

FOUR A CUISSON COMBINEE



MANUEL D'UTILISATION.

TABLE DES MATIERES

1. INTRODUCTION.	3
2. INSTALLATION.	3
2.1. AVERTISSEMENTS & PRECAUTIONS DE SECURITE.	3
3. FONCTIONNEMENT DU FOUR.	4
3.1. MICRO-ONDES.	5
3.2. GRILL.	5
4. PANNEAU DE COMMANDES	5
5. MISE EN ROUTE DU FOUR.	6
5.1. VOLUME.	6
5.2. HORLOGE.	7
5.3. MINUTEUR.	7
6. INFORMATIONS GENERALES SUR LA CUISSON.	7
7. FAVORIS.	8
8. CUISSON MICRO-ONDES.	8
9. DEMARRAGE RAPIDE.	9
10. GRILL.	9
11. CONVECTION	9
11.1. PRECHAUFFAGE.	9
12. COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRILL.	10
13. COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION.	10
14. PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE.	10
14.1. DECONGELATION AUTOMATIQUE.	10
14.2. CUISSON AUTOMATIQUE	11
14.4. CUISSON AUX MICRO-ONDES.	11
15. TECHNIQUES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES.	12
16. LES USTENSILES SURS.	12
16.1. TEST DES USTENSILES.	12
17. TABLEAU DE PUISSANCE POUR LES MICRO-ONDES.	13
18. PROGRAMMES DE CUISSONS AUTOMATIQUES.	13
19. PROGRAMMES DE ROTISSAGE AUTOMATIQUE.	15
20. NETTOYAGE.	16
21. SPECIFICATIONS.	16
22. GARANTIE.	16

1. INTRODUCTION

Vous venez d'acquérir un four combiné parlant. Veuillez prendre quelques instants pour lire ce manuel d'instructions, particulièrement les chapitres INSTALLATION et AVERTISSEMENTS & PRECAUTIONS DE SECURITE, avant de brancher votre four au réseau électrique.

Vous trouverez dans le four : un plateau tournant en verre, un anneau circulaire pour recevoir le plateau tournant, une grille et un plat en métal.

2. INSTALLATION

1. Retirez tous les accessoires d'emballage et mettez-les de côté dans le cas où vous devriez nous retourner le four.
2. Placez le four sur une surface de niveau et assurez-vous qu'il y ait un espace d'au moins 30 cm au-dessus et 10 cm à l'arrière et sur les côtés, pour une ventilation correcte. Des ouvertures d'aération sont situées sur le dessus et au dos du four – l'obstruction de ces ouvertures peut endommager le four.
3. Assurez-vous que l'anneau circulaire est positionné au centre de la base concave du four et que le plateau tournant est bien placé sur l'axe central et repose bien sur l'anneau circulaire.
4. Branchez votre four sur une prise secteur standard 230 volts. Assurez-vous que votre four est le seul appareil connecté sur cette prise. Certains appareils, tels que les réfrigérateurs, peuvent générer des interférences susceptibles d'interrompre le bon fonctionnement du four lorsqu'ils sont branchés sur une multiprise commune ou sur la même ligne d'alimentation électrique.
5. **NE METTEZ PAS ENCORE VOTRE FOUR EN MARCHÉ** – veuillez d'abord prendre connaissance des AVERTISSEMENTS & PRECAUTIONS DE SECURITE !

2.1. AVERTISSEMENTS & PRECAUTIONS DE SECURITE :

CET APPAREIL PEUT DEVENIR TRES CHAUD LORS DE L'UTILISATION DU GRILL OU DE LA CONVECTION. NE POSEZ AUCUN OBJET SUR LA PARTIE SUPERIEURE DU FOUR ET FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS TOUCHEZ LE CHASSIS OU LA PORTE. NOUS RECOMMANDONS FORTEMENT L'USAGE DE GANTS ISOTHERMES. NE TOUCHEZ JAMAIS L'INTERIEUR DU FOUR PENDANT OU APRES LA CUISSON CAR L'ELEMENT CHAUFFANT DU GRILL PEUT ETRE EXTREMEMENT CHAUD.

N'UTILISEZ JAMAIS DE RECIPIENT INFLAMMABLE OU EN PLASTIQUE AVEC LES FONCTIONS GRILL OU CONVECTION OU SI LE FOUR EST ENCORE CHAUD APRES UNE CUISSON.

