

MX4211T

MX4292T

Manuel d'utilisation **ATAG**

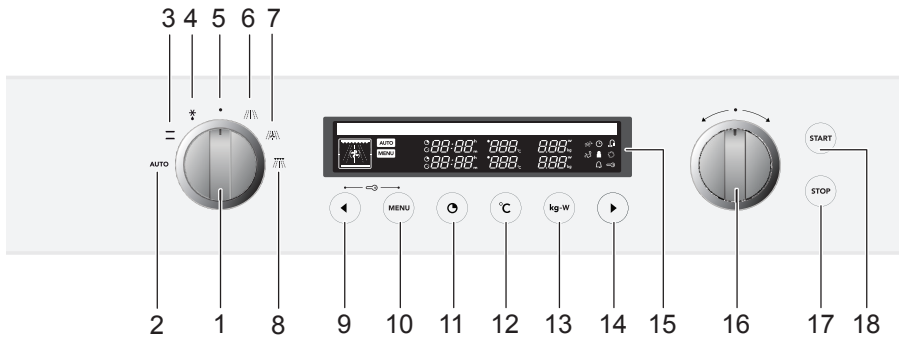


Table des matières

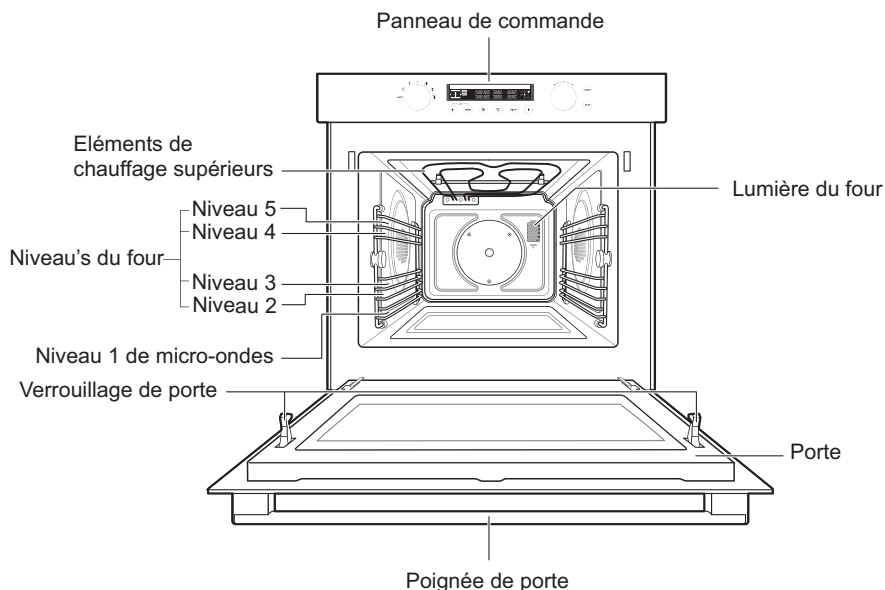
Commandes du four	4
Pièces et caractéristiques	5
Accessoires	6
Avant de commencer	7
Consignes de sécurité	7 - 11
Commencer	12
Types de Chauffe	13
Explication des boutons et des touches	14 -18
Utilisation du Mode Four	19 - 26
Réglage du Mode Four	19 - 20
Convection / Guide de Cuisson	21
Convection + Chaleur par le haut / Guide de Cuisson	22
Chaleur conventionnelle / Guide de Cuisson	23
Gril / Guide de Cuisson	24
Gril + de la Rôtissoire	25
Convection + Chaleur par le bas / Guide de Cuisson	26
Réglage de l'Heure de Fin de Cuisson	27
Fonction de Réserve pour le Temps de Cuisson	28
Utilisation du Mode Menu Auto	29 - 37
Réglage du Mode Menu Auto	29
Guide des Réglages pour Menu automatiques	30 - 33
Ajouter un propre plat	34 - 35
Choisir un propre plat	36
Supprimer un propre plat	37
Utilisation du Mode Décongélation Rapide	38 - 41
Programmes se rapportant au Mode Décongélation Rapide	38
Guide des Réglages Automatiques pour Décongélation Rapide	39 - 41
Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes	42 - 50
Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes	42
Guide Micro-Ondes puissance	43
Guide des Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes	44 - 45
Guide de Cuisson en mode Micro-Ondes	46 - 50
Utilisation du Mode Micro-Ondes	51
Utilisation du mode Convection + Micro-ondes	52
Utilisation du mode Gril + Micro-ondes	53
Utilisation de la Fonction Nettoyage Aqua	54 - 55
Nettoyage de Votre Four à Micro-Ondes	56
Rangement et Réparation	56
Pannes	57
Codes d'Erreur	58
Spécifications techniques	59
Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	60

Commandes du four

FR



- | | |
|------------------------------|--|
| 1. BOUTON DE FONCTION | 11. HEURE FIN DE CUISSON- / TEMPS DE DÉMARRAGE DIFFERE |
| 2. MODE MENU AUTO | 12. TOUCHE TEMPÉRATURE |
| 3. MODE FOUR | 13. POIDS / MICRO-ONDES PUISSANCE |
| 4. MODE DÉCONGÉLATION RAPIDE | 14. TOUCHE 'SUIVANT' |
| 5. ARRÊT | 15. AFFICHEUR |
| 6. MODE MICRO-ONDES | 16. BOUTON DE SÉLECTION |
| 7. CONVECTION + MICRO-ONDES | 17. 'STOP' / ANNULER |
| 8. GRIL + MICRO-ONDES | 18. TOUCHE 'START' |
| 9. TOUCHE 'PRECEDENT' | |
| 10. TOUCHE 'MENU' | |



Note

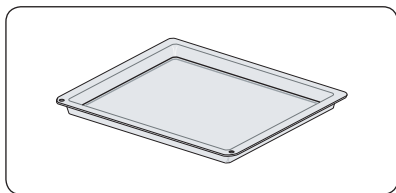
- Les niveaux des étagères sont numérotés du bas vers le haut.
- Les niveaux 4 et 5 sont souvent utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau micro-ondes est surtout utilisé pour la fonction Micro-ondes at combinaison sur Plateau en Céramique.
- Veuillez consulter les Guides de Cuisson qui se trouvent dans ce manuel, pour déterminer le niveau d'étagère approprié pour la cuisson de vos plats.

Ventilateur

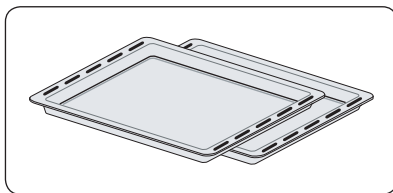
Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four. Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 25 minutes.

Accessoires

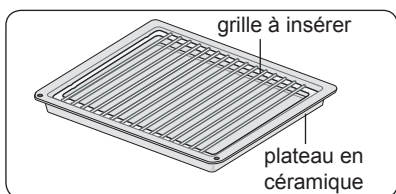
Votre four à micro-ondes comprend les accessoires suivants :



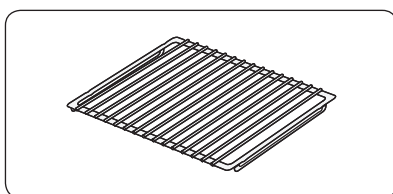
1 Plateau en Céramique (pour le Mode Micro-ondes)



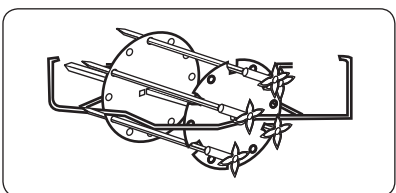
2 Deux Plaques pour Four (à **NE PAS** utiliser en Mode Micro-ondes)



3 Grille à insérer dans Plateau en Céramique (pour Menu Rapide et Mode Gril)



4 Grille pour Four (à **NE PAS** utiliser en Mode Micro-ondes)



5 Rôtissoire

Note

Veillez consulter les Guides de Cuisson qui se trouvent dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour la cuisson de vos plats.

Avant l'installation

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes multicuisson ATAG.

Votre Manuel Utilisateur comprend des instructions de sécurité importantes et des informations essentielles pour l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à micro-ondes.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toute l'information contenue dans ce manuel et conservez-le précieusement afin de pouvoir vous y reporter.

FR

Instructions de sécurité importantes

Avant l'installation

Mise au rebut écologique

Déballer l'appareil et mettre l'emballage au rebut de manière à respecter l'environnement.

La directive européenne 2002/96/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est indiquée sur l'appareil.

Cette directive définit un cadre pour la collecte et le recyclage des appareils en fin de vie et est valable dans toute l'Union Européenne.

Après le déballage

N'ouvrez pas la porte du compartiment de cuisson tant que l'appareil est au sol. Celle-ci pourrait heurter le sol et être endommagée.

Après l'avoir déballé, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

Ne le branchez pas s'il a été endommagé durant le transport.

Le fonctionnement de votre appareil a été entièrement testé en usine. Il se peut donc qu'il contienne encore un peu d'eau.

Installation et branchement

Veuillez suivre les instructions spéciales d'installation.

Branchement électrique

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service clientèle afin d'éviter tout risque.

Instructions de Sécurité Importantes (Suite)

FR



Observez les consignes de sécurité ci-dessous afin de prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures et d'exposition aux micro-ondes.

Veillez à toujours nettoyer votre four à micro-ondes, vous prolongerez ainsi sa durée de vie et éviterez les situations dangereuses.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour répondre à l'objectif pour lequel il a été créé, c'est-à-dire pour préparer des denrées. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage provenant d'une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.



Mesures préventives contre l'exposition à une haute tension :

- **Danger de mort!** Ne jamais enlever l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants interne de l'appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
- **Danger de mort!** Ne jamais effectuer de réparations soi-même. Toute réparation d'un appareil électrique doit être effectuée uniquement par un réparateur agréé. Ne jamais utiliser l'appareil avec des éléments non conseillés ou fournis par le fabricant.



Mesures préventives contre l'exposition aux micro-ondes :

- **Attention!** Ne jamais allumer le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte.
- **Attention!** Ne jamais placer un objet quelconque dans l'ouverture de la porte.
- **Attention!** Ne pas utiliser le four à micro-ondes si la porte (gondolage), le verrouillage de la porte, la garniture ou les fixations et fermetures métalliques sont endommagés.
- **Attention!** Nettoyer toujours la porte et la garniture.



