

FR **CONDITION DE GARANTIE**
Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL **GARANTIEVOORWAARDEN**
Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES **CONDICIONES DE GARANTÍA**
El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

07/2018

Four à micro-ondes intégré
Inbouw-microgolfoven
Horno microondas integrado

957463 BI MWO 44 G X 343C

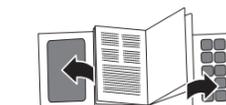
GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	42
INSTRUCCIONES DE USO	82

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

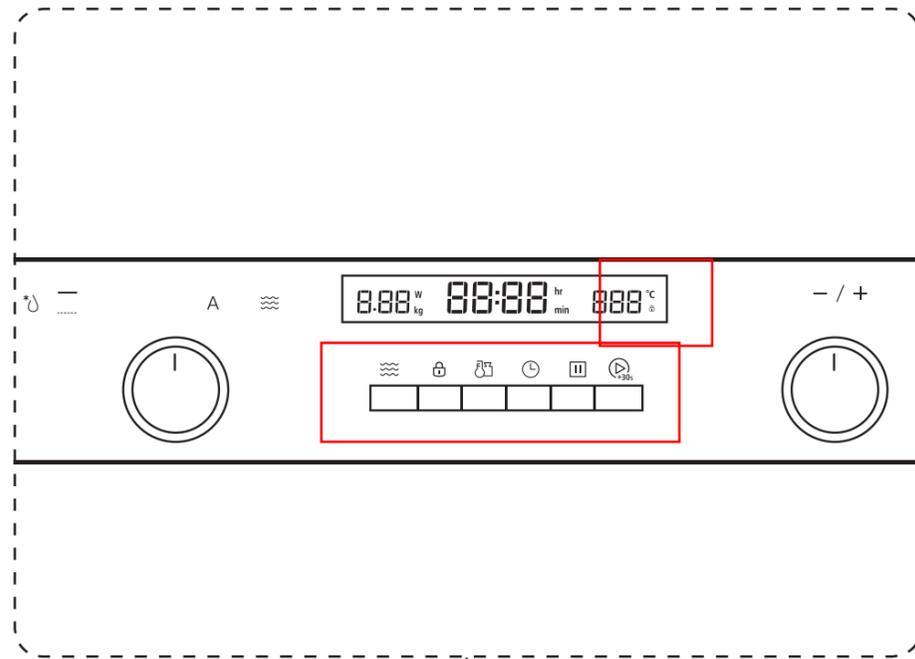


Made in PRC
PN:1617000A69220

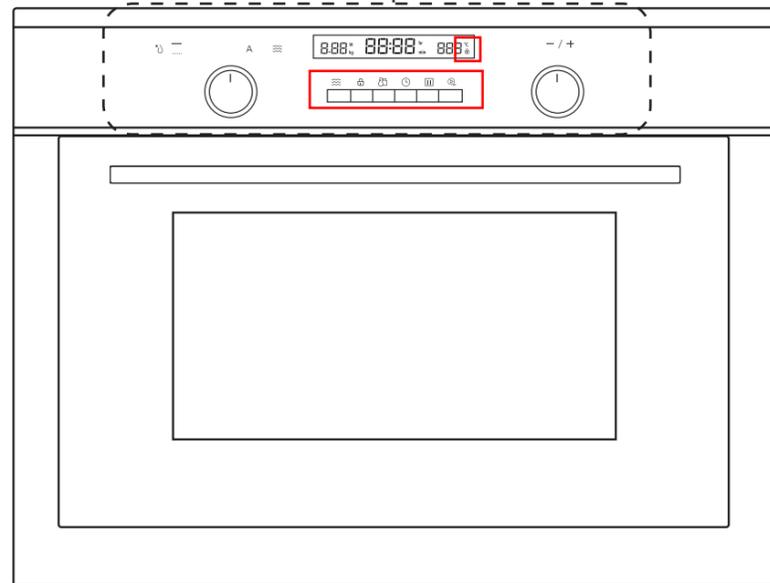
▲▲▲▲▲
VALBERG



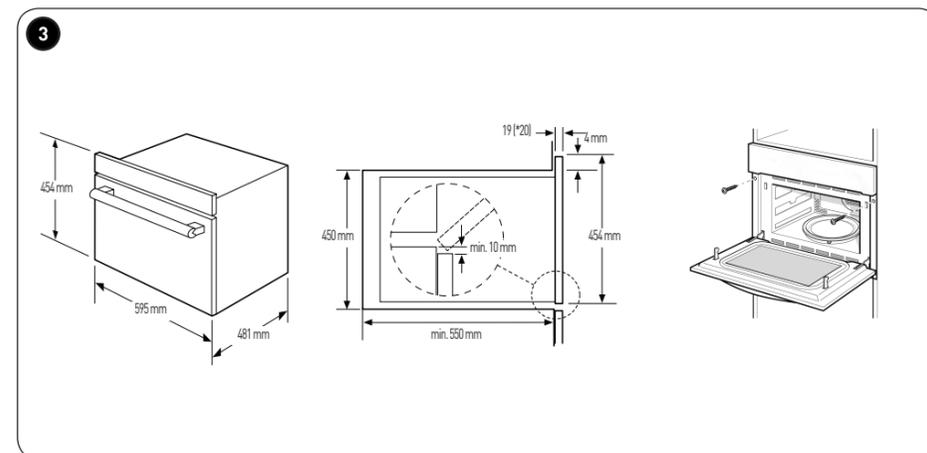
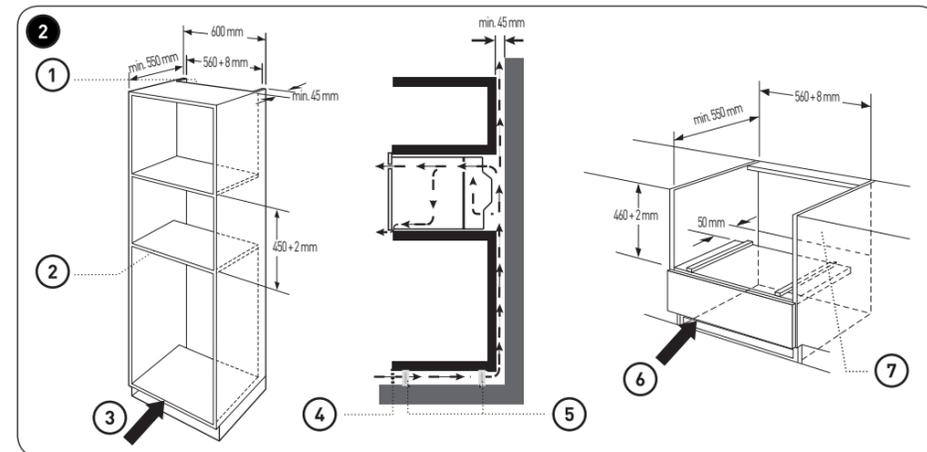
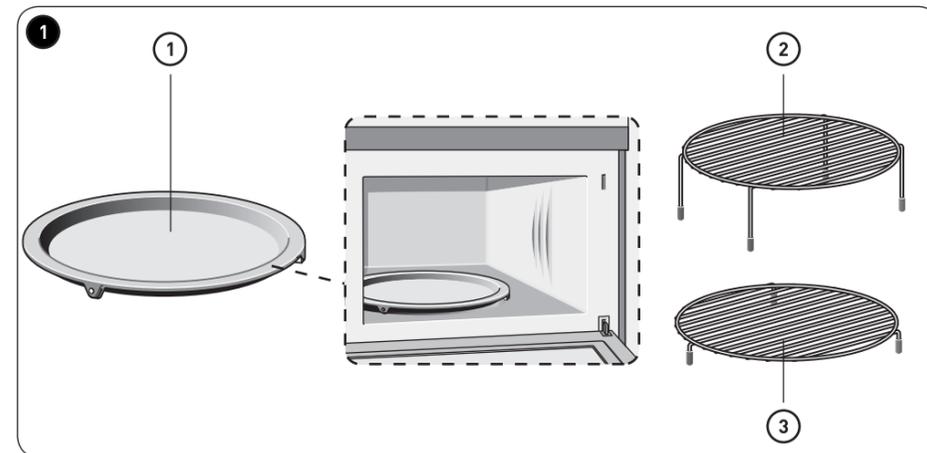
143x210



