

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION & D'UTILISATION

Four à micro-ondes



Sauter

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouveau four à micro-ondes SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson).

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER

Nous cuisinons si bien Ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.sauter-electromenager.com

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité	4
• Protection de l'environnement	5
• Principe de fonctionnement	5
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Avant le branchement	6
• Le raccordement électrique	6
• L'encastrement	7
3/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• L'appareil	8
• Les accessoires	9
• Le bandeau de commande	10
• L'afficheur	11
4/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment régler et modifier l'heure	12
• Utilisation des niveaux de puissance	12
• Programmation	13
• La sécurité enfant	13
• Arrêt du plateau tournant	14
• Réchauffage sur 2 niveaux	14
• Maintien au chaud	14
• La fonction Micro-ondes	15
• La cuisson automatique	16
• Guide des cuissons automatiques	17
• La décongélation	19
• La fonction SPEED DEFROST	20
• Guide de décongélation	21
• La fonction Gril	22
• Guide de cuisson en fonction Gril	22
• La fonction Gril + Micro-ondes	23
• Guide de cuisson en fonction Gril + Micro-ondes	23
• La fonction Chaleur tournante	24
• Guide de cuisson en Chaleur tournante	25
• La fonction Micro-ondes + Chaleur tournante	26
• Guide de cuisson en Micro-ondes + Chaleur tournante	27
5/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	28
6/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	29
7/ RELATIONS APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	30
8/ ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION	31



Important :

Instructions de sécurité importantes - Lire avec attention et garder pour de futures utilisations. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés.

En fonction micro-ondes, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

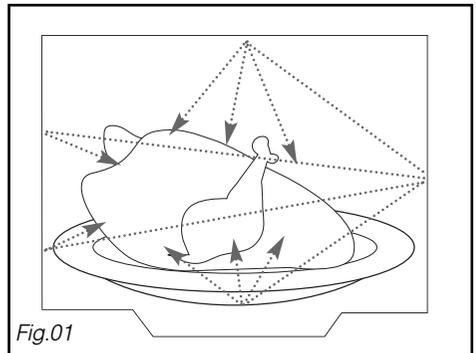


Fig.01

• AVANT LE BRANCHEMENT



Attention :

Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur ».



Attention :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrément correct. Lors de l'encastrément et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• L'ENCASTREMENT

L'appareil peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (Fig.02).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 5mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

