

Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing

QUELMICROONDES.COM



Cher client:

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

QUELMICROONDES.COM

Sommaire

Instructions pour l'installation	3
Avant l'installation.....	3
Installation électrique.....	3
Après l'installation	3
Instructions concernant la sécurité	4
Les avantages des micro-ondes	6
Description du four	7
Réglages de base	8
Réglage de l'horloge	8
Masquer/Afficher l'horloge.....	8
Blocage de sécurité.....	9
Micro-ondes	9
Fonctions de base	10
Gril	10
Micro-ondes + Gril.....	10
Air chaud.....	11
Micro-ondes + Air chaud	11
Gril avec Air chaud.....	12
Décongélation en fonction du temps (manuel)	12
Pendant le fonctionnement	13
Interruption d'une cuisson	13
Modification des paramètres	13
Annuler une cuisson.....	13
Fin d'une cuisson	13
Décongélation	15
Cuisiner aux micro-ondes	16
Cuisiner au gril	18
Cuisiner aux micro-ondes + Air chaud	21
Cuisiner au Air chaud	22
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?	23
Fonction Micro-ondes.....	23
Fonction Gril.....	23
Fonction Micro-ondes + Gril.....	23
Récipients et papier aluminium	23
Couvercles.....	23
Tableau – Vaisselle.....	24
Nettoyage et entretien du four	25
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?	27
Remplacement de la lampe.....	27
Caractéristiques techniques	28
Description des fonctions	28
Spécifications	28
Dimensions pour l'installation du four	57

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Installation électrique

L'installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié conformément à la législation en vigueur.

Avant de brancher le four micro-ondes à l'alimentation générale, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent à ce qui est précisé sur la plaque des caractéristiques située sur l'avant de la

cavité et sur le certificat de garantie ; il convient de conserver ce dernier avec le présent manuel.

L'alimentation électrique s'effectue par une prise (lorsqu'elle est accessible) ou par un interrupteur omnipolaire, adapté à l'intensité tolérée et qui présente un espace minimum de 3 mm entre les contacts, pour assurer la mise hors circuit en cas d'arrêt d'urgence ou pour le nettoyage du micro-ondes.

La connection doit inclure une mise à la terre correcte, conformément aux normes en vigueur. **ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.**

Si le câble souple fourni qui alimente le micro-ondes nécessite d'être changé, cette manipulation doit être effectuée par un intervenant agréé du Service après ventes, car cela nécessite des outils spéciaux.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Après l'installation

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel.

Instructions concernant la sécurité



- **Attention !** N'utilisez pas la plaque de cuisson avec la fonction micro-ondes ou micro-ondes combiné.
- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement ;
 - Les gonds de la porte sont endommagés ;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée ;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- 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.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Attention!

- Ne mettez jamais ni bouchon ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction grill seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le grill, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit !!



Attention quand vous chauffez des liquides !

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. **DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !**

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous réchauffez le contenu.

Instructions concernant la sécurité

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION !**
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.

- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg..
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four » .

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant..

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

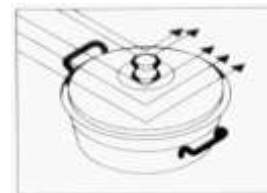
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

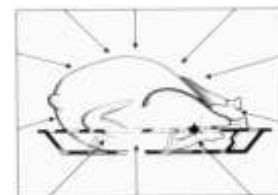
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



