

Pelgrim

FOUR À MICRO-ONDES

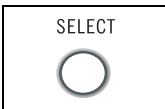
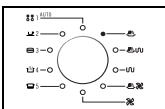
Mode d'emploi et Guide de cuisson

MAG675RVS / MAG675ALU



Présentation rapide	2
Le four	3
Tableau de commandes	3
Accessoires	4
Utilisation du mode d'emploi	4
Précautions de sécurité	5
Sélectionner la langue d'affichage	6
Réglage de l'heure	6
Comment fonctionne un four à micro-ondes	7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement	7
Pannes	8
Cuire / Réchauffer	8
Niveaux de puissance et variations de temps	9
Arrêt de la cuisson	9
Changer le temps de cuisson	9
La fonction Cuisson automatique	10
La fonction Réchauffage automatique	11
La fonction Décongélation automatique	12
La fonction Cuisine pour enfant / Snack	13
Utiliser le mode Cafétéria	15
Les plats Cafétéria	15
Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée	16
Cuisson en plusieurs étapes	18
Réglage du temps de repos	19
Choix des accessoires	19
Préchauffage du four	19
Cuisson par convection	20
Griller	20
Choisir la position de l'élément chauffant	21
Combiner micro-ondes et gril	21
Combiner micro-ondes et convection	22
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes	23
Vitesse de Déroulement	23
Éteindre le bippeur	23
Arrêt manuel du plateau tournant	24
Guide d'ustensiles	24
Guide de cuisson	25
Nettoyage de votre four à micro-ondes	35
Rangement et réparation de votre four à micro-ondes	35
Spécifications techniques	36

Si vous voulez cuire les aliments



1. Placez les aliments dans le four. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Micro-ondes** ().
2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **SELECT**.
3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative**.
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : La cuisson démarre.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Si vous voulez prolonger le temps de cuisson

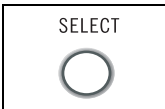
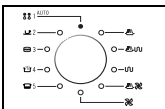


Laissez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton **+30sec** une ou plusieurs fois par tranche de 30 secondes supplémentaires.

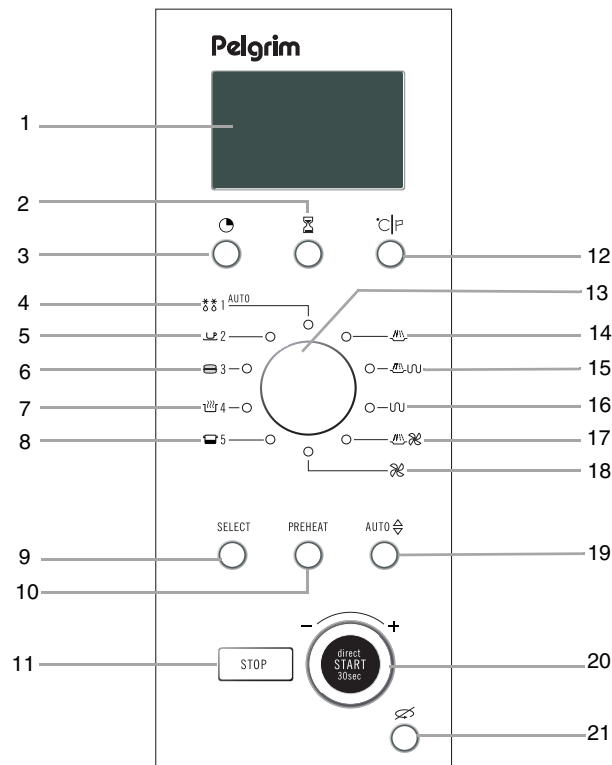
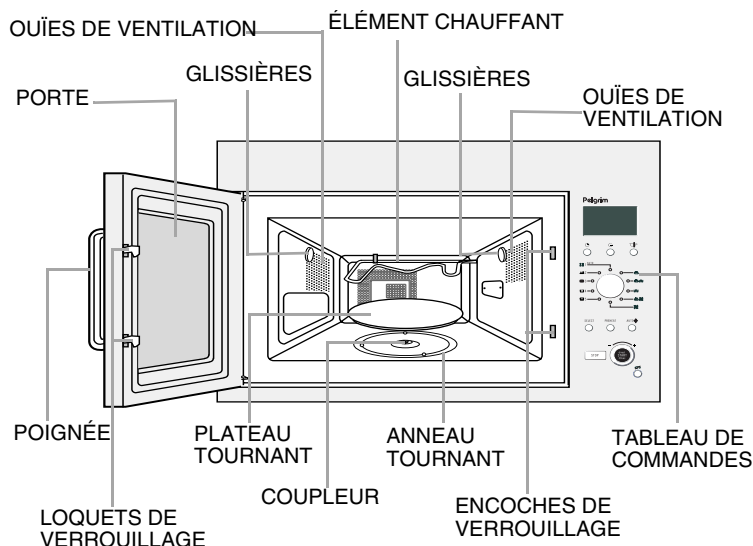


La première fois que vous branchez l'appareil ou après une coupure de courant, l'écran affiche "SELECT YOUR LANGUAGE". Vous devez alors sélectionner la langue qui sera utilisée. Vous avez le choix entre l'anglais, le français, l'allemand, l'espagnol, l'italien, le hollandais et le russe. Veuillez vous référer à la page 6.

Si vous voulez décongeler les aliments



1. Placez les aliments surgelés dans le four. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Décongélation** ().
2. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT**.
3. Sélectionnez le poids approprié en faisant tourner la **commande rotative**.
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : La décongélation démarre.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

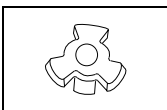


1. Afficheur
2. Réglage du temps de repos
3. Réglage de l'horloge
4. Décongélation automatique
5. Mode Cafétéria
6. Mode Cuisine pour enfant / Snack
7. Réchauffage automatique
8. Cuisson automatique
9. Bouton de sélection
10. Sélection du mode préchauffer
11. Arrêter/annuler
12. Sélection de la langue
13. Bouton pour la Commande de la Cuisson
14. Sélection du mode micro-ondes
15. Sélection du mode combiné (micro-ondes + grill)
16. Sélection du mode grill
17. Sélection du mode combiné (micro-ondes+convection)
18. Sélection du mode convection
19. Bouton Plus/moins
20. Démarrer / changer le temps de cuisson et sélection de temps, poids
21. Bouton de Marche/Arrêt du plateau tournant

Accessoires

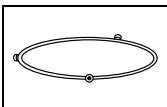
FR

Dépendant du modèle que vous avez acheté, vous avez obtenu quelques accessoires, que vous pouvez utiliser de manières différentes.



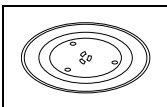
1. **Coupleur**, placé déjà sur une partie du moteur au fond du four.

But : Le coupleur fait tourner l'anneau tournant.



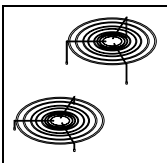
2. **Anneau tournant**, doit être placé au centre du four.

But : L'anneau tournant supporte le plateau tournant.



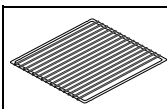
3. **Plateau tournant**, doit être placé sur le coupleur, avec le centre sur le coupleur.

But : Le plateau tournant serve comme la surface de cuire principal. Vous pouvez l'enlever simplement pour le nettoyer.



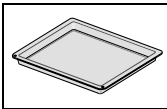
4. **Grilles** (grille du haut, grille du bas), doivent être placées sur le plateau tournant.

But : Les grilles peuvent être employées si vous voulez chauffer deux plats en même temps. Vous pouvez placer un petit plat sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Les grilles servent aussi aux cuissons avec gril, convection et combinées.



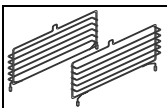
5. **Grille métallique carrée**, à placer sur les supports.

But : La grille métallique est à utiliser pour la cuisson par **convection** (Voir page 16).



6. **Plaque métallique carrée**, à placer sur les supports.

But : La plaque métallique est à utiliser pour la cuisson par **convection** (Voir page 16).



7. **Supports**, à positionner dans les glissières à droite et à gauche du four (Voir page 16).

But : La grille et la plaque métallique carrée sont placées sur les supports.