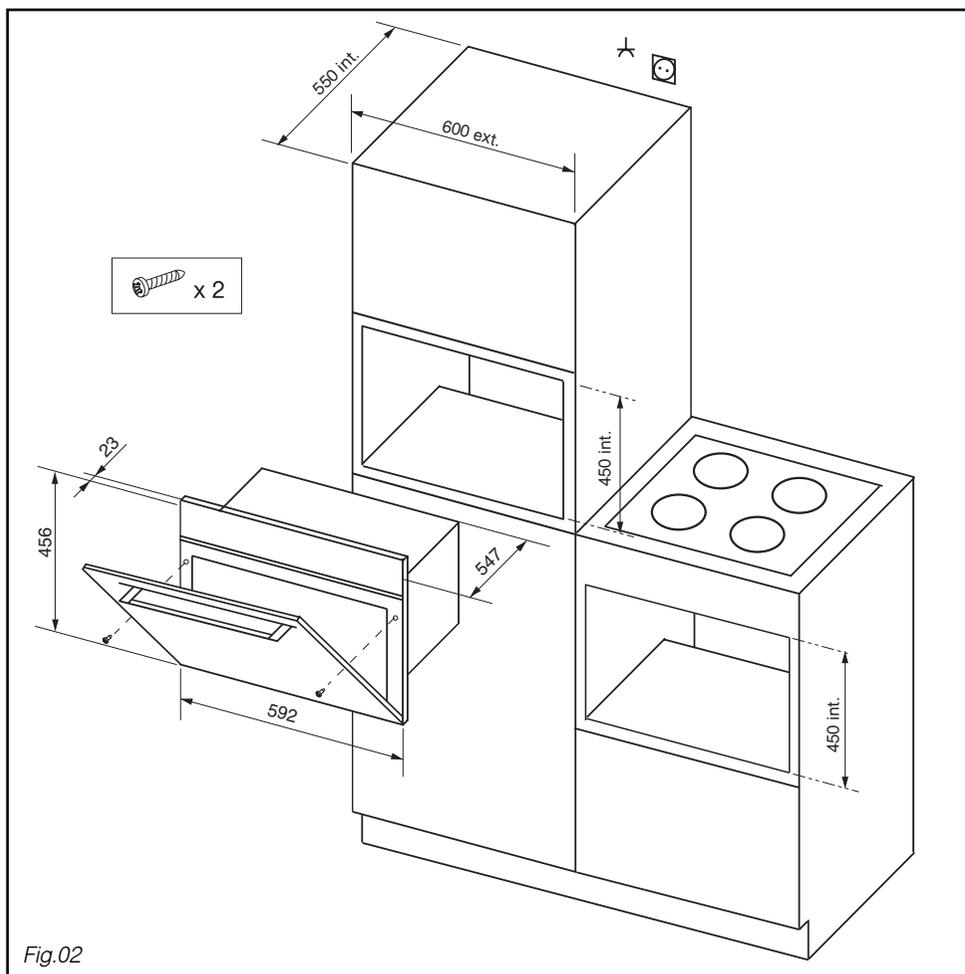


Fig.02

• L'APPAREIL

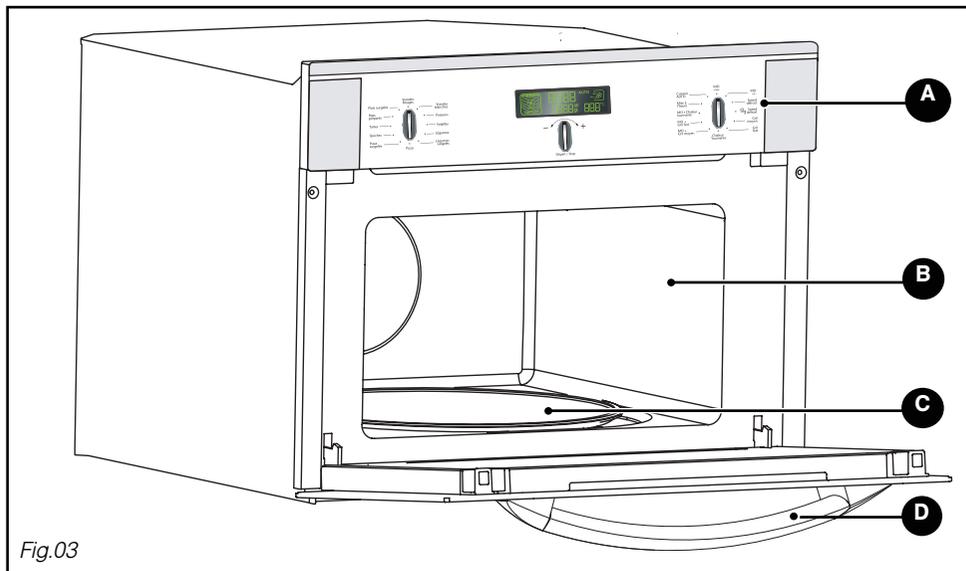


Fig.03

- A** Bandeau de commande
- B** Cavité
- C** Plateau tournant
- D** Poignée de porte

• **Le plateau tournant** : permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

• **L'entraîneur** : permet au plateau verre de tourner (Fig.04).

• **Le support à roulettes** : Les roulettes doivent impérativement être dans le bon sens (Fig.04).

En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous les roulettes.

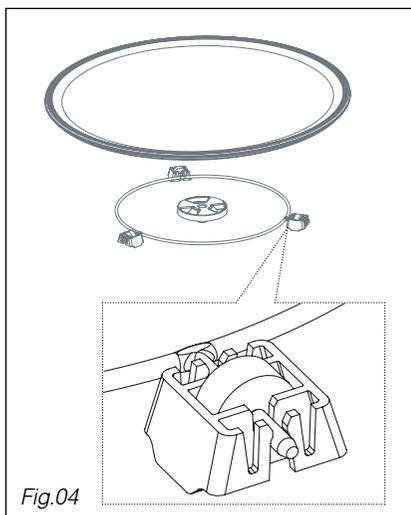


Fig.04

• LES ACCESSOIRES

• **La grille (fig.05)** : permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

• **La lèche-frite en verre (fig.06)** : Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.

Remarque :

Prenez soin de bien centrer la lèche-frite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

• **La grille + la lèche-frite en verre** : pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèche-frite (fig.07).

• **Les grilles latérales (Fig.08)** : 2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.

Les 3 niveaux d'insertions sont disponibles selon le type de cuisson et d'aliments (Fig.09).