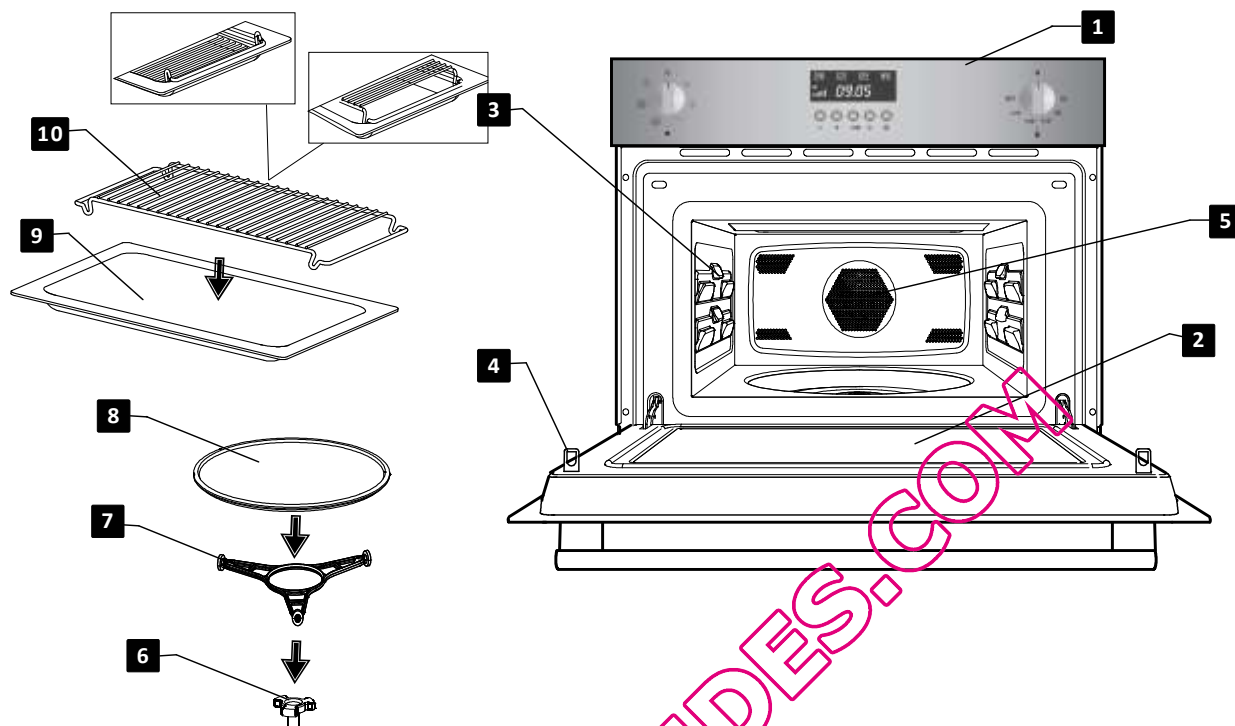
...traversent le verre et la porcelaine...



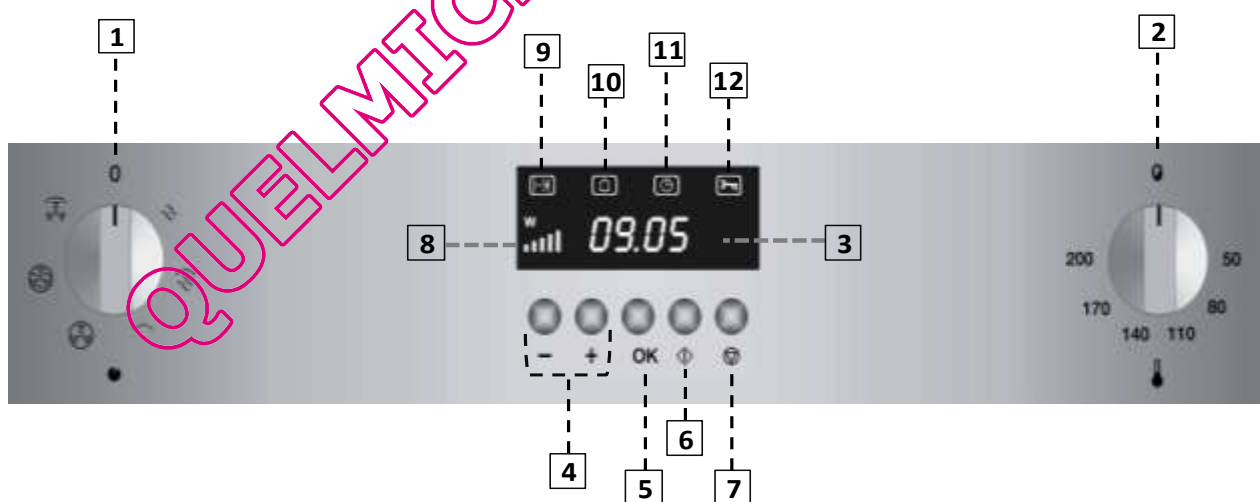
... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Tableau de commandes | 6 Support du plateau tournant |
| 2 Vitre de la porte | 7 Anneau du plateau tournant |
| 3 Supports latéraux | 8 Plateau rotatif |
| 4 Les captures | 9 Bac en verre rectangulaire |
| 5 Sortie d'air chaud | 10 Grille rectangulaire |

