CANDY

CMC 2593 DS

**FOURS A MICRO-ONDES**
***MANUEL D' INSTRUCTIONS*** — **FR**

**MIKROWELLENHERD**
***BEDIENUNGSANWEISUNG*** — **DE**

**FORNOS MICROONDAS**
***MANUAL DE INSTRUÇÕES*** — **PT**

# Four à micro-ondes

## MANUEL D'INSTRUCTIONS

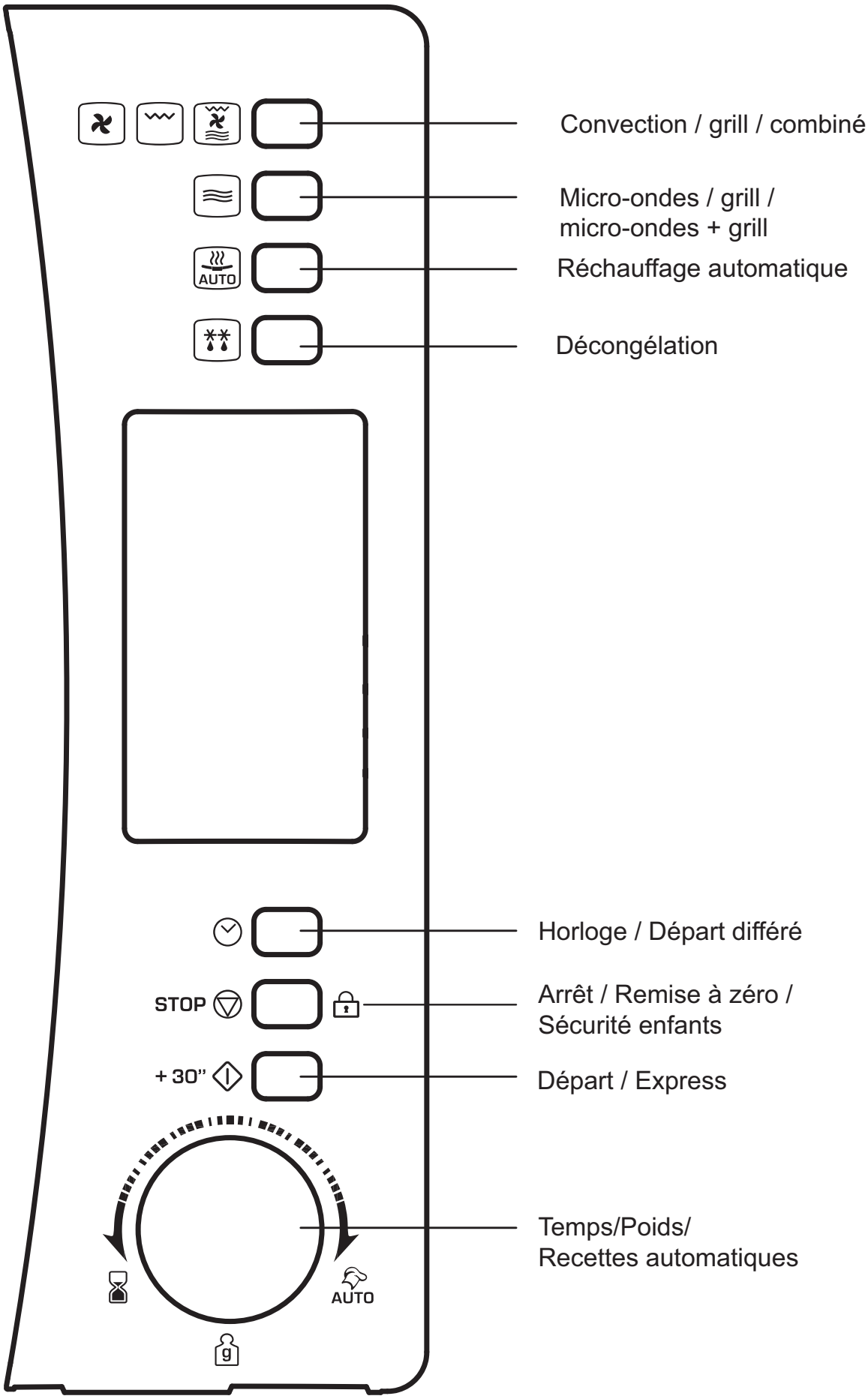
FR

## MODELES: CMC 9523 DS

**Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.**

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN**


Convection / grill / combiné
Micro-ondes / grill /
micro-ondes + grill
AUTO
Réchauffage automatique
Décongélation
Horloge / Départ différé
STOP
Arrêt / Remise à zéro /
Sécurité enfants
+ 30"
Départ / Express
AUTO
g
Temps/Poids/
Recettes automatiques

**PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.**

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisse ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: Si la porte ou le joint sont endommagés , le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

**INDEX**

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

**Spécificités techniques**

FR

| | |
|---|---|
| Modèles | CMC 9523 DS |
| Tension standard de l'appareil | 230V~50Hz |
| Puissance nominale en entrée (Micro-onde) | 1450W |
| Puissance nominale en sortie (Micro-onde) | 900 W |
| Puissance nominale en entrée (Grill) | 1000W |
| Puissance nominaelen entrée (Convection) | 2000W |
| Capacité volumétrique du four | 25 L |
| Diamètre du plat tournant | 315mm |
| Dimensions externes(LxPxH) | 511 x 485 x 284 mm |
| Poids net | 17.3 kg |

**AVVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE**
**ATTENTION**

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

1. **Attention**: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
2. **Attention**: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes..
3. **Attention**: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation incorrecte.
4. **Attention**: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation en four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes ".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.
9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toute flamme éventuelle.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four .
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les œufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.

FR

16. Si le fil d'alimentation donné en dotation est endommagé, il doit être substitué par le producteur, par son service d'entretien ou par un personnel analogue qualifié ceci afin de prévenir toute situation dangereuse.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four..
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de l'appareil mais encore provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d' éviter toute brûlure.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.

**Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes**
**Installation de la prise de terre**

**DANGER**
Danger de décharge électrique
Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

**ATTENTION**
Danger de décharge électrique
Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique.Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

**Pour diminuer le risque de dommages aux personnes**
**Connexion de la mise à terre**
**NETTOYAGE**

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse.
   Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.
   Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil. .
2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.
   **Fiche Schuco**

FR

## USTENSILES

**ATTENTION**

**Risque de dommages aux personnes**

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."

Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

**Test des ustensiles:**

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

**Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes**

| | |
|---|---|
| Pellicule en aluminium | Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four. |
| Récipients en terre cuite | Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant. |
| Assiettes de table | Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés. |
| Flacons en verre | Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser. |
| Produits en verre | Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés. |
| Sachets pour la cuisson au four | Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur . |
| Tasses et plats en plastique | Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson. |

| | |
|---|---|
| Serviettes en papier | Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs. |
| Papier sulfurisé | Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur . |
| Plastique | Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même |
| Pellicule transparente | Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments. |
| Thermomètres | Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux). |
| Papier oléagineux | Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. . |

FR

**Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes**

| | |
|---|---|
| Barquettes en aluminium | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes. |
| Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes.. |
| Ustensiles en métal | Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc . |
| Fermetures en métal | Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four. |
| Sachets en papier | Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four. |
| Récipients en polystyrène ou polyuréthane | Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures. |
| Bois | Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre. |

## INSTALLER VOTRE FOUR

### Noms des composants et des accessoires du four

Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

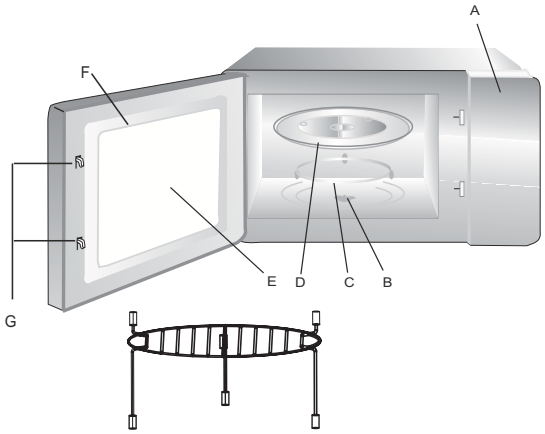
Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d'instructions

A) Panneau de commandes
B) Axe du plateau tournant
C) Anneau de support
D) Plat en verre
E) Fenêtre d'observation
F) Porte
G) Système fermeture de sécurité