En fonction **Gril ou Gril + Micro-ondes** vous utilisez les accessoires (grille ou lèche-frite) au niveau d'insertion 1 pour les aliments épais tels que les rôtis, au niveau d'insertion 3 pour les aliments peu épais comme les côtelettes ou les saucisses.

En fonction **Chaleur Tournante ou Micro-ondes + Chaleur Tournante** vous insérez la grille au niveau 1 ou 2 selon la préparation.

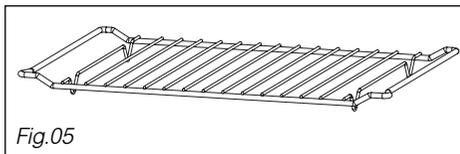


Fig.05

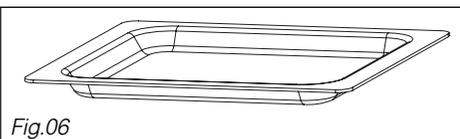


Fig.06

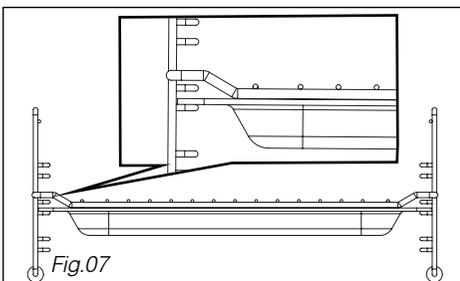


Fig.07

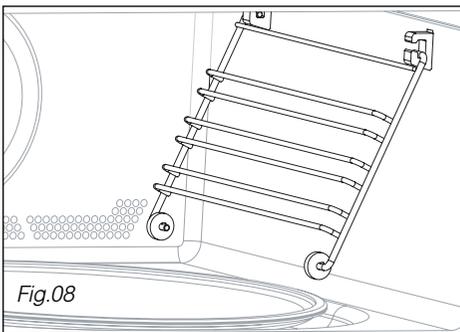


Fig.08

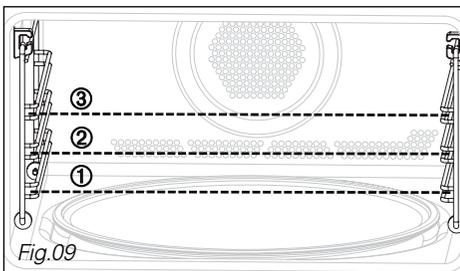
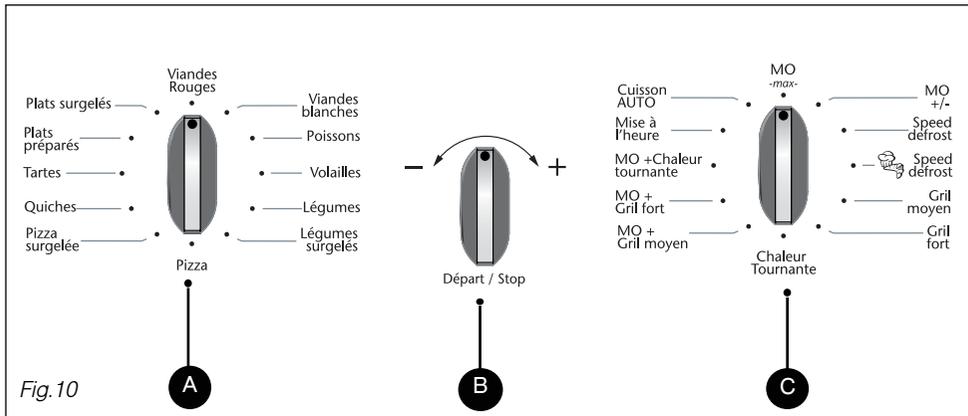


Fig.09

• LE BANDEAU DE COMMANDE



A Le sélecteur Cuisson AUTO permet de choisir la catégorie d'aliment pour la fonction automatique.