Utilisation du mode d'emploi

Vous avez acheté un four à micro-ondes Pelgrim. Votre mode d'emploi contient beaucoup d'informations valables sur l'emploi de votre four à micro-ondes :

- **Précautions de sécurité**
- **Accessoires et ustensiles appropriés**
- **Une guide de cuisson**

Dans la couverture vous trouvez une présentation rapide des trois opérations de cuire de base :

- **Cuire un plat (micro-ondes)**
- **Décongeler un plat**
- **Prolonger le temps de cuisson, si le plat n'est pas assez cuit ou doit être réchauffé plus longtemps**

A la fin du livret vous trouverez des illustrations du four et, plus important, du tableau de commandes que vous aiderez à trouver les boutons plus facilement.

Dans les procédures pas à pas, trois symboles différents sont employés.



Importante



Remarque



Tourner

• Les points qui méritent votre attention

- (a) Seul un installateur agréé est autorisé à installer cet appareil.
- (b) Les réparations ne doivent être exécutées que par un technicien compétent.
- (c) Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour préparer des mets et seulement si l'appareil a été encastré conformément aux prescriptions.
- (d) Les enfants ne voient pas les dangers qui peuvent se produire en utilisant un appareil électrique. Ne laissez pas le four micro-ondes entre les mains des enfants.
- (e) N'utilisez pas le four micro-ondes en cas de dommages à la porte (tordue), à l'armature, à la fermeture (cassées ou détachées) ou au joint. Si le fil électrique est abîmé, il doit être remplacé par une personne qualifiée afin d'éviter des situations dangereuses.
- (f) Soyez prudent avec les cordons des appareils électriques, comme celui du batteur électrique par exemple. Ils peuvent se retrouver coincés dans la porte de l'appareil chaud.
- (g) N'utilisez pas l'appareil pour ranger des matériaux inflammables ou risquant de se déformer un petit peu.
- (h) En rapport avec la sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs haute pression ni avec des nettoyeurs à vapeur.
- (i) Pour nettoyer l'appareil vous devrez débrancher l'appareil. Pour cela, retirez la fiche de la prise de courant ou mettez l'interrupteur qui se trouve dans le placard aux compteurs en position 0.

Si vous faites cuire des grillades ou des gâteaux

1. Lorsque qu'il fonctionne, l'appareil est brûlant. Faites attention, ne touchez pas les éléments chauffants.
2. Lors de la préparation des plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées. La vapeur peut prendre feu en entrant en contact avec la résistance qui est alors chaude.
3. Veillez à ce que les mets soient toujours suffisamment chauds. Le temps qui y est nécessaire dépend de nombreux facteurs comme de la quantité et de la sorte de mets. Les bactéries qui sont éventuellement présentes dans l'aliment ne seront éliminées que si l'aliment est soumis pendant 10 minutes environ à une température supérieure à 70 °C. Si vous pensez que l'aliment n'a pas été suffisamment chauffé, faites cuire un peu plus longtemps l'aliment.
4. Ne réchauffez jamais des récipients fermés. En raison de la surpression qui se présente dans la boîte, celle-ci risque d'exploser.
5. Si vous faites chauffer des aliments dans des bacs en carton ou en plastique, contrôlez régulièrement le four pour éviter que les bacs ne s'enflamment.

Pendant l'emploi du four à micro-ondes

1. Mettez une cuillère en plastic dans la tasse si vous voulez porter un liquide à ébullition (par exemple de l'eau). Le liquide peut bouillir sans faire de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, il se peut que le liquide se mette à bouillir fortement et déborde de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.
2. Il faut secouer et mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés. Contrôlez la température avant consommation pour éviter les brûlures.
3. Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien !
4. Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.
5. Si la porte est endommagée ou si vous détectez des détériorations au joint, il faut attendre qu'une personne qualifiée ait réparé le four pour l'utiliser à nouveau.
6. Utilisez seulement le micro-ondes pour décongeler et préparer des aliments et non pour sécher des vêtements ou du papier. Ceux-ci peuvent prendre feu.
7. Si vous chauffez dans l'appareil des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (sécher des épices par ex.), un risque d'auto inflammation peut se présenter.
8. En cas de flammes dans l'appareil, arrêtez le fonctionnement de l'appareil et débranchez-le. N'ouvrez pas la porte !
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'état vide. Vous risquez d'abîmer le four.
10. N'utilisez l'appareil pour :
 - faire des conserves ;
 - cuire des œufs durs ; ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression ;
 - chauffer de l'huile pour friture.
11. Enlevez les accessoires de fermeture en métal des sacs en plastique et utilisez les plats qui sont appropriés pour le four à micro-ondes.
12. Vous pouvez réchauffer des produits liquides qui se trouvent sous des emballages hermétiques après avoir piqué quelques petits trous dans l'emballage. Ceci en rapport avec l'augmentation de la pression pendant le réchauffement.

13. Vous pouvez ouvrir la porte du four à micro-ondes même s'il fonctionne. Le four va s'arrêter de fonctionner automatiquement et le temps programmé va s'arrêter.

Avant la première utilisation

1. Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'enceinte du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
3. Enclenchez la fonction 'chaleur pulsée' sur 220 °C. Laissez fonctionner pendant une heure. Pendant la fabrication, les graisses de protection utilisées seront alors éliminées.

Remarque :

Lors de la première mise en marche de l'appareil, vous remarquerez une 'odeur de neuf'. C'est normal. Enclenchez éventuellement la hotte aspirante ou ouvrez une fenêtre.

1. Placez l'anneau de guidage au centre de l'enceinte du four. Mettez le plateau pivotant sur l'anneau de guidage.
2. Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans l'anneau de guidage et le plateau pivotant.
3. N'enclenchez pas le four micro-ondes à vide. Vous risquez d'endommager le four.
4. Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement. Places un verre d'eau dans l'enceinte du four. Enclenchez le four sur la position la plus élevée pour qu'il fonctionne une minute. A terme, l'eau doit être chaude.

Attention :

Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.

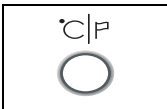
Si vous devez réchauffer dans le four à micro-ondes des petites quantités de poudre (séchage des herbes), sachez que ces produits risquent de s'enflammer. En cas d'incendie dans le four, n'ouvrez pas la porte. Arrêtez le fonctionnement du four et débranchez-le.

Les points qui méritent votre attention

1. Utilisez une très petite quantité d'eau pour la cuisson des aliments et n'abusez pas du sel.
2. Mélangez ou retournez les aliments à mi-temps de la cuisson.
3. En utilisant une fourchette ou autre objet pointu, piquez un petit peu le morceau de viande, de poulet ou de poisson pour éviter tout risque d'éclatement.
4. Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, adoptez la règle de conduite suivante : si vous doublez la quantité, doublez le temps de cuisson.
5. Si vous couvrez les plats, les éclaboussures seront évitées, le temps de cuisson sera plus rapide, le degré d'humidité sera préservé.

Sélectionner la langue d'affichage

La première fois que vous branchez l'appareil ou après une coupure de courant, l'écran affiche "SELECT YOUR LANGUAGE". Vous devez alors sélectionner la langue qui sera utilisée. Vous avez le choix entre le français, l'anglais, l'allemand, l'espagnol, l'italien, le hollandais et le russe.



1. Appuyer sur le bouton **Langue** dès que vous avez branché votre four à micro-ondes ou immédiatement après la coupure du courant.

Si vous continuez à appuyer sur le bouton **Langue**, le réglage va se poursuivre dans l'ordre suivant :

ANGLAIS (LBS), ANGLAIS (KG), FRANÇAIS, ALLEMAND, ESPAGNOL, ITALIEN, NÉERLANDAIS ET RUSSE

2. Lorsque la langue et le mode d'affichage ont été choisis, appuyer sur la touche **Démarrer (START)** pour conclure cette procédure.



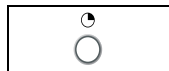
Réglage de l'heure

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge interne. L'heure peut être affichée sous la forme 24 heures ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- Lors de la première installation de votre four à micro-ondes
- Après une coupure de courant



Ne pas oublier de la remettre à l'heure lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.



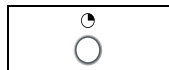
1. Pour afficher l'heure au format... Appuyer sur le bouton **Horloge (🕒)...**

12 heures
24 heures

Une fois
Deux fois



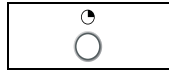
2. Tournez la **commande rotative** pour régler les heures.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge (🕒)**.