145x210



145x210



143x210

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de
donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos
équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>
<http://www.electrodepot.be/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

12 Composants
16 Aperçu de l'appareil
17 Utilisation prévue
17 Caractéristiques
17 Installation
18 Articles culinaires
19 Principes de la cuisson au micro-ondes
19 Avant la première utilisation

C

Utilisation de l'appareil

20 Utilisation
26 Guide de cuisson de l'expert en cuisine

D

Nettoyage et entretien

38 Nettoyage et entretien
40 Dépannage

E

Informations pratiques

43 Emballage et environnement
43 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Ce symbole indique que les surfaces sont susceptibles de devenir brûlantes lors de l'utilisation.



Consignes générales

- **Avertissement** : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient en permanence surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans au minimum et sont surveillés.
- **MISE EN GARDE** : si la porte ou le joint de la porte est endommagé(e), le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- **MISE EN GARDE** : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne qualifiée d'effectuer des opérations de maintenance

ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle protégeant de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

- **MISE EN GARDE :** les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés, car ils sont susceptibles d'exploser.
- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients ou de couverts en métal, en feuille d'aluminium, en verre de cristal de plomb, en plastique sensible à la température, en bois, avec des agrafes métalliques ou des attaches pour câbles ou contenant l'un de ces matériaux. N'utilisez pas de bols avec des fraisages ou de pots en plastique avec le couvercle retiré seulement partiellement. **Risque d'incendie !**
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur

le four en raison de l'éventualité d'inflammation.

- Si de la fumée est émise, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.
- Le chauffage de boisson par micro-ondes est susceptible de provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient. **Risque de brûlures !**
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant consommation afin d'éviter des brûlures. Desserrez l'embout et la tétine avant de réchauffer les biberons afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Il est déconseillé de chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, car ils sont susceptibles d'exploser, même après la fin de cuisson.

- **Avertissement** : énergie des micro-ondes : ne retirez pas le couvercle.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
- Ne raccordez pas l'appareil à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge ou d'une multiprise. **Risque de surchauffe.**
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Il est très dangereux de tenter d'altérer des raccordements ou des composants électriques et des pièces mécaniques, car cela est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements ou un risque d'électrocution.
- **MISE EN GARDE** : ne laissez des enfants utiliser le four sans surveillance que si des consignes de sécurité leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de manière sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Ne réchauffez pas de boîtes dans le four à micro-ondes. De la pression est susceptible de s'accumuler et celles-ci sont susceptibles d'exploser, entraînant des blessures ou des dommages.
- N'utilisez l'appareil à aucune autre fin que celles décrites dans le présent manuel, afin de prévenir toute situation dangereuse.
- Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension réseau locale.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil est livré avec une fiche munie d'une prise de terre. Branchez toujours cet appareil sur une prise de courant dotée d'une protection par mise à la terre.
- Pour contrôler la température des aliments, veuillez

interrompre au préalable le processus de cuisson. Utilisez uniquement un thermomètre adapté à un usage alimentaire. N'utilisez jamais un thermomètre contenant du mercure ou du liquide, car ceux-ci ne sont pas adaptés pour une utilisation à des températures très élevées et sont susceptibles de se briser très facilement.

- N'utilisez pas l'appareil si les charnières de la porte sont desserrées ou si des trous ou des fissures sont visibles sur le boîtier, sur la porte ou à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des objets susceptibles de s'enflammer facilement. **L'humidité s'évapore. Risque d'incendie !**
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des coussins ou des coussinets remplis de noyaux de cerises, de

grains de blé, de lavande ou de gel. Ces coussinets sont susceptibles de s'enflammer lorsqu'ils sont chauffés, et même après leur retrait de l'appareil. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linge humide et d'autres articles similaires est susceptible d'entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez ou réchauffez des aliments à teneur élevée en sucre. En cas de chauffage trop prolongé, le sucre est susceptible de se caraméliser ou de s'enflammer.
- L'appareil ne convient pas pour le nettoyage ou pour la désinfection d'objets. Les objets sont susceptibles de devenir extrêmement chauds, et il existe un

risque de brûlures lors du retrait de ceux-ci de l'appareil.

- N'utilisez pas le four à sa pleine puissance pour réchauffer de la vaisselle ou pour sécher des herbes. N'utilisez pas l'appareil sans aliments ou lorsque ceux-ci sont chargés de manière incorrecte.
- Ne chauffez jamais de l'alcool non dilué dans l'appareil, car celui-ci est susceptible de s'enflammer facilement. **Risque d'incendie !**
- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer des aliments dans des sacs de maintien au chaud conçus pour des fours ordinaires, tels que des sacs à cuisson. Ces sacs de maintien au chaud contiennent d'ordinaire une mince couche de papier aluminium qui réfléchit les micro-ondes. Cette énergie réfléchie peut, à son tour, faire chauffer le revêtement extérieur en papier au point que celui-ci s'enflamme.

- N'utilisez pas l'appareil pour faire cuire des aliments en grande friture. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles ou des graisses, car celles-ci présentent des risques d'incendie en cas de surchauffe.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous introduisez des plats dans l'appareil ou lorsque vous les en sortez, ou lorsque vous manipulez des plats ou des aliments dans l'appareil. **Risque de brûlures !**
- Ne posez jamais le plateau en verre chaud (ni aucun autre récipient de cuisson chaud) sur une surface froide, notamment un plan de travail carrelé ou en granit. Le plateau ou le récipient en verre est susceptible de se fissurer et de se briser, et le plan de travail est susceptible d'être endommagé. Utilisez une nappe adéquate résistante à la chaleur ou un support de pot.

- N'utilisez pas l'appareil pour réchauffer la pièce. En raison des températures élevées dégagées, les objets laissés à proximité de l'appareil sont susceptibles de prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine branchés sur des prises situées à proximité de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne peut pas être coincé dans une porte chaude du four. La porte chaude du four est susceptible de faire fondre l'isolation du cordon et de devenir dangereuse.
- Retirez les attaches de fil métallique et les poignées en métal des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Installez ou positionnez ce four exclusivement conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'utilisez pas ce four à proximité d'une source d'eau, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Concernant l'installation du four, merci de vous référer au paragraphe « Utilisation ».
- Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte, car cela est susceptible d'entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas briser et de ne pas essayer de forcer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte. Ne laissez pas de saletés ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires, telles que :
 - espaces cuisine de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail ;

- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types de résidences ;
- des fermes ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas un appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur est susceptible d'atteindre les composants électriques et de provoquer un court-circuit.
- Concernant les détails relatifs au nettoyage des joints de porte, des cavités et des parties adjacentes, merci de vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Causes de dommages

- **Attention !** Formation d'étincelles : le métal (p. ex. : il convient de prévoir au moins 2 cm entre une cuillère placée dans un verre et les parois du four ainsi que la face intérieure de la porte). Les étincelles risquent d'endommager la vitre de la face intérieure de la porte.
- L'eau dans le compartiment de cuisson chaud : ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait produire de la vapeur. Le changement de température peut entraîner des dommages.
- Aliments humides : ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé pendant de longues périodes. Ne pas utiliser l'appareil pour conserver des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Refroidissement par l'ouverture de la porte de l'appareil : laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement en maintenant la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, cela peut entraîner l'endommagement des façades des appareils adjacents avec le temps.
- Joint très encrassé : si le joint est très sale, la porte

de l'appareil ne pourra plus se fermer correctement en cours de fonctionnement. Les façades des appareils adjacents pourraient être endommagées. Gardez toujours le joint exempt de toutes saletés.