CET APPAREIL DOIT ETRE CONNECTE A UNE PRISE SECTEUR AVEC MISE A LA TERRE

Si vous avez besoin d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson vous devez d'abord presser la touche 'STOP' pour mettre le programme en pause. Après avoir refermé la porte, pressez la touche 'START' pour continuer la cuisson. Les surfaces de contact entre la face avant du four et la porte doivent être maintenues exemptes de tout objet et de tout résidu de cuisson ou produit de nettoyage.

Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est important que la porte du four ferme correctement, qu'elle ne soit pas déformée ou que la vitre ne soit pas cassée. Les charnières et le dispositif de fermeture doivent fonctionner parfaitement et les surfaces de contact de la porte avec le four doivent être propres et non endommagées.

Le four ne doit être réglé ou réparé que par des personnes qualifiées. Veuillez vous assurer que les temps de cuisson sont correctement réglés car une sur-cuisson peut provoquer une combustion et endommager le four.

Ne faites pas sécher de vêtement dans le four et n'utiliser pas d'ustensiles en bois. Ils pourraient prendre feu.

Ne plongez pas le plateau en verre dans l'eau immédiatement après une cuisson, il pourrait se briser.

Percez la peau des pommes, des pommes de terre, etc., et ne cuisinez pas d'œufs dans leur coquilles pour éviter qu'ils n'éclatent. N'essayez pas de faire de la friture dans le four.

Faites attention lorsque vous retirez un liquide chaud du four. Il peut être à une température proche du point d'ébullition sans montrer de bouillonnement et entrer violemment en ébullition hors du four. Laissez toujours reposer une ou deux minutes avant d'ouvrir la porte du four.

Si votre four ne vous dit pas quand la porte est ouverte ou fermée, ou s'il ne parle pas normalement quand il fonctionne, débranchez-le et contactez notre service de maintenance.

3. FONCTIONNEMENT DU FOUR

Ce four offre trois fonctions qui peuvent être utilisées séparément ou conjointement. C'est un four micro-ondes 900 watts, un grill et un four à chaleur tournante (convection). Quand vous les utilisez séparément, ces fonctions sont identiques à celles des fours traditionnels, avec le plus de la fonction vocale. L'utilisation combinée, particulièrement quand vous utilisez les programmes pré-réglés de cuisson ou de rôtissage, vous permet de cuisiner des plats pour la

moitié du temps requis avec un four traditionnel. Cela vous permet également d'obtenir des aliments dorés et croustillants qu'un four seulement micro-ondes ne pourrait pas vous offrir.

3.1. MICRO-ONDES :

Les micro-ondes sont une forme d'énergie similaire aux ondes radio. Ces ondes peuvent traverser certains matériaux tels que le verre, la porcelaine ou le papier, mais elles ne peuvent pas traverser les parois métalliques de votre four. Les micro-ondes cuisent en traversant les couches externes des aliments pour agiter les molécules d'eau qu'ils contiennent. Elles ne chauffent pas directement les contenants bien que ceux-ci puissent devenir chauds à cause du contact avec les aliments.

Voir plus loin les informations sur les précautions d'utilisation et les techniques particulières de cuisson aux micro-ondes.

3.2. GRILL :

Le grill est monté dans la partie supérieure du four. Il peut devenir extrêmement chaud. Aussi prenez soin de ne pas le toucher lorsqu'il fonctionne. La grille métallique doit être utilisée avec la fonction grill. Le plateau en métal doit être placé entre le plateau en verre et la grille.

3.3. CONVECTION :

L'élément chauffant est situé sur la paroi arrière du four. Il n'est pas accessible mais la paroi intérieure devient très chaude après son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les parois sans gants isolants. Ce four fonctionne en créant une circulation d'air entrant par l'élément chauffant, puis passant par l'intérieur du four avant de ressortir par les grilles d'aération.

4. PANNEAU DE COMMANDES

Votre four possède un panneau de commandes sur le côté droit de la face avant. Vous y trouverez dix-neuf boutons rangés sur huit lignes. Sur la gauche du panneau de commandes, sur la partie droite de la porte, une poignée vous permet d'ouvrir la porte du four.