4. Tournez la **commande rotative** pour régler les minutes.



5. Quand l'heure correcte est affichée, appuyez sur le bouton **Horloge (🕒)** une fois de plus pour démarrer l'heure.
Résultat : L'heure est affichée quand le four à micro-ondes ne fonctionne pas.

Comment fonctionne un four à micro-ondes

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui chauffe l'aliment par le truchement de micro-ondes.

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, tout comme les ondes radiophoniques et télévisées. Une radio transforme ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, ces ondes sont converties en chaleur.

La chaleur se déploie en raison du mouvement oscillatoire qui les micro-ondes font subir aux molécules de graisse et d'eau qui se trouvent toujours dans les aliments. Les molécules sont donc amenées à se frotter les unes contre les autres. Et c'est ce frottement qui produit de la chaleur (frottez, par exemple, rapidement vos mains l'une contre l'autre).

Le four à micro-ondes réchauffe l'aliment d'une manière très intensive du fait que les ondes s'introduisent directement dans l'aliment. Les ondes ne réchauffent donc pas seulement l'extérieur du produit, comme c'est le cas dans la cuisine traditionnelle, mais s'infiltrent à l'intérieur. Par rapport à la méthode conventionnelle de cuisson, le temps de préparation est beaucoup plus court en cas de petites quantités.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure simple décrite ici vous permet de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe "Que faire en cas de doute ou de problème" de la page suivante.



Le four doit être branché dans une prise secteur appropriée. Le plateau tournant doit être en place dans le four. Si une puissance autre que maximum (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus de temps à bouillir.

Ouvrez le four en tirant la poignée à droite sur la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)** Réglez le temps sur 4 à 5 minutes en appuyant 8 à 10 fois sur le bouton **(START)**.
Résultat : Le four fait chauffer l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau se met à bouillir.

Pannes

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four micro-ondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayes d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- ◆ L'appareil est-il branché ?
- ◆ La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- ◆ Y a t il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- ◆ Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- ◆ L'anneau conducteur et le plateau pivotant sont-ils dans le four micro-ondes ?
- ◆ Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- ◆ L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- ◆ Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- ◆ Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

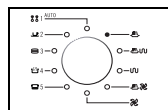
Cuire / Réchauffer

La procédure suivante explique comment cuire ou réchauffer les aliments.



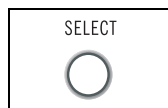
TOUJOURS vérifier les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez d'abord les aliments au centre du plateau tournant. Refermez la porte. Ne jamais mettre en marche le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.

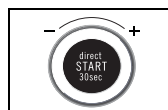


1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Micro-ondes** ().

Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
 (cuisson en une étape)
 (mode micro-ondes)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **SELECT** jusqu'à ce que la puissance correspondante soit affichée. Reportez-vous au tableau des puissances de la page suivante.



3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative**.

- Exemple: Pour un temps de cuisson de 3 minutes et 30 secondes, vous tournez la commande rotative à droite à 3:30.

Résultat : Le temps de cuisson est affiché.

4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.

Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.



Si vous voulez savoir le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur le bouton de **SELECT**. Si vous voulez changer le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton de **SELECT** jusqu'à ce que la puissance correspondante soit affichée.



Si vous voulez chauffer un plat peu de temps au niveau maximum (900W), vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton **Démarrer (START)** une fois par tranche de 30 secondes à cuire. Le four commence immédiatement.

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction de réglage de la puissance permet d'adapter la quantité d'énergie diffusée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments, en fonction de leur type et de la quantité. Vous pouvez choisir un des six niveaux de puissance mentionné ici.

Niveau de Puissance	Pourcentage	Puissance dégagée
MAXIMUM	100%	900W
MOYENNE FORTE	67%	600W
MOYENNE	50%	450W
MOYENNE BASSE	33%	300W
DÉCONGÉLATION	20%	180W
BASSE	11%	100W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez..	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance plus élevée	Réduit
Une puissance moindre	Augmenté

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- Vérifier l'état des aliments
- Tourner ou remuer les aliments
- Faire reposer les aliments

FR

Pour arrêter la cuisson...	Vous...
Temporairement	Ouvrez la porte. <u>Résultat</u> : La cuisson est interrompue. Pour continuer, refermez la porte. et appuyez sur le bouton Démarrer (START) .
Complètement	Appuyez sur le bouton Arrêter (STOP) <u>Résultat</u> : La cuisson est interrompue. Si vous voulez annuler les réglages de cuisson, appuyez encore une fois sur le bouton Arrêter (STOP) .

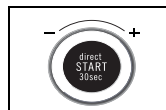
Changer le temps de cuisson

Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez trouver qu'en fonction des caractéristiques des aliments ou de votre goût, il est nécessaire d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez alors :

- Vérifier la progression de la cuisson à tout moment, simplement en ouvrant la porte
- Augmenter ou réduire le temps de cuisson restant



1. Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Démarrer (START)** une ou plusieurs fois par tranche de 30 secondes supplémentaires.
Exemple: Pour ajouter 3 minutes, vous appuyez six fois sur le bouton **Démarrer (START)**.



2. Vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson pendant la cuisson en faisant tourner la **commande rotative** à droite ou à gauche.

La fonction Cuisson automatique

FR

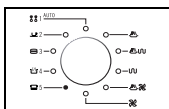
La fonction Cuisson automatique (☞ 5) dispose de quatre temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le nombre de parts en faisant tourner la commande rotative.

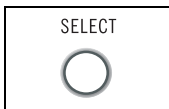


N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.

Ouvrez la porte, placez les aliments au centre du plateau tournant et refermez la porte



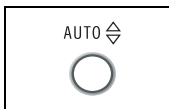
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Cuisson automatique** (☞ 5).



2. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton de **SELECT**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des quatre réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Pour réduire ou augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Plus/moins** (AUTO ◊).



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de Cuisson automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Les programmes 1 et 3 utilisent la combinaison micro-ondes et gril.

Le programme 2 utilise la combinaison de micro-ondes et convection. Le programme 4 utilise la combinaison de micro-ondes, convection et micro-ondes + gril.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Pommes de terre	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Utiliser des pommes de terre de la même taille et d'un poids d'environ 200 grammes. Nettoyer les pommes de terre et les percer avec une fourche. Placez 2 pommes de terre l'une en face de l'autre et 4 ou 6 en cercle sur la grille du haut. Retournez-les lorsque le four émet un bip.
2	Poulet rôti	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Enduisez le poulet d'huile et d'épices, assaisonnez-le de poivre, sel et paprika. Placez-le sur la grille du bas, côté blanc en-dessous. Retournez-le lorsque le four émet un bip.
3	Poulet en morceaux	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et d'épices, assaisonnez-les de poivre, sel et paprika. Placez-les en cercle sur la grille du haut, côté peau en-dessous. Retournez-les lorsque le four émet un bip.
4	Rôti de bœuf ou d'agneau	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez des épices (poivre uniquement, vous ajouterez du sel après la cuisson). Placez la viande sur la grille du bas, le côté avec la graisse vers le bas. Retournez dès que le bip retentit. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.

La fonction Réchauffage automatique

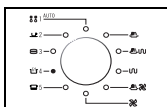
La fonction Réchauffage automatique ( 4) dispose de quatre temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le nombre de parts en faisant tourner la commande rotative.



N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.

Ouvrez la porte, placez les aliments au centre du plateau tournant et refermez la porte



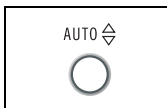
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Réchauffage automatique**( 4).



2. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton de **SELECT**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des quatre réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Pour réduire ou augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Plus/moins (AUTO )**.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de Réchauffage automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Les programmes 1 et 2 n'utilisent que les micro-ondes.

Les programmes 3 et 4 utilisent la combinaison de micro-ondes et convection.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Plat tout prêt (froid)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Placez la viande sur une assiette en céramique et couvrez-la d'un film étirable pour micro-ondes. Ce programme convient aux plats de viande composés de 3 ingrédients (par ex. viande avec sauce, légumes et accompagnement de pommes-de-terre, riz ou pâtes).
2	Soupe/ Sauce (froide)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Versez la soupe ou sauce dans une soupière ou cocotte en céramique. Couvrir pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3	Pizza (congelée)	300 g 400 g 500 g	-	Placez la pizza congelée sur la grille du haut.
4	Petits pains surgelés	100-150 g (2 pièces) 200-250 g (4 pièces) 300-350 g (6 pièces) 400-450 g (8 pièces)	3-5 min	Placer 2 à 6 petits pains congelés en cercle sur la grille du bas. Placez 8 petits pains congelés en les répartissant de manière égale sur les grilles du haut et du bas. Ce programme convient aux petites pâtisseries congelées telles que les baguettes et les petits pains.