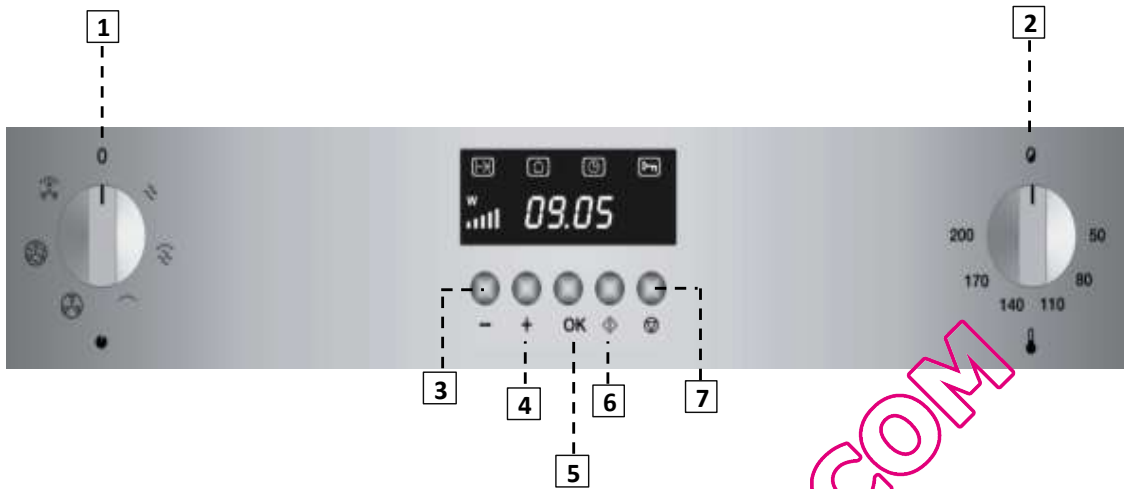


- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Sélecteur de fonctions | 7. Bouton Stop |
| 2. Thermostat | 8. Indicateur lumineux du niveau de puissance |
| 3. Affichage | 9. Indicateur lumineux du temps de fonctionnement |
| 4. Boutons "+" et "-" | 10. Indicateur lumineux de la fonction décongélation |
| 5. Bouton OK | 11. Indicateur lumineux de l'horloge |
| 6. Bouton Start | 12. Indicateur lumineux du blocage de sécurité |

Réglages de base

Réglage de l'horloge

Après une coupure d'électricité, ou si le four a été rebranché, l'horloge clignote pour indiquer que l'indication de l'heure n'est pas correcte. Avant d'utiliser le four micro-ondes, réglez l'horloge en suivant la procédure décrite ci-après mais en démarrant la procédure à l'étape n°3.

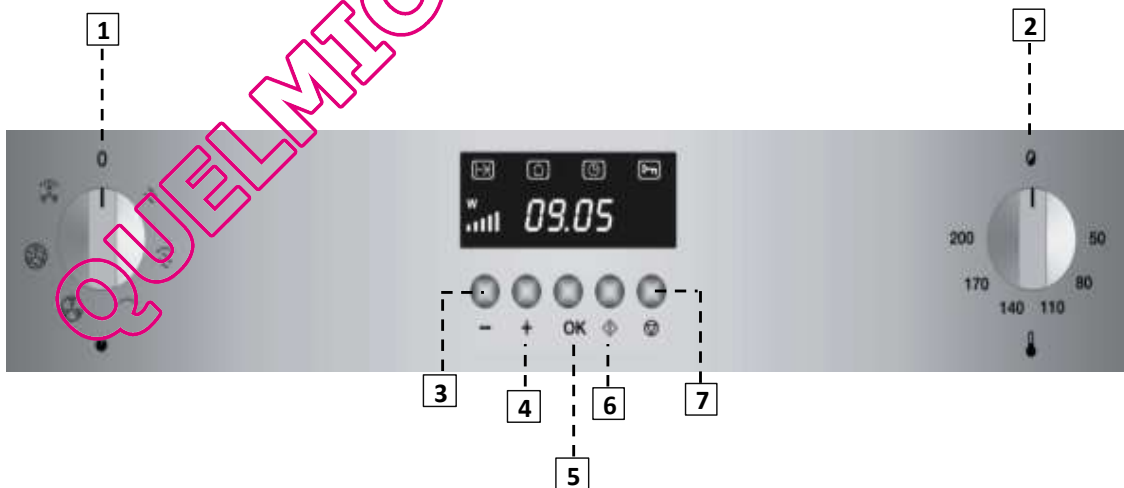


Pour régler l'horloge procédez comme suit :

