cas d'accumulation de dépôts de nourriture sous le support rotatif. Veillez à bien essuyer les résidus qui se déposent à cet endroit.

Nettoyez ces éléments de la même manière que celle décrite pour l'intérieur du four. Veillez à réinstaller correctement ces éléments à l'intérieur du four une fois le nettoyage terminé.

Remarque:

N'utilisez pas d'autre plateau tournant dans le four. Ne faites pas fonctionner le four sans que le plateau tournant et le support ne soient correctement installés.

PORTE

Pendant que la porte du four est encore chaude, nettoyez les éclaboussures et les dépôts de nourriture avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau et essuyez avec un chiffon.

Si de la condensation s'accumule dans cette zone, essuyez-la avec un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide et avec des aliments contenant beaucoup d'eau. Il est normal que cela se produise pendant la cuisson micro-onde.

Remarque:

• Bien que votre four comporte des dispositifs de sécurité, il est important de respecter les consignes suivantes:

1. Il est important de ne pas enlever ni altérer les verrous de sécurité.
2. Ne placez aucun objet empêchant la fermeture de la porte. Ne laissez pas de dépôts s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Essuyez les surfaces régulièrement avec un détergent doux, rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudre abrasive ni de tampon à récurer.
3. Lorsque la porte est ouverte, ne lui faites pas subir de tensions. Par exemple, un enfant suspendu à la porte ouverte ou toute autre charge pourrait faire tomber le four, endommager la porte et blesser quelqu'un. Si le four est endommagé, ne le faites pas fonctionner avant de l'avoir fait réparer par un technicien. Il est particulièrement important que le four se ferme correctement et qu'aucune des pièces suivantes ne soit endommagée:
 - 1) La porte (voilée).
 - 2) Les gonds et les crochets (cassés ou desserrés).
 - 3) Les joints de la porte et la surface d'étanchéité.
4. Seul un personnel qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations sur le four.

EXTERIEUR

TABLEAU DE COMMANDE

Nettoyez cette zone avec beaucoup de précaution. Utilisez un chiffon légèrement humidifié, avec de l'eau uniquement, et essuyez avec un chiffon sec. Ne frottez pas cette zone, n'utilisez pas de produits chimiques et évitez d'utiliser beaucoup d'eau.

SURFACES EXTERNES

Les surfaces externes doivent être nettoyées à l'eau savonneuse, rincées à l'eau et essuyées avec un chiffon doux. N'utilisez ni produit abrasif, ni détergent.

Remarque:

- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS. Cela risquerait d'endommager les surfaces internes et externes de votre four à micro-ondes.
- Pour assurer un fonctionnement optimal de votre four, nettoyez l'intérieur après chaque utilisation.

IDENTIFICATION DES PROBLEMES

Vous pouvez souvent résoudre vous-même la plupart des problèmes de fonctionnement. Si votre four à micro-ondes/grill ne fonctionne pas correctement, utilisez le tableau ci-dessous pour identifier le problème et appliquez les solutions correspondantes.

Si le problème persiste, veuillez vous mettre en rapport avec votre centre d'entretien agréé le plus proche.

Remarque:

Il est normal que de la vapeur s'échappe autour de la porte pendant le cycle de cuisson. La porte n'est pas conçue pour que l'intérieur du four soit complètement étanche; toutefois, sa conception particulière assure une sécurité parfaite pour l'utilisation de ce four.

Attention:

1. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide, afin d'éviter toute détérioration.
2. Un dispositif d'échappement se trouve à l'arrière du four. Veillez à ne pas obstruer cette ouverture en installant votre four. Si le problème de fonctionnement de votre four persiste, veuillez vous mettre en rapport avec votre centre d'entretien agréé le plus proche.