La fonction Décongélation automatique

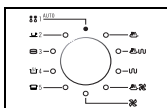
FR

Grâce à la fonction **Décongélation automatique** ( 1 AUTO), vous pouvez décongeler de la viande comme steak, côtelettes, hachis ou rôti, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de décongélation, ni la puissance. Il suffit de sélectionner le programme et le poids.



N'utiliser que des récipients adaptés aux fours à micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau tournant et fermez la porte



1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Décongélation automatique** ( 1 AUTO).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous allez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT**. Reportez-vous au tableau des pages suivantes pour une description des réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le poids en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.

Résultat :

- ◆ La décongélation commence.
- ◆ A la moitié du temps de décongélation le four sonnera afin de vous avertir de retourner les aliments.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)** pour finir la décongélation.

Résultat : Lorsque la décongélation est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.



Vous pouvez aussi décongeler des aliments manuellement. Dans ce cas sélectionnez la fonction Cuire/Réchauffer et un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations reportez vous à la page 8 : Cuire/Réchauffer.

Le tableau suivant présente les divers programmes de la **Décongélation automatique**, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur un plat en céramique.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1	Steak/ Côtelettes/ Hachis/ Poulet en morceaux	200-1200g	10 - 60 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four émet un bip. Ce programme convient aux pièces de viande et de volaille plates comme steak, côtelettes, hachis, cuisses de poulet et blanc de poulet ou de canard.
2	Rôti	600-2000g	20 - 90 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four émet un bip. Ce programme convient aux rôtis (porc, bœuf, agneau) et au gigot.
3	Poulet	600-2000g	20 - 60 min.	Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier d'aluminium. Le côté blanc en-dessous. Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers.
4	Poisson	200-2000g	20 - 50 min.	Protéger la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.

La fonction Décongélation automatique (suite)

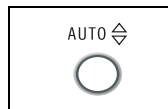
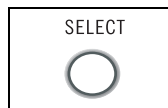
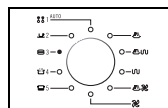
Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
5	Pain	100-1000g	5 - 20 min.	Placez les tartines horizontalement sur un morceau de papier et retournez-les quand le four émet un bip. Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle.
6	Gâteau	100-1500g	5 - 60 min.	Placez le pain ou le gâteau sur le plateau tournant. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

La fonction Cuisine pour enfant / Snack

La fonction Cuisine pour enfant / Snack (☺ 3) comprend six temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni la puissance.

Vous pouvez indiquer le nombre de plats en tournant la commande rotative.

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.



1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Enfant/Snack** (☺ 3).
2. Sélectionner le type d'aliment à réchauffer en appuyant sur la touche **SELECT**. Veuillez vous reporter au tableau de la page suivante pour la description des différents plats préprogrammés.
3. Indiquer la taille du plat en utilisant la **commande rotative**.
4. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson, si nécessaire, à l'aide des touches **Plus/moins** (**AUTO** ⬆/⬇).
5. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : Le plat est cuit selon le pré-programme sélectionné.
◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

La fonction Cuisine pour enfant / Snack (suite)

FR

Le tableau suivant regroupe les programmes automatiques correspondant aux types d'aliments, aux plats appréciés des enfants et des gourmands pressés. Il indique les quantités, les durées de cuisson standards et les recommandations appropriées.

Les programmes 1, 2, 5 et 6 n'utilisent que les micro-ondes. Le programme 3 utilise la combinaison de micro-ondes et gril. Le programme 4 utilise la combinaison de micro-ondes et convection.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Hamburger (refroidi)	150 g (1 pièce) 300 g (2 pièces)	1-2 min	Mettre le hamburger (petit pain avec une tranche bœuf) ou le cheeseburger dans du papier de cuisine. Un seul hamburger sera placé au centre du plateau tournant. Deux hamburgers devront être disposés de chaque côté du plateau tournant. Après le réchauffage, garnir de laitue, tranche de tomate, garnitures et épices.
2	Mini ravioli (refroidi)	200-250 g 300-350 g	3 min	Mettre les raviolis déjà cuisis et froids dans un récipient en plastique prévu pour le four à micro-ondes et disposer le plat au milieu du plateau tournant. Mélanger soigneusement avant et après la cuisson. Ce programme est destiné aux raviolis et aux pâtes en sauce.
3	Ailes de poulet congelées	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Disposer les ailes de poulet cuisinées et congelées ou des petits pilons de poulet (pré-cuisinés et épicés) sur le plateau métallique, en prenant garde de mettre le côté peau contre la plaque. Les disposer en cercle en laissant le centre du plateau vide. Les retourner lorsque le four émet un signal sonore.
4	Pizza snacks congelées	150 g (4-6 pièces) 250 g 7-9 pièces)	-	Disposer les pizzas ou les mini quiches congelées à espace régulier sur la plaque.

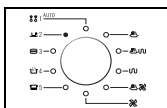
5	Popcorn	100 g	-	Pour le popcorn, n'utiliser que les préparations conçues pour les fours à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant et mettre le sac au centre du plateau tournant. Au cours de ce programme, les graines de maïs vont éclater et le sac va augmenter de volume. Faire attention lorsque vous sortez et ouvrez le sac chaud.
6	Nachos	125 g	-	Mettre les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de fromage cheddar râpé et d'épices. Mettre l'assiette sur le plateau tournant.

Utiliser le mode Cafétéria

En utilisant le mode Cafétéria ( 2), le temps de chauffage est réglé automatiquement.

Indiquer le nombre de plats en tournant la commande rotative.

Disposer d'abord le plat au centre du plateau tournant, puis refermer la porte du four.



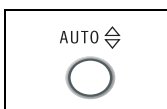
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Cafétéria** ( 2).



2. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton de **SELECT**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des deux réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Pour réduire ou augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Plus/moins (AUTO )**.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Les plats Cafétéria

Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant les Programmes Automatiques pour le Réchauffage des Boissons, la décongélation et le chauffage des pâtisseries congelées.

Le programme 1 n'utilise que les micro-ondes. Le programme 2 utilise la combinaison de micro-ondes et convection.

Bouton	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Boissons Café, lait, thé, eau à la température d'appartement	150ml (1 tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	1-2 min.	Versez le liquide dans une tasse en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez 1 tasse au centre, 2 l'une en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Soyez prudent quand vous enlevez les tasses (voir les instruction de sécurité).
2	Gâteau congelé	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min.	Placez le gâteau congelé au centre de la grille; placez des tranche de gâteau en cercle sur la grille en bas. Placez la grille au centre du plateau tournant. Il ne convient pas aux gâteaux à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée

FR

La plaque ou la grille métallique est utilisée pour les gâteaux, pizzas, petits biscuits, etc.

Ils peuvent être utilisés pour la cuisson par convection.



Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.

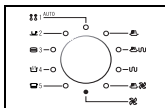
1. Ouvrir la porte.
Placer les supports sur les glissières se trouvant à droite et à gauche des parois internes du four à micro-ondes.

2. Disposer l'aliment à chauffer sur la plaque métallique ou sur la grille, puis placer la plaque ou la grille sur les supports.

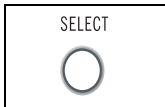


Les aliments peuvent y être placés dans n'importe quel récipient non couvert.

Fermer la porte.



3. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Convection** (☒).



4. Sélectionnez la température en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT**. Reportez-vous au tableau des pages suivantes pour une description des réglages.



5. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.



6. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.

Résultat : La cuisson démarre.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.



N'utiliser ces ustensiles qu'en mode Convection.

Les séparer du four à micro-ondes sauf pour le modèle Convection et les garder soigneusement.

Guide de convection pour les pizzas, croissants, petits pains et gâteaux de la pâte levure

La fonction plateau tournant doit être suspendue lorsque la plaque ou la grille carrée est utilisée. N'utiliser ces ustensiles qu'en mode convection. Utiliser la fonction **préchauffage automatique** pour **préchauffer à la température désirée, sauf indications contraires (voir tableau)**.