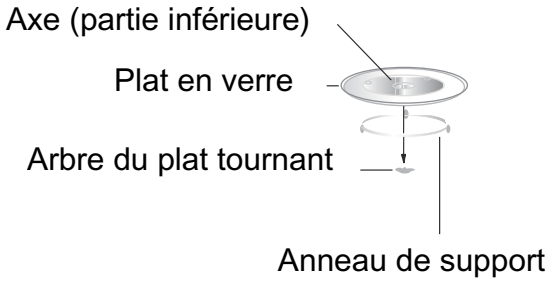
Grill ( Seulement pour la version avec grill )

Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l'enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

FR

### Installation du plat tournant




a. Ne jamais positionner le plat en verre à l'envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.

b. Tant le plat en verre que l'anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .

c. Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.

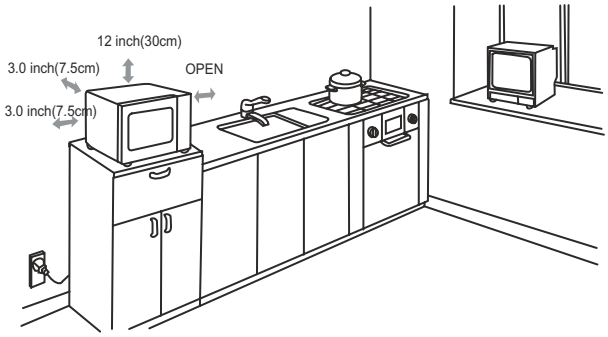
d. Si le plat en verre ou l'ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d'assistance le plus proche.

**Installation du plan de travail**
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

**Partie intérieure:** Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.
**Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.**

**Installation**

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.




FR

**Un espace minimum de 3.0 pouces (7.5cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente. Un coté doit toujours être laissé ouvert.**

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

**ATTENTION:** Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable.

**La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.**

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et donc de satisfaire au mieux vos exigences.

### 1. Réglage de l'horaire

Quand le four à micro-ondes est connecté au réseau électrique, le four visualise "0:00", un signal acoustique émettra un son.

1) Appuyer sur " " pour choisir la visualisation à 12 heures ou à 24 heures.

2) Tourner " " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures devrait être compris entre 0-23 (24 heures) ou 1-12 (12 heures)

3) Appuyer sur " ",les chiffres des minutes clignoteront.

4) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes devrait être compris entre 0-59.

5) Appuyer sur " " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera.

**Note:** 1) si l'horloge n'est pas réglée, ceci ne fonctionnera pas une fois connecté au réseau électrique.

2) Au cours du réglage de l'horloge, si vous appuyez sur " **STOP** ", le four retourne à la position précédente en mode automatique.

FR

### 2. Cuisson à micro-ondes

Appuyer sur" " plusieurs fois pour sélectionner la fonction voulue. Tourner " " pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur" " **+ 30"** " pour commencer la cuisson.

Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:

1) Appuyer sur " " une fois, l'LED visualisera "P100", l'indicateur " " sera allumé

2) Appuyer sur " " à plusieurs reprises pour choisir une puissance de 80%, l'LED visualisera "P80

3) Tourner " " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display du four visualise "20:00" (le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)

4) Appuyer sur " **+ 30"** " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateur " "clignotera

**NOTE:** les niveaux de réglage du temps de programmation sont les suivants:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 0---1 min. | : 5 secondes | 10---30 min. | : 1 minutes |
| 1---5 min. | : 10 secondes | 30---95 min. | : 5 minutes |
| 5---10 min. | : 30 secondes | | |

## Tableau des puissances du four à micro-ondes

| Appuyer sur | Une fois | Deux fois | Trois fois | 4 fois | 5 fois |
|---|---|---|---|---|---|
| Puissance du micro-ondes | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |

### 3. Cuisson avec grill

1) Appuyer sur " " Une fois . “140” clignotera.
2) Appuyer sur " " pour sélectionner la fonction du grill . "G-1" clignotera. " " sera allumé.
3) Appuyer sur " + 30” " pour confirmer. "G-1" sera visualisé.
4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson . (le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)
5) Appuyer sur " + 30” " pour commencer la cuisson. " " clignotera, ":" sera allumé.