- Utilisation du four à micro-ondes sans aliments dans son enceinte : l'utilisation de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surcharge. Ne jamais mettre sous tension l'appareil en l'absence d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Utilisation de la porte de l'appareil comme marche ou pour déposer des objets : ne pas se tenir debout, ni poser des objets sur la porte ouverte de l'appareil. Ne pas poser des plats allant au four ni tous autres accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : ne pas transporter ou tenir l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la

porte ne peut supporter le poids de l'appareil et risque de se briser.

- Maïs soufflé au four à micro-ondes : ne jamais régler la puissance micro-ondes à un niveau trop élevé. Utilisez un réglage de la puissance ne devant pas dépasser 600 W. Veuillez toujours placer le sac de maïs éclaté sur une plaque de verre. Le disque peut sauter en cas de surcharge.
- Aucun liquide en ébullition ne doit s'écouler à travers le support de plateau tournant et pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Surveillance du processus de cuisson. Choisissez d'abord un temps de cuisson court, puis augmentez-le au besoin.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts d'aliments retirés, car ceux-ci présentent un risque d'explosion, même après la fin du chauffage à micro-ondes.

Français

- L'absence de maintien de l'état propre du four peut entraîner la détérioration de la surface, ce qui pourrait avoir une incidence négative sur la durée de vie de l'appareil et entraîner éventuellement une situation dangereuse.
 - Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
 - Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes
 - Il convient de veiller à ne pas déplacer le plateau rotatif lors du retrait des récipients de l'appareil.
- Appareil de groupe 2
Classe B
- Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit
 - intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).
 - Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
 - L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- **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.

Composants

Panneau de commandes – Touches et écran

Les touches peuvent être utilisées pour définir les diverses fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
	Micro-ondes
	Appuyez dessus et maintenez-la enfoncée : Verrouillage de sécurité enfants
	Brève pression : arrêter Appuyez dessus à deux reprises : annuler
	Puissance du gril/Poids
	Horloge
	Marche

Panneau de commandes – Bouton de sélection des fonctions

Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour définir le type de chauffage.

Symbole	Fonctions	Utilisation
	Gril	Choisissez entre les niveaux élevé, moyen ou bas. Cette fonction est idéale si vous souhaitez griller plusieurs biftecks, saucisses, morceaux de poisson ou tranches de pain.
	Micro-ondes + Gril	Utilisez cette fonction pour préparer les repas rapidement et en même temps faire dorer la croûte du repas.
	Décongélation	2 programmes de décongélation.
A	Programmes automatiques	8 programmes de cuisson. Le type de chauffage et le temps de cuisson sont définis en fonction du poids.
	Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.

Panneau de commandes – Bouton de sélection des paramètres

Utilisez le bouton de sélection pour définir les paramètres.

Paramètres	Fonctions
Menu automatique	Sélectionnez 8 programmes automatiques (de P 01 à P 08).
Poids	Définition du poids de cuisson.
Durée	Définition du temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélection de la puissance micro-ondes. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W et 900 W.

Panneau de commandes – Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en cours de fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un moment après utilisation.

**ATTENTION !**

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Dans le cas contraire, l'appareil surchauffera.

**Remarques :**

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du dispositif à micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement s'enclenche toujours. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même après arrêt du fonctionnement du dispositif à micro-ondes.
- De la buée peut apparaître sur la vitre de porte, les parois internes, la partie inférieure. Il s'agit d'un phénomène normal et n'a aucune incidence négative sur le fonctionnement du dispositif à micro-ondes. Essayez la buée après la cuisson.

Utilisé comme une surface de la grille.

Les aliments qui nécessitent particulièrement une quantité importante de chaleur provenant du dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

1 **Plateau tournant**

Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Placez le plateau tournant sur le support situé au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous que celui-ci est correctement installé.
- Ne jamais utiliser le four à micro-ondes sans le plateau tournant.
- Capacité de charge maximale du plateau tournant : 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.

2 **Grille supérieure**

Pour griller des biftecks, des saucisses et du pain, par exemple. Utilisé comme support pour les plats peu profonds.

3 **Grille inférieure**

Pour la cuisson au micro-ondes et pour la cuisson et le rôtissage au four.

Remarque : le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veillez à retirer tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la porte. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour cuire des aliments à l'aide de l'énergie des micro-ondes. L'appareil comprend également une grille et une fonction combinaison. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Tension nominale	220 - 230 V-, 50 Hz
------------------	------------------------

Fréquence micro-ondes	2450 MHz
-----------------------	----------

Puissance d'entrée nominale (micro-ondes)	1650 W
---	--------

Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900 W
--	-------

Puissance de sortie nominale (gril)	1750 W
-------------------------------------	--------

Entrée maximale	3350 W
-----------------	--------

Capacité du four	44 L
------------------	------

Diamètre du plateau tournant	360 mm de diamètre
------------------------------	--------------------

Dimensions externes sans la poignée	595 (L) x
	481 (P) x
	454 (H) mm

Poids net	env. 33 kg
-----------	------------

Installation

Appareils installés

- Cet appareil est conçu pour être installé entièrement dans une cuisine.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- Le meuble installé ne doit comporter aucun mur derrière l'appareil.
- Un espace de 45 mm au minimum doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'appareil ci-dessus.
- Le meuble installé doit impérativement comporter une ouverture d'aération 250 cm² à l'avant. Pour ce faire, découpez le panneau de la base ou installez une grille d'aération.
- Les fentes d'aération et les entrées d'air ne doivent pas être couverts.
- Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil peut être garanti seulement s'il a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est responsable des dommages éventuels résultant d'une installation incorrecte.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est installé doivent pouvoir résister à une température atteignant 90 °C.

2 Dimensions d'installation

- 1 Ouvertures d'aération prévoir au moins 250 cm² à l'arrière.
- 2 Panneaux arrière ouverts
- 3 Zone d'aération au niveau de la base : au moins 250 cm².
- 4 Grille d'aération
- 5 Pieds du placard
- 6 Aération au niveau de la base : au moins 250 cm²
- 7 Panneau arrière ouvert

Remarque : il doit y avoir de l'espace au-dessus du four.

Accessoires intégrés

Évitez de transporter ou de tenir pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut supporter le poids de l'appareil et pourrait donc se briser.

- Introduisez délicatement le four dans la boîte, en veillant à ce qu'il soit convenablement centré.
- Ouvrez la porte, puis serrez le four à l'aide des vis fournies.

3 Insérez entièrement l'appareil, puis centrez-le.

Ne pas entortiller le câble de raccordement.