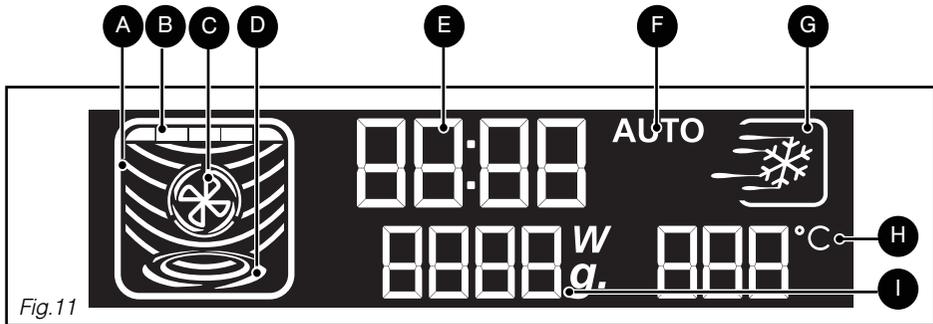
B Le bouton - Départ / Stop +
tournez-le afin de régler l'heure, la durée du programme, la puissance, le poids de l'aliment, le programme mémorisé, ainsi que la température en cas de cuisson en chaleur tournante.

appuyez afin de démarrer un programme, d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.

appuyez 5 secondes afin d'arrêter la rotation du plateau tournant pour permettre l'utilisation de plats nécessitant tout l'espace disponible dans le four.

C Le sélecteur FONCTION permet de choisir le type de programme.

• L'AFFICHEUR



L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :

Heure, Durée du programme, Niveau de puissance du micro-ondes (**Watts**), Poids de l'aliment (**g**rammes), Arrêt du plateau tournant, Cuissons **AUTO**

ANIMATION CUISSON selon la fonction sélectionnée

A MICRO-ONDES

B GRIL

C CHALEUR TOURNANTE

D PLATEAU TOURNANT

E HEURE / TEMPS DE PROGRAMMATION

F CUISSONS AUTO

G SPEED DEFROST

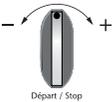
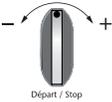
H TEMPERATURE CHALEUR TOURNANTE

I PUISSANCE MICRO-ONDES
POIDS DES ALIMENTS
SECURITE ENFANT

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant prolongée, "12:00" clignote dans l'afficheur.

Pour mettre l'horloge à l'heure		Affichage	
 <p>Tournez la manette - / + pour régler l'heure, par exemple 6:30.</p> <p>Validez en appuyant sur la manette.</p> <p>Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.</p>		12:00	
			06:30
En cas de changement d'heure		Affichage	
 <p>Tournez le sélecteur fonction sur la position "Mise à l'heure". L'affichage de l'heure clignote.</p> <p>Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en tournant la manette - / + .</p> <p>Validez en appuyant sur la manette.</p> <p>Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.</p>		6:30	
			07:30

Commentaires :

Votre appareil est équipé d'une fonction de sauvegarde afin que l'horloge reste à l'heure pendant une journée en cas de coupure de courant.

• UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Niveau de puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, refermez la porte.

Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement n'annule pas le programme en cours, mais l'interrompt uniquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la manette Départ / Stop.



Sinon, au bout d'une minute, 3 bips sont émis pour vous inviter à démarrer ou à modifier le programme. Sans instruction de votre part, au bout d'une minute les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer.

Appuyer sur la manette Départ / Stop lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.

Pour annuler un programme, ouvrez la porte et appuyez sur Départ / Stop ou appuyez sur la manette Départ / Stop pendant 2 secondes avec la porte fermée.

Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.



Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 10 minutes.

Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation du four continue à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.



• SÉCURITÉ ENFANT

Vous pouvez programmer la fonction « SECURITE ENFANT » pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Programmation



Ouvrez la porte, appuyez sur la manette Départ / Stop pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole représentant une clé apparaisse dans l'afficheur. Deux bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé.

Aucun programme n'est alors disponible.

Pour annuler :

Suivez la même procédure:

Appuyez sur la manette Départ / Stop pendant 5 secondes avec la porte ouverte. Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche.

Deux bips sont émis pour confirmer la procédure.

Affichage



• ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que la grandeur de votre plat empêche le plat de tourner, programmez la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT avant de sélectionner la fonction.

Nota : il n'est pas possible d'arrêter le plateau tournant avec un programme de décongélation automatique.

Programmation



Appuyez sur la manette - / + pendant 5 secondes, le symbole du plateau tournant se fige.



Commentaires :

Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option ARRÊT PLATEAU TOURNANT est activée.

Affichage



• RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

En fonction micro-ondes puissance 500W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Disposez une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.