Avertissement!

- 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.
- Brancher l'appareil uniquement sur courant alternatif, à une prise de terre, dont le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Mettez l'appareil toujours hors tension avant d'accomplir des réparations ou un nettoyage. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro

Instructions de Sécurité Importantes (Suite)

FR



Avertissement!

- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le fil ou l'appareil sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas (plus) correctement.
- Les enfants n'ont pas conscience des dangers éventuels que la manipulation d'appareils électriques peut présenter. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil entre les mains des enfants.
- Attention aliments pour bébés:
 - **Attention!** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
 - **Attention!** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
- Ne réchauffer les liquides ou aliments sous vide qu'après avoir percé quelque trous dans l'emballage, qui risque autrement d'exploser.
- Attention préserver de l'humidité. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans des pièces humides ou à proximité d'un robinet d'eau. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.



Attentif!

- Utiliser uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention à la vaisselle à bord dorés ou argentés).
 - Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four.
- Ne jamais faire fonctionner le micro-ondes quand le four est vide. Le four risque d'être endommagé.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Le fil électrique ne doit pas être à proximité de surfaces chaudes.
- Ne couvrez pas les volets d'aération.



Attention!

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'ils soient correctement encadrés ou que la personne en charge de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Utilisez le four exclusivement pour la décongélation et la préparation d'aliments, et non pas, par exemple, pour séchage du linge ou du papier. Ceux-ci pourraient en effet s'enflammer.
- Si quelque chose prend feu dans le four:
 - Mettez le four à micro-ondes hors tension.
 - Maintenez la porte fermée.
 - Ôtez la fiche de la prise.
- Ne pas faire cuire d'œufs dans leur coquille, ils risquent d'exploser (également après avoir éteint le four à micro-ondes).
- Nettoyez régulièrement le four à micro-ondes; éliminez les restes d'aliments.

Instructions de Sécurité Importantes (Suite)

FR



Attention!

Ne pas utiliser de produits chimiques dans cet appareil.

- Ne pas utiliser le four à micro-ondes à des fins de rangement.
- Installer le four à micro-ondes en observant les consignes d'installation.
- Ne pas tirer sur le fil électrique ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise.
- Éviter tout contact avec des surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après l'avoir mis en marche, vérifier que le fusible ou le disjoncteur dans l'armoire électrique n'a pas sauté. Si c'est le cas, le groupe est peut-être surchargé, ou l'appareil est défectueux.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil défectueux, nous vous conseillons de couper le fil électrique, après l'avoir débranché de la prise. Apportez l'appareil au service municipal de traitement des déchets approprié.

Informations importantes sur l'utilisation de l'appareil

Accessoires

N'utilisez pas de plat présentant des traces de rouille. Même les plus petites tâches de rouille peuvent provoquer la corrosion du compartiment de cuisson.

Nettoyage et entretien

Le compartiment de cuisson de votre appareil est en email. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.

Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.

Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.

NE JAMAIS UTILISER de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.

Causes d'endommagement

Joint très sale

Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.

Utilisation de la porte du compartiment de cuisson comme d'un siège

Ne montez ni ne vous asseyez sur la porte du compartiment de cuisson.

Transport

Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut céder.

Informations importantes sur l'installation du combiné cuiseur vapeur

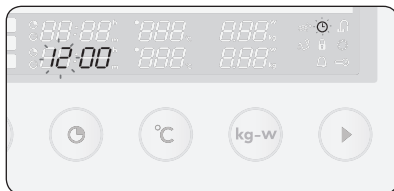
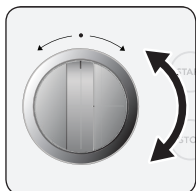
- Le présent appareil **N'a PAS** été conçu pour être utilisé dans un environnement commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et noter que l'installation du présent appareil devra être effectuée par un technicien qualifié.
- L'appareil détient une fiche qui doit être connectée à une prise murale mise à la terre et bien installée. La protection par fusible doit être de 16 ampères.
- Au cas où une nouvelle prise serait nécessaire, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la connexion du câble et l'installation. Au cas où la fiche ne serait plus accessible après installation, un appareil de sectionnement de pôles devra être présent sur le site d'installation avec un intervalle de contact de 3 mm au moins.
- Toute utilisation d'adaptateurs, de barrettes multibroches et de cordons prolongateurs est interdite. Une surcharge peut déclencher un incendie.
- **Branchement:** Lors de la première connexion de l'appareil, tous les segments vont s'allumer pendant une seconde. Après 3 secondes, les chiffres 12:00 vont clignoter sur l'afficheur vous invitant alors à sélectionner l'horloge. N'oubliez pas de changer l'heure lorsque vous passez de l'heure d'hiver à l'heure d'été et inversement. Voir les indications à la page 12.

Avant de commencer

FR

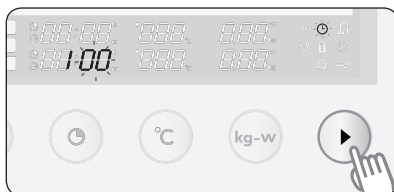
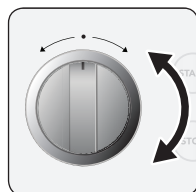
Choisir la langue et régler l'horloge

Après le raccordement de votre appareil, vous devrez d'abord choisir la langue et régler l'heure.



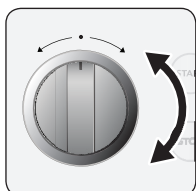
- 1** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir la langue. Appuyez sur la touche **Start** pour confirmer.

- 2** Réglez l'heure. Le symbole '⌚' et les chiffres '12' clignotent.



- 3** Exemple : régler l'heure sur 1:30. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure.

- 4** Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Le symbole '⌚' et les chiffres '00' clignotent.



- 5** Tournez le **bouton de sélection** pour régler les minutes, puis appuyez sur la **touche Start** pour terminer le réglage de l'horloge. Le symbole de l'horloge '⌚' s'éteint et '30' cesse de clignoter.

- 6** L'affichage indique l'heure réglée. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi. Si vous souhaitez changer l'heure par la suite, appuyez sur la **touche Menu** et sélectionnez 'Heure' avec le **bouton de sélection**. Suivez ensuite les étapes 2 à 6 indiquées ici.

Arrêt automatique (horloge)

Si aucune commande n'est effectuée pendant 30 minutes, l'affichage s'éteint automatiquement. Appuyez sur une touche quelconque pour réactiver l'affichage. Quand souhaité, cette fonction peut être désactivée (voir page 14, 'Arrêt automatique').

Types de Chauffe

FR

Le tableau suivant fournit un résumé des divers réglages et modes de cuisson qui sont disponibles sur votre appareil. Utilisez le Guide de Cuisson qui se trouve dans les pages qui suivent pour déterminer le mode et le réglage appropriés pour vos recettes.

Mode Four/ Micro ondes- / Mode combiné



Convection

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés droit et gauche de l'enceinte. Ce réglage fournit une chauffe uniforme et est idéal pour la cuisson au four (pâtisserie).



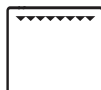
Chaleur par le haut + Convection

L'air chaud est combiné à la résistance de la voûte. Ce réglage est idéal pour obtenir un résultat croustillant et doré. Spécialement recommandé pour la viande.



Chaleur conventionnelle

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté pour cuire et rôtir.



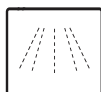
Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance située sur la voûte. Le moteur de la rôtissoire est activé pendant les grillades afin de permettre l'utilisation de la rôtissoire. Il est aussi possible d'utiliser cette fonction sans utiliser la rôtissoire.



Chaleur par le bas + convection

Nous vous recommandons ce mode pour rôtir de la viande.



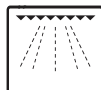
Micro-ondes

L'énergie par micro-ondes est utilisée pour cuire et décongeler des aliments. La cuisson se produit efficacement et rapidement sans changer la couleur ni la forme de l'aliment. Le réglage du niveau de puissance et du temps de cuisson s'effectue manuellement pour répondre au besoin des mets divers.



Micro-ondes + Convection

Utiliser cette fonction pour cuisiner rôtis, volailles, pommes au four, aliments congelés, poissons et gâteaux.



Gril avec micro-ondes

Utiliser cette fonction pour préparer des poulets, des rotis, poissons ou gratins.

Cuisson automatique

AUTO

À partir du menu rapide, choisissez l'un des 20 réglages préprogrammés pour obtenir une cuisson correcte de vos aliments préférés. Le temps de cuisson et le niveau de puissance se règlent d'eux-mêmes. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour commencer la cuisson.

Décongélation



Pour décongeler, choisissez l'un des 5 réglages préprogrammés destinés à la décongélation rapide. Le temps de décongélation et le niveau de puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour commencer la décongélation.





Explication des boutons et des touches

FR

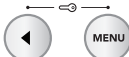

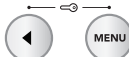
Touche menu

Après avoir appuyé sur la **touche Menu**, vous pourrez choisir différents réglages en tournant le **bouton de sélection**. Choisissez un réglage, puis appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour le confirmer. Choisissez ensuite d'autres réglages en tournant le **bouton de sélection**. Les différents réglages sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Menu :

			
	Heure	Heure/Minutes (voir page 12)	L'heure est modifiée
	Langue	Nederlands	La langue est modifiée
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Son	Activé	Le son est modifié
		Désactivé	
	Contraste	1	Le contraste est modifié
		2	
		3	
Nettoyage	Aqua Clean	Aqua Clean démarre	
Aliments	Ajouter (voir pages 34 et 35)	-	
	Supprimer (voir page 37)		
Arrêt automatique (horloge)	Activé	L'arrêt automatique est activé (voir page 12)	
	Désactivé	L'arrêt automatique est désactivé (voir page 12)	





Sécurité enfants :

			
Appuyer simultanément	La sécurité enfants est activée (le symbole de verrouillage est allumé)	Appuyer à nouveau simultanément	La sécurité enfants est désactivée (le symbole de verrouillage est éteint)





Explication des boutons et des touches (suite)

FR





Temps de cuisson:

			
Le temps de cuisson clignote	Réglez le temps de cuisson	Confirmez. Le temps de cuisson cesse de clignoter	La température ou le poids peuvent être réglés en appuyant sur les touches 'Température' ou 'Poids/Puissance' (si disponibles)

Temps de démarrage différé :





 Maintenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes			
Le temps de démarrage différé clignote	Réglez le temps de démarrage différé	Confirmez. Le temps de démarrage différé cesse de clignoter	Le temps de cuisson, la température ou le poids peuvent être réglés en appuyant sur les touches 'Temps de cuisson', 'Température' ou 'Poids/Puissance' (si disponibles)

Température :

			
La température clignote	Réglez la température	Confirmez. La température cesse de clignoter	Le temps de cuisson, le temps de démarrage différé ou le poids/puissance peuvent être réglés après avoir appuyé sur ces touches (si disponibles)

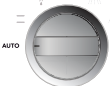


Explication des boutons et des touches (suite)

Poids/Puissance du micro-ondes:

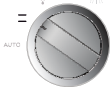




			
Le poids / puissance clignote	Réglez le poids / puissance	Confirmez. Le poids / puissance cesse de clignoter	Le temps de cuisson, le temps de démarrage différé ou la température peuvent être réglés après avoir appuyé sur ces touches (si disponibles)

Mode Menu automatique :

Après avoir sélectionné une fonction avec le **bouton de fonction**, vous pourrez effectuer différents réglages et les modifier à l'aide du **bouton de sélection**.