1. Appuyez en continu sur le bouton “+” (4) jusqu'à ce que l'indicateur lumineux de l'horloge commence à clignoter.
2. Appuyez sur le bouton OK (5).
3. Appuyez sur les boutons “+” (4) et “-” (3) pour régler les chiffres de l'heure.
4. Appuyez sur le bouton OK (5) pour valider l'heure sélectionnée. Les chiffres des minutes vont se mettre à clignoter.
5. Appuyez sur les boutons “+” (4) et “-” (3) pour régler les chiffres des minutes.
6. Pour terminer appuyez encore une fois sur le bouton OK (5).

Masquer/Afficher l'horloge

Si l'affichage de l'horloge vous dérange, vous avez la possibilité de le masquer.

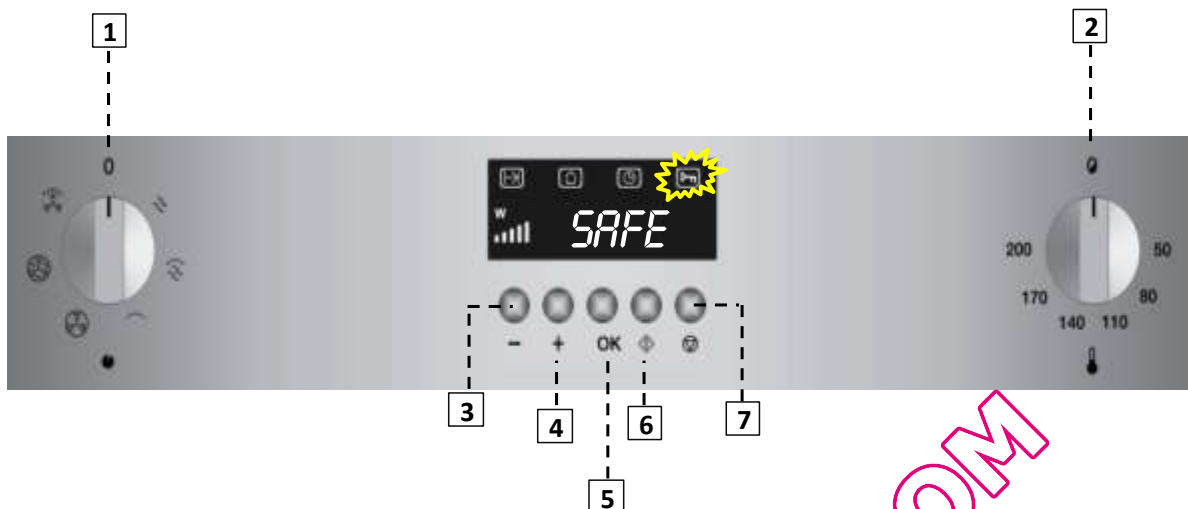


1. Appuyez en même temps sur les boutons “+” (4) et “-” (3) pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures et les minutes vont clignoter mais le reste de l'affichage de l'horloge sera masqué.
2. Si vous voulez afficher de nouveau l'horloge, appuyez à nouveau en même temps sur “+” (4) et “-” (3) pendant 3 secondes.

Réglages de base

Blocage de sécurité

Vous pouvez bloquer le fonctionnement du four (par exemple pour empêcher son utilisation par des enfants).