Vissez l'appareil en place.

L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

1 **Remarque :** 20 mm pour les panneaux métalliques.

Connexion électrique

L'appareil est équipé d'une fiche et doit être branché exclusivement à une prise reliée à la terre correctement installée. Seul un électricien qualifié qui prend en compte les réglementations appropriées peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement. En cas d'inaccessibilité de la fiche après installation, un interrupteur omni-polaire doit être fixé côté d'installation en prévoyant une distance minimale entre les contacts d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation (Protection par fusibles : « Caractéristiques »).

Articles culinaires**Plats allant au four adaptés**

Les plats adaptés sont les plats allant au four résistants à la chaleur, en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux permettent le passage des micro-ondes émises par l'appareil.

Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite d'avoir à transférer des aliments d'un plat à un autre. Vous devez utiliser des plats allant au four avec finition décorative or ou argent seulement si le fabricant en garantit l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

Ustensiles pour la cuisson au four inadaptés

Les ustensiles pour la cuisson au four en métal sont inadaptés. Le métal empêche les micro-ondes de traverser. Les aliments contenus dans des récipients métalliques couverts resteront froids

**ATTENTION !**

Formation d'étincelles : le métal, p. ex. une cuillère posée dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'enceinte du four. Les étincelles risquent de détruire la vitre à l'intérieur de la porte.

Essai sur les plats allant au four

Ne mettre sous tension le four à micro-ondes que si des aliments sont présents à l'intérieur. L'essai suivant sur les plats allant au four constitue la seule exception à cette règle.

Effectuez l'essai suivant si vous n'avez pas la certitude que vos ustensiles pour la cuisson au four sont adaptés au four à micro-ondes :

- Chauffez votre ustensile pour la cuisson au four vide à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute ;
- Contrôlez la température de temps en temps pendant ce laps de temps.

L'ustensile pour la cuisson au four devrait être toujours froid ou tiède au toucher.

Votre ustensile pour la cuisson au four est inadapté s'il devient chaud ou s'il y a formation d'étincelles.

Principes de la cuisson au micro-ondes

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments pendant le temps le plus court indiqué, puis rajoutez-en au besoin. Des aliments trop cuits sont susceptibles de fumer ou de s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Les couvercles empêchent les éclaboussures et permettent aux aliments de cuire uniformément.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes afin d'accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros morceaux tels que les rôtis doivent être retournés au moins une fois.

- Redispousez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.

Avant la première utilisation**Réglage de l'horloge**

Une fois l'appareil branché, l'indicateur « 00h00 » clignote, l'avertisseur sonore retentit une fois. Réglage de l'horloge.

- Positionnez le bouton -/+ entre 00h00 et 23h59.
- Appuyez sur la touche ☹.
- L'heure est définie.

Chauffage du four

Pour éliminer toute odeur de nouvelle cuisinière, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. L'idéal, c'est une heure de chauffage avec le bouton de gril  positionné sur le troisième niveau. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été oublié dans le compartiment de cuisson.

- Utilisez le bouton de sélection de fonctions pour définir le mode gril .
- Utilisez le bouton de sélection de la puissance du gril pour définir le troisième niveau.
- Appuyez sur la touche ☹. Tournez le bouton -/+ pour définir le temps de cuisson à 60 minutes.
- Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant la première utilisation des accessoires, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un torchon doux.

Utilisation

Réglage du four

Il existe plusieurs méthodes de réglage de votre four. Dans la présente section, nous allons vous expliquer la manière dont vous pouvez sélectionner le type de chauffage et le réglage de la température ou du gril. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson de votre plat au four. Veuillez vous référer à la section « Réglage de l'heure : options de réglage ».

Réglage du type de chauffage et de la puissance du gril

Exemple : positionnez le bouton de gril  sur le niveau 2 pendant 25 minutes.

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur .
- La puissance du gril par défaut correspond au troisième niveau indiqué par un clignotement. Tournez le bouton $-/+$ pour régler le deuxième niveau de la puissance du gril.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton $-/+$ pour définir le temps de cuisson à 25 minutes.
- Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer. 

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Suspension du fonctionnement. Après fermeture de la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement se poursuit.

Mise en pause du fonctionnement

Appuyez sur la touche  pour mettre en pause le fonctionnement. Ensuite, appuyez sur la touche  pour poursuivre le fonctionnement. 

Modification du temps de cuisson

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez le bouton $-/+$ pour modifier le temps de cuisson.

Modification de la puissance du gril

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche  pour effectuer le nouveau réglage de la puissance du gril. Tournez le bouton $-/+$ pour régler la puissance du gril.

Annulation du fonctionnement

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

Le dispositif à micro-ondes

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le dispositif à micro-ondes peut être utilisé en solo, c.-à-d. seul ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les plats allant au four ainsi que la méthode de définition du dispositif à micro-ondes.

Guide de cuisson de l'expert en cuisine



Remarque :

Les quantités par étapes correspondant au temps de réglage du temps du commutateur d'encodage se présentent comme suit :

0 à 1 minute	: 1 seconde
1 à 5 minutes	: 10 secondes
5 à 15 minutes	: 30 secondes
15 à 60 minutes	: 1 minute
60 minutes	: 5 minutes

Paramètres de la puissance micro-ondes

Utilisez le bouton pour régler la puissance micro-ondes souhaitée.

100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des aliments sensibles/délicats • Décongélation des aliments de forme irrégulière • Ramollissement de la crème glacée • Laisser lever la pâte
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation • Faire fondre du chocolat et du beurre
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson du riz et de la soupe
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage • Cuisson des champignons, des coquillages • Préparation de plats contenant des œufs et du fromage
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir, réchauffer de l'eau • Faire cuire du poulet, du poisson, des légumes



Remarques :

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- La puissance micro-ondes peut être définie sur 900 watts pendant 30 minutes au maximum. Avec tous les autres types de réglages de puissance, un temps de cuisson maximal de 1 heure 30 minutes est possible.

Réglage du dispositif à micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes : 300 W - Temps de cuisson : 17 minutes.

- Appuyez sur la touche . La puissance micro-ondes par défaut (900 W) s'affiche. Et le temps de cuisson par défaut clignote.
- Appuyez sur la touche pour activer la fonction Micro-ondes. Tournez le bouton $-/+$ pour régler la puissance micro-ondes sur 300 W.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton $-/+$ pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
- Appuyez sur la touche .
- Le fonctionnement **commence**. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche.

Temps de cuisson écoulé :

Un signal retentit. Fin du fonctionnement du dispositif à micro-ondes.

Ouverture de la porte du four eu cours de fonctionnement

Suspension du fonctionnement. Après fermeture de la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez le bouton $-/+$ pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance micro-ondes

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche pour le nouveau réglage de la puissance micro-ondes. Tournez le bouton $-/+$ pour définir la puissance micro-ondes.

Mise en pause du fonctionnement

Appuyez un court instant sur la touche . Le four est mis en pause. Appuyez à nouveau sur la touche et le fonctionnement se poursuit.

Annulation du fonctionnement

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

**Remarques :**

- Lorsque vous positionnez le bouton de sélection de fonctions sur , le réglage de la puissance micro-ondes maximale s'allume toujours en tant que réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Utilisation du four à micro-ondes mixte

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du dispositif à micro-ondes. Le four à micro-ondes vous permet de préparer vos plats plus rapidement, mais ils sont encore bien dorés.