				
AUTO	Mode Menu Auto	Choisissez une catégorie et appuyez sur la touche 'Suivant' pour confirmer	Choisissez un plat et appuyez sur la touche 'Suivant' pour confirmer	Voir les pages 29 à 37 pour plus d'informations

Mode Four:

					
= =	Mode Four	<ul style="list-style-type: none"> Convection Convection + Chaleur par le haut Chaleur conventionnelle Gril Convection + Chaleur par le bas 	Appuyer (et maintenir enfoncées) pour ajouter ou modifier : <ul style="list-style-type: none"> • le temps de cuisson • la température • le temps de démarrage différé 	Tourner pour modifier	Appuyer pour confirmer







Explication des boutons et des touches (suite)

Sans préchauffage






Lorsque le mode four est sélectionné, la mention 'Préchauffage' apparaît sur l'affichage. Vous pouvez sauter le préchauffage en appuyant sur la **touche 'Suivant'** et en choisissant avec le **bouton de sélection 'Non'**. Appuyez à nouveau sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. De combimagnetron zal het voorverwarmen nu overslaan.

FR







Décongélation Rapide:

					
	Décongélation Rapide	Viande Volaille Poisson Pain/ Cake Fruits	Appuyer pour ajouter ou modifier : • le poids	Tourner pour modifier	Appuyer pour confirmer

Micro-ondes :

		 		
	Micro-ondes	Appuyer (et maintenir enfoncées) pour ajouter ou modifier : • le temps de cuisson • le temps de démarrage différé • la puissance du micro-ondes	Tourner pour modifier	Appuyer pour confirmer







Convection + Micro-ondes:

		  		
	Convection + Micro-ondes	Appuyer (et maintenir enfoncées) pour ajouter ou modifier : • le temps de cuisson • le temps de démarrage différé • la température • la puissance du micro-ondes	Tourner pour modifier	Appuyer pour confirmer

Explication des boutons et des touches (suite)

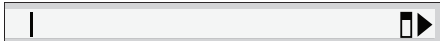


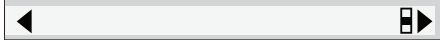



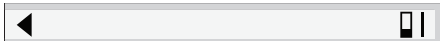


FR

Gril + Micro-ondes:

	 Gril + Micro-ondes	  		
		Appuyer (et maintenir enfoncées) pour ajouter ou modifier : <ul style="list-style-type: none"> • le temps de démarrage différé • la température • la puissance du micro-ondes 	Tourner pour modifier	Appuyer pour confirmer

Symboles affichés

Lorsque vous choisissez un programme de cuisson automatique avec le **bouton de fonction** ou la touche **Menu**, un texte et des symboles s'affichent. Les différents symboles sont expliqués dans le tableau ci-dessous.

Symboles affichés	Touches / boutons	Explication
		Tourner pour sélectionner (parcourir le menu)
		Confirmez
		Tourner pour sélectionner (parcourir le menu)
		Confirmez
		Revenir à l'étape précédente
		Revenir à l'étape précédente
		Démarrage (terminer la sélection dans le menu)


Utilisation du Mode Four

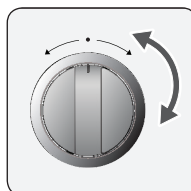
Ce mode offre cinq réglages. Consultez les Guides de Cuisson aux pages 21-26.

FR

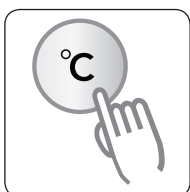
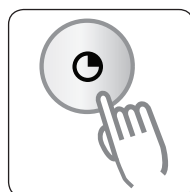
Réglage du Mode Four



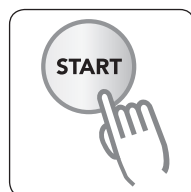
- 1** Tournez le **Bouton de fonction** de telle manière qu'il soit positionné sur le mode Four .



- 2** Positionnez le **bouton de sélection** sur le mode de cuisson souhaité (voir page 20). Le symbole du mode de cuisson sélectionné et la température conseillée apparaissent sur l'affichage.



- 3** Quand souhaité, le temps de cuisson, le temps de démarrage différé et/ou la température peuvent être ajustés (si disponibles). Voir pages 27 - 28.



- 4** Appuyez sur '**START**' le four à micro-ondes multicuisson s'enclenche immédiatement.

Note

- 1) Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson et la température à l'aide du **bouton de sélection**.
- 2) Pendant la cuisson, il est possible d'afficher la température interne en appuyant en même temps sur **température** et **poids/micro-ondes puissance**.











Important

Lorsque vous utilisez le Mode Four, assurez-vous que vos plats peuvent supporter des températures de cuisson allant de 40 - 250 °C.

Utilisation du Mode Four (Suite)

FR

Modes du four:

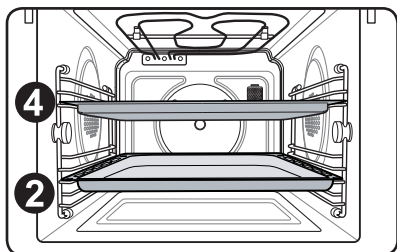
	Convection	
	Convection + Chaleur par le haut	
	Chaleur Conventiionelle	
	Gril	
	Convection + Chaleur par le bas	

Utilisation du Mode Four (Suite)

FR

Convection

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés droit et gauche de l'enceinte. Ce réglage fournit une chauffe uniforme et est idéal pour la cuisson au four (pâtisserie).



Placez les plats aux niveaux 2 et 4 lorsque vous faites cuire deux plats simultanément.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

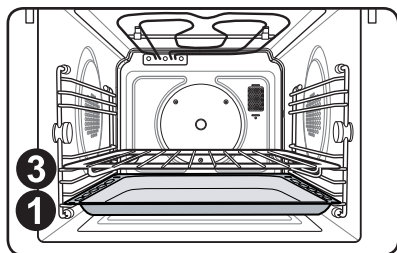
Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif.

Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Cake aux noisettes Moule carré	3	160 - 170	Grille du four	1:00 - 1:10
Cake au citron Moule à savarin ou Moule Rond	3	150 - 160	Grille du four	0:50 - 1:00
Biscuit de Savoie	4	150 - 160	Grille du four	0:35 - 0:45
Flan aux Fruits	4	150 - 170	Grille du four	0:25 - 0:35
Streusel aux fruits Cake (pâte levée)	4	150 - 170	Plaque du four	0:30 - 0:40
Croissants	4	170 - 180	Plaque du four	0:10 - 0:15
Petits pains	3	180 - 190	Plaque du four	0:10 - 0:15
Biscuits	4 / 5	160 - 180	Deux Plaques Four	0:10 - 0:20

Utilisation du Mode Four (Suite)

Convection + Chaleur par le haut

L'air chaud est combiné à la résistance de la voûte. Ce réglage est idéal pour obtenir des résultats croustillants et dorés. Ce réglage est spécialement recommandé pour la viande.



Si vous souhaitez cuire des pièces de viande, placez la grille sur le Niveau 3 et placez la plaque pouvant servir de lèche-frite sur le Niveau 1.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Convection + Voûte. Placez la pièce de viande sur la grille du four, puis sur le niveau d'étagère recommandée dans le tableau. Placez ensuite la plaque du four (servant de lèche-frite) sur le niveau 1.

Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Rosbif / 1 kg à point	4 / 1	170 - 190	Grille du four / Plaque du four	1:00 - 1:30
Épaule de porc Rôti / Rollade 1 kg	4 / 1	180 - 200	Grille du four / Plaque du four	1:30 - 2:00
Rôti d'Agneau / Gigot d'agneau 0.8 kg	3 / 1	190 - 210	Grille du four / Plaque du four	0:50 - 1:20
Poulet Entier Poulet 1.0 kg	4 / 1	170 - 190	Grille du four / Plaque du four	0:50 - 1:10
Truites entières 2 truites / 0.5 kg	5 / 1	170 - 180	Grille du four / Plaque du four	0:30 - 0:40
Magret de Canard 0.3 kg	5 / 1	180 - 200	Grille du four / Plaque du four	0:25 - 0:35

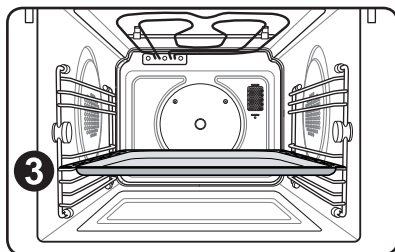
Note

Nous recommandons de préchauffer le four.

Utilisation du Mode Four (Suite)

Chaleur Conventionnelle

La chauffe provient des résistances situées sur la voûte et la sole. Ce réglage est approprié pour cuire des gratins et de la pâtisserie.



Placez la plaque du four ou la grille du four sur le niveau 3.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

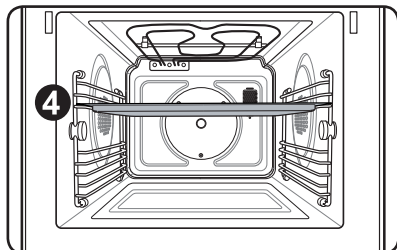
Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Chauffe Conventionnelle.

Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Lasagne	4	200 - 220	Grille du four	0:25 - 00:35
Gratin de légumes	4	180 - 200	Grille du four	0:20 - 00:30
Gratin de pommes de terre	4	180 - 200	Grille du four	0:25 - 00:35
Pizza congelée Baguettes	4	160 - 180	Plaque du four	0:10 - 00:15
Frites à cuire au four	4	200 - 220	Plaque du four	0:15 - 00:20
Cake marbré	4	180 - 200	Grille du four	0:50 - 1:10
Muffins	4	180 - 200	Grille du four	0:10 - 00:15
Biscuits	5	180 - 200	Plaque du four	0:08 - 00:15

Utilisation du Mode Four (Suite)

Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance située sur la voûte.



Pour griller, il convient de placer le plateau en céramique et sa grille sur le niveau 5.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

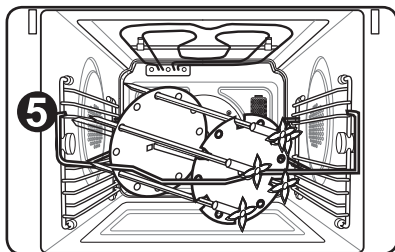
Les températures et les temps de cuisson qui sont fournis dans ce tableau pour effectuer des grillades sont à titre indicatif. Réglez la température du gril sur 220 °C, préchauffez 3 minutes.

Mets	Niveau Étagère	Temps (mn) 1 ^e côté	Temps (mn) 2 ^e côté	Accessoire
Brochettes de viande	5	8 - 10	6 - 8	Plateau en céramique avec sa grille
Pavés de porc	5	7 - 9	5 - 7	Plateau en céramique avec sa grille
Saucisses	5	4 - 6	3 - 5	Plaque du four
Morceaux de Poulet	5	10 - 15	8 - 10	Plateau en céramique avec sa grille
Darnes de Saumon	5	8 - 12	6 - 10	Plateau en céramique avec sa grille
Légumes coupés	6	5 - 7	3 - 5	Plaque du four
Toast	6	2 - 3	1 - 2	Grille du four
Croque-Monsieur	6	4 - 5	-	Grille du four

Utilisation du Mode Four (Suite)

Gril & de la Rôtissoire

Les aliments sont chauffés par la résistance située sur la voûte.



Pour faire des grillades avec la rôtissoire, placez le support de la rôtissoire sur le niveau 5, la rôtissoire étant placée dans le support. Insérez la broche du centre dans l'encoche située au fond du four. Il est possible d'utiliser la rôtissoire avec 6 petites brochettes (voir illustration). Pour des pièces de viande plus importantes, retirez les 6 petites brochettes et le disque et utilisez seulement la broche du centre.

Pendant le fonctionnement, les six petites brochettes tournent automatiquement. Contrôlez la position correcte de la rôtissoire pendant quelques minutes. Elle doit effectuer un mouvement de rotation correct.

La rôtissoire détient une poignée qui peut être vissée dans la broche du centre en vue de faciliter sa manipulation. Retirez la poignée avant de fermer la porte du four.

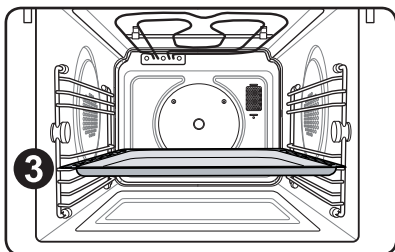
Note

Réglez la température du gril sur 220 °C, préchauffez 3 minutes.

Utilisation du Mode Four (Suite)

Convection + Chaleur par le bas

L'air chaud est combiné à la résistance de la sole pour chauffer l'aliment. C'est un réglage intéressant pour obtenir un résultat croustillant et doré.



En principe, la plaque du four ou la grille du four se place sur le Niveau 3.

* Veuillez vous assurer que les plats en verre sont en état de subir des températures de cuisson allant de 40 à 250 °C.

Guide de Cuisson

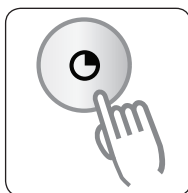
Les températures et les temps de cuisson fournis dans ce tableau sont à titre indicatif. Nous recommandons de préchauffer le four à l'aide du mode Convection + Chaleur par le bas.


Mets	Niveau Étagère	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Pizza fraîche	4	180 - 200	Plaque du four	0:15 - 0:25
Quiche / Tourte Fraîche précuite	3	180 - 200	Grille du four	0:10 - 0:15
Pizza congelée à la levure	3	180 - 200	Plaque du four	0:15 - 0:20
Pizza congelée	4	200 - 220	Grille du four	0:10 - 0:15
Pizza fraîche	4	180 - 220	Plaque du four	0:08 - 0:15
Chou congelé Gâteau aux fruits	3	180 - 200	Plaque du four	0:10 - 15:00

Réglage du Temps de Cuisson

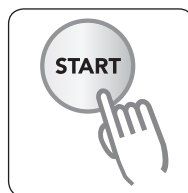
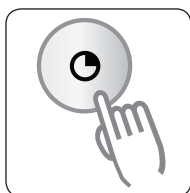
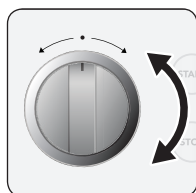
Exemple : Modifier le temps de cuisson en mode four

FR



- 1** Tournez le **bouton de fonction** sur le mode four . Appuyez sur la **touche temps de cuisson**.

- 2** Le temps de cuisson par défaut et le symbole du temps de cuisson clignotent.

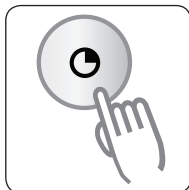


- 3** Tournez le **bouton de sélection** pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **touche Temps de cuisson** pour confirmer le réglage.

- 4** Appuyez sur '**START**'. Le four à micro-ondes multicuisson s'enclenche immédiatement.

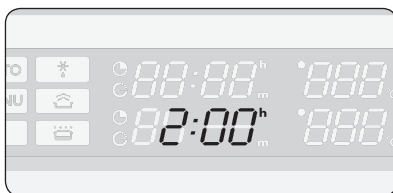
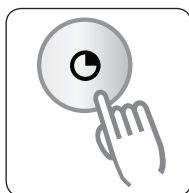
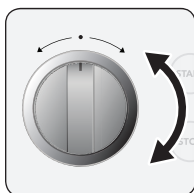
Fonction de Réserveation pour le Temps de Cuisson

Exemple : réglez le temps de démarrage différé (2 heures) en mode four



1 Tournez le **bouton de fonction** sur le mode four **☐**. Appuyez sur la **touche Temps de cuisson** et **maintenez-la enfoncée**.

2 L'heure actuelle et le symbole du temps de démarrage différé clignotent.



3 Tournez le **bouton de sélection** pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **touche Temps de cuisson** pour confirmer le réglage.

4 Le décompte du temps de démarrage différé affiché démarre. Vous voyez également sur l'affichage 'Programme démarre d'ici'. Le four à micro-ondes multicuisson s'allumera automatiquement d'ici 2 heures.

Utilisation du Mode Menu Auto

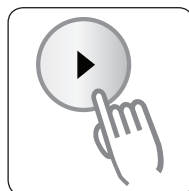
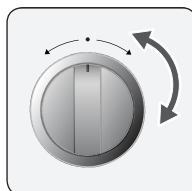
Le Mode Menu Auto vous permet de choisir entre vingt réglages préprogrammés pour obtenir une cuisson correcte de vos mets préférés. Le réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance se produit automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des douze réglages et d'indiquer le poids pour lancer la cuisson.

FR

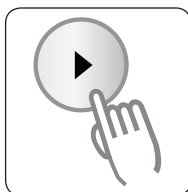
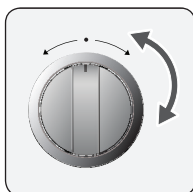
Réglage du Mode Menu Auto



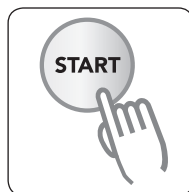
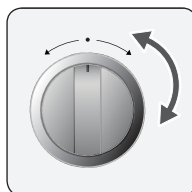
- 1** Tournez le **bouton de fonction** sur le Menu Auto.



- 2** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir une catégorie (voir les tableaux aux pages 30 à 33). Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer le réglage.



- 3** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir un aliment. Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer le réglage (ou sur la **touche Start** pour lancer le programme de cuisson automatique).



- 4** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir une sous-catégorie. Appuyez sur la **touche Start** pour confirmer le réglage et lancer le programme de cuisson automatique).

Note

- Un certain nombre de menus rapides sont continus. D'autres demanderont de retourner les aliments. Vous serez averti par un signal sonore.
- Pendant l'opération, le réglage de la température du four du menu rapide est affiché.
- Il n'est pas possible de changer les températures ni l'heure pendant la cuisson.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

FR

Guide des Réglages pour Menu automatiques.

Le tableau suivant présente 20 Programmes pour menu Automatiques des aliments, de la viande aussi bien que des gâteaux. Il contient des quantités, des temps de repos et des recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux qui ont été conçus pour votre commodité. Mettez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four à micro-ondes multicuisson.

Les programmes de cuisson automatiques sont divisés en 8 catégories :

1. Légumes
2. Plats d'accompagnement
3. Viande / Poulet
4. Pâtes
5. Réchauffer
6. Plats cuisinés
7. Décongélation
8. Propres plats

Les catégories 1 à 7 sont préprogrammées, la catégorie 8 comporte les plats que vous aurez vous-même programmés (voir pages 34 à 37).

Attention

La plupart des programmes de cuisson automatique utilisent le mode micro-ondes pour réchauffer les aliments. Veuillez à suivre les indications et consignes de sécurité données pour le mode micro-ondes.

Catégorie : Légumes

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Légumes frais	-	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2
	Laver les légumes et les découper en morceaux de taille égale. Les peser, les mettre dans un récipient creux en verre avec couvercle. Ajouter 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placer le récipient au centre de la plaque du four en céramique, au niveau 1. Cuire couvert. Remuer après la cuisson.		

Catégorie : Plats d'accompagnement

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Pommes de terre	Pelées	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3
	Laver, peler et découper les pommes de terre en morceaux de taille égale. Les peser, les mettre dans un récipient creux en verre avec couvercle. Ajouter 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe). Placer le récipient au centre de la plaque du four en céramique, au niveau 1. Cuire couvert.		