Recommandations:

Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

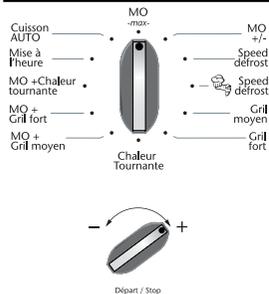
Type d'aliments	Quantité	Durée
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc.	2 assiettes de 200 g	4 - 6 min
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 - 8 min

• MAINTIEN AU CHAUD

Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d'un programme, une fonction « maintien au chaud » se met en route au bout de deux minutes, afin de maintenir la température de votre plat. Trois bips sont émis après 15 minutes pour annoncer la fin du programme « maintien au chaud ».

• LA FONCTION MICRO-ONDES

Programmation max 1000W



Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction "MO -max-" pour la puissance maximale, 1000W. L'affichage micro-ondes et 1000 W apparaissent dans l'afficheur.

Les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour régler le temps de programmation, par exemple 10 min.

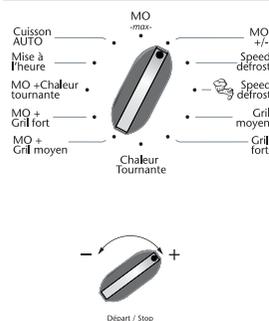
Validez en appuyant sur Départ / Stop.

Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Programmation par niveau de puissance



Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction "MO +/-", micro-ondes puissance variable.

Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + afin de réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W.

Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur Départ / Stop.

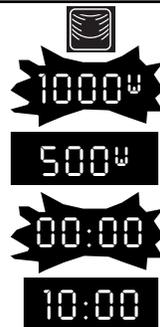
Les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour programmer le temps de programmation, par exemple 10 minutes.

Validez en appuyant sur Départ / Stop.

Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaires:

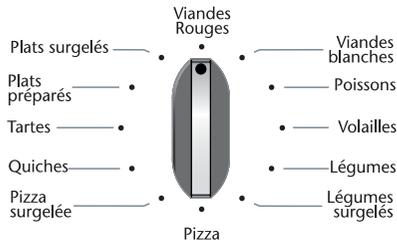
Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s'arrête et la durée restante clignote dans l'afficheur. Pour poursuivre le programme, refermez la porte et appuyez sur Départ / Stop.

La durée peut être ajustée à tout moment en tournant le bouton - / +.

• LA CUISSON AUTOMATIQUE

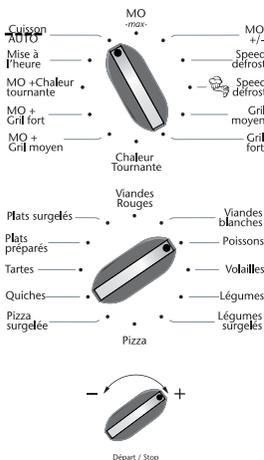
Grâce à la fonction cuisson AUTO, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids. 9 positions de cuisson automatique sont disponibles en utilisant le sélecteur AUTO.

- Viandes rouges
- Viandes blanches
- Poissons
- Volailles
- Légumes
- Légumes Surgelés
- Pizza
- Pizza surgelée
- Quiches
- Tartes
- Plats préparés
- Plats surgelés



Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids

Affichage



Tournez le sélecteur fonction pour sélectionner la Cuisson AUTO. "AUTO" s'affiche.

Tournez le sélecteur cuisson AUTO pour sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuire, par exemple du poisson.

La fonction adaptée ainsi que le poids minimum clignotent dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur la manette Départ / Stop.

La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement (ex. 2 min 30 s). Cette durée apparaît dans l'afficheur. Le programme démarre.

AUTO

100g

150g

02:30

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES

<p>Viandes rouges</p> <p>Viandes blanches</p>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de 500 g - 2000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes et fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.</p> <p>Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four.</p> <p>Posez le plat sur la grille insérée niveau 2.</p> <p>Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.</p> <p>Assaisonnez en fin de cuisson.</p>
<p>Poissons</p>	<p>Cette fonction permet de cuire des poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g. Tous les poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais.</p> <p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filet. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou oval adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant.</p>
<p>Volailles</p>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril.</p> <p>Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections.</p> <p>Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez d'épices si vous le souhaitez.</p> <p>Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau.</p> <p>Les cuisses de poulet peuvent être placées directement dans la lèche-frite en verre. Jusqu'à 900 g, insérez la lèche-frite au 2ème niveau.</p> <p>A la fin de la cuisson, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.</p>
<p>Légumes</p> <p>Légumes surgelés</p>	<p>Cette fonction permet de cuire des légumes qui pèsent entre 100 g - 1 000 g.</p> <p>Les légumes sont cuits avec la fonction micro-ondes.</p> <p>Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau - jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau - jusqu'à 1000 g : 1 dl d'eau <p>Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons). Placez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> <p>Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes.</p>