Les boutons du panneau de commandes sont les suivants :

De gauche à droite et de haut en bas:

Ligne 1 CLOCK, TIMER

Ligne 2 MICROWAVE, GRILL

Ligne 3 COMBI, CONVECTION

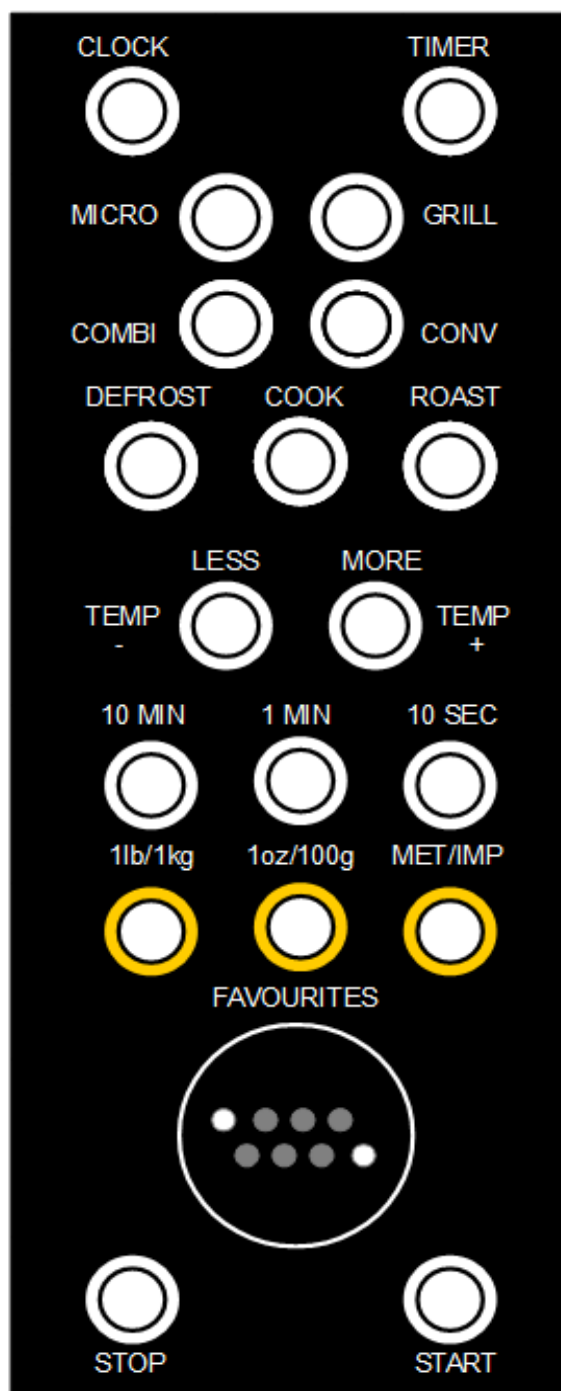
Ligne 4 DEFROST, COOK, ROAST

Ligne 5 TEMP "moins" (-) ou LESS, TEMP "plus" (+) ou MORE

Ligne 6 10 MIN ou 1 lb/1 kg, 1MIN ou 1 oz/100 g, 10 sec ou MET/IMP

Ligne 7 Trois FAVOURITES

Ligne 8 STOP, START



5. MISE EN ROUTE DU FOUR

5.1. VOLUME :

Pressez le bouton 'CLOCK'. Le four annonce "horloge non réglée". Maintenez la pression jusqu'à ce que le four annonce "réglage du volume". Lâchez le bouton 'CLOCK' et utilisez les boutons '10 MIN' et '1 MIN' pour ajuster le volume. Un nouvel appui sur le bouton 'CLOCK' termine le réglage du volume.

5.2. HORLOGE :

L'horloge ne sert qu'à annoncer vocalement l'heure et son réglage n'est pas nécessaire pour l'utilisation du four.

Pressez le bouton 'CLOCK'. Le four annonce "horloge non réglée". Maintenez l'appui sur le bouton jusqu'à l'annonce "réglage de l'horloge". Vous entendrez d'abord "réglage du volume". Utilisez le bouton '10 MIN' pour régler les heures et le bouton '1 MIN' pour régler les minutes. Un nouvel appui sur le bouton 'CLOCK' termine le réglage de l'horloge.

Maintenant, un appui sur le bouton 'CLOCK' vous donnera l'heure, que le four soit en fonction ou non.

5.3. MINUTEUR :

Le minuteur n'est utilisé que pour décompter, ou pour annoncer le temps restant avant la fin d'un programme de cuisson. Il ne peut pas être utilisé pour programmer l'allumage ou l'extinction du four.