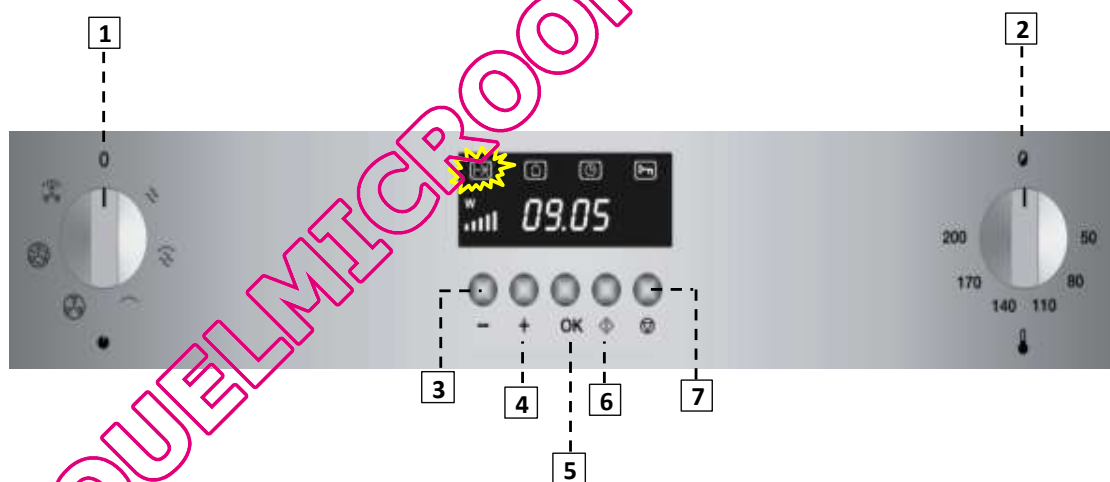


1. Pour bloquer le four, appuyez sur le bouton **Stop (7)** pendant 3 secondes. Si vous appuyez sur un bouton, un symbole de clé va s'afficher et le four ne fonctionnera pas.

2. Pour débloquer le four appuyer à nouveau sur le bouton **Stop (7)** pendant 3 secondes.

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.



1. Tournez le **sélecteur de fonctions (1)** sur la position correspondant à la fonction Micro-

ondes



2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** clignote.

3. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

4. À l'aide des boutons "+" (4) et "-" (3) sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

5. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

6. L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va commencer à clignoter.

7. À l'aide des boutons "+" (4) et "-" (3) sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.

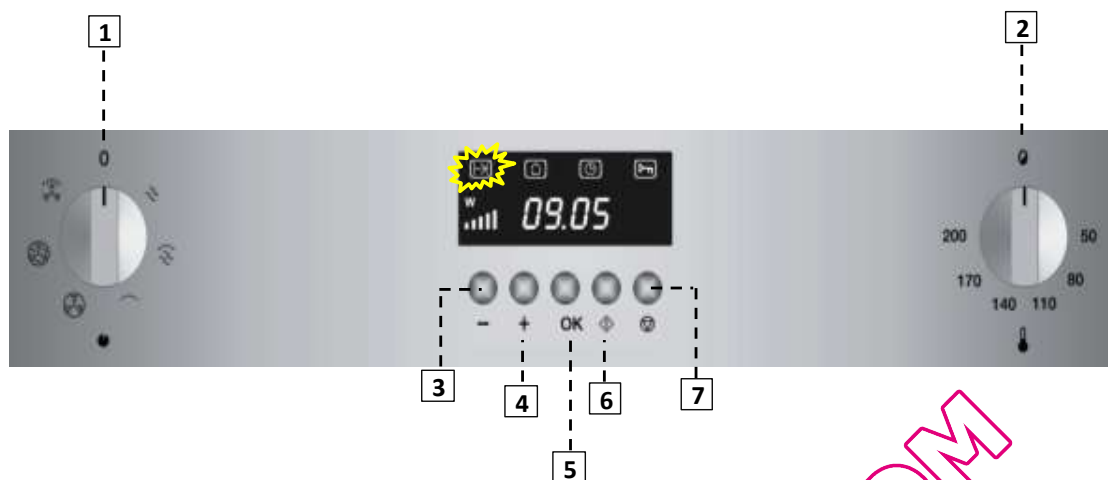
8. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