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

Aliment frais	Portion	Pré-chauffage auto	Niveau (du bas)	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Placer la pâte à pizza fraîche (300g) sur la plaque métallique. Y disposer uniformément la garniture, par exemple la sauce tomate, les légumes et le fromage.
Petits pains (de la pâte levure froide)	400 g (8 pièces)	180°C	3	180°C	14-16	Répartir les petits pains sur la plaque métallique.
Croissants (de la pâte froide)	250 g (6 pièces)	180°C	3	180°C	10-13	Répartir les croissants sur la plaque métallique.
Gâteau marbré	700 g	-	2	160°C	55-60	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rectangulaire en métallique (25 cm de long). Placer le gâteau au centre du four sur la grille.
Gâteau hollandais (gâteau au beurre)	800 g	-	2	160°C	55-65	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rectangulaire en verre (28 cm de long). Placer le gâteau au centre du four sur la grille.

Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée (suite)

Guide de convection pour les pizzas, croissants, petits pains et gâteaux de la pâte levure (suite)

Aliment frais	Portion	Pré-chauffage auto	Niveau (du bas)	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Gâteau de Savoie	700 g	-	2	160°C	35-40	Mettre la pâte fraîche dans un récipient rond en verre pyrex ou dans un récipient métallique au revêtement noir. Placer le gâteau au centre du four sur la grille.
Gâteau aux Noisettes	800 g	-	2	160°C	60-65	Mettre la pâte fraîche dans un récipient rond métallique au revêtement noir (Ø 24 cm). Placer le gâteau au centre du four sur la grille.
Génoise (Gâteau roulé)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Étaler la pâte uniformément sur la plaque recouverte préalablement de papier de cuisine.
Gâteau aux pommes	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Étaler la pâte fraîche (600 g) sur la plaque métallique. Y disposer des quartiers de pommes. Saupoudrez d'amandes effilées ou concassées.
Muffins	500-600 g (12 pièces)	180°C	4	180°C	18-21	Utiliser un moule en métal prévu pour 12 muffins. Remplir uniformément le moule avec la pâte à muffin. Placer le plat sur la grille.
Gâteaux	300 g (30 pièces)	180°C	4	160-180°C	12-15	Disposer uniformément les petits gâteaux sur la plaque métallique.

Guide de convection pour les produits prêts comme pizzas, snacks de pommes de terre et pâtes

La fonction plateau tournant doit être suspendue lorsque la plaque ou la grille carrée est utilisée. N'utiliser ces ustensiles qu'en mode convection. Utiliser la fonction préchauffage automatique pour préchauffer à la température désirée, sauf indications contraires (voir tableau).

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

Aliment frais	Portion	Pré-chauffage auto	Niveau (du bas)	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza congelée	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	Placer la pizza congelée sur la grille.
Frites au four congelées	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Répartir les frites sur la plaque métallique. Les retourner plusieurs fois.
Croquettes congelées.	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Répartir les croquettes sur la plaque métallique. Retourner à mi-cuisson.
Galettes de pommes de terre congelées.	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Répartir les galettes de pommes de terre sur la plaque métallique. Retourner à mi-cuisson.
Mini rouleau de légumes (mode vietnamien)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Répartir les mini rouleaux de légumes de pommes de terre sur la plaque métallique. Retourner à mi-cuisson.
Lasagnes fraîches (chilled)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Mettre les lasagnes dans un récipient approprié (résistant à la chaleur) et placer ce dernier au centre de la grille.

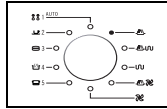
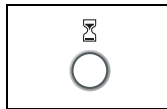
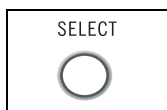
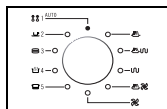
Cuisson en plusieurs étapes

FR

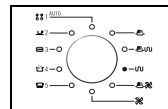
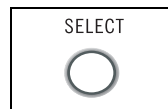
Votre four à micro-ondes peut être programmé pour cuire les aliments en quatre étapes (les modes Convection, Micro-ondes+Convection et Préchauffer ne peuvent pas être utilisés dans la cuisson multi-étape).
Exemple : Vous souhaitez décongeler les aliments puis les faire cuire sans avoir à réinitialiser le four à chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1.8 kg en quatre étapes :

- **Décongélation**
- **Temps de repos de 20 minutes**
- **Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes**
- **Grill pendant 15 minutes**

La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisés qu'une seule fois pendant les deux dernières étapes. Par contre la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à des puissances différentes).



1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Décongélation automatique** (AUTO).
2. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT**.
3. Sélectionnez le poids en faisant tourner la **commande rotative** (1800 g dans l'exemple).
4. Appuyez sur le bouton **Tenir/Délai** ().
5. Sélectionnez le temps de repos approprié en faisant tourner la **commande rotative** (20 minutes dans l'exemple).
6. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Micro-ondes** ().



7. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT** (450W dans l'exemple).
8. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative** (30 minutes dans l'exemple).
9. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Grill** ().
10. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative** (15 minutes dans l'exemple).
11. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : La cuisson commence.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Réglage du temps de repos

Au moyen de la fonction **Tenir/Délai** vous pouvez définir le temps de repos (sans cuisson micro-onde). Pas besoin de surveiller l'heure; le bip du four retentit lorsque le temps de repos est terminé.



1. Appuyez sur le bouton **Tenir/Délai** ().
Résultat : L'indication suivante est affichée :  (mode tenir/délai)

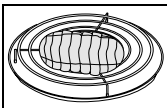


2. Sélectionnez le temps de repos en faisant tourner la **commande rotative**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : Le four sonnera après le temps de repos.

Choix des accessoires



La cuisson à convection traditionnelle ne nécessite pas d'ustensile spécial. Vous devez cependant utiliser un plat allant dans un four normal.

Les récipients spécialement adaptés à la cuisson micro-ondes ne conviennent pas à la cuisson traditionnelle à convection ; n'utilisez pas de boîtes ou plats en plastique, de tasses en carton, de serviettes en papier, etc.

Si vous désirez sélectionner le mode de cuisson combiné (gril. convection, micro-ondes), utilisez uniquement des plats adaptés aux micro-ondes et aux fours. Des ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



Pour de plus amples informations sur les accessoires et ustensiles adaptés, reportez vous au Guide d'ustensiles à la page 24.

Préchauffage du four

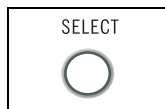
Pour la cuisson en mode convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température adéquate avant d'y placer les aliments.

Lorsque la bonne température est atteinte, elle est maintenue pendant environ 10 minutes ; puis le four s'éteint automatiquement.

Vérifiez que l'élément chauffant est dans la position correcte pour le type de cuisson envisagé. Ouvrez la porte et placez plateau tournant.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffer (PREHEAT)**.
Résultat : L'indication suivante est affichée : 250°C (température)



2. Appuyez sur le bouton de **SELECT** une ou plusieurs fois afin de régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : Le four est préchauffé à la température adéquate.

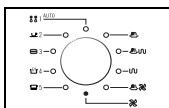
Cuisson par convection

Le mode convection permet de cuire des aliments de la même façon que dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne sont pas utilisées. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 250 °C. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



- Si vous souhaitez préchauffer le four, reportez-vous à la page 19.
- nadat het apparaat volgens deze procedure is voorverwarmd, en nog steeds in de 10 minuten durende voorverwarmstand staat, moet u eerst op de stop/annuleertoets drukken om de voorverwarmstand uit te schakelen.
 - Vous obtiendrez une meilleure cuisson et des plats mieux dorés, si vous utilisez la grille du bas.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte du four et placez le récipient sur le plateau tournant.



1. Tournez le bouton pour la Commande de la Cuisson sur le symbole **Convection** (☼).
Résultat : L'indication suivante est affichée :
☼ (mode convection)
250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT** afin de régler la température.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.
Résultat : La cuisson à convection commence.
◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.



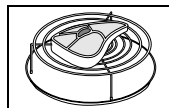
Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Langue**.

Griller

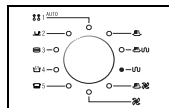
Le gril permet de cuire et de faire dorer rapidement les aliments, sans utiliser les micro-ondes.

- Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.
- Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un meilleur gril, si vous utilisez la grille du haut.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale, et que la grille appropriée est également en position.



1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le support.



2. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Gril** (☼).

Résultat : Les indications suivantes sont affichées :

| (cuisson en une étape)
☼ (mode gril)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le durée de gril en tournant la **commande rotative**.
• La durée de gril maximum est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.