Pressez le bouton 'TIMER'. Le four annonce "Minuteur". Les trois boutons de la sixième ligne permettent le réglage du temps à décompter (le bouton de gauche ajoute un temps de 10 minutes, le bouton du centre 1 minute et le bouton de droite 10 secondes). Une pression sur le bouton 'START' démarre le décompte. Les pressions suivantes sur le bouton 'TIMER' donneront le temps restant. Un appui sur le bouton 'STOP' mettra le minuteur en pause, vous pouvez alors désactiver le minuteur par une seconde pression sur le bouton 'STOP' ou le relancer en pressant le bouton 'START'. Pendant le fonctionnement du minuteur, chaque appui sur les boutons 'LESS' ou 'MORE' augmente ou diminue le temps restant de 10 secondes alors que chaque appui sur le bouton 'START' ajoutera 30 secondes. Lorsque le temps choisi est terminé, le four émettra trois bips et annoncera "Terminé".

L'appui sur le bouton 'TIMER' lorsque le four est en fonction provoquera l'annonce du temps restant.

N'oubliez pas que le minuteur n'éteint pas le four !

6. INFORMATIONS GENERALES SUR LA CUISSON

Chaque fois que vous faites un appui inapproprié sur un bouton le four annonce "Touche incorrecte" et ignore la commande.

En cours de cuisson, l'appui sur le bouton 'CLOCK' annoncera l'heure et l'appui sur le bouton 'TIMER' annoncera le temps restant, L'appui sur un des sept boutons de la deuxième, de la troisième et de la quatrième ligne rappellera le mode et le temps de cuisson en cours.

Pendant la cuisson, l'appui sur les boutons 'MORE' ou 'LESS' ajoutera ou retirera 10 secondes à la durée programmée. L'appui du bouton 'START' ajoutera 30 sec.

Si vous commencez à entrer des données de puissance, de temps, de poids mais que vous ne finissez pas la programmation, le four annoncera "Annulé" après deux minutes et annulera automatiquement le programme incomplet.

La cuisson peut être mise en pause par l'appui sur le bouton 'STOP'. Un appui sur 'START' relancera la cuisson, mais si vous appuyez à nouveau sur 'STOP' le four vous demandera de confirmer que vous souhaitez annuler le programme en appuyant une fois de plus sur 'STOP'.

7. FAVORIS

Lorsque vous vous serez familiarisé avec l'utilisation de votre four, vous remarquerez probablement que vous utilisez souvent les mêmes types de réglage. Vous pouvez mémoriser trois programmes personnels auxquels vous accéderez à l'aide des trois boutons 'FAVOURITES'. Pour ce faire, faites vos réglages comme d'habitude, en incluant si nécessaire le poids et la durée, puis pressez un bouton 'FAVOURITES' en maintenant cinq secondes. Le four annoncera "Favori enregistré", puis donnera le détail des paramètres de cuisson. Pour utiliser les cuissons favorites, pressez juste le bouton 'FAVOURITES' correspondant. Le four vous donnera le détail de la cuisson mémorisée. Pressez le bouton 'START' pour démarrer la cuisson.

Les boutons 'FAVOURITES' peuvent être reprogrammés aussi souvent que vous le souhaitez et ils restent programmés même si le four est éteint.

8. CUISSON MICRO-ONDES

Pressez le bouton 'MICRO' pour choisir la fonction micro-ondes. Des appuis répétés permettent d'ajuster la puissance. Il y a cinq puissances disponibles : haute, moyenne-haute, moyenne, moyenne-basse et basse (si vous ne sélectionnez pas de puissance, c'est la haute puissance qui sera utilisée par défaut).

Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les trois boutons de la sixième ligne. Le bouton de gauche permet de choisir une durée comprise entre 0 et 120 minutes par pas de 10 minutes. Si vous ne faites pas de sélection de durée, le four fonctionnera pendant 30 secondes.

Le bouton du centre permet un choix de 0 à 9 minutes par pas d'une minute.

Le bouton de droite permet un choix de 0 à 50 secondes par pas de 10 secondes. Ce qui signifie que le temps de cuisson peut être réglé de 10 secondes à 129 minutes et 50 secondes.

Les réglages de puissance et de durée peuvent être effectués dans n'importe quel ordre.

Pressez le bouton 'START' pour démarrer la cuisson, le four vous rappellera les données de cuisson choisies. En fin de cuisson, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé".

9. DEMARRAGE RAPIDE

Un appui unique sur le bouton 'START' lancera les micro-ondes à haute puissance pendant 30 secondes.

10. GRILL

Pressez le bouton 'GRILL' pour choisir ce mode de cuisson. Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les trois boutons de la sixième ligne. Le bouton de gauche pour les pas de 10 minutes, celui du centre pour les pas d'une minute et celui de droite pour les pas de 10 secondes.

Si vous ne faites pas de sélection de durée, le four fonctionnera pendant 30 sec. Pressez le bouton 'START' pour démarrer la cuisson, le four vous rappellera les données de cuisson choisies. En fin de cuisson, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé".