PROBLEME :

Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
Crépitements ou étincelles					X	X						
Cuisson irrégulière					X		X	X	X			
Aliments trop cuits										X		
Aliments pas assez cuits					X				X	X	X	
Mauvaise décongélation					X		X	X		X		X

SOLUTION :

Avez-vous appuyé sur bouton DEPART? _____

Avez-vous branché le cordon d'alimentation? _____

Avez-vous fermé la porte du four? _____

Régulez le temps de cuisson. _____

Utilisez un plat de cuisson compatible. _____

Ne faites pas fonctionner le four à vide. _____

Utilisez le plateau fourni. _____

Retournez ou mélangez les aliments. _____

Décongelez complètement les aliments. _____

Tournez le bouton de réglage et/ou appuyez sur le bouton Fonction correctement. _____

Assurez-vous que les trous d'aération en sont pas obstrués. _____

Procédez à une "décongélation manuelle" pendant 10 minutes. _____

QUESTIONS ET REPONSES

Q: Par mégarde, j'ai fait fonctionner mon four à micro-ondes à vide. Est-il endommagé?

A: Nous recommandons de ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide. Cependant, si cela se produit pendant une COURTE durée, votre four ne sera pas endommagé.

Q: Puis-je ouvrir la porte en cours de fonctionnement?

A: Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment pendant le fonctionnement du four. L'énergie micro-ondes est automatiquement coupée et le temps restant est affiché jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Q: L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la porte?

A: Non. Elle est renvoyée par l'écran métallique de la porte à l'intérieur du four. Les orifices permettent de laisser passer la lumière, mais pas l'énergie micro-ondes.

Q: Mon four à micro-ondes crée des interférences avec mon poste de télévision. Est-ce normal?

A: Lors de son fonctionnement, votre four risque de provoquer des interférences avec les téléviseurs et les postes radio. Ces interférences sont identiques à celles provoquées par les petits appareils ménagers, tels que les mixeurs, les aspirateurs, les sèche-cheveux, etc. Il ne s'agit pas d'un problème spécifique dû à votre four.

Q: Comment puis-je savoir si mon four fonctionne ou pas?

A: Le four fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur se met en marche pendant deux minutes.

Q: Pourquoi la lumière de mon four diminue-t-elle?

A: Lorsque vous cuisinez à un niveau de puissance réduit, le four doit s'adapter pour atteindre le niveau de puissance sélectionné. Pendant cette opération, la lumière du four baisse et un cliquetis peut se faire entendre.

Q: Quand la lumière du four est-elle allumée ou éteinte?

A: La lumière est allumée pendant le temps de cuisson et lorsque la porte est ouverte.

Q: Pourquoi de la condensation s'accumule-t-elle sur la porte du four?

A: Pendant la cuisson, de la vapeur d'eau s'échappe des aliments. Elle est en grande partie éliminée par l'air qui circule à l'intérieur du four. Néanmoins, une partie de cette vapeur se condense sur les surfaces les plus froides, notamment sur la porte du four. C'est une réaction normale.

Q: De l'air chaud sort parfois des trous d'aération du four. Pourquoi?

A: La chaleur due à la cuisson des aliments réchauffe l'air à l'intérieur du four. Cet air chaud est rejeté vers l'extérieur grâce au système d'évacuation du four. Il ne contient pas de micro-ondes. Pendant la cuisson, veillez à ne jamais obstruer les trous d'aération du four.

Q: Pourquoi de la fumée sort-elle par le dispositif d'échappement à l'arrière du four?

A: Il est normal que de la fumée s'échappe pendant la cuisson. Cela peut également se produire lorsque les aliments sont trop cuits.

SPECIFICATIONS

Alimentation électrique		230V, 50Hz
Micro-ondes	Consommation	1500W
	Puissance de sortie	1000W (IEC 705)
	Fréquence	2450MHz
Puissance consommée par le grill		1600W
Puissance consommée par la cuisson à chaleur tournante		2300W
Puissance consommée par la cuisson combinée		3100W
Dimensions extérieures (L x H x P) en mm		560 / 542 / 344
Dimensions intérieures (L x H x P) en mm		368,5 / 376,5 / 294
Poids net		21,5 Kg environ
Programmateur		60 minutes
Fonctions		Micro-ondes / Grill / Chaleur tournante / Combiné
Niveaux de puissance micro-ondes		10 niveaux

Plat brunisseur :

Le plat brunisseur est à placer sur le plateau tournant.

Le plat brunisseur permet de mieux faire dorer la nourriture en mode de cuisson combiné, micro-ondes ou grill et d'obtenir des pâtes et des pizzas moelleuses et croustillantes.

Plat à gâteaux démoulable :

Le plat à gâteaux démoulable est à placer sur le plateau tournant.