Résultat : La cuisson au gril démarre.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

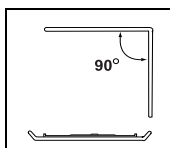
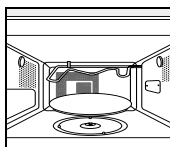
Choisir la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant sert à la cuisson par convection, au gril ou à la broche. Il peut être placé sur deux positions :

- **Position horizontale pour la cuisson à convection et pour griller**



Ne changer la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne pas appuyer trop fortement pour le replacer en position verticale.



Pour placer l'élément chauffant en...	il faut...
Position horizontale (cuisson à convection ou gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four
Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 90°.	

Combiner micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et le gril, afin de faire cuire et dorer rapidement en une seule fois.

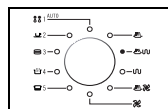


Utiliser TOUJOURS des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer de manière uniforme.

Mettez TOUJOURS des gants lorsque vous touchez les plats à l'intérieur du four, ils peuvent être très chauds.

Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un meilleur gril, si vous utilisez la grille du haut.

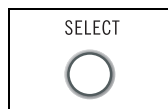
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille convenant au type d'aliment à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.



1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Combi (MO+Gril)**.

Résultat : Les indications suivantes sont affichées :

| (cuisson en une étape)
⌂ (mode combiné micro-ondes et gril)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton de **SELECT** jusqu'à ce que la puissance correspondante apparaisse (300-600W).

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.

- La durée maximum de cuisson est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.

Résultat :

- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Combiner micro-ondes et convection

FR

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et le chauffage par convection. Aucun préchauffage n'est nécessaire puisque l'énergie des micro-ondes est immédiatement disponible.

La plupart des aliments peuvent être cuisis en mode combiné, particulièrement :

- *Les viandes rôties et les volailles*
- *Les tartes et les gâteaux*
- *Les plats à bases d'œufs et de fromage*

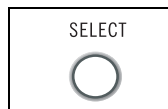
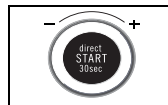
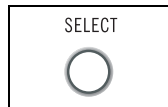
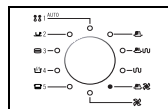


Utiliser TOUJOURS des ustensiles adaptés aux fours et micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer de manière uniforme.

Mettez TOUJOURS des gants lorsque vous touchez les plats à l'intérieur du four, ils peuvent être très chauds.

Vous obtiendrez une meilleure cuisson et des plats mieux dorés, si vous utilisez la grille du bas.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille du bas sur le plateau tournant. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Combi** (MO+Convection).

Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
 (microwave & convection combi mode)
250°C (temperature)

2. Sélectionnez la température appropriée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **SELECT**.

3. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.
La durée maximum de cuisson est de 60 minutes.

4. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton de **SELECT** jusqu'à ce que la puissance correspondante apparaisse (100-600W).

5. Appuyez sur le bouton **Démarrer (START)**.

Résultat :

- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Le four est chauffé à la température adéquate puis la cuisson micro-ondes se poursuit pendant le temps de cuisson réglé.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le "0" clignote quatre fois. Puis le bip retentit une fois toutes les minutes.



Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Langue**.

Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez en même temps sur les boutons **Arrêter (STOP)** et **SELECT** (environ une seconde).
Résultat :

- ◆ Le four est verrouillé
- ◆ L'afficheur indique le symbole .



2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau en même temps sur les boutons **Arrêter (STOP)** et **SELECT** (environ une seconde).
Résultat :

- ◆ Le symbole  disparaît.
- ◆ Le four peut être utilisé normalement.

Vitesse de Déroulement

Vous pouvez contrôler la vitesse de déroulement à tout moment.



1. Appuyez en même temps sur les boutons **Arrêter (STOP)** et **Préchauffer (PREHEAT)** (environ une seconde).
Résultat : Les chiffres "11111" - "55555" sont affichés.

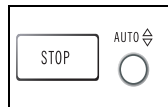
2. Choisir la vitesse appropriée.



"11111" indique la vitesse la plus lente et "55555" la vitesse la plus rapide.

Éteindre le bippeur

Le bippeur peut être éteint à tout moment.



1. Appuyez en même temps sur les boutons **Arrêter (STOP)** et **Plus/moins (AUTO )** (environ une seconde).

Résultat : Le four ne bippe plus à la fin d'une fonction.



2. Pour rallumer le bippeur, appuyez à nouveau en même temps sur les boutons **Arrêter (STOP)** et **Plus/moins (AUTO )** (environ une seconde).

Résultat : Le four fonctionne à nouveau avec le bippeur.

Arrêt manuel du plateau tournant

FR

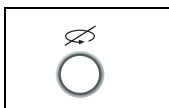
Le bouton de Marche/Arrêt du plateau tournant (↻) permet d'arrêter la rotation du plateau, afin de permettre l'utilisation de grands plats (cuisson non-automatique uniquement).



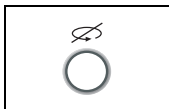
Les résultats sont moins satisfaisants dans ce cas, car la cuisson est moins bien répartie. Nous vous recommandons de tourner le plat à la main d'un demi-tour, plusieurs fois en cours de cuisson.

Attention ! Ne jamais faire fonctionner le plateau tournant quand le four est vide.

Raison: Le four pourrait s'enflammer et être gravement endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du tournant** (↻).
Résultat: Le plateau ne tournera pas.



2. Appuyez à nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du Plateau tournant** (↻) pour faire tourner le plateau.
Résultat: Le plateau tournera.



Ne jamais appuyer sur le bouton de **Marche/Arrêt** du plateau tournant (↻) pendant la cuisson. D'abord vous devez annuler les réglages.

Guide d'ustensiles

Certains matériaux ne sont pas acceptables dans le micro-ondes combiné. Le tableau ci-dessous vous indique les matériaux que vous pouvez ou non utiliser.

Matériel	Micro-ondes	Combi	Chaleur pulsée	Gril
papier	oui*	non	non	non
papier d'aluminium	oui**	oui**	oui	oui
film étirable	oui	non	non	non
bacs en aluminium	non	non	oui	oui
service congélation / micro-ondes	oui	non	non	non
plastique résistant à la chaleur	oui	non	non	non
poterie brute	non	non	oui	oui
ustensiles de cuisine en métal	non	non	oui	oui
verre normal	oui	non	non	non
verre et céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
bord décoratif métallique	non	non	oui	oui
accessoire de fermeture en métal	non	non	oui	-
thermomètre à mercure	non	non	oui	oui
bouteille avec goulot fin	non	-	-	-
sachets four	oui	oui	oui	non

* Lors de la décongélation, n'utilisez pas d'essuie-tout décoré pour couvrir un plat ou sous un pain.

** En couvrant les parties plus fines des mets (comme les cuisses de poulet), vous leur évitez de cuire trop rapidement.

MICRO-ONDES

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

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :

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

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une cuisinière. Faire fondre du beurre ou du chocolat, par exemple (voir le chapitre des Conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinard	300g	600W	9½-10½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	600W	8½-9½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	600W	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	600W	9-10	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Julienne (carottes/pois/maïs)	300g	600W	7½-8 ½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	600W	8½-9½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g	900W	15½-16½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
	375g		18-19		
Riz brun (à demi bouilli).	250g	900W	20½-21½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
	375g		23-24		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	900W	16½-17½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
	375g		19-20		
Grains mélangés (riz + grains)	250g	900W	17½-18½	5	Ajouter 400 ml d'eau froide .
Pâtes	250g	900W	11-12	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (900 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Couper les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Couper les chou-navets en petits cubes.

RECHAUFFER

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

Disposition et recouvrement

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

Niveau de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffer à 900 W, alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W. Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple). Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir. Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

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

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

RECHAUFFER DES LIQUIDES

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

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES :

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

LAIT POUR BEBES :

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

Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:

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

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. 10 sec. à 1min. 20sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.

Réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la température d'appartement)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3 cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Laisser dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir.
Soupe (froide)	250 g 550 g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	600W	5-6	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	600W	4½-5½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.
Pâtes fourrées (froides)	350g	600W	5-6	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.

DÉCONGELER

Les micro-ondes sont un excellent moyen de décongeler les aliments. Ils permettent de décongeler les aliments progressivement en un bref laps de temps. Cette qualité peut se révéler très utile, par exemple en cas d'invités non prévus.