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

FR

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Pommes de terre	En robe des champs	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8 0.8-1.0	3-5
		Laver les pommes de terre, les piquer avec une fourchette. Mettre les pommes de terre (200-250 g chacune) côte à côte sur la grille placée sur la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 4.	
Riz blanc	-	0.25 0.35	5-10
		Peser le riz étuvé et ajouter une double quantité d'eau froide. Exemple : un 1/2 l d'eau froide pour 250 g de riz. Utiliser un récipient creux en verre. Placer le récipient au centre de la plaque du four en céramique, au niveau 1. Cuire couvert.	

Catégorie : Viande / Poulet

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Rosbif	-	0.7-0.8 0.9-1.0 1.1-1.2 1.3-1.5	5-10
		Faire mariner le rosbif. Le mettre ensuite sur la grille placée sur la plaque du four en céramique, côté gras dessous. Enfouner au niveau 3. Au signal sonore, le retourner. Après la cuisson, l'envelopper dans du papier d'aluminium et laisser reposer 5 à 10 minutes.	
Biftecks	-	0.3-0.6 0.6-0.8	-
		Mettre les biftecks côte à côte au milieu de la grille placée sur la plaque du four en céramique, enfouner au niveau 4.	
Cuisses de poulet	-	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8 0.8-1.0	2
		Badigeonner les cuisses de poulets réfrigérées d'huile et d'épices. Les mettre sur la grille du four placée sur la plaque en céramique. Enfouner au niveau 4. Au signal sonore, les retourner. Après la cuisson, laisser reposer 2 minutes.	
Poulet entier	-	0.8-0.9 1.0-1.1 1.2-1.3 1.4-1.5	5
		Badigeonner le poulet réfrigéré d'huile et d'épices. Mettre le poulet la poitrine vers le bas sur le gril placé sur la plaque du four en céramique. Enfouner au niveau 3. Au signal sonore, le retourner. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes.	

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

Catégorie : Pâtes

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Cake	-	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	-
	Incorporer la pâte dans un plat en pyrex de la taille voulue. Placer le plat sur la plaque du four en céramique et enfourner au niveau 3. Ce programme convient pour les pâtisseries telles que cake marbré, cake au citron et gâteau aux noisettes.		
Muffins	-	0.5-0.6 0.7-0.8	-
	Verser la pâte dans un moule à muffins (12). Placer le moule sur la grande grille du four, enfourner au niveau 3. Pour des muffins de 45 g chacun, préparer 0,5-0,6 kg de pâte, pour des muffins moyens de 65 g chacun, 0,7-0,8 kg.		

Catégorie : Réchauffer

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Boissons <i>Café, lait, thé, eau (température ambiante)</i>		0.25 (1 grande tasse) 0.5 (2 grandes tasses)	1-2
	Verser les boissons dans des tasses. Placer 1 tasse au centre, ou 2 tasses côte à côte sur la plaque du four en céramique, au niveau 1. Réchauffer sans couvrir. Laisser reposer dans le four une fois le programme terminé. Remuer avant de les laisser reposer et après. Attention en les sortant du four (voir les consignes de sécurité sur les liquides).		
Assiette composée (réfrigérée)		0.3-0.35 0.4-0.45	3
	Mettre les composants sur une assiette. Couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes. Placer l'assiette au centre de la plaque du four en céramique. Ce programme convient pour une assiette composée de 3 aliments (par ex. viande en sauce, légumes et plat d'accompagnement).		
Soupe (réfrigérée)		0.2-0.25 0.4-0.45	2-3
	Verser la soupe dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer le récipient au centre de la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 1. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.		
Ragoût (réfrigéré)		0.2-0.25 0.4-0.45	2-3
	Mettre sur une assiette. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer au centre de la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 1. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.		

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

FR

Catégorie : Plat cuisinés

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Surgelé (-18°C)	pizza	0.1-0.2 0.2-0.3 0.3-0.4 0.4-0.5	-
	Mettre la pizza surgelée au milieu de la grille placée sur la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 4.		
	frites congelées à cuire au four	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8	-
	Étaler les frites sur la plaque du four, enfourner au niveau 3.		
	croquettes	0.4-0.5 0.5-0.6 0.6-0.7 0.7-0.8	-
	Répartir uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur la grille placée sur la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 4.		
	lasagnes	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	3-4
	Mettre les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou en terre de la taille voulue. Le placer sur la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 3.		
	gratin de Poisson surgelé	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8	3-4
	Mettre le gratin de poisson surgelé dans un plat en pyrex ou en terre de la taille voulue. Le placer sur la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 3.		
légumes	0.3-0.35 0.4-0.45	2-3	
Mettre les légumes surgelés, brocoli, carottes en rondelles, chou-fleur en bouquets, petit pois, dans un récipient en verre avec couvercle. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placer le récipient au centre de la plaque du four en céramique, enfourner au niveau 1. Remuer après la cuisson.			

Catégorie : Décongélation

Voir page 39.

Catégorie : Propres plats

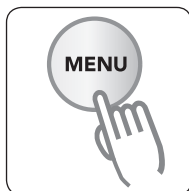
Voir pages 34 à 37.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

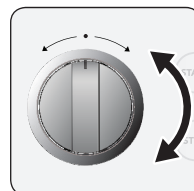
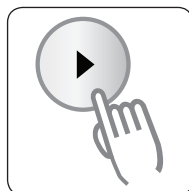
FR

Ajouter un propre plat

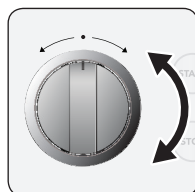
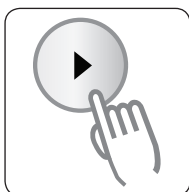
Vous pouvez programmer 10 plats de votre confection et les enregistrer sous 'propre plat'.



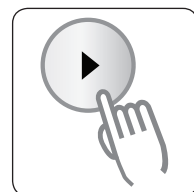
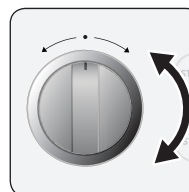
1 Appuyez sur la **touche Menu**, choisissez 'Aliments' avec le **bouton de sélection**.



2 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** et choisissez 'Ajouter'.



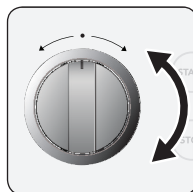
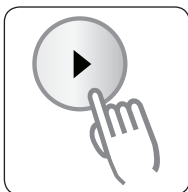
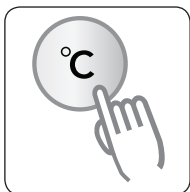
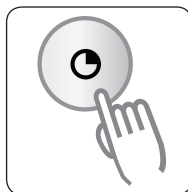
3 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Vous voyez sur l'affichage 'Choisir nom'. Tournez le **bouton de sélection** pour sélectionner la première lettre du nom de votre plat. Appuyez sur la **touche 'Suivant'**, choisissez la seconde lettre, et ainsi de suite. Après avoir entré le nom, attendez que deux flèches apparaissent sur l'affichage. Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer le réglage.



4 Vous voyez sur l'affichage 'Choisir cuisson', suivi des différents modes de cuisson. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode de cuisson souhaité. Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer.

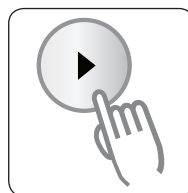
Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

FR



5 Quand souhaité, le temps de cuisson et/ou la température peuvent être ajustés (si disponibles).
Voir pages 27 à 28.

6 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** et choisissez 'Enregistrer aliment'.



7 Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur la **touche 'Suivant'**, puis sur la **touche Start** pour confirmer. Votre plat est maintenant ajouté aux programmes de cuisson automatique.

- Pour revenir à l'étape précédente pendant la programmation de votre propre plat, appuyez sur la touche **'Précédent'** .
- Les réglages des plats ajoutés ne peuvent plus être modifiés après avoir appuyé sur la touche **Start**. Vous devrez dans ce cas supprimer votre programme de cuisson (voir page 37) et l'ajouter à nouveau en effectuant les bons réglages.

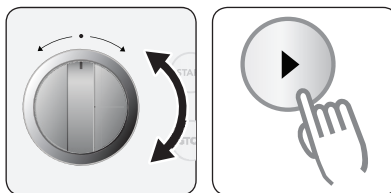
Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

FR

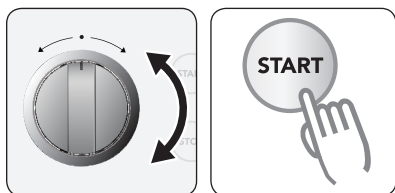
Choisir un propre plat



1 Tournez le **bouton de fonction** sur le mode **AUTO** ".



2 Tournez le **bouton de sélection** et choisissez 'Propres plats'. Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer.

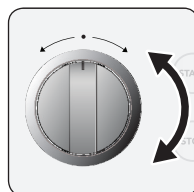
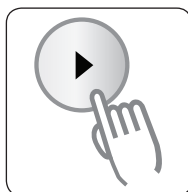
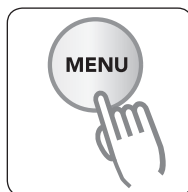


3 Tournez le **bouton de sélection** pour choisir votre propre programme de cuisson. Appuyez sur la touche **Start** pour démarrer la cuisson.

Utilisation du Mode Menu Auto (suite)

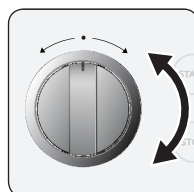
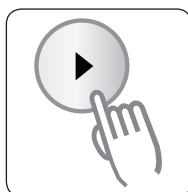
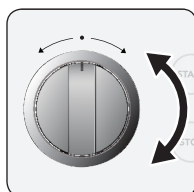
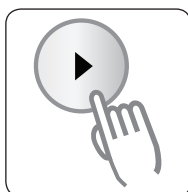
FR

Supprimer un propre plat



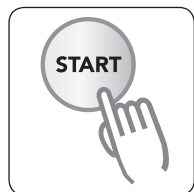
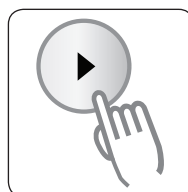
1 Appuyez sur la **touche Menu**, choisissez avec le **bouton de sélection** 'Aliments'.

2 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** et choisissez 'Supprimer'.



3 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir votre propre programme de cuisson.

4 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** et choisissez 'Supprimer'.