9. Appuyez sur le **bouton Start (6)**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

Gril

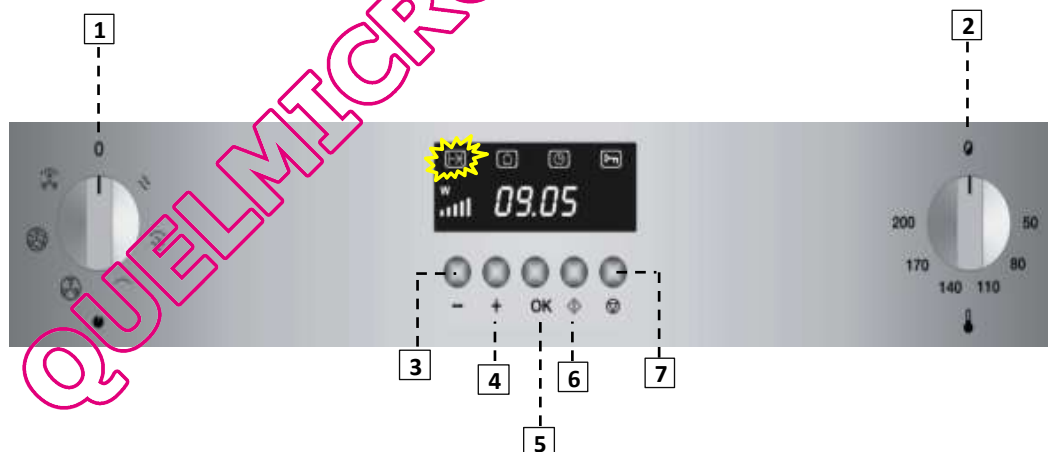
Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



1. Tournez le **sélecteur de fonctions (1)** sur la position correspondant à la fonction Gril.
2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** et l'**affichage** commencent à clignoter.
3. À l'aide des boutons "+" (4) et "-" (3) réglez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.
5. Appuyez sur le **bouton Start (6)**. Le four se met en marche.

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

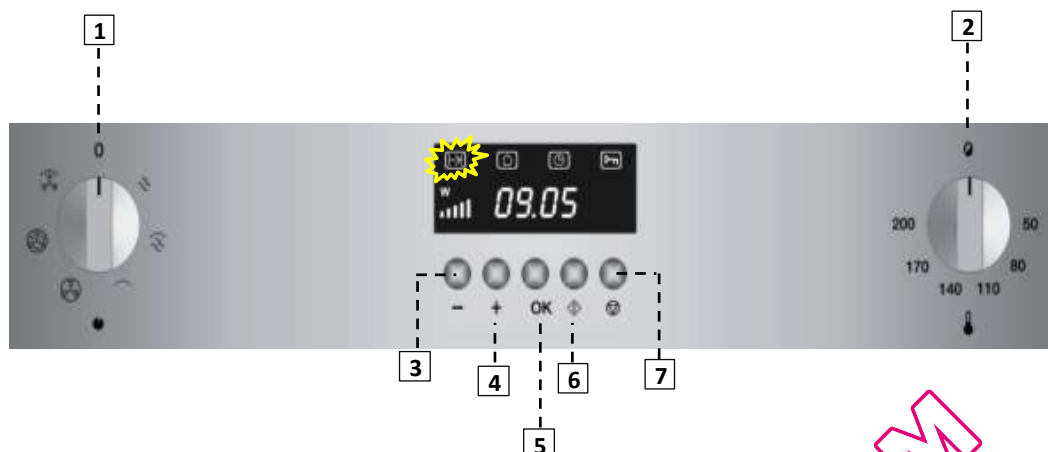


1. Tournez le **sélecteur de fonctions (1)** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes + Gril.
2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** va clignoter et l'**indicateur lumineux du niveau de puissance** sera allumé. Le temps de fonctionnement va clignoter sur l'affichage.
3. À l'aide des boutons "+" (4) et "-" (3) sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.
5. L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va clignoter.
6. À l'aide des boutons "+" (4) et "-" (3) sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.
7. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.
8. Appuyez sur le **bouton Start (6)**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

Air chaud

Utiliser cette fonction pour cuire et rôtir.



1. Tournez le **sélecteur de fonctions (1)** sur la position correspondant à la fonction Air chaud.



2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** et l'**affichage** commencent à clignoter.

3. À l'aide des boutons **+** (4) et **-** (3) sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