La volaille congelée doit être bien dégelée avant la cuisson. Retirer tout lien en métal et sortir la volaille de son emballage afin de faire évacuer le liquide produit par la décongélation.

Mettre les aliments froids sur un plat sans couvrir. Retourner à moitié, évacuer le liquide et retirer tous les abats dès que possible. Vérifier la cuisson de temps à autre afin de veiller à ce que les aliments ne brûlent pas. Si des parties plus petites ou plus fines de la volaille commencent à cuire, les protéger en les entourant de très fines bandes de papier aluminium au cours de la décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêter la décongélation et laisser reposer pendant 20 minutes avant de reprendre.
Laisser le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation

Conseil : Les aliments en parts plates se décongèlent mieux et plus rapidement et les petites quantités nécessitent moins de temps.
Appliquer ce conseil pour la congélation et la décongélation d'aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température d'environ -18 à -20°C, suivre les instructions du tableau suivant.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	500g	13-15	15-30	Placer la viande sur une assiette plate en céramique. Protéger les parties les plus fines avec du papier aluminium. Retourner la viande à la moitié du temps de décongélation !
Tranches de porc	250g	7-8		

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2 pièces)	14-15	15-60	Commencer par placer les morceaux de poulet avec la peau en dessous, pour un poulet entier, le côté du blanc en dessous sur une assiette plate en céramique. Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier aluminium. Retourner le poulet à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Mettre le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Placer les parties les plus fines sous les parties les plus épaisses. Protéger les extrémités étroites des filets et la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Retourner à la moitié du temps de décongélation !
Fruits				
Baies	250g	6-7	5-10	Placer les fruits sur un plat en verre rond (d'un large diamètre).
Pain				
Petits pains (d'environ 50 g)	2 pièces 4 pièces	1-1½ 2½-3	5-10	Placer les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur de l'essuie-tout au centre du plateau tournant. Retourner à la moitié du temps de décongélation !
Pain grillé/ Sandwich	250g	4½-5		

GRIL

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

Plats à utiliser pour les grillades :

Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés pour le gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwichs et tous types de pain grillé avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode gril simple, vérifier que l'élément de gril se trouve sous la paroi supérieure en position horizontale et non pas au fond du four en position verticale.

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

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril

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

Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :

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

REMARQUE IMPORTANTE

Lors de chaque utilisation du mode combiné (micro-ondes + gril), vérifier que l'élément de chauffage du gril se trouve sous la paroi supérieure en position horizontale et non pas au fond du four à la verticale. Placer les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire. Dans les autres cas, les placer directement sur le plateau tournant. Veuillez consulter les indications du tableau suivant.

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

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 3 minutes, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Burger (cru, congelé)	2 pièces (125 g) 4 pièces (250 g)	450W+Gril	5-6 8-9	Placez les hamburgers en cercle sur la grille du haut. Retournez après 3½ min. (125 g) et après 5 min. (250 g). Mettez les hamburgers dans les petits pains.
Hamburger, cheeseburger etc. (préparés, avec petits pains)	2 pièces (300 g)	600W+Gril sans pré-chauffage!	5-6	Places les burgers congelés côte à côte sur une assiette résistante au feu. Placez l'assiette directement sur le plateau tournant. Attendre 2 à 3 minutes.
Gratin de légumes ou pommes de terre	400 g	450W+Gril	14-16	Mettez le gratin congelés dans un plat rond en verre Pyrex. Placez le plat sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Poisson au gratin	400 g	450W+Gril	20-22	Mettez le gratin dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

FR

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 3 minutes.

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

Aliment frais	Portion	Puis- sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Tartines	4 pièces (25 g chaq.)	Gril seul	5-6	3-4	Placer les tartines côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	400 g (4 pièces)	300W+ Gril	7½-8½	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat en verre Pyrex, que vous placez sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes.
Toast avec tomates et fromage	4 pièces (300 g)	300W+ Gril	5½-6½	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur la grille en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes.
Toast Hawaii (pamplemousse, jambon, fromage en tranches)	4 pièces (500 g)	450W+ Gril	6½-7½	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur la grille du haut en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes.
Pommes de terre	2x 200 g 2x 400 g	600W+ Gril	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Coupez les pommes de terre en deux. Placez 2 pommes de terre l'une en face de l'autre et 4 en cercle sur la grille du haut. Attendre 3 à 5 minutes après la cuisson.
Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi)	800 g	600W+ Gril	16-17	-	Placer le gratin gras dans un petit plat en Pyrex sur la grille du haut. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Aliment frais	Portion	Puis- sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Lasagne (froide)	800 g	600W+ Gril	17-18	-	Placez la lasagne fraîchement préparée dans un grand plat approprié en Pyrex. Placer le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes	4 pommes (env. 800g)	300W+ Gril	13-15	-	Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat en verre Pyrex sur la grille du bas.
Morceaux de poulet	500 g (2 pièces) 800 g (4 pièces)	300W+ Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	500 g (4-5 pièces)	Gril seul	12-14	10-12	Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Grillades	650 g (4 pièces)	MO + Gril	300W+ Gril 13-14	Gril seul 9-10	Enduire les grillades d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille du haut. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.
Poisson rôti	650 g (2 pièces)	300W+ Gril	10-11	9-10	Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épices. Placer deux poissons côte à côte (tête-queue) sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel et bien connu employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés à l'arrière de la cavité, afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les récipients habituels pour la cuisson au four, moules à pâtisserie et papiers cuisson – tout ce que vous utilisez habituellement dans un four à convection traditionnel peut être utilisé.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

Tous les biscuits, petits pains, tartes et gâteaux peuvent être cuisis de cette manière, ainsi que les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode combine l'énergie des micro-ondes à l'air chaud ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.

La cuisson par convection est la méthode de cuisson traditionnelle et bien connue employée dans les fours traditionnels à circulation d'air chaud employant un ventilateur situé à l'arrière de la cavité du four.

Ustensiles pour la cuisson par micro-ondes + convection:

Ils doivent à la fois pouvoir laisser passer les micro-ondes et être adaptés au four traditionnel (comme les plats en verre à feu, en terre ou en porcelaine sans décoration métallique); similaires aux réceptacles décrits dans la cuisson MO + Gril.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + convection :

Toutes les sortes de viandes et de volailles, ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux consistants ou légers aux fruits, les tartes et les crumbles, les légumes grillés, les pains de toutes sortes.

Guide de la cuisson par convection pour les aliments frais, tels que tartes/ quiches, pizzas et viande

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage.

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

Aliment frais	Portion	Puissance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuisée et découpée en parts)	200 g	300 W + 180°C	6-7	-	Placez la part de tarte ou de quiche sur du papier cuisson, sur la grille du haut. Attendez 2 à 3 minutes.
	400 g		10-11		

Aliment frais	Portion	Puissance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
PIZZA Pizza froide (déjà cuisée)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Placer la pizza sur la grille du haut. Après la cuisson attendre 2 à 3 minutes.
VIANDE Rôti de bœuf ou d'agneau (à point)	1200-1300g	1.:600W + 160°C 2.:600W + Grill	20-22	13-15	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez du sel, du poivre et du paprika. Placez-la sur la grille du bas, le côté gras en dessous. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. Attendez 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900g 1300 g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez du sel, du poivre et des épices. Placez-la sur la grille du bas, le côté gras en dessous. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. Attendez 10 à 15 minutes.