Vous pouvez activer tous les paramètres de puissance micro-ondes.

À l'exception de : 900 watts

Réglage du fonctionnement du four à micro-ondes mixte

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et niveau **2** du gril .

- Positionnez le bouton de sélection de fonction sur  + .
- Le niveau **3** par défaut de la puissance du gril clignote. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance du gril sur le niveau **2**.
- Puissance micro-ondes par défaut : 300 W. Appuyez sur la touche , puis tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance micro-ondes sur 100 W.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton **-/+** pour définir le temps de cuisson à 17 minutes.
- Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre.

Une autre méthode de paramétrage :

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur .
- Le niveau **3** par défaut de la puissance du gril clignote. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance du gril sur le niveau **2**.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton **-/+** pour définir le temps de cuisson à 17 minutes.
- Appuyez sur la touche . La puissance micro-ondes par défaut 300 W clignote. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance micro-ondes sur 100 W.
- Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre.

Temps de cuisson écoulé

Un signal retentit. Le mode « Combinai-son » est terminé.

Ouverture de la porte du four en cours de cuisson

Suspension du fonctionnement. Après fermeture de la porte, appuyez un court instant sur la touche . Le programme de cuisson se poursuit alors.

Mise en pause du fonctionnement

Appuyez un court instant sur la touche . Le four est mis en pause. Appuyez à nouveau sur la touche  et le fonctionnement se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez le bouton **-/+** pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance micro-ondes

Cela peut s'effectuer à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour le nouveau réglage de la puissance micro-ondes. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance micro-ondes.

Modification de la puissance du gril

Cela peut s'effectuer à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour effectuer le nouveau réglage de la puissance du gril. Tournez le bouton **-/+** pour régler la puissance du gril.

Annulation du fonctionnement

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des aliments en toute simplicité. Vous sélectionnez le programme, puis vous saisissez le poids de vos aliments. Le programme automatique exécute le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 8 programmes. Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Définition d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le bouton de sélection de température doit être positionné sur « Arrêt ».

Exemple : le programme 2 est idéal pour un poids de 0,5 kg.

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur les programmes automatiques **A**. Le premier numéro de programme s'affiche sur l'écran.
- Tournez le bouton **-/+** pour sélectionner le numéro de programme.
- Appuyez sur la touche .
- Tournez le bouton **-/+** pour définir le poids et le temps de cuisson s'affiche.

Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Vous pouvez visualiser le compte à rebours du temps de cuisson.

Menu automatique

N° du programme	Article
P01	Pizzas
P02	Viande
P03	Légumes
P04	Pâtes
P05	Pommes de terre
P06	Poissons
P07	Boissons
P08	Maïs soufflé Le maïs soufflé doit être placé sur la grille de cuisson de 60 mm de haut pour cuire.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four interrompt le chauffage.

Modification du programme

Après démarrage du programme, impossible de modifier le numéro de programme ainsi que le poids.

Annulation du programme

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, impossible de modifier le temps de cuisson.

Programmes de décongélation

Vous avez le choix entre 2 programmes de décongélation pour la décongélation de la viande, de la volaille et du pain.

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur les programmes automatiques \ast). Le premier numéro de programme s'affiche sur l'écran.
- Tournez le bouton $-/+$ pour sélectionner le numéro de programme.
- Appuyez sur la touche OK .
- Tournez le bouton $-/+$ pour définir le poids et le temps de cuisson s'affiche.
- Appuyez sur la touche OK . Le programme démarre. Vous pouvez visualiser le compte à rebours du temps de cuisson.



Remarques :

Préparation des aliments

- Utilisez des aliments qui ont été congelés à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ et conservés en portions aussi minces que possible. Sortez les aliments à décongeler de leur emballage, puis pesez-les. Vous devez connaître le poids afin de définir le programme.
- Du liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide en tournant la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à aucune autre fin ou ne le laissez entrer en contact avec aucun autre aliment.

Plats allant au four

- Placez les aliments dans un plat peu profond adapté au four à micro-ondes, p. ex. un plat en porcelaine ou une plateau de verre, mais ne pas couvrir.



Plats allant au four

- Au cours de la décongélation de poulet et de portions de poulet (d 01), un signal sonore retentit à deux reprises pour indiquer que les aliments doivent être retournés.

Temps de repos

- Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes pour qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les morceaux de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant d'être laissés au repos.
- Passé ce délai, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore y être présents. Les abats peuvent être séparés de la volaille à ce stade.

N° de programme	Décongélation	Gamme de poids en kg
d 01*	Viande, volaille et poisson.	0,20 à 1,00
d 02*	Pain, gâteau et fruits.	0,10 à 0,50

- * Pendant la décongélation, placez les aliments sur la grille inférieure

Définition des options de réglage du temps

Votre four dispose de diverses options de réglage du temps. Vous pouvez utiliser la touche  pour accéder au menu et basculer entre les différentes fonctions. Une option de réglage du temps qui a déjà été définie peut être directement modifiée à l'aide du bouton **-/+**.

Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur en guise de minuteur de cuisine. Celui-ci fonctionne indépendamment du four. Le minuteur dispose de son propre signal sonore. De cette façon, il vous permet de savoir s'il s'agit du temps de cuisson ou du minuteur qui s'est écoulé.

- En état d'attente Appuyez sur la touche  pour accéder au minuteur de cuisine. « 00h00 » s'affichera.
- Tournez le bouton **-/+** pour définir le temps du minuteur.
- Temps maximum : 5 heures.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le minuteur.

La durée du minuteur s'est écoulée

Un signal retentit.

Annulation de la durée du minuteur

Appuyez sur la touche  pour annuler la durée du minuteur.

Définition du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être défini sur le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut être dépassé accidentellement. Le four démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran.

Temps de cuisson écoulé

Un signal sonore retentit. Le four interrompt le chauffage.

Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil branché, l'indicateur « 00:00 » clignote, l'avertisseur sonore retentit une fois. Réglage de l'horloge.

- Tournez le bouton **-/+** pour le positionner entre 00h00 et 23h59.
- Appuyez sur la touche .
- L'heure est définie.

Modification de l'horloge

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes en état d'attente. L'heure réelle disparaît et l'heure clignote à l'écran.
- Tournez le bouton **-/+** pour régler le nouveau temps, puis appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

Verrouillage de sécurité enfants

Le four est muni d'un dispositif de verrouillage de sécurité enfants pour empêcher les enfants de l'allumer accidentellement. Le four ne réagira à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent également être réglés en cas d'activation du dispositif de verrouillage de sécurité enfants.

Activation du dispositif de verrouillage de sécurité enfants

Exigences : aucun temps de cuisson ne doit être défini et le bouton de sélection de fonctions doit être positionné sur « Arrêt ». Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant env. 3 secondes. Le symbole  s'affiche sur l'écran. La fonction Verrouillage de sécurité enfants est activée.

Désactivation de la fonction « Verrouillage de sécurité enfants »

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant env. 3 secondes. Le symbole  disparaît de l'écran. La fonction Verrouillage de sécurité enfants est désactivée.

Verrouillage de sécurité enfants et autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, le verrouillage de sécurité enfants n'est pas opérationnel.

Démarrage rapide

- En état d'attente, appuyez sur la touche  pour démarrer une cuisson en 30 secondes à la puissance micro-ondes de 900 W.
- Pendant la cuisson (à l'exception des modes « Cuisson automatique » et « Décongélation »), chaque pression supplémentaire exercée sur la touche  permet d'augmenter le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à atteinte du temps de cuisson maximal correspondant.