11. CONVECTION

Pressez le bouton 'CONV' pour choisir ce mode de cuisson. La température du four sera initialisée à 180°. Elle peut être ajustée en pressant les boutons 'MORE' and 'LESS' de la quatrième ligne ('MORE' pour augmenter la température et 'LESS' pour la diminuer).

Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les trois boutons de la cinquième ligne. Le bouton de gauche pour les pas de 10 minutes, celui du centre pour les pas d'une minute et celui de droite pour les pas de 10 secondes (si vous n'entrez pas de durée, le four se mettra en préchauffage).

Pressez le bouton 'START' pour démarrer, le four vous rappellera les données de cuisson choisies. En fin de cuisson, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé".

11.1. PRECHAUFFAGE :

Si vous le souhaitez, le four peut être préchauffé avant la cuisson. Pressez le bouton 'CONV' et ajustez la température désirée. Ne rentrez pas de durée de cuisson pour l'instant.

Pressez le bouton 'START'. Le four vous rappellera les données de cuisson choisies et commencera le préchauffage. Lorsque la température choisie est atteinte, le four annonce "Jusqu'à la température". En pressant le bouton 'TIMER' le four annoncera s'il a ou non atteint la température programmée.

Placez les aliments dans le four, régler la durée de cuisson nécessaire avec les boutons de la cinquième ligne et pressez le bouton 'START'.

12. COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRILL

Les micro-ondes et le grill peuvent être utilisés en combinaison.

Pressez 'COMBI' jusqu'à entendre "Micro-ondes moyenne-basse puissance plus grill".

Pressez 'MICRO' pour choisir la puissance souhaitée pour les micro-ondes. Si vous ne faites pas ce réglage, le four reste sur moyenne-basse puissance.

Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les trois boutons de la sixième ligne. Si vous ne faites pas de sélection de durée, le four fonctionnera pendant 30 secondes.

Pressez le bouton 'START' pour démarrer la cuisson, le four vous rappellera les données de cuisson choisies. En fin de cuisson, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé".

13. COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

Les micro-ondes et la convection peuvent être utilisées en combinaison.

Pressez 'COMBI' jusqu'à entendre "Micro-ondes moyenne-basse puissance plus convection 180°".

Pressez 'MICRO' pour choisir la puissance souhaitée pour les micro-ondes. Si vous ne faites pas ce réglage, le four reste sur moyenne-basse puissance.

La température peut être ajustée en pressant les boutons 'MORE' et 'LESS' de la cinquième ligne ('MORE' pour augmenter la température et 'LESS' pour la diminuer).

Si vous ne faites pas de réglage, la température restera à 180°.

Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les trois boutons de la sixième ligne. Si vous ne faites pas de sélection de durée, le four fonctionnera pendant 30 secondes.

Pressez le bouton 'START' pour démarrer la cuisson, le four vous rappellera les données de cuisson choisies. En fin de cuisson, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé".

14. PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Il y a trois types de programmes de cuisson automatique : Décongélation Auto, Cuisson Auto et Rôtissage Auto. Pour ces programmes auto, vous devrez entrer le poids des aliments et le four calculera le meilleur mode et la durée de cuisson. Il décidera automatiquement quelles combinaisons utiliser pour le meilleur résultat sans que vous ayez à intervenir.

14.1. DECONGELATION AUTOMATIQUE :

Ces programmes utilisent le mode micro-ondes seul.

Pressez 'DEFROST' jusqu'à ce que le four annonce le bon type d'aliment.

Utilisez les boutons de gauche et du centre de la sixième ligne pour ajuster le poids des aliments.

Pressez le bouton `START'. Le four vous rappellera les données choisies et la durée de l'opération. En fin d'opération, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé, laissez reposer."

14.2. CUISSON AUTOMATIQUE :

Ces programmes utilisent des séquences combinées de micro-ondes, de grill et de convection.

Pressez 'COOK' jusqu'à ce que le four annonce le bon type d'aliment.

Utilisez les boutons de gauche et du centre de la sixième ligne pour ajuster le poids des aliments.

Pressez le bouton 'START'. Le four vous rappellera les données choisies et la durée de l'opération. En fin d'opération, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé, laissez reposer."

14.3. ROTISSAGE AUTOMATIQUE :

Ces programmes utilisent des séquences combinées de micro-ondes, de grill et de convection.

Pressez 'ROAST' jusqu'à ce que le four annonce le bon type d'aliment.

Utilisez les boutons de gauche et du centre de la sixième ligne pour ajuster le poids des aliments.