Guide de cuisson (suite)

FR

Guide de la cuisson par convection pour les aliments frais, tels que baguettes, pains et gâteaux

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
PETITS PAINS Petits pains (précuits)	4-6 pc (env. 50 g chaque)	Convection seule 180°C	3-4	Placez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Petits pains (précuits)	4-6 pc (env. 50 g chaque)	100 W + 200°C	7-8	Placez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Petits pains (de la pâte levure froide)	200 g (4 pièces) 400 g (8 pièces)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Arrangez les petits pains sur du papier cuisson en cercle sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
PAINS Baguette à l'ail (congelée, précuite)	200 g (1pc)	180 W + 220°C	7-8	Placer la baguette congelée sur du papier cuisson sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever la baguette ! Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pain blanc Pain de froment (pâte levure fraîchement préparée)	750g	180 W + 220°C sans préchauffage !	21-23	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rectangulaire en métallique (25 cm de long). Encocher dans le sens de la longueur. Placer le pain sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes après la cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pain bis Pain de seigle (pâte levure fraîchement préparée)	750g	180 W + 220°C sans préchauffage !	28-30	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rectangulaire en métallique (25 cm de long). Encocher dans le sens de la longueur. Placer le pain sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Gâteau marbré (gâteau au beurre)	500g	180 W + 220°C	19-21	Placez la pâte à gâteau fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rond et métallique (18 cm de diamètre). Posez-le sur la grille du bas. Mettez des gants de cuisine pour les saisir ! Attendre 5 à 10 minutes
Gâteau hollandais (gâteau au beurre)	800g	180 W + 220°C	22-23	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rectangulaire en verre (28 cm de long). Placer le gâteau sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes.
Gâteau de Savoie	250g	220°C + 180 W	11-13	Mettre la pâte fraîche dans un petit récipient rond en verre pyrex (Ø 18 cm). Placer le gâteau sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
GÂTEAU Tarte aux fruits	400g	220°C + 180 W	17-18	Utilisez un plat rond et bas en verre Pyrex (Ø 25 cm). Couvrir avec du papier cuisson et remplir la pâte fraîchement préparée dans le plat. Placer le gâteau sur la grille du bas. Après le temps de repos de 20 à 30 minutes, garnir la tarte de fruits et de glace.
Vol-au-vent, farcie (pâte feuilletée)	250 g (5 pcs)	100 W + 200°C	11-12	Placez les vol-au-vent sur du papier cuisson dans un cercle sur la grille du bas sans rien mettre au centre. Utiliser des gants pour enlever les vol-au-vent ! Attendre 2 à 3 minutes.
Muffins	400 g (6 pcs)	180 W + 200°C	14-16	Remplir de façon égale un plat à muffin en métallique. Posez-le sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les muffins !! Attendre 5 minutes.
Brownies	650g	180 W + 200°C	20-22	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à pâtisserie rectangulaire en verre Pyrex. Posez-le sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les brownies ! Attendre 5 à 10 minutes.

Guide de la cuisson par convection pour les aliments surgelés, tels que baguettes, pains et gâteaux

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (précuits)	6 pièces (environ .50 g chaque)	180 W + 200°C	6-7	Placer les petits pains en cercle sur la grille du bas. Attendre 2 à 5 minutes.
Petits pains (précuits)	6 pièces (environ 50 g chaque)	180 W + 200°C	6½-7½	Placer les petits pains en cercle sur la grille du bas. Attendre 2 à 5 minutes.
Croissants (précuits)	4 pièces (environ 60 g chaque)	180 W + 200°C	4-5	Placer les croissants en cercle sur la grille du haut. Attendre 2 à 5 minutes après la cuisson.
Baguettes / Baguettes à l'ail (précuites)	200-250 g (1 pièce)	180 W + 200°C	9-10	Placer la baguette surgelée sur du papier cuisson sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 5 minutes.
Baguettes avec garniture (par exemple tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2 pièces)	450 W + 220°C	6-7	Placer les baguettes surgelées côte à côte sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 5 minutes.
Cake (précuit avec farce de fruits)	400-500 g	180 W + 180°C sans préchauffage !	8-10	Placer le cake sur du papier cuisson. Placer un petit cake sur la grille du bas et un cake plus grand sur la grille du haut. Attendre 15 à 30 minutes après la cuisson. Suggestion: Laisser le cake dans le four pendant le temps de repos et le servir chaud.
Pâtes feuilletées (Pâte crue farcie)	250 g (5-6 pièces)	180 W + 220°C	10-11	Placer les pâtes feuilletées sur du papier cuisson sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Guide de convection pour les pizzas, pâtes, pépites et frites

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

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

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Placer une pizza sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
2 baguettes avec garniture (précuites)	2 x 125 g	300 W + 220°C	10-12	Placer deux baguettes sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Lasagne Cannelloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Mettre les pâtes dans un plat approprié en verre Pyrex ou laissez-les dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes et aux températures du four). Placez le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin (macaroni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Mettre les pâtes dans un plat approprié en verre Pyrex ou laissez-les dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes et aux températures du four). Placez le gratin surgelé sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Croquettes (de pommes de terre)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Répartir les croquettes sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

CONSEILS SPECIFIQUES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettre 50 g de beurre dans un petit plat en verre creux. Couvrir avec un couvercle de plastique. Faire chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettre 100 g de chocolat dans un petit plat en verre creux. Faire chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer une ou deux fois pendant que le chocolat fond. Sortir le plat en mettant les gants spécial four !

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE

Mettre 20 g de miel cristallisé dans un petit plat en verre creux. Faire chauffer 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE

Laisser tremper les feuilles de gélatine sèches (10 g) dans l'eau froide pendant 5 minutes. Mettre les feuilles de gélatine dans un petit bol de pyrex. Faire chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuer une fois la gélatine fondue.

FAIRE CUIRE DU GLACAGE (POUR LES GÂTEAUX)

Mélanger la préparation pour glaçage (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faire cuire sans couvercle dans un bol en pyrex pendant 3 ½ - 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuer à deux reprises pendant la cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettre 600 g de fruits (par exemples des baies mélangées) dans un bol de pyrex de taille adaptée et couvrir. Ajouter 300 g de sucre à confiture et bien mélanger. Faire cuire avec un couvercle pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuer plusieurs fois au cours de la cuisson. Verser directement dans de petits pots à confiture et fermer. Laisser reposer à l'envers pendant 5 minutes.

FAIRE CUIRE DU PUDDING

Mélanger de la préparation pour pudding avec du lait (500 ml) et du sucre en suivant les instructions et en mélangeant bien. Employer un bol de pyrex de taille adaptée avec un couvercle. Faire cuire avec le couvercle pendant 6 ½ - 7 ½ minutes à 900 W. Bien remuer plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE BRUNIR DES AMANDES EFFILEES

Répartir de façon égale 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuer plusieurs fois en cours de brunissage programmé pendant 3 ½ - 4 ½ minutes à 600 W. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utiliser des gants pour sortir le plat !

Nettoyage de votre four à micro-ondes

Les parties suivantes de votre four à micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter que des particules de graisse ou d'aliments ne s'accumulent :

- Surfaces intérieures et extérieures
- Porte et système de fermeture
- Plateau et anneau tournants



TOUJOURS veiller à ce que la porte et son système de fermeture soient propres et ferment correctement.



Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyer les surfaces extérieures avec une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.
2. Enlever les éclaboussures et les taches des surfaces intérieures et de l'anneau. Rincer et sécher.
3. Pour enlever les particules d'aliments durcies et supprimer les odeurs, placer une tasse d'eau additionnée de jus de citron sur le plateau tournant et faites chauffer pendant dix minutes à la puissance maximum.
4. Laver le plateau-tournant (résistant au lave-vaisselle) lorsque c'est nécessaire.



NE PAS faire couler d'eau dans les événements. **NE JAMAIS** utiliser de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Faire très attention au nettoyage du système de fermeture et veiller à ce qu'aucune particule :

- ne s'y accumule
- empêche la porte de se fermer correctement

Rangement et réparation de votre four à micro-ondes

Voici quelques simples précautions d'usage à appliquer lors du rangement ou de la réparation de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints abîmés
- Corps du four déformé ou bombé

Seul un technicien de service spécialisé dans les micro-ondes doit effectuer les réparations



NE JAMAIS démonter le corps du four. Si le four est en panne et doit être réparé ou si vous avez un doute concernant son état de fonctionnement :

- Débranchez-le de la prise murale
- Contactez votre centre de service après-vente le plus proche



Si vous souhaitez ranger votre four sans l'utiliser pendant un certain temps, rangez-le dans un endroit sec et exempt de poussière.

- Raison : La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet défavorable sur les parties ouvrières du four.

Spécifications techniques

FR

Pelgrim s’efforce d’améliorer ses produits en permanence. Les spécifications de conception et les instructions destinées à l'utilisateur sont donc soumises à modifications sans avertissement.

Alimentation	230V ~ 50 Hz CA
Consommation	
Puissance maximum	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffage)	1300 W
Convection (élément chauffage)	1700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L X H X P)	
Extérieur	593 x 554 x 461 mm
Four/intérieur	369 x 391.7 x 252 mm
Capacité du four	37 litres
Poids	
Transport	env. 34.5 kg
Net	env. 28 kg

Pelgrim



FR

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
□ Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson ordures bariqué.