Conseils sur l'énergie et l'environnement

Vous trouverez dans la présente section des conseils sur la méthode d'économie d'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et sur la mise au rebut correcte de votre appareil.

Économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux du manuel d'utilisation.
- Utilisez des moules de cuisson foncés, laqués noirs ou en email. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore tiède. Cela réduit le temps de cuisson nécessaire pour le deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.

- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Guide de cuisson de l'expert en cuisine



Remarques :

Temps de repos

- Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes pour qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les morceaux de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant d'être laissés au repos.
- Passé ce délai, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore y être présents. Les abats peuvent être séparés de la volaille à ce stade.

Décongélation, chauffage et cuisson au four à micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et paramètres du dispositif à micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux ne sont fournies qu'à titre de directives. Elles peuvent varier en fonction des plats allant au four utilisés, de la qualité, de la température et de la consistance des aliments.

Les intervalles de temps sont souvent indiqués dans les tableaux. Définissez le temps le plus court pour commencer, puis augmentez-le si nécessaire.

Il se pourrait que vous ayez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux. Une règle empirique peut être appliquée : quantité double : un peu moins du double du temps de cuisson, moitié de la quantité : moitié du temps de cuisson.

Décongélation



Remarques :

- Placez les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille inférieure.
- Les parties délicates telles que les pattes et les ailes du poulet ou les couches extérieures grasses de rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier d'aluminium. Le film ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer la feuille à la moitié du temps de décongélation.
- Tournez ou remuez les aliments une ou deux fois au cours du temps de décongélation. Les gros morceaux d'aliments doivent être retournés à plusieurs reprises. Lorsque vous tournez les aliments, retirez tout liquide résultant de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés à température ambiante pendant 10 à 60 minutes de plus afin que la température puisse se stabiliser. Les abats peuvent être séparés de la volaille à ce stade.

Décongélation	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Morceaux entiers de viande (bœuf, veau ou porc - avec ou sans os)	800 g	300 W, 15 mn + 100 W, 10 à 20 mn	Tournez à plusieurs reprises.
	1 kg	300 W, 20 mn + 100 W, 15 à 25 mn	
	1,5 kg	300 W, 30 mn + 100 W, 20 à 30 mn	
Morceaux de viande ou tranches de bœuf, de veau ou de porc	200 g	300 W, 3 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Séparez toutes les parties décongelées lorsque vous les tournez.
	500 g	300 W, 5 mn + 100 W, 15 à 20 mn	
	800 g	300 W, 8 mn + 100 W, 15 à 20 mn	
Viande hachée, mélangée	200 g	100 W, 10 à 15 mn	Congelez les aliments à plat si possible Tournez à plusieurs reprises, retirez toute.
	500 g	300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn	
	800 g	300 W, 8 mn + 100 W, 15 à 20 mn	
Volaille ou toutes portions de volaille	600 g	300 W, 8 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Tournez pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 mn + 100 W, 25 à 30 mn	
Canard	2 kg	300 W, 20 mn + 100 W, 30 à 40 mn	Tournez à plusieurs reprises.

Décongélation	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Filet de poisson, steak ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Séparez toutes les parties décongelées.
Poisson entier	300 g	300 W, 3 mn + 100 W, 10 à 15 mn	-
	600 g	300 W, 8 mn + 100 W, 10 à 15 mn	
Légumes, p. ex. pois	300 g	300 W, 10 à 15 mn	Remuez soigneusement pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 mn + 100 W, 10 à 15 mn	
Fruits, p. ex. framboises	300 g	300 W, 7 à 10 mn	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez toutes les parties décongelées.
	500 g	300 W, 8 mn + 100 W, 5 à 10 mn	
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 mn + 100 W, 2 à 4 mn	Retirez l'ensemble de l'emballage.
	250 g	360 W, 1 mn + 100 W, 2 à 4 mn	
Miche de pain	500 g	300 W, 6 mn + 100 W, 5 à 10 mn	Tournez pendant la cuisson.
	1 kg	300 W, 12 mn + 100 W, 15 à 25 mn	
Gâteaux secs, p. ex. gâteau éponge	500 g	100 W, 15 à 20 mn	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparez les morceaux de gâteau.
	750 g	300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn	
Gâteaux, humides, p. ex. flan aux fruits, gâteaux au fromage	500 g	300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gélatine.
	750 g	300 W, 7 mn + 100 W, 10 à 15 mn	

- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés



Remarques :

- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour fours à micro-ondes.
- Remuez ou tournez les aliments à 2 ou 3 reprises pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour fours à micro-ondes.
- Remuez ou tournez les aliments à 2 ou 3 reprises pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, plat cuisiné, plat préparé	300 à 400 g	700 W, 10 à 15 mn	Retirez le plat de son emballage ; couvrez les aliments à chauffer.
Soupe	400 à 500 g	700 W, 8 à 10 mn	Plats allant au four avec couvercles.
Ragoûts	500 g	700 W, 10 à 15 mn	Plats allant au four avec couvercles.
	1 kg	700 W, 20 à 25 mn	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex : goulache	500 g	700 W, 15 à 20 mn	Plats allant au four avec couvercles.
	1 kg	700 W, 25 à 30 mn	
Poisson, p. ex. filets	400 g	700 W, 10 à 15 mn	Plats d'accompagnement.
	800 g	700 W, 18 à 20 mn	
Couverts, p. ex. riz, pâtes	250 g	700 W, 2 à 5 mn	Plats allant au four avec couvercles ; ajoutez du liquide.
	500 g	700 W, 8 à 10 mn	

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	700 W, 8 à 10 mn	Plats allant au four avec couvercles ; ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau.
	600 g	700 W, 15 à 20 mn	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11 à 16 mn	Faites cuire sans eau supplémentaire.

Chauffage d'aliments



ATTENTION !

• RISQUES DE BRÛLURE !

Il y a une possibilité pour retarder l'ébullition lorsqu'un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans remontée des bulles de vapeur habituelles à la surface.

Même si le récipient ne bouge qu'un peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêchera tout retard d'ébullition.

- Le métal (p. ex. : il convient de prévoir au moins 2 cm entre une cuillère placée dans un verre et les parois du four ainsi que la face intérieure de la porte). Les étincelles risquent d'endommager la vitre de la face intérieure de la porte.



**Remarques :**

- Retirez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et plus uniformément dans des plats allant au four adaptés au four à micro-ondes. Les divers composants des plats peuvent ne pas nécessiter le même temps de cuisson.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour fours à micro-ondes.
- Remuez ou tournez les aliments à 2 ou 3 reprises pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.