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES

Plats préparés	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer un gratin de pommes de terre de 500 g à 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes et gril.</p> <p>Utilisez un plat à gratin adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. (voir livre de recettes)</p>
Plats surgelés	<p>Cette fonction permet de réchauffer des plats cuisinés surgelés (lasagnes, gratins de pommes de terre, hachis Parmentier, gratins de poisson, etc.) entre 250 g et 1000 g.</p> <p>Les plats sont réchauffés avec la fonction micro-ondes + gril.</p> <p>Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire adapté aux micro-ondes et résistant à la chaleur, sans le couvrir.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir afin de permettre une distribution égale de la chaleur.</p>
Pizza	<p>Cette fonction permet de réchauffer et dorer des pizzas fraîches.</p> <p>La cuisson se fait en fonction chaleur tournante.</p> <p>Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.</p>
Pizza surgelée	<p>Cette fonction permet de réchauffer et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 700 g. Le poids à programmer doit correspondre au poids réel de la pizza.</p> <p>La cuisson se fait en micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.</p>
Tartes	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des tartes fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2.</p> <p>Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique.</p>
Quiches	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2.</p> <p>Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique.</p> <p>Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détremper sinon elle ne sera pas cuite correctement.</p>

• LA DECONGELATION

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction Speed defrost  ou la fonction MO +/- , réglée sur une puissance de 200 W (décongélation).

À savoir :

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits immédiatement après la décongélation. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Recommandations:

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande ou de poisson de grande taille empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée des programmes de décongélation :

La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Choix de programmation :

2 programmes de décongélation automatique sont disponibles :

Speed
defrost

décongélation des viandes, volailles, poissons, légumes, plats cuisinés

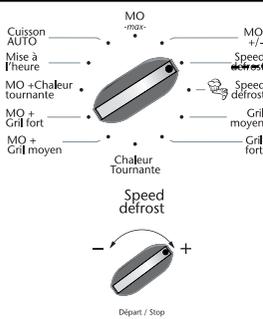
 Speed
defrost

décongélation du pain et des viennoiseries

Choisissez la fonction micro-ondes 200 W (niveau de puissance pour la décongélation) si vous souhaitez décongeler des quantités non proposées par les programmes speed defrost. Programmez le temps de décongélation souhaité. Vous pouvez vous reporter au tableau qui suit pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

• LA FONCTION SPEED DEFROST

Sélectionnez le programme de décongélation correspondant au type et à la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction automatique "Speed defrost" programmera le temps de décongélation adéquat.

Speed defrost	Affichage
 <p>Tournez le sélecteur fonction pour sélectionner la fonction «Speed defrost». L'affichage correspondant s'allume. 50 g apparaît dans l'afficheur.</p> <p>Tournez la manette - / + pour régler le poids, par exemple 400 g. Validez en appuyant sur Départ / Stop.</p> <p>Le temps du programme nécessaire est calculé automatiquement (ex. 2 min 45 s). Le temps apparaît dans l'afficheur avec les fonctions appropriées à la décongélation. Le programme démarre.</p>	



Commentaires :

Procédez de la même façon pour les pains et les viennoiseries, en sélectionnant la fonction speed defrost spécifique .

Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment.

Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

Pour les aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain/viennoiseries), un bip est émis à  mi-programme speed defrost pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et "turn" s'affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur Départ / Stop pour poursuivre le programme de décongélation.

Avec la fonction speed defrost, le temps de décongélation ne peut être modifié.

Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction **ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** ne peut pas être utilisée avec la fonction speed defrost.

Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MO +/-** puissance 200 W. Reportez-vous aux indications ci-dessous pour connaître les temps de programmation recommandés.

• GUIDE DE DECONGELATION

Décongélation des pâtes

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Décongélation des crustacés

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Décongélation des poissons, des viandes et des légumes

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darnes / filets / pavés	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc...	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
1750 g	34 - 36 min	
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

Décongélation des fruits

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises / griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles / myrtilles / cassis	250 g	5 - 7 min

• LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.



Attention

Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les enfants.

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous surveillance d'adultes en raison des températures générées.

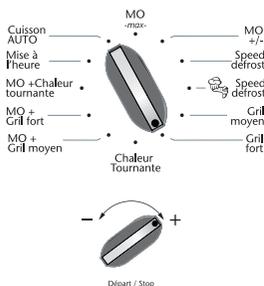
Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

Il existe 2 niveaux de gril : Gril moyen et Gril fort.