5 Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour confirmer. Appuyez sur la **touche Start** pour supprimer votre programme de cuisson.

Utilisation du Mode Décongélation Rapide

FR

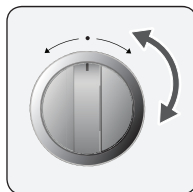
Programmes se rapportant au Mode Décongélation Rapide

Pour décongeler, choisissez l'un des 5 programmes préprogrammés sous micro-ondes. Le temps de cuisson et le niveau de puissance se règlent automatiquement. Il suffit de sélectionner le programme et le poids pour commencer la décongélation.

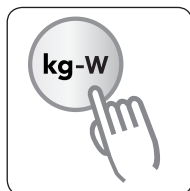
Ouvrez la porte. Posez le produit congelé au centre du plateau en céramique et mettez-le sur le niveau 1. Fermez la porte.



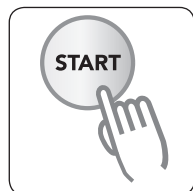
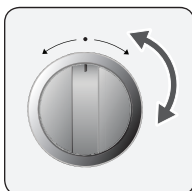
1 Tournez le **bouton de fonction** sur le mode '**Décongélation rapide**' *.



2 Tournez le **bouton de sélection** pour sélectionner l'article souhaité à décongeler. (Pour de plus amples informations sur les 5 réglages se rapportant à la DÉCONGÉLATION RAPIDE, consultez le tableau de la page 39).



3 Modifiez, quand souhaité, le poids. Voir pages 14 à 18.



4 Appuyez sur '**START**' pour lancer le fonctionnement.

Résultat

- Pendant la décongélation, un signal sonore va également se déclencher pour vous rappeler de retourner l'aliment.

Important

- Utilisez seulement les plats garantis four à micro-ondes
- Vous pouvez aussi décongeler l'aliment manuellement. Sélectionnez dans ce cas la fonction micro-ondes Cuire / Réchauffer en utilisant un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations, reportez-vous à la section "Cuisson / Réchauffer". (voir pages 40 à 41).

Utilisation du Mode Décongélation Rapide (Suite)

FR

Tableau de décongélation rapide

Vous trouverez dans les tableaux suivants les 5 programmes de décongélation automatique pour cuire, rôtir et griller. Les tableaux indiquent les quantités, temps de repos et instructions à suivre. Les programmes de décongélation automatique fonctionnent en mode micro-ondes. Enlevez l'emballage des aliments avant de les décongeler. Placer les aliments sur la plaque du four en céramique.

Aliment	Sous-catégorie	Portion (kg)	Temps de repos (min)
Viande		0.2-2.0	20 -120
	Placez la viande sur l'assiette en céramique. En cas de bords fins, recouvrez de papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.		
Volaille		0.2-2.0	20 -120
	Recouvrez les parties plus fragiles (ailes et pattes) avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours. Ce programme convient pour un poulet entier et des morceaux de poulet.		
Poisson		0.2-2.0	20-110
	Protégez la queue du poisson en l'enveloppant dans du papier d'aluminium. Retournez le poisson dès que vous entendez un signal sonore.		
Pain / Cake		0.1-1.0	10-60
	Placez le pain sur du papier sulfurisé, le retourner au signal sonore du four. Placer le gâteau sur la plaque du four en céramique, le retourner (quand possible) au signal sonore du four. (Le four reste en fonctionnement, mais s'arrête provisoirement à l'ouverture de la porte). Ce programme convient pour toutes sortes de pain, entier ou en tranches, petits pains et baguettes. Disposer les petits pains en cercle. Ce programme convient pour toutes sortes de gâteaux, biscuits et vol-au-vent. Il ne convient pas pour les tartes aux fruits, gâteaux à la crème et gâteaux recouverts de chocolat.		
Fruits		0.1-0.8	5-30
	Étaler les fruits sur la plaque du four. Ce programme convient pour les fruits des bois et les fruits tropicaux.		

Important

Le Mode Décongélation Rapide utilise l'énergie par micro-ondes pour décongeler l'aliment. Il est donc important de bien observer les directives visant la batterie de cuisine et les instructions de sécurité se rapportant aux micro-ondes lors de l'utilisation de ce mode.

Utilisation du Mode Décongélation Rapide (Suite)

FR

Décongélation Rapide

- Les micro-ondes sont un outil idéal pour décongeler des produits congelés. Les micro-ondes décongèlent très rapidement, mais en douceur les produits congelés. Et c'est très pratique en cas de visite imprévue.
- Avant de faire cuire une volaille, une décongélation complète est recommandée. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.
- Mettez le produit congelé sur une assiette sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de la décongélation et retirez les abats dès que possible.
- Contrôlez de temps en temps la température du produit. Il ne doit pas être chaud. Si des éléments plus petits et plus fins du produit congelé commencent à chauffer, il est possible de les protéger pendant la décongélation en les emballant dans un peu d'aluminium.
- Au cas où la partie externe de la volaille deviendrait chaude, appuyez sur STOP / ANNULER et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre la décongélation.
- Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille avant de terminer la décongélation. Le temps de repos d'une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Veuillez consulter le tableau qui se trouve sur la page suivante.

Note:

- Les produits plats et fins se décongèlent plus facilement que de gros produits et les petites quantités demandent moins de temps que les grosses quantités. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous (dé)congelez des aliments.
- Pour accélérer la décongélation, découpez les aliments en morceaux après quelques temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les plats compacts, faites deux pauses pendant la décongélation.
- Lorsque vous décongelez des aliments de forme inégale, couvrez ou enveloppez à mi-décongélation les parties plus minces dans du papier d'aluminium.
- Pour faciliter la décongélation au micro-ondes, congelez de petite portions et n'utilisez pas de papier ou de barquettes d'aluminium.

Guide de cuisson pour légumes congelés

Utilisez un plat rond en verre Pyrex avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau. Prolongez la cuisson en vue d'obtenir le résultat que vous souhaitez. Remuez deux fois en cours de cuisson et une fois après cuisson. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre après cuisson. Ne découvrez pas pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 7	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300	600	8 - 10	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 9	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Haricots Verts	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau froide.

Utilisation du Mode Décongélation Rapide (Suite)

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Jardinière de Légumes (Carottes / Petits Pois / Maïs)	300	600	7 - 9	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.
Jardinière de Légumes (à la Chinoise)	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour légumes frais

Consultez le tableau suivant lorsque vous décongelez des produits congelés entre - 18 et - 20 °C.

Pour décongeler les produits congelés, utilisez le niveau de puissance Décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Viande Viande hachée Steaks de porc	250 g 500 g 250 g	4 - 6 9 - 11 7 - 8	15 - 30	Placez la viande sur l'assiette en céramique. En cas de bords fins, recouvrez de papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Volaille Poulet En morceaux Poulet Entier	500 g (2 st) 1200 g	12 - 14 28 - 32	15 - 60	En cas de poulet en morceaux, placez le côté peau vers le bas sur l'assiette en céramique ; en cas de poulet entier, placez d'abord le côté poitrine sur l'assiette en céramique. Recouvrez les parties plus fragiles (ailes et pattes) avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poisson Filets de poisson Poisson Entier	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Placez le poisson congelé au centre d'une assiette en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Recouvrez les extrémités de filets plus fines et la queue des poissons entiers de papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruit Baies	300 g	6 - 7	5 - 10	Disposez les fruits sur un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (de 50 g environ chacun) Toast / Sandwich	2 st 4 st 250 g 500 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Placez les petits pains en rond ou le pain horizontalement sur du papier absorbant, sur l'assiette en céramique. Retournez à mi-parcours.

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes

FR

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer l'aliment sans changer sa couleur ni sa forme. Elles sont comparables aux ondes radio et TV. Un poste de radio convertit ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, elles sont converties en chaleur. La chaleur est générée par agitation, sous l'action des ondes électromagnétiques, des molécules d'eau et de graisse que contiennent les aliments. La friction des molécules, qui se croisent à une vitesse extrême, génère de la chaleur (comme lorsque l'on se frotte les mains rapidement). Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour cuire et décongeler des aliments.

Récipients appropriés au four à micro-ondes :

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser les récipients pour le chauffage optimal des aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes, qui par contre, traversent céramique, verre, faïence, plastique, papier et bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans un récipient en métal.

Aliments adaptés à la Cuisson aux Micro-Ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, y compris les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes anglaises, les soupes, les puddings cuits au bain-marie, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuits dans un four à micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une plaque de cuisson.

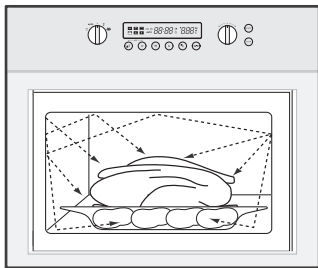
Couvrir les Aliments pendant la Cuisson

Couvrir les aliments pendant la cuisson permet à l'eau de se transformer en vapeur, ce qui contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes façons, à savoir avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film en plastique, spécial micro-ondes.

Temps de Repos

Après cuisson, il est important de laisser reposer les aliments en respectant les temps de cuisson recommandés. Cette opération permet à la chaleur de se répartir dans les aliments.

Principe de Cuisson:



1. Les micro-ondes, générées par le four à micro-ondes, sont agitées et distribuées uniformément par l'intermédiaire d'un dispositif spécial. L'aliment est donc cuit de manière uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par l'aliment et le pénètrent jusqu'à une profondeur de 2,5 cm environ (1 inch). Comme la chaleur se dissipe dans l'aliment, la cuisson se poursuit.
3. Les temps de cuisson sont en fonction du récipient utilisé et des caractéristiques de l'aliment :
 - quantité et densité;
 - teneur en eau;
 - température initiale (produit mis ou non au frigidaire).

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

Guide des Niveaux de Puissance pour le Micro-Ondes

FR

PUISSANCE (W)	POURCENTAGE (%)	REMARQUE
900	100	Pour réchauffer des liquides.
750	83	Réchauffer et cuire des plats.
600	67	Pour réchauffer et cuire des aliments.
450	50	Pour cuire de la viande et réchauffer des aliments délicats.
300	33	
180	20	Pour décongeler et cuire en continu.
100	11	Pour décongeler des aliments délicats.

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

Guide des Ustensiles de cuisine pour Micro-Ondes

IMPORTANT : utilisez la plaque du four en céramique au 1 !