**Note**: Une fois écoulée la moitié du temps de cuisson avec grill, le signal acoustique émettra deux sons afin de vous rappeler de remuer les aliments . Si la porte n’est pas ouverte, l’unité continuera à fonctionner

### 4. Cuisson combinée

1) Appuyer sur " " Une fois, " 140 " clignotera.
2) Tourner" " pour sélectionner le type de cuisson combinée.
3) Appuyer sur " + 30” "pour confirmer la fonction demandée.
4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson. (le tempos de cuisson maximum est de 95 minutes.)
5) Appuyer sur " + 30” " pour commencer la cuisson. Les indicateurs de cuisson clignoteront et ":" sera allumé.

FR

**Note: Instructions pour la cuisson combinée**

| Instructions | Visualisation LED | Micro-ondes | Grill | Convection |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | ● | | ● |
| 2 | | ● | ● | |
| 3 | | | ● | ● |
| 4 | | ● | ● | ● |

### 5. Cuisson à convection (Avec fonction de pré réchauffement)

1) Appuyer sur " " une fois, "140" clignotera.
2) Tourner " " pour sélectionner la fonction convection. " °C " clignotera. " " sera allumé.
   Pour choisir la température de convection demandée et continuer à tourner.

Note: la température peut être choisie entre 140 et 230 degrés.

3) Appuyer sur " + 30” " pour confirmer.
4) Appuyer sur " + 30” " pour commencer la phase de pré réchauffement. Une fois la température de pré réchauffement atteinte, le signal acoustique émettra deux sons pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four . La température de pré réchauffement sera visualisée et clignotera .
5) Mettre les aliments dans le four et fermer la porte.
   Turner " " pour régler le temps de cuisson . (le temps maximum de réglage est de 95 minutes.)
6) Appuyer sur" + 30” " pour commencer la cuisson.

## 6. Cuisson à convection ( Sans la fonction de pré réchauffement)

1) Appuyer sur " " une fois, "140" clignotera
2) Tourner " " pour sélectionner la fonction convection . " °C " clignotera." " sera allumé.
   Pour choisir la température de convection voulue continuer
3) Appuyer sur " + 30" " pour confirmer.
4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson. (le temps maximum de réglage est de 95 minutes.)
5) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la cuisson.

## 7. Cuissons en séquences

Il est possible de régler au maximum trois programmes de cuisson en séquence. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position . Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme successif.

**Note**: Le menu Auto peut être réglé comme un des menus en séquence menu Auto .

Exemple: si vous voulez cuire avec une puissance à micro-ondes de 100% pendant 10 minutes+ puissance à micro-ondes de 80% pendant 5 minutes. Les étapes à suivre sont les suivantes:

1) Appuyer sur " " une fois pour choisir une puissance micro-ondes de 100%;
2) Tourner " " pour régler un temps de cuisson de 10 minutes;
3) Appuyer sur " " deux fois pour choisir une puissance micro-ondes de 80%;
4) Tourner " " pour régler un temps de cuisson de 5 minutes;
5) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la cuisson .

## 8. Démarrage rapide et augmentation du temps de cuisson

Quand le four est en position d'attente, appuyer sur " + 30" " pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que sera enfoncée cette fonction; le temps maximum de cuisson est de 95 minutes.

**Note**: La fonction ne sera pas active pour des cuissons avec d'autres programmes.

## 9. Cuisson avec démarrage différé

1) Tout d'abord régler l'horloge . (Suivre les instructions relatives au réglage de l'horloge.)
2) Régler le programme de cuisson . Il est possible régler au maximum trois programmes. La décongélation, la cuisson Memory et le menu auto ne peuvent être réglés avec cette fonction .
3) Appuyer sur " ". L'horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote;
4) Tourner " " pour régler l'heure; le chiffre programmé pour les heures devrait être compris entre 0-23 (24 heures) ou 1-12 (12 heures).
5) Appuyer sur " ", les chiffres des minutes clignoteront.
6) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes devrait être compris entre 0-59.

FR

7) Appuyer sur " + 30" " pour terminer le réglage. ":" sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l'heure indiquée et donc la cuisson commencera automatiquement.

**Note: 1) L'horloge doit être réglée avant de commencer l'opération. En cas contraire, la fonction de démarrage retardé ne fonctionnera pas.**

## 10. Décongélation en fonction du poids

1) Appuyer sur " " , l'LED visualisera "d-1".