Chauffage d'aliments	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, plat cuisiné, plat préparé	350 à 500 g	700 W, 5 à 10 mn	Retirez le plat de son emballage ; couvrez les aliments à chauffer.
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 à 2 mn 900 W, 2 à 3 mn 900 W, 3 à 4 mn	Attention ! Placez une cuillère dans le verre. Ne pas surchauffer les boissons alcoolisées. Effectuez des vérifications pendant le chauffage.
Aliments pour bébé telle que le biberon	50 ml 100 ml 200 ml	300 W, environ 1 mn 300 W, 1 à 2 mn 300 W, 2 à 3 mn	Placez les biberons sur la paroi inférieure du compartiment de cuisson sans le trayon ou le couvercle. Agitez-les ou remuez-les convenablement après chauffage. Vous devez contrôler la température.
Soupe			
1 verre	175 g	900 W, 2 à 3 mn	-
2 verres	175 g chaque	900 W, 4 à 5 mn	
4 verres	175 g chaque	900 W, 5 à 6 mn	

Chauffage d'aliments	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulache	500 g	700 W, 10 à 15 mn	Plats d'accompagnement.
Ragoût	400 g	700 W, 5 à 10 mn	Plats allant au four avec couvercles.
	800 g	700 W, 10 à 15 mn	
Légumes	150 g	700 W, 2 à 3 mn	Ajoutez une petite quantité de liquide.
	300 g	700 W, 3 à 5 mn	

Cuisson d'aliments



Remarques :

- Les aliments qui se trouvent à plat cuisent plus rapidement que les aliments empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible sur le plat allant au four. Des aliments différents ne doivent pas être superposés.
- Faites cuire les aliments dans un plat allant au four muni d'un couvercle. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour micro-ondes.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.

Cuisson d'aliments	Poids	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30 à 35 mn	Tournez à la moitié du temps de cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5 à 10 mn	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5 à 10 mn	Coupez en morceaux égaux ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 10 à 15 mn	

Cuisson d'aliments	Poids	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Pommes de terre	250 g	700 W, 8 à 10 mn	Coupez en morceaux égaux ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11 à 14 mn	
	750 g	700 W, 15 à 22 mn	
Riz	125 g	700 W, 7 à 9 mn + 300 W, 15 à 20 mn	Ajoutez le double de la quantité de liquide et utilisez un plat allant au four profond muni d'un couvercle
	250 g	700 W, 10 à 12 mn + 300 W, 20 à 25 mn	
Aliments sucrés, p. ex: blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7 à 9 mn	Remuez 2 à 3 fois avec un fouet pendant le chauffage
Fruits et compotes	500 g	700 W, 9 à 12 mn	-

Maïs soufflé au four à micro-ondes



Remarques :

- Utilisez un ustensile allant au four en verre plat résistant à la chaleur, p. ex. le couvercle d'un plat adapté au four, une plaque de verre ou un plateau en verre.
- Placez toujours le plat allant au four sur la grille.
- Ne pas utiliser de porcelaine ou de plaques trop bombées.
- Effectuez les réglages ainsi que décrit dans le tableau. Vous pouvez ajuster le minutage en fonction du produit et de la quantité.
- Pour que le maïs soufflé ne brûle pas, sortez brièvement le sac de maïs soufflé du four après 1 minute et 30 secondes, puis secouez-le. Prenez garde, car le sac sera chaud !



ATTENTION !

Risques de brûlure !

- Ouvrez le sac de maïs soufflé avec précaution, car de la vapeur chaude peut s'en dégager.
- Ne jamais réglez le four à micro-ondes à la puissance maximale.

Poids	Accessoires	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
Maïs soufflé au four à micro-ondes	1 sac, 100 g Plats allant au four	700 W, 3 à 5 mn

Conseils sur l'utilisation du four à micro-ondes

Impossible de trouver des informations sur les paramètres de la quantité d'aliments que vous avez préparés. Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle suivante : quantité double = presque le double du temps de cuisson ; la moitié de la quantité = la moitié du temps de cuisson.

Les aliments ont trop séché. La prochaine fois, définissez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance micro-ondes inférieure. Couvrez les aliments et ajoutez-y plus de liquide.

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits. Définissez un temps plus long. Les grandes quantités et les aliments empilés nécessitent des temps de cuisson plus longs.

Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont surchauffés sur les bords mais pas cuits au milieu. Remuez-les pendant le temps de cuisson et la prochaine fois, sélectionnez un réglage inférieur de puissance micro-ondes et un temps de cuisson plus long.

Après la décongélation, la volaille ou la viande est décongelée à l'extérieur mais pas au milieu. La prochaine fois, sélectionnez un réglage de puissance de micro-ondes inférieur. Si vous dégivrez une grande quantité d'aliments, tournez ceux-ci à plusieurs reprises.

Grillades

À propos des tableaux

- La température et le temps de grillade dépendent du type et de la quantité d'aliments faisant l'objet de cuisson. C'est pour cette raison que les gammes de températures sont indiquées dans les tableaux. Commencez à température basse et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée Conseils relatifs aux grillades qui suit les tableaux.

Plats allant au four

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat allant au four résistant à la chaleur adapté à une utilisation au four à micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ne conviennent pas au rôtissage au four à micro-ondes.
- Les plats allant au four peuvent devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine pour sortir du four les plats allant au four.
- Placez le plat allant au four en verre sur un torchon sec après retrait du four. Le verre pourrait se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou mouillée.

Conseils relatifs aux grillades



Remarques :

- Gardez toujours la porte du four fermée pendant la cuisson et ne pas préchauffer.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller devraient être d'égale épaisseur. Les biftecks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permettra de brunir uniformément et rester succulent et juteux. Ne pas ajouter de sel aux biftecks jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
- Utilisez des pinces pour retourner les morceaux d'aliments que vous faites griller. Si vous percez la viande avec une fourchette, les jus s'écouleront et celle-ci sèchera.
- La viande brune, p. ex. le bœuf, brunit plus rapidement que la viande de couleur plus claire comme le veau ou le porc. Lorsque vous faites griller de la viande ou du poisson de couleur claire, ceux-ci brunissent souvent légèrement à la surface, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- La résistance de gril s'active et se désactive automatiquement. Il s'agit d'un phénomène normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle ce phénomène doit se produire.

Bœuf

Bœuf	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Bifteck, moyen, 3 cm d'épaisseur **	Grille supérieure	—	3	-	de chaque côté : 10 à 15 mn
* Grille inférieure		•	** Grille supérieure		



Remarques :

- Retournez le bœuf braisé au bout de $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- Enfin, laisser reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Tournez les filets à mi-cuisson.
- Enfin, laisser reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les biftecks au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Porc

Porc	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Porc fumé avec os, env. 1 kg *	Plats allant au four sans couvercles	-	-	300 W	45 à 45 mn
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur **		—	3	-	1er côté : environ 15 à 20 ; 2 ^{ème} côté : environ 10 à 15 mn

* Grille inférieure • ** Grille supérieure



Remarques :

- Tournez les rôtis de porc maigre et les rôtis sans croûte à la moitié du temps de cuisson. Enfin, laissez reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Placez le rôti dans le plat allant au four la croûte vers le haut. Entaillez la croûte. Ne pas tourner le rôti. Enfin, laissez reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Ne pas retourner les filets de porc ou les côtelettes de porc. Enfin, laissez reposer pendant encore env. 5 minutes.
- Tournez le cou de porc au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Divers

Divers	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
4 à 6 saucisses à griller env. 150 g chacune **	-	—	3	-	de chaque côté : 10 à 15 mn

* Grille inférieure • ** Grille supérieure



Remarques :

- Enfin, laissez le pain de viande reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les saucisses au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Volaille

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Poitrine de volaille avec peau, 2 morceaux, 300 à 400 g chacun **	Plats allant au four sans couvercles	—	3	100 W	20 à 30 mn

* Grille inférieure • ** Grille supérieure



Remarques :

- Placez les poitrines de poulet côté poitrine vers le bas. Tournez au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- Placez la poularde côté poitrine vers le bas. Tournez au bout de 30 minutes, puis réglez la puissance micro-ondes à 180 watts.
- Placez les demi-poulets et les portions de poulet côté peau vers le haut. Ne pas tourner.
- Retourner le magret de canard et la poitrine d'oie côté peau vers le haut. Ne pas tourner.
- Tournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Placez la poitrine de dinde et les cuisses côté peau vers le bas. Tournez au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Poissons

Poissons	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Steak de poisson, p. ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé *	-	—	3	-	20 à 25 mn
Poisson entier, 2 à 3 morceaux, 300 g chacun, grillé *	-	—	3	-	20 à 30 mn

* Grille inférieure • ** Grille supérieure



Remarques :

- Pour griller, placez le poisson entier, p. ex. la truite, au centre de la grille supérieure.
- Graisser préalablement la grille à l'huile.