USTENSILES DE CUISINE	GARANTIS MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier d'aluminium	✓X	Peut être utilisé en petites quantités pour éviter la surcuisson de zones fragiles. Risque de production d'arcs électriques au cas où le papier serait trop près de la paroi du four ou de l'utilisation d'une quantité trop importante d'huile.
Porcelaine et Faïence	✓	Les plats en porcelaine, en terre cuite, en faïence et en porcelaine anglaise tendre sont autorisés à condition de ne pas présenter de décoration métallique.
Plats à jeter en polyester Plats en carton	✓	Certains produits congelés sont conditionnés dans de tels plats.
Emballage "Fast-Food" <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sachets en papier ou journaux • Papier recyclé ou décorations métalliques 	<p>✓</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.</p> <p>Risquent de prendre feu.</p> <p>Risquent de provoquer des arcs électriques.</p>
Verre <ul style="list-style-type: none"> • Résistant à la chaleur • Verrerie fine • Bocaux 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>Peut être utilisé à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.</p> <p>Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine risque de se casser ou de se fêler sous l'effet d'une chauffe soudaine. Retirez le couvercle.</p> <p>À utiliser pour réchauffer seulement.</p>

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

FR

USTENSILES DE CUISINE	GARANTIS MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Métal <ul style="list-style-type: none"> Plats Attaches pour sacs de congélation 	<p style="text-align: center;">X</p> <p style="text-align: center;">X</p>	Risquent de provoquer des arcs électriques ou du feu.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, gobelets, serviettes en papier et papier absorbant Papier recyclé 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">X</p>	<p>Pour réchauffer et cuire avec des temps de cuisson courts. Pour absorber aussi un excès d'humidité.</p> <p>Risquent de provoquer des arcs électriques.</p>
Plastique <ul style="list-style-type: none"> Barquettes Film alimentaire Sacs de congélation 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">X</p> <p style="text-align: center;">X</p>	<p>Particulièrement les thermoplastiques résistants à la chaleur. Certains autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique à base de mélamine.</p> <p>Peuvent être utilisés pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher l'aliment. Soyez prudent en retirant le film du fait que la chaleur qui s'échappe du plat est brûlante.</p> <p>Seulement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne les fermez pas hermétiquement. Piquez-les à la fourchette, si nécessaire.</p>
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Prévient le dessèchement des aliments et les éclaboussures.

Attention

Arc électrique : formation d'étincelles dans l'enceinte de cuisson.

✓ : Conseillé

✓X : Avec précaution

X : Peu sûr

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

Guide de cuisson pour légumes frais

Utilisez un plat rond en verre Pyrex avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau. Prolongez la cuisson en vue d'obtenir le résultat que vous souhaitez. Remuez deux fois en cours de cuisson et une fois après cuisson. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre après cuisson. Ne découvrez pas pendant le temps de repos.

Astuce : Coupez les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits aux micro-ondes à une puissance élevée (900 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Brocoli	250 500	3 - 4 6½ - 7½	3	Préparez des bouquets de même taille. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 - 75 ml (5 - 6 cuil. à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 - 5	3	Coupez les carottes en rondelles de même taille.
Chou-fleur	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Préparez des bouquets de même taille. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuil. à soupe) d'eau ou un morceau de beurre. Cuisez jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 - 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez d'une cuil. à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en fines rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Coupez les champignons en lamelles ou laissez-les en entier. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez de sel et de poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en rondelles ou en deux. Ajoutez 15 ml (1 cuil. à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines rondelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les uniformément en deux ou en quatre.
Navets	250	5 - 6	3	Coupez les navets en dés.

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

FR

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz Utilisez un grand plat en verre Pyrex avec couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Couvrez pendant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, remuez puis laissez reposer. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre. Notez que le riz n'a peut-être pas absorbé toute l'eau à la fin de la cuisson.

Pâtes Utilisez un grand plat en verre Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et mélangez bien. Ne couvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez pendant le temps de repos et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Riz blanc (Pré-cuit)	250 375	750	16 - 17 18 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz Brun (Pré-cuit)	250 375	750	21 - 22 22 - 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide Ajoutez 750 ml d'eau froide
Mélange de riz (Riz Ordinaire + Sauvage)	250	750	16 - 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide
Mélange de Céréales (Riz + Céréales)	250	750	18 - 19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide
Pâtes	250	750	10 - 12	5	Ajoutez 1000 ml d'eau froide

Réchauffage

Votre four à micro-ondes peut réchauffer les aliments beaucoup plus rapidement que ne peut le faire un four traditionnel. Utilisez comme guide les réglages de puissance et les temps de cuisson dans le tableau ci-dessus. Les temps de cuisson indiqués sont basés sur des liquides à température ambiante (+18 à 20°C) ou des aliments réfrigérés à une température de +5 à +7°C.

Disposition et Pose de Couvercles

Évitez de réchauffer des articles trop importants comme des pièces de viande. Ils ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant d'être chaud à coeur. Vous obtiendrez un meilleur résultat en le réchauffant après l'avoir découpé en plus petits morceaux. Couvrez pendant la chauffe pour éviter à l'aliment de se dessécher.

Niveaux de Puissance & Mélange

- Il est possible de réutiliser différents niveaux de puissance pour réchauffer les aliments. Concernant les grandes quantités ou les aliments délicats ou les aliments qui se réchauffent rapidement comme les tartelettes sucrées, il est préférable d'utiliser un niveau de puissance plus bas.

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

FR

- Pour obtenir un résultat optimal, mélangez bien ou retournez les aliments pendant l'opération de réchauffe. Si possible, mélangez encore avant de servir. Il est important de mélanger surtout quand il s'agit de liquides.
- Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébés. Pour éviter un retardement du point d'ébullition, et les éclaboussures de liquide brûlant, remuez avant, pendant et après le chauffage. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Mettez une cuillère en plastique ou en verre dans les liquides. Attention de ne pas trop cuire les aliments. En cas de doute, choisissez un temps de cuisson plus court que vous pourrez prolonger si nécessaire.

Temps de cuisson et de repos

- Notez, la première fois que vous réchauffez un aliment ou un plat, le temps nécessaire. Cela vous sera utile pour une prochaine fois.
- Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés.
- Laissez reposer les aliments pour permettre la pénétration de la chaleur au cœur des aliments. Le temps de repos conseillé est 2 à 4 minutes, sauf indication contraire.

Réchauffer des liquides

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des liquides pour éviter tout débordement inattendu et tout risque de brûlures. Placez une cuiller ou un bâtonnet en verre dans la boisson. Mélangez pendant la chauffe et surtout après la chauffe. Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four pour permettre à la température de se répartir uniformément.

Réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Soyez encore plus attentif lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film plastique spécial micro-ondes. Mélangez bien après avoir réchauffé. Attendez 2-3 minutes avant de servir. Mélangez encore et contrôlez la température. La température de service recommandée est d'environ 30 - 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon stérilisé. Ne couvrez pas pendant la réchauffe. Retirez toujours la tétine du biberon avant de chauffer pour éviter tout risque d'explosion en cas de surchauffe. Agitez bien avant de laisser reposer et renouvelez encore l'opération avant de servir. Vérifiez toujours bien la température du lait pour bébé ou de l'aliment avant de servir. Il est recommandé de servir à une température de 37°C.

Attention : Faites particulièrement attention à la température des aliments pour bébés avant de les donner à votre bébé. Pour les réchauffer, guidez-vous sur les réglages de puissance et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux des pages suivantes.

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Pour réchauffer, guidez-vous sur les réglages de puissance et les temps de cuisson indiqués dans ce tableau.

FR

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 tasse) 500 ml (2 tasses)	900	1½-2 3-3½	1-2	Verser les boissons dans des tasses. Placer 1 tasse au centre, ou 2 tasses côte à côte sur le plateau tournant à hauteur de la bague de guidage. Ne pas couvrir. Laisser reposer dans le four. Remuer avant de les laisser reposer et après. Attention en les sortant du four (voir les consignes de sécurité sur les liquides).
Soupe (réfrigéré)	250 g 450 g	900	2½ -3½ 3½ -4½	2-3	Verser la soupe/sauce dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer au centre du plateau tournant. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.
Ragoût (réfrigéré)	450 g	600	5½ -6½	2-3	Verser le ragoût dans un plat creux ou un bol. Couvrir avec un couvercle en plastique. Placer au centre du plateau tournant. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.
Pâtes avec sauce (réfrigéré)	350 g	750	4-5	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou nouilles) sur une assiette plate. Couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes. Remuer avant de servir.
Pâtes farcies avec sauce (réfrigéré)	350 g	750	4½ -5½	3	Mettre les pâtes farcies (par ex. ravioli, tortellini) dans un plat creux. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer doucement avant de laisser reposer et après.
Assiette composée (réfrigéré)	350 g	600	4½ - 5½	3	Mettre les composants sur une assiette. Couvrir avec un film alimentaire pour micro-ondes. Placer l'assiette au centre du plateau tournant. Ce programme convient pour les repas composés de 3 aliments (par ex. viande en sauce, légumes et pommes de terre, riz ou pâtes).

Comment fonctionne un Four à Micro-Ondes (Suite)

FR

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Pour réchauffer, guidez-vous sur les réglages de puissance et les temps de cuisson indiqués dans ce tableau.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de Repos (mn)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190 g	600	30 sec.	2-3	Verser les aliments pour bébés dans une assiette creuse. Couvrir. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Bien remuer et contrôler la température avant de servir.
Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20 sec.	2-3	Verser la bouillie dans une assiette creuse. Couvrir. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Bien remuer et contrôler la température avant de servir.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	20-30 sec. 50-60 sec.	2-3	Bien remuer ou agiter, verser le lait dans un biberon stérilisé. Le placer au centre du plateau tournant. Ne pas couvrir. Bien agiter et laisser reposer au moins trois minutes. Avant de le donner, bien agiter et contrôler la température.

Utilisation du Mode Micro-Ondes

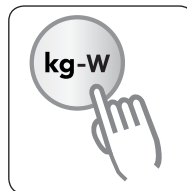
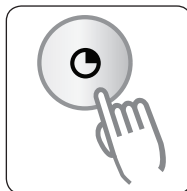
IMPORTANT : utilisez la plaque du four en céramique au 1 !