2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments. Simultanément, les indicateurs " " , " " et "g" seront allumés. Le poids devrait être compris entre 100 et 2000 grs.

3) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la phase de décongélation et les indicateurs " " et " " clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra.

## 11. Décongélation en fonction du temps

1) Appuyer sur " " deux fois, l'LED visualisera "d-2".

2) Tourner " " pour sélectionner le temps de cuisson. Simultanément, " " et " " seront allumés. Le temps de réglage maximum est de 95 minutes.

FR

3) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la phase de décongélation. Les indicateurs" " et " " clignoteront

## 12. Menus Automatiques de cuisson

1) En position d'attente, tourner " " , l'indicateur "FISH" sera allumé, "A1" clignotera.

2) Tourner " " de façon continue pour choisir les différents menus .

3) Appuyer sur " + 30" "pour confirmer le menu demandé.

4) Tourner " " pour sélectionner le poids du menu.

5) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la cuisson.

## 13. Auto Réchauffement

1) Appuyer sur " AUTO ", le four visualisera "h-1". Appuyer à plusieurs reprises sur " AUTO " pour sélectionner h-1,h-2,h-3 ou h-4.

2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments. Simultanément, les indicateurs " " , " AUTO " et "g" seront allumés..

3) Appuyer sur " + 30" " pour commencer. Les indicateurs " " et "AUTO" clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra

**Tableau de réchauffement**

| Menu | Poids (gr) | Visualisation |
|---|---|---|
| h-1 (Auto Réchauffement) | 150 | 1:50 |
| | 250 | 2:50 |
| | 350 | 3:50 |
| | 450 | 4:50 |
| | 600 | 6:00 |
| h-2 (Dîner) | 250 | 2:50 |
| | 350 | 3:50 |
| | 450 | 4:50 |
| h-3 (Boissons/Café) | 1(environ 240g) | 1:00 |
| | 2(environ 480g) | 2:00 |
| | 3(environ 720g) | 3:00 |
| h-4 (Muffin/Brioches) | 1(environ 70g) | 1:00 |
| | 2(environ 140g) | 2:00 |
| | 3(environ 210g) | 3:00 |

FR

## 14. Fonction contrôle des réglages

1) Durant la cuisson, appuyer sur " " ," "; la puissance micro-ondes courante sera visualisée pendant 2-3 secondes.
2) Pendant la phase de démarrage différé, appuyer sur " " pour visualiser l'horaire pour la cuisson différée.
   Le temps de début de cuisson clignotera pendant 2-3 secondes, donc le four retournera à la visualisation de l'heure.
3) Durant la cuisson, appuyer sur " " pour contrôler l'heure courante.
   Elle sera visualisée pendant 2-3 secondes.

## 15. Fonction Sécurité Enfants

Verrouillage: en position de repos, appuyer sur " STOP " pendant 3 secondes, on entendra un son assez long une fois intervenu le réglage effectif de la sécurité ; l'LED visualisera " 0:00 " ou l'heure courante.

Sortie de la fonction de verrouillage: en position de blocage, appuyer sur " STOP " pendant 3 secondes; on entendra un long son une fois le déverrouillage intervenu; l'LED retournera à l'horloge.

## 16. Fonction extinction automatique

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel autre touche après ouverture de la porte pour activer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera.

## Tableau Menus Automatiques de Cuisson

| Menu | Poids(g) | Visualisation | Puissance |
|---|---|---|---|
| POISSONS | 150 | 150 | 80% |
| | 250 | 250 | |
| | 350 | 350 | |
| | 450 | 450 | |
| | 650 | 650 | |
| SOUPES | 200 | 200 | 100% |
| | 400 | 400 | |
| | 600 | 600 | |
| VIANDES | 150 | 150 | 100% |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| | 600 | 600 | |
| PAIN | 50 | 50 | C-3 |
| | 100 | 100 | |
| | 150 | 150 | |
| PIZZA | 200 | 200 | C-4 |
| | 300 | 300 | |
| | 400 | 400 | |
| GATEAUX | 475 | 475 | Pré-réchauffer à 160 degrés |
| PATES | 50 | 50 | 80% |
| | 100 | 100 | |
| | 150 | 150 | |
| POULET | 500 | 500 | C-4 |
| | 750 | 750 | |
| | 1000 | 1000 | |
| | 1200 | 1200 | |
| LEGUMES | 150 | 150 | 100% |
| | 350 | 350 | |
| | 500 | 500 | |
| POMMES DE TERRE | 1(200g) | 1 | 100% |
| | 2(400g) | 2 | |
| | 3(600g) | 3 | |