Pressez le bouton `START'. Le four vous rappellera les données choisies et la durée de l'opération. En fin d'opération, le four émettra trois bips sonores et l'annonce "Terminé, laissez reposer".

14.4. CUISSON AUX MICRO-ONDES :

Certaines caractéristiques affectent la cuisson aux micro-ondes.

La densité : Les aliments légers ou poreux, tels que les gâteaux ou le pain cuisent plus rapidement que des aliments lourds ou denses, tels que les rôtis ou les ragoûts. Vous prendrez soin, lors de la cuisson d'aliments poreux, que les bords ne deviennent pas secs et friables. Dans ce cas, il peut être souhaitable de réduire la puissance du four.

L'épaisseur : La partie haute des aliments épais, particulièrement les rôtis, cuira plus rapidement que la partie basse. Il est nécessaire de retourner les aliments épais plusieurs fois durant la cuisson.

L'humidité : Les aliments relativement secs tels que les rôtis ou certains légumes nécessitent d'être arrosés avec de l'eau avant la cuisson. Vous pouvez aussi les couvrir pour retenir la vapeur.

Les os et les graisses : Les os conduisent la chaleur et de grandes quantité de graisses chauffent rapidement, aussi, surveillez la cuisson de ces aliments afin qu'ils ne cuisent pas trop ou de façon inégale.

La quantité : Plus la quantité d'aliment est élevée, plus la durée de cuisson sera longue.

La forme : Les micro-ondes pénètrent d'environ 2.5 cm dans les aliments. Cela signifie que la couche extérieure cuit directement avec les micro-ondes alors que l'intérieur cuit par convection car la chaleur se propage vers le centre. La forme la

moins 'adaptée' serait un carré mince : les coins auraient tendance à cuire plus vite que le centre.

15. TECHNIQUES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Couvrir : L'utilisation d'un couvercle ou d'un plat fermé retient la chaleur et la vapeur permettant aux aliments de cuire plus vite. Les sandwiches et les aliments contenant de la pâte précuite devront être enveloppés avec un film spécial avant de les passer aux micro-ondes. Cela empêchera qu'ils ne se dessèchent.

Dorer : La viande ou la volaille qui est cuite plus de 15 minutes brunit légèrement dans sa propre graisse. Les aliments qui sont cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce.

Espacer : Les portions individuelles chaufferont mieux si elles sont réparties dans le four à égales distances, de préférence en les disposant en cercle. Il est judicieux de sortir de leurs récipients les portions fines de viande, de volaille ou de poisson afin qu'elles cuisent plus régulièrement. N'empilez jamais les aliments les uns sur les autres.

Remuer : Dans la cuisson conventionnelle, les aliments sont remués afin de répartir la chaleur. Dans la cuisson aux micro-ondes, les aliments doivent aussi être remués. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car les bords chauffent en premier.

Retourner : La plupart des aliments cuiront mieux s'ils sont retournés en cours de cuisson afin que la chaleur soit mieux répartie.

Surélever : Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes puissent pénétrer par la partie inférieure.

Percer : Les aliments enfermés dans un sachet, une barquette ou un film risquent de brûler si vous ne percez pas l'emballage avant la cuisson.

Attendre : Les aliments cuisent rapidement avec les micro-ondes, mais la plupart, telles les viandes et les volailles, peuvent continuer à cuire lorsqu'ils sont retirés. Il convient de les laisser reposer quelques minutes. Idéalement, couvrez les aliments lorsque vous les laissez reposer pour garder la chaleur et l'humidité.

16. LES BONS USTENSILES

N'utilisez jamais d'ustensiles totalement ou partiellement en métal dans votre four. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal et elles sont réfléchies dans la cavité, provoquant souvent des étincelles dans le four, ce qui peut l'endommager. La plupart des ustensiles non métalliques et résistant à la chaleur sont sûrs pour une utilisation aux micro-ondes. Si vous avez des doutes sur un ustensile, faites un test court.

16.1. TEST D'USTENSILES :

Placez l'ustensile à tester dans le four à côté d'un bol rempli d'eau. Faites fonctionner le four à haute puissance pendant une minute. Si l'eau est chaude au

toucher et que l'ustensile reste froid, c'est qu'il est sûr. Si l'eau reste froide et que l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé dans le four.

Les assiettes : La plupart sont compatibles avec les micro-ondes. En cas de doute, consultez la fiche du fabricant ou faites un test comme décrit ci-dessus. N'essayez jamais de chauffer des assiettes s'il n'y a pas de nourriture dessus.