FR

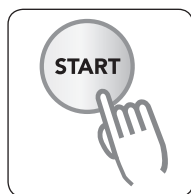
Réglage du Mode Micro-Ondes



- 1** Tournez le **bouton de fonction** sur le mode .



- 2** Modifiez, quand souhaité, le temps de cuisson et/ou la puissance. Voir pages 14 à 18.



- 3** Appuyez sur '**START**'. Le micro-ondes démarre immédiatement.

Utilisation du mode Convection + micro-ondes


FR

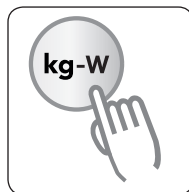
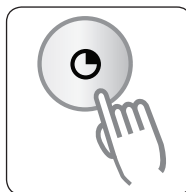
Convection + Micro-ondes

Le mode de cuisson combiné air chaud pulsé + micro-ondes permet de chauffer le plat en associant l'air chaud pulsé et l'énergie micro-ondes. Les micro-ondes agissant immédiatement, aucun préchauffage du four n'est nécessaire.

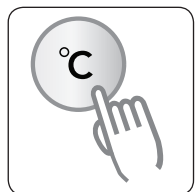
Sélection fonction convection avec micro-ondes



- 1** Tournez le **bouton de fonction** sur le mode air chaud pulsé avec micro-ondes. .



- 2** Modifiez, quand souhaité, le temps de cuisson et/ou la puissance. Voir pages 14 à 18.



- 3** Modifiez, quand souhaité, la température. Voir pages 14 à 18.



- 4** Appuyez sur '**START**' pour lancer la cuisson.

Utilisation du mode Gril + micro-ondes

Gril + Micro-ondes

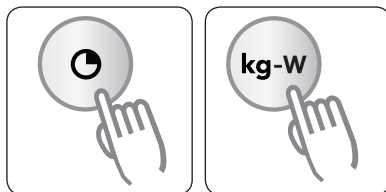
Le mode de cuisson combiné gril + micro-ondes permet de chauffer le plat en associant le gril et l'énergie micro-ondes. Les micro-ondes agissant immédiatement, aucun préchauffage du four n'est nécessaire.

FR

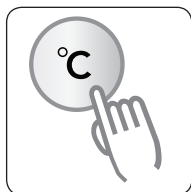
Sélection fonction gril avec micro-ondes



- 1** Tournez le **bouton de fonction** sur le mode Gril + Micro-ondes .



- 2** Modifiez, quand souhaité, le temps de cuisson et/ou la puissance. Voir pages 14 à 18.



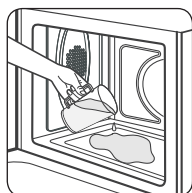
- 3** Modifiez, quand souhaité, la température. Voir pages 14 à 18.



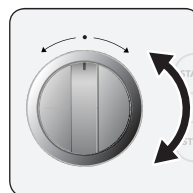
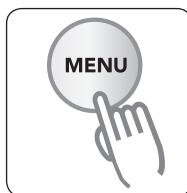
- 4** Appuyez sur '**START**' pour lancer la cuisson.

Utilisation de la Fonction Nettoyage Aqua

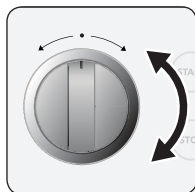
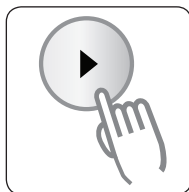
La Fonction Nettoyage Aqua vous permet de nettoyer votre four en 15 minutes.



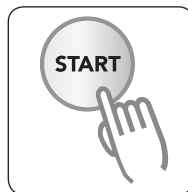
- 1** Réglez le **bouton de fonction** sur Arrêt.
Versez 100 ml d'eau sur le fond du four vide.



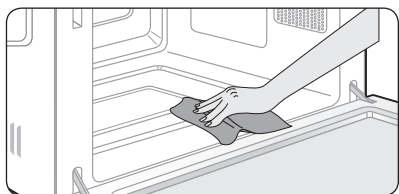
- 2** Appuyez sur la **touche Menu**, choisissez avec le **bouton de sélection** 'Nettoyage'.



- 3** Appuyez sur la **touche 'Suivant'** pour choisir 'Aqua clean' avec le **bouton de sélection**.



- 4** Appuyez sur '**START**'. Le four à micro-ondes démarre automatiquement.



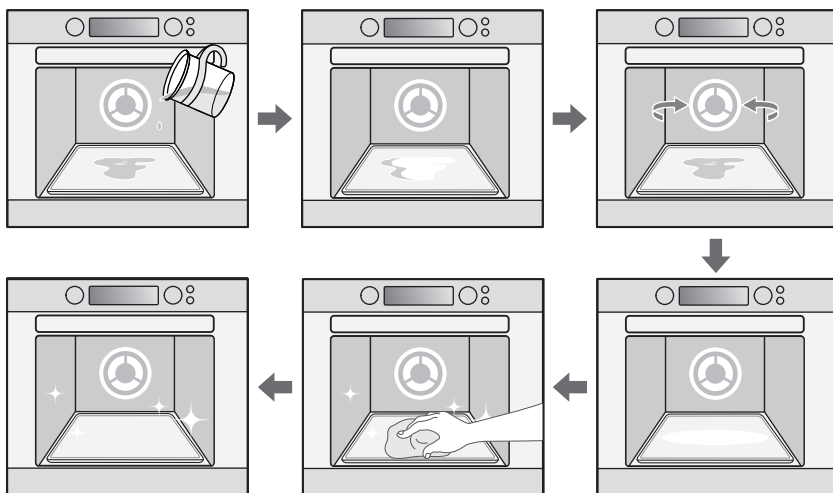
- 5** Une fois le programme terminé, ouvrez la porte et essuyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

Important

- Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est complètement froid (se trouve à température ambiante).
- N'utilisez **PAS** d'eau distillée.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** un nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.

Utilisation de la Fonction Nettoyage Aqua

FR



Indications pour la fonction Aqua Clean:

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur: l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex.: toute une nuit).
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôti ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (angle de 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Nettoyage et entretien

Pour éviter tout dépôt alimentaire et de matière grasse, nettoyez votre four régulièrement, surtout les surfaces internes et externes, les portes et les joints de porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et une eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
2. Retirez les tâches qui se trouvent à l'intérieur du four avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour éliminer les tâches tenaces ou les mauvaises odeurs, placez une tasse d'eau citronnée sur le fond du four vide et enclenchez la puissance maximale pendant dix minutes.
4. Nettoyez l'intérieur.

Important

- **NE** laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.
- **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants.
- Contrôlez **TOUJOURS** l'état de propreté des joints de porte pour éviter à tout dépôt de nourriture d'entraver la bonne fermeture de la porte.

Rangement et Réparation de votre Four à Micro-Ondes

*Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer les réparations.
En cas de panne, débranchez l'appareil et appelez le ATAG Customer Service.*

Au moment de l'appel, ayez l'information suivante à portée de main :

- *le numéro du modèle et le numéro de série (se trouve à l'arrière du porte) ;*
- *a garantie ;*
- *une description claire du problème.*

*Si vous devez ranger temporairement le four, choisissez un endroit sec et propre.
La poussière et l'humidité risquent d'apporter des détériorations à votre appareil.*

En cas de problèmes avec votre appareil, veuillez appliquer les solutions suivantes. Elles peuvent vous faire gagner du temps et vous éviter d'appeler pour rien le service d'après-vente.

- ▶ Les aliments ne sont toujours pas cuits.
 - Avez-vous réglé correctement le minuteur et appuyez sur le bouton 'START' ?
 - Avez-vous bien fermé la porte ?
 - N'auriez-vous par fait sauter un fusible ou enclencher le disjoncteur ?

- ▶ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson approprié en fonction de l'aliment ?
 - Avez-vous utilisé un niveau de puissance approprié ?

- ▶ Des étincelles et des claquements (arcs électriques) se produisent dans le four.
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile en métal dans le four ?
 - Avez-vous évité au papier d'aluminium de toucher les parois du four ?

- ▶ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - De légères interférences peuvent se produire sur le téléviseur ou sur la radio lorsque le four fonctionne. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, des radios ou des antennes.

- ▶ En cas d'interférence électronique, réinitialisez l'AFFICHEUR.
 - Débranchez l'appareil et rebranchez-le. Réglez de nouveau l'heure.

- ▶ Condensation à l'intérieur du four.
 - Ce phénomène est normal. Essayez après cuisson.

- ▶ Le ventilateur continue de fonctionner alors que le four est à l'arrêt.
 - Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après arrêt du micro-ondes.

- ▶ Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ Échappement de vapeur autour de la porte ou des orifices de ventilation.
 - Ce phénomène est normal.

- ▶ Pendant le fonctionnement, il se peut - surtout si l'appareil fonctionne en mode décongélation - que vous entendiez un petit bruit.
 - Ce phénomène est normal.

Code d'Erreur**Fonctions Générales**

The image shows a digital display with the error code 'E21' in a grey box.**CAPTEUR TEMP SUP**

Indique que la valeur du capteur de température est supérieure à 250 °C pendant l'opération / l'annulation.

The image shows a digital display with the error code 'E22' in a grey box.**CAPTEUR TEMP INF**

Indique que la valeur du capteur de température est inférieure à 5 °C pendant l'opération / l'annulation.

The image shows a digital display with the error code 'E24' in a grey box.**SUP A 210 °C PENDANT FONCTIONNEMENT**

Indique que la température dépasse les 210 °C pendant le fonctionnement.

The image shows a digital display with the error code 'E09' in a grey box.**REGISTRE**

Indique que pendant 2 minutes, l'ouverture ou la fermeture du registre n'a pas été enregistrée.

Prendre contact avec service après vente ATAG Customer Service lorsque un code d'erreur apparaissent à l'affichage.

Codes d'Erreur

FR

Modèle	MX4211T / MX4292T
Bloc d'Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Puissance maximale Micro-ondes Gril Résistance sole Convection Double	3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Puissance de Sortie	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de Fonctionnement	2450 MHz
Micro-Ondes	OM75P (20)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P) Extérieur Cavité du four net.	598 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Volume Net Volume Brut	42 litres 47 litres
Poids Net Transport	37 kg environ 46 kg environ

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

FR

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés:

- carton;
- film en polyéthylène (PE);
- polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. 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 dérivant 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.





Remarque



FR



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.