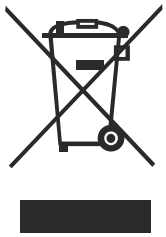
FR

**Recherche des problèmes**

| NORMALE | |
|---|---|
| Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision | Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal. |
| Faible éclairage | Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal. |
| De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération | Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal. |
| Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur | Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne s'allume pas | Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant | Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes |
| | Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique | Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié) |
| | Problèmes en sortie | Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager |
| Le four ne réchauffe pas | La porte n'est correctement fermée | Bien fermer la porte |
| Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four | Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four | Se référer au paragraphe"entretien du micro-ondes " pour nettoyer les surfaces sales. |

FR



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

FR

# Guide de cuisson

## MICRO-ONDES

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

## CUISSON

**Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :**

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

**Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :**

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

FR

**Couvrir pendant la cuisson**

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

**Temps de repos**

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

## Guide de cuisson pour les légumes surgelés

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

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| épinard | 150g | P80 | 5-6 | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Brocolis | 300g | P80 | 8-9 | 2-3 | Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide |
| Petits pois | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Haricots verts | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide |
| Julienne (carottes/pois/ maïs | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Mélange de légumes (à la chinoise) | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |

FR

# Guide de cuisson (suite)

## Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

**Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).**

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

FR

# Guide de cuisson (suite)

| Aliment | Portion | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Pommes de terre | 250g<br>500g | 3-4<br>6-7 | 3 | Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales. |
| Chou-navets | 250g | 4½-5 | 3 | Couper les choux-navets en petits cubes. |

**Guide de cuisson pour le riz et les pâtes**

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

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

FR

.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Riz blanc (à demi bouilli). | 250g<br>375g | P100 | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide . |
| Riz brun (à demi bouilli). | 250g<br>375g | P100 | 20-21<br>22-23 | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide . |
| Riz mélangé (riz + riz sauvage) | 250g | P100 | 16-17 | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide . |
| Grains mélangés (riz + grains) | 250g | P100 | 17-18 | 5 | Ajouter 500 ml d'eau froide . |
| Pates | 250g | P100 | 10-11 | 5 | Ajouter 1000 ml d'eau chaude |

## RECHAUFFER

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

**Disposition et recouvrement**

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

**Niveau de puissance et mélange**

Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d'autres doivent l'être à niveaux plus faibles.
Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

FR

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

**Temps de chauffage et de repos**

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

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

# Guide de cuisson (suite)

## RECHAUFFER DES LIQUIDES

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

## RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

**ALIMENTS POUR BEBES :**

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

**LAIT POUR BEBES :**

FR

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé.
Température de service conseillée : environ 37°C.

**REMARQUE:**

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

# Guide de cuisson (suite)

**Réchauffer des liquides et des aliments**

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

| Aliment | Portion | Puis-sance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Boissons (café, thé, eau à la tempéra-ture d'apparte-ment) | 150 ml (1 tasse)<br>300 ml (2 tasses)<br>450 ml (3 tasses)<br>600 ml (4 tasses) | P100 | 1-1½<br>1½-2<br>2½-3<br>3-3½ | 1-2 | Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de láutre et 3 ou 4 en cercle. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir. ***be careful while taking them out of oven. |
| Soupe (froide) | 250g<br>350g<br>450g<br>550g | P100 | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4 | 2-3 | Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir. |
| Ragoût (froid) | 350g | P80 | 4½-5½ | 2-3 | Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir. |
| Pâtes avec sauce (froides) | 350g | P80 | 3½-4½ | 3 | Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir. |

FR

# Guide de cuisson (suite)

| Aliment | Portion | Puis-sance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Pâtes fourrées (froides) | 350g | P80 | 4-5 | 3 | Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec (froid) un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir. |
| Plats préparés (froids) | 350g<br>450g<br>550g | P80 | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½ | 3 | Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. |

FR

# Guide de cuisson (suite)

**Réchauffer des aliments et du lait pour bébés**

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

| Aliment | Portion | Puis-sance | Temps | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Aliments pour bébés (légumes + viande) | 190g | P80 | 30sec. | 2-3 | Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température. |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit) | 190g | P80 | 20sec. | 2-3 | Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température. |
| Lait pour bébé | 100ml<br>200ml | P30 | 30-40 sec.<br>1 min. - 1 min. 10 sec. | 2-3 | Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température. |

FR

# *Guide de cuisson (suite)*

## *GRIL*

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

**Plats à utiliser pour les grillades :**
Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

**Aliments adaptés pour le gril :**
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

**REMARQUE IMPORTANTE :**
Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

FR

## *MICRO-ONDES + GRIL*

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments.