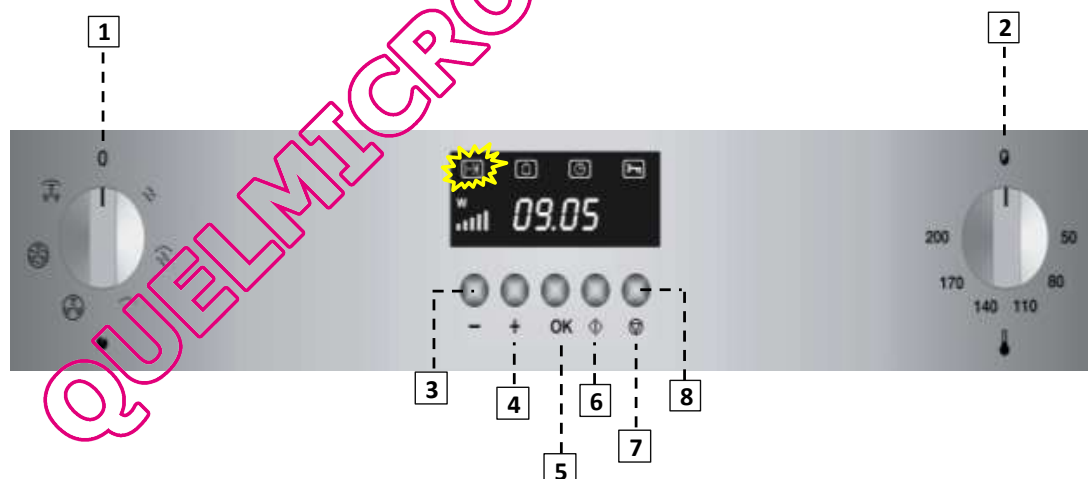
4. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

5. Sélectionnez la température du four voulue en utilisant le sélecteur du **thermostat (2)**.

6. Appuyez sur le **bouton Start (6)**. Le four se met en marche.

Micro-ondes + Air chaud

Utiliser cette fonction pour cuire et rôtir.



1. Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes + Air

chaud.



2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** va clignoter et l'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va s'allumer. Le temps de fonctionnement va clignoter sur l'affichage.

3. À l'aide des boutons **+** (4) et **-** (3) sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

4. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

5. L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va clignoter.

6. A l'aide des boutons **+** (4) et **-** (3) sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.

7. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

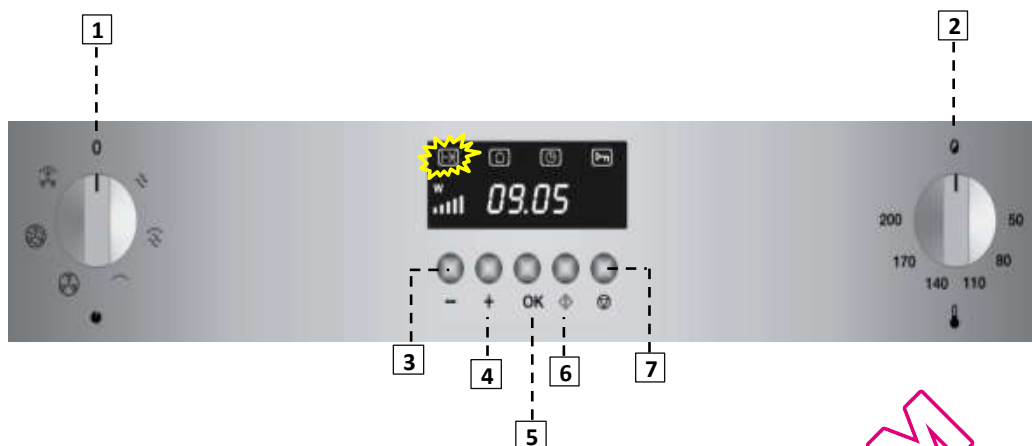
8. Sélectionnez la température du four voulue en utilisant le sélecteur du **thermostat**.

9. Appuyez sur le **bouton Start (6)**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

Gril avec Air chaud

Utilisez cette fonction pour cuire uniformément les aliments et les dorer en surface simultanément.



1. Tournez le **sélecteur de fonctions (1)** sur la position correspondant à la fonction Gril + Air

chaud.