En règle générale, il est conseillé d'utiliser le Gril fort pour griller les viandes et les poissons, et le Gril moyen en fonction MO + Gril moyen pour gratiner ou dorer les aliments plus délicats. Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL

Affichage



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction gril, ex. Gril fort. L'affichage gril s'allume.

Les chiffres de l'horloge se mettent à cliqueter dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour programmer le temps de programmation, par exemple 10 minutes.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.



Commentaire :

Le temps peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant la manette + / - .

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL

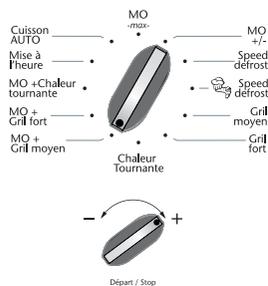
Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche frite (pour récupérer le jus) insérez au niveau 3. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses (à percer à l'aide d'une fourchette)	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

• LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes jusqu'à 700 W.

Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction MO + Gril moyen ou MO + Gril fort, ex. MO + Gril moyen.

L'affichage correspondant s'allume, le niveau de puissance micro-ondes maximale, 700 W, clignote dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + afin de réduire la puissance du micro-ondes, par ex. 500 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur Départ / Stop; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour programmer le temps de programmation, par ex. 10 min.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaire:

La durée du programme peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant la manette - / +.

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille insérée niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.

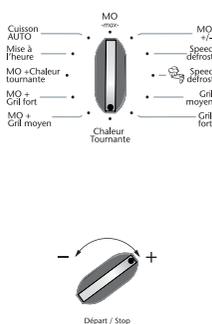
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

• LA FONCTION CHALEUR TOURNANTE

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel.

Programmation de la fonction CHALEUR TOURNANTE



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction CHALEUR TOURNANTE. L'affichage correspondant s'allume, la température (200°C) clignote dans l'afficheur.

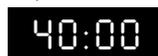
Tournez la manette - / + afin de sélectionner la température du programme, ex. 180°C. Confirmez la température en appuyant sur Départ / Stop.

Les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour programmer le temps de programmation, par exemple 40 minutes.

Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



🔍 Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en appuyant sur les touches + / - .

“°C” clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte.

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes pour un programme de cuisson en chaleur tournante de la même manière qu'un four traditionnel.

⚠ Attention:

Ne préchauffez jamais votre four en fonction cuisson en chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.

🔍 Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Le temps de cuisson est compris entre 0 et 90 minutes.

Il est préférable de programmer un temps minimal puis d'en rajouter si nécessaire ; surveillez la coloration des aliments.

Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.

Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.

Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci peut atteindre une température élevée.

Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de chaleur tournante, nous vous recommandons de laisser le four refroidir pendant 10 minutes; ceci permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans un plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

• GUIDE DE CUISSON EN CHALEUR TOURNANTE

* Préchauffez le four à la température indiquée.

Aliments	Température	Niveau d'insertion	Durée
Viandes			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	90 min
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	70 - 75 min
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	38 - 40 min
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	50 - 60 min
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1er niveau	70 - 75 min
Volaille de grande taille	180°C	Sur la grille au 1er niveau	90 - 120 min
Lapin	230°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	40 - 45 min
Poissons (1,2 kg)			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 45 min
Légumes			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	50 - 55 min
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	45 - 55 min
Pâtisseries			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min
Génoise	150°C	Sur la grille au 1er niveau	35 - 45 min
Génoise roulée	150°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Gâteau	160°C	Sur la grille au 1er niveau	40 - 50 min
Biscuits	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	18 - 22 min
Sablés	160°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Crème	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min bain-marie
Madeleines	170°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 30 min
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 50 min
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1er niveau moule à charnière, 26 cm de diamètre	65 - 75 min
Kouglof	180°C	Sur la grille au 1er niveau dans un moule spécial	45 - 50 min
Pâte à chou	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 40 min selon la taille
Tarte à pâte brisée	200°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tarte à pâte feuilletée	250°C*	Sur la grille au 2ème niveau	30 - 40 min
Divers			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1er niveau	90 min
Tarte salée	170°C	Sur la grille au 2ème niveau moule de 20 cm	55 - 65 min
Plats à la cocotte (ragoût, baeckeoffe)	160°C	Sur la grille au 1er niveau, en fonction du plat.	90 - 180 min
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	25 - 30 min

• LA FONCTION MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

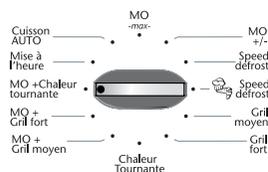
La fonction cuisson en chaleur tournante + micro-ondes associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable.

Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100-200-300-400-500 W.

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Programmation de la fonction M-O + CHALEUR TOURNANTE



Tournez le sélecteur pour choisir la fonction MO + Chaleur tournante.

L'affichage correspondant s'allume, le niveau de puissance micro-ondes maximale, 500 W clignote dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + afin de réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 300 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur Départ / Stop; la température (200°C) clignote dans l'afficheur.

Tournez la manette- / + afin de sélectionner la température du programme, ex. 180° C.

Confirmez la température en appuyant sur Départ / Stop; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.

Tournez la manette - / + pour programmer le temps de cuisson, par exemple 40 min. Validez en appuyant sur Départ / Stop. Le four s'allume et le programme démarre.

Affichage



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant la manette - / +.

Tant que la température programmée n'est pas atteinte le sigle "°C" clignote.

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte et le sigle "°C" ne clignote plus.

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes pour un programme de cuisson en chaleur tournante de la même manière qu'un four traditionnel.



Attention:

Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson en chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.



Recommandations:

En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire en même temps un rôti de veau de 800 g et un gratin de pommes de terre de 800 g, réglez comme suit : 55 min à 170°C, puissance du micro-ondes sur 300 W.

Nous vous recommandons de poser le gratin sur le plateau tournant et le rôti de veau sur la lèche-frite insérée au 3ème niveau.

• GUIDE DE CUISSON EN MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.

Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations Insérer au 2 ^e niveau
Épaule d'agneau sur l'os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille
Poulet/pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niv 1
Rôti de dinde	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille

5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Afin de procéder au nettoyage du plafond de votre cavité, basculer la résistance grill vers le bas (fig. 12).

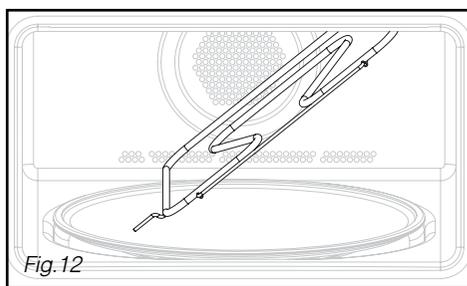


Fig.12

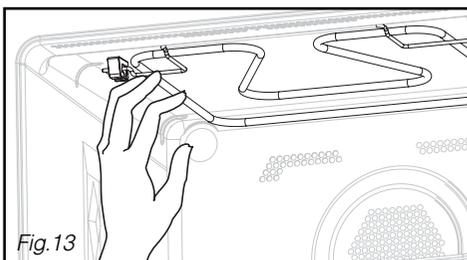


Fig.13

Décrochez la résistance grill par un appui sur la tige en haut à gauche (fig. 13).

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.



L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

6/EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, et l'aliment n'est pas chauffé). "Heure/démo" clignote en alternance dans l'afficheur.	Votre appareil est en mode DEMONSTRATION . Réglez l'horloge sur "00:00". Appuyez sur le bouton Départ / Stop pendant 5 secondes.
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant  ne soit pas programmée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du temps de cuisson.	Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation continue de fonctionner pendant 15 minutes après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
De la fumée se dégage du gril en début de programme.	Enlevez tous les résidus de cuisson sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir Fig. 14).

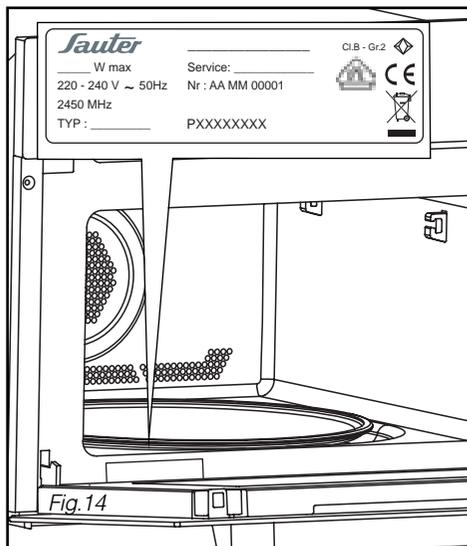


Fig.14

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

8/ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril moyen + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