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

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

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

# Guide de cuisson (suite)

**Guide pour faire griller les aliments surgelé**

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

| Aliment surgelé | Portion | Puis-sance | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Petits pains (env. 50 g ch.) | 2 pièces<br>4 pièces | MW+ Gril | C2<br>1½-2<br>2½-3 | Gril seul<br>2-3<br>2-3 | Placer d'abord les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau tournant. Faire griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis attendre 2 à 5 mn. |
| Baguette/ Baguette à l'ail | 200-250 g (1 pièce) | MW+ Gril | C1<br>3½-4 | Gril seul<br>2-3 | Placer la baguette surgelée diagonalement sur du papier cuisson sur le support. Après gril attendre 2 à 3 minutes. |
| Gratin (légumes ou pommes de terre) | 400g | C1 | 13-15 | - | Placer le gratin gelé dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |
| Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne) | 400g | C1 | 14-16 | - | Placer les pâtes dans un petit plat rectangulaire en Pyrex, posé directement sur le plateau tournant. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |
| Poisson Gratin | 400g | C1 | 16-18 | - | Placer le gratin gelé dans un petit plat rectangle en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |

FR

# Guide de cuisson (suite)

## Guide pour faire griller les aliments frais

**Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 4 minutes.**
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

| Aliment frais | Portion | Puis-sance | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Tartines | 4 pièces (25 g chaq.) | Gril seul | 3½-4½ | 3-4 | Placer les tartines côte à côte sur le support |
| Petits pains (déjà cuits) | 2-4 pièces | Gril seul | 2½-3½ | 1½-2½ | Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant. |
| Tomates grillées | 200g (2 pièces) 400g (4 pièces) | C2 | 3½-4½ 5-6 | - | Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat adapté au four, que vous placez sur le support. |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs (300g) | C2 | 4-5 | - | Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes |
| Toast Hawaii (pample-mousse, jambon, fromage en tranches) | 2 pièces (300g) 4 pcs (300g) | C1 | 3½-4½ 6-7 | - | Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes |
| Pommes de Terre | 250g 500g | C1 | 4½-5½ 6½-7½ | - | Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur le support côté coupé vers le gril. |
| Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi) | 500g | C1 | 9-11 | - | Placer le gratin grais dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes. |

FR

# Guide de cuisson (suite)

| Aliment frais | Portion | Puis-sance | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Morceaux de poulet | 450g (2 pièces)<br>650g (2-3 pièces)<br>850g (4 pièces) | C2 | 7-8<br>9-10<br>11-12 | 7-8<br>8-9<br>9-10 | Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle, les os vers le milieu. Ne placer aucun morceau au centre du support. Laisser reposer 2 à 3 minutes. |
| Poulet rôti | 900g<br>1100g | C1 | 10-12<br>12-14 | 9-11<br>11-13 | Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc du poulet en dessous puis en haut directement sur le plateau tournant. Après grillage attendre 6 minutes. |
| Côtelettes d'agneau (à point) | 400g (4 pièces) | Gril seul | 10-12 | 8-9 | Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes. |
| Grillades | 250 g (2 pièces)<br>500 g (4 pièces) | FMO+ Gril | C2<br>6-7<br>8-10 | (Grill seul)<br>5-6<br>7-8 | Enduire les grillades d'huile et de porc d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller. |
| Poisson rôti | 450g<br>650g | C2 | 6-7<br>7-8 | 7-8<br>8-9 | Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épice. Placer les poissons côte à côte (tête-queue) sur le support. |
| Pommes | 2 pommes (env.400g)<br>4 pommes (env.800g) | C2 | 6-7<br>10-12 | - | Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat adapté au four posé directement sur le plateau. |

FR