Les verres : Utilisez des verres résistants à la chaleur. N'utilisez jamais de verres délicats qui risquent de se briser lorsque leur contenu chauffe.

Le papier : Les assiettes en papier cartonné sont pratiques et sûres lorsque le temps de cuisson est court et que les aliments ne sont pas riches en graisse ou en humidité. Les essuie-tout en papier sont pratiques pour envelopper les aliments ou pour garnir les récipients contenant des aliments gras. Evitez les papiers colorés dont les couleurs pourraient déteindre.

Les récipients en plastique : Ils ne peuvent être utilisés que pour des réchauffages rapides, car des aliments très chauds pourraient les faire fondre.

Terre, grès et céramique : Les récipients fait dans ces matières sont normalement sûres mais doivent être testés avant leur utilisation.

17. TABLEAU DE PUISSANCE POUR LES MICRO-ONDES.

Puissance	Taux	Utilisation
Haute	100%	Eau bouillante, réchauffage, cuisson des fruits et légumes frais, cuisson du poisson, préchauffage des plats dorés, oignons, céleri et poivrons sautés.
Moyenne haute	80%	Viande et volaille rôties, cuisson des champignons, cuisson des aliments contenant du fromage ou des œufs.
Moyenne	60%	Cuisson de gâteaux et des petits pains, préparation des œufs, cuisson de la viande et de la volaille, cuisson de la crème anglaise, préparation de riz et de soupe.
Moyenne basse	40%	Beurre ou chocolat fondu, cuisson des pièces de viande
Basse	20%	Beurre ou fromage ramolli, crème glacée ramolli, levée de la pâte contenant de la levure.

18. PROGRAMMES DE CUISSONS AUTOMATIQUES

Pommes de terre en robe des champs de 100 g à 1k g dans le plat métallique. Lavez et séchez des pommes de terre de taille moyenne. Percez la peau plusieurs fois à l'aide d'une fourchette et placez-les dans le plat métallique. Réglez le poids et pressez la touche 'START'. Après la cuisson, retirez du four et couvrez avec un film. Laissez reposer 5 minutes.

ATTENTION : L'intérieur du four étant très chaud, utilisez un gant isolant pour retirer le plat.

Riz/Pâtes : de 100 g à 300 g dans un grand bol (ou saladier) compatible avec les micro-ondes.

Riz : lavez-le et placez-le dans le récipient avec de l'eau bouillante salée. Utilisez 250 ml d'eau pour 100 g de riz, 350 ml pour 200 g et 480 ml pour 300 g. Couvrez le récipient. Remuez en cours de cuisson. Après cuisson, laissez reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.

Pâtes : placez-les dans un récipient avec de l'eau bouillante. Utilisez 300 ml d'eau pour 100 g de pâtes, 600 ml pour 200 g, 900 ml pour 300 g. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Après cuisson, laissez reposer 1 ou 2 minutes, puis rincez à l'eau froide.

Légumes frais : de 200 g à 800 g dans un grand bol (ou saladier) compatible avec les micro-ondes.

Placez les légumes dans le récipient et ajoutez 2 cuillerées d'eau jusqu'à 400 g de légumes, 4 cuillerées pour plus de 400 g. Couvrez avec un film spécial micro-ondes. Après cuisson, remuez et laissez reposer.

Légumes surgelés : de 200 g à 800 g dans un grand bol (ou saladier) compatible avec les micro-ondes.

Placez les légumes dans le récipient et ajoutez 2 cuillerées d'eau jusqu'à 400 g de légumes, 4 cuillerées pour plus de 400 g. Couvrez avec un film spécial micro-ondes. Après cuisson, remuez et laissez reposer.

Pizza fraîche : de 200 g à 400 g : placez la pizza dans le plat métallique sur la grille. Après la cuisson, retirez tout de suite du four et laissez reposer 2 à 3 mn.

Pizza surgelée : de 100 g à 500 g. Retirez les emballages et placez la pizza dans le plat métallique sur la grille. Après la cuisson, retirez tout de suite du four et laissez reposer pendant 2 à 3 mn.

Frites surgelées, pommes au four : de 200 g à 400 g. Répartissez les pommes de terres surgelées dans le plat métallique et placez-les sur la grille. Pour un meilleur résultat, cuisez une seule épaisseur. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer 1 à 2 minutes.

Gratin : de 500 g à 1,2k g. Placez le gratin dans le plat métallique sur la grille. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer 1 à 2 minutes.