Conseils relatifs au rôti et aux grillades

Le tableau ne présente pas d'informations sur le poids du rôti.	Pour les petits rôtis, sélectionnez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les gros rôtis, sélectionnez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir à quel moment le rôti est prêt	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il est ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être enfoncée, il doit être cuit un peu plus longtemps.
Le rôti a l'air bien mais les jus sont brûlés.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a l'air bien, mais les jus sont trop clairs et liquides.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas cuit à point.	Découpez le rôti. Préparez la sauce au jus de viande dans le plat à rôtir, puis mettez les tranches de viande rôties dans la sauce au jus de viande. Terminez la cuisson de la viande à l'aide du four à micro-ondes seulement.

Toasts garnis**Remarques :**

- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Fromage sur les toasts : tranches de pain pré-grillé.

Nettoyage et entretien**Entretien et nettoyage**

Grâce à un entretien et un nettoyage minutieux, votre four à micro-ondes conservera son aspect et restera en bon état. La présente section porte sur la méthode correcte d'entretien et de nettoyage de votre appareil.

**ATTENTION !**

- **Risques d'électrocution !** La pénétration de l'humidité à l'intérieur de l'appareil peut entraîner des risques d'électrocution. Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à haute pression ou des appareils de nettoyage à vapeur.
- **Risques de brûlure !** Ne jamais nettoyer l'appareil immédiatement après mise hors tension. Laissez refroidir l'appareil.
- **Risques d'effets graves pour la santé !** L'énergie des micro-ondes risque de s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.

**Remarques :**

- De légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de divers matériaux tels que : du verre, du plastique et du métal.
- Les ombres sur le panneau de la porte qui ressemblent à des raies sont causées par les reflets de l'éclairage du four.
- Les odeurs désagréables, p. ex. après la cuisson de poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à un verre d'eau. Mettez également une cuillère dans le verre afin de prévenir un éventuel retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Produits de nettoyage

Afin de vous assurer que les diverses surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tenez compte des informations présentées dans le tableau. Ne pas utiliser :

- des objets coupants ou des produits de nettoyage abrasifs ;
- des grattoirs métalliques ou à vitres pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil ;
- des grattoirs métalliques ou à vitres pour nettoyer le joint de la porte ;
- des tampons et éponges à récurer durs ;
- des produits de nettoyage à fortes concentrations en alcool.

Lavez soigneusement les tissus en éponge neufs avant toute utilisation.

Laissez sécher complètement toutes les surfaces avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Dépannage

Zone	Produits de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : nettoyez-la à l'aide d'un torchon, puis séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser des nettoyeurs pour vitres ou des grattoirs métalliques ou à vitres pour effectuer le nettoyage.
Façade de l'appareil en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyez-la à l'aide d'un torchon, puis séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Éliminez les taches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (p. ex : blanc d'œuf) immédiatement. La corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour acier inoxydable peuvent être obtenus auprès du service après-vente ou auprès des magasins spécialisés. Ne pas utiliser des nettoyeurs pour vitres ou des grattoirs métalliques ou à vitres pour effectuer le nettoyage.
Espace de cuisson	Eau savonneuse chaude ou une solution vinaigrée : nettoyez-le à l'aide d'un torchon, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Si le four est très sale : ne pas utiliser d'aérosols pour fours ou d'autres nettoyeurs agressifs pour fours ou des matières abrasives. Les tampons à récuser, les éponges rugueuses et les produits de nettoyage de casseroles sont également inadaptés. Ceux-ci rayent la surface. Laissez sécher complètement les surfaces intérieures.
Renforcement situé dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : assurez-vous que de l'eau ne s'infiltre pas à l'intérieur de l'appareil à travers le support du plateau tournant.
Grilles	Eau chaude savonneuse : nettoyez à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres : nettoyez à l'aide d'un torchon. Ne pas utiliser un grattoir à vitres.
Joint d'étanchéité	Eau chaude savonneuse : nettoyez à l'aide d'un torchon, ne pas frotter. Ne pas utiliser de grattoirs métalliques ou à vitres pour effectuer le nettoyage.

Tableau des dysfonctionnements

Les dysfonctionnements présentent souvent des explications simples. Veuillez consulter le tableau des dysfonctionnements avant de faire appel au service après-vente.

Si un repas ne se présente pas exactement comme vous le souhaitez, consultez la section Guide de cuisson de l'expert en cuisine, où vous trouverez de nombreux trucs et astuces de cuisine.



ATTENTION !

Risques d'électrocution ! Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos techniciens qualifiés du service après-vente.

Problèmes	Causes possibles	Solutions/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux. Fiche non branchée. Coupure de courant	Regardez dans la boîte à fusibles et assurez-vous que le disjoncteur de l'appareil est en état de fonctionnement. Branchez la fiche. Vérifiez si la lumière de la cuisine fonctionne ou pas.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît sur l'écran d'affichage.	La fonction Verrouillage de sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Verrouillage de sécurité enfants (voir la section : verrouillage de sécurité enfants).
 s'affiche sur l'écran d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le dispositif à micro-ondes ne s'active pas.	La porte n'est pas totalement fermée.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris ne sont pas coincés dans la porte.
Le chauffage des aliments prend plus de temps qu'auparavant au four à micro-ondes	Le niveau de puissance micro-ondes sélectionné est trop bas. Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil. Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé. Double de la quantité = presque le double du temps de cuisson. Remuez ou tournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince.	Présence de saletés ou de débris autour du support du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les galets situés sous le plateau tournant ainsi que le renforcement situé au fond du four.

Problèmes	Causes possibles	Solutions/informations
Impossible de définir un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné ne conviennent pas à ce mode de fonctionnement.	Choisissez des paramètres autorisés.
E 1 apparaît sur l'écran d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Faites appel au service après-vente.
E 4 apparaît sur l'écran d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Faites appel au service après-vente.
E 11 apparaît sur l'écran d'affichage.	Présence d'humidité dans le panneau des commandes.	Laissez sécher le panneau des commandes.
E 17 apparaît sur l'écran d'affichage.	Échec du chauffage rapide.	Faites appel au service après-vente.

Présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

Quels sont les aliments affectés ? L'acrylamide est principalement produite dans les produits céréaliers et les produits à base de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées comme les chips, les croustilles, les toasts, les petits pains, le pain, les produits fins de boulangerie (biscuits, pains d'épices).

Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la cuisson des aliments

Généralités	Maintenez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop sombres. Les gros morceaux d'aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson de biscuits Frites au four	Max. 200 °C en chauffage haut/bas ou max. 180 °C en mode « Air chaud 3D » ou « Air chaud ». Max. 190 °C en chauffage haut/bas ou max. 170 °C en mode « Air chaud 3D » ou « Air chaud ». Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez-le finement et uniformément sur la plaque de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne sèchent pas.

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