Recette de gratin de pommes de terre :

Ingrédients :

- 400 g de pommes de terre
- 100 g d'oignons coupés en fines lamelles
- 2/3 de cuiller à soupe de beurre
- 3 tranches de bacon
- 350 g de sauce blanche
- 80g de mozzarella râpée
- Sel, poivre

Pour la sauce blanche :

- 3 cuillers à soupe de beurre
- 5 cuillers à soupe de farine
- 2 1/2 verres de lait

Pour faire la sauce blanche, placez le beurre dans un grand bol et passez-le au four, position micro-ondes haute puissance jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez la farine et remettez aux micro-ondes haute puissance pendant 2 minutes. Ajoutez le lait, le sel et le poivre et remettez aux micro-ondes haute puissance pendant 15 minutes. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.

Réalisation :

1. Cuisez les pommes de terres en utilisant le programme 'Cuisson auto pommes de terre en robe des champs' puis pelez-les et coupez-les en lamelles fines. Ajoutez le sel et le poivre.
2. Mélangez les oignons avec le beurre dans un bol et chauffez aux micro-ondes haute puissance pendant 2 minutes.
3. Placez un tiers de la sauce blanche dans un plat à gratin. Ajoutez les pommes de terre, les oignons et le bacon. Couvrez avec le reste de sauce.
4. Parsemez avec le fromage. Cuisez en utilisant le programme 'Cuisson auto gratin'.

19. PROGRAMMES DE ROTISSAGE AUTOMATIQUE

Rosbif de 500g à 1.5kg. Badigeonnez la viande avec du beurre ou de la margarine ramollis et placez le rosbif dans le plat métallique sur la grille. Lorsque le four le demande, pressez la touche 'STOP', retournez la viande et pressez la touche 'START' pour reprendre la cuisson. Après la cuisson, retirez du four et couvrez avec un film. Laissez reposer 10 minutes.

Porc ou agneau rôti de 500g à 1.5kg. Badigeonnez la viande avec du beurre ou de la margarine ramollis et placez la dans le plat métallique sur la grille. Lorsque le four le demande, pressez la touche 'STOP', retournez la viande et pressez la touche 'START' pour reprendre la cuisson. Après la cuisson, retirez du four et couvrez avec un film. Laissez reposer 10 minutes.

Cuisses de poulet rôties de 200g à 800g. Lavez et séchez la peau. Badigeonnez les cuisses avec du beurre et de la margarine ramolli et placez-les dans le plat métallique sur la grille. Lorsque le four le demande, pressez la touche 'STOP', retournez la viande et pressez la touche 'START' pour reprendre la cuisson. Après la cuisson, retirez du four et couvrez avec un film. Laissez reposer 2 à 5 minutes.

Poulet entier rôti de 800g à 1.5kg. Lavez et séchez la peau. Badigeonnez le poulet avec du beurre et de la margarine ramolli et placez-les dans le plat métallique sur la grille. Lorsque le four le demande, pressez la touche 'STOP', retournez la viande et pressez la touche 'START' pour reprendre la cuisson. Après la cuisson, retirez du four et couvrez avec un film. Laissez reposer 10 minutes.

20. NETTOYAGE

Assurez-vous que le four est éteint avant de le nettoyer.

Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon humide et savonneux et les surfaces doivent être séchées après. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur le four et ne jamais verser de l'eau à l'intérieur. L'intérieur doit toujours être propre et sec, en particulier la surface entre la porte et le four. Vous devez vous assurer que la porte ferme correctement. L'anneau circulaire du plateau tournant doit être retiré et lavé à l'eau chaude savonneuse au moins une fois par semaine pour empêcher la graisse de bloquer la rotation des roues.

ATTENTION : CET ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE !

NOTE IMPORTANTE : CET ÉQUIPEMENT NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ POUR LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE.

21. SPECIFICATIONS

Alimentation électrique : 230 Volts, 50 Hz

Puissance des micro-ondes : 900 Watts

Fréquence des micro-ondes : 2450 MHz

Dimensions extérieures : 512mm(L) x 302mm(H) x 500mm(P)

Consommation électrique :

Micro-ondes 1300 Watts

Grill 1000 Watts

Combiné 2600 Watts

Convection 1350 Watts

Poids : environ 21 Kg

Conforme à la norme européenne 82/499/E.E.C.

22. GARANTIE.

Votre four est garanti 1 an.

N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement indispensable que la porte ferme correctement, qu'elle ne soit pas voilée ni le verre brisé ou fendu, que les charnières et loquets ne soient pas cassés ou perdus, et que les surfaces de la porte et du joint soient propres et intactes.