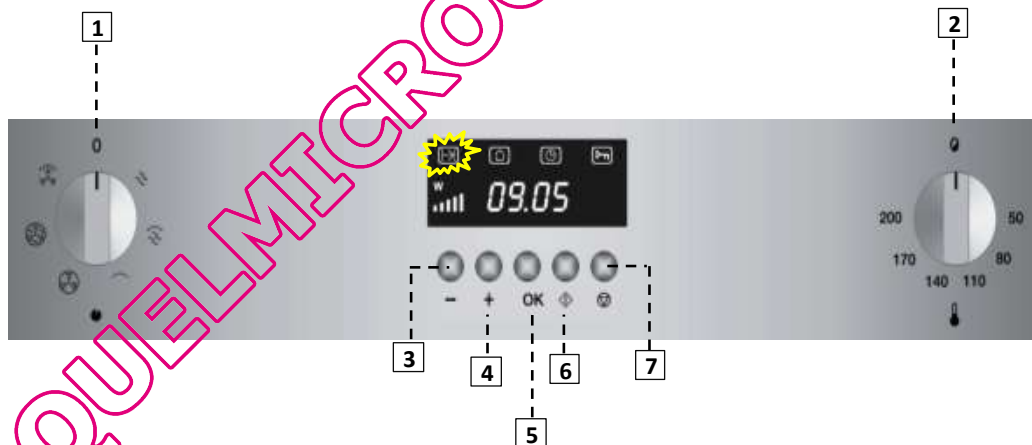
2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** et l'**affichage** commencent à clignoter.

3. A l'aide des boutons "+" (4) et "-" (3) sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

4. Appuyez sur le **bouton OK (5)**.

5. Appuyez sur le **bouton Start (6)**. Le four se met en marche.

Décongélation en fonction du temps (manuel)



1. Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-

ondes



2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** clignote.

3. Appuyez sur le **bouton OK**.

4. À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

5. Appuyez sur le **bouton OK**.

6. L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va commencer à clignoter.

7. À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.

8. Appuyez sur le **bouton OK**.

9. Appuyez sur le **bouton Start**. Le four se met en marche.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Start/Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.
- Le gril est désactivé mais garde une température très élevée. Danger de brûlure !
- Le temporisateur s'arrête et l'**écran** affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. modifier les paramètres de la cuisson ;
3. annuler la cuisson, en appuyant sur la touche **Start/Stop**.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start/Stop**.

Modification des paramètres

La fonction et la température peuvent être modifiées lorsque le four fonctionne ou lorsque la cuisson des aliments a été interrompue en tournant simplement le bouton correspondant pour effectuer une nouvelle sélection.

Pour modifier le niveau de puissance et le temps de fonctionnement, veuillez procéder comme suit :

- Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour changer directement le temps de fonctionnement.
- Appuyez sur le **bouton Ok** pour pouvoir modifier la puissance. **L'indicateur du niveau de puissance** commence à clignoter.
- Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour changer le niveau de puissance.
- Appuyez sur le bouton **OK**.

Annuler une cuisson

Si vous voulez annuler une cuisson en cours, tournez le **sélecteur de fonctions** jusqu'au zéro ou appuyez deux fois sur le **bouton Stop**.

Fin d'une cuisson

Lorsque la durée de cuisson programmée est terminée, le four émet des bips et l'affichage indique 'END'.

Si vous avez effectivement terminé la cuisson, positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur zéro.

QUELMICROONDES.COM



Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important** : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Décongélation

Pour décongeler des aliments il est conseillé de sélectionner la fonction micro-ondes avec un des niveaux de puissance suivant :

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongélation/ Maintenir chaud	200 W
	Décongélation	400 W

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retournez 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retournez 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retournez 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retournez 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retournez 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retournez 1 fois
	500	10-14	20-30	Retournez 2 fois
Saucisse	200	4-6	10-15	Retournez 1 fois
	500	9-12	15-20	Retournez 2 fois
Volailles, morceaux	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retournez 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retournez 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	500	8-11	15-20	Retournez 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	300	8-9	5-10	Retournez 1 fois
	500	11-14	10-20	Retournez 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 1 fois
	800	15-17	10-20	Retournez 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Tomme	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous mettez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs plastique avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner avec micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double quantité ⇒ double du temps
 - Moitié de la quantité ⇒ moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche **START**.
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Petits pois et carottes,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Carottes congelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Peler, couper en morceau égaux. Couvrir
Piment	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles congelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Chou	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

QUELMICROONDES.COM

Cuisiner au gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. Important ! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

QUELMICROONDES.COM

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorade	800	18-24	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Sardine/ rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
Viande			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retourner 2 ou 3 fois.
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez les toasts.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Surveillez le gratin

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes

aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le grill est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

QUELMICRONDES.COM

Cuisiner au grill

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	300	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	550	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	550	15-20	3-5
Gratin de tomme	environ 500	Récipient bas	300	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	300	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	300	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratinée	2 tasses de 200	Bol de soupe	300	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est nécessaire de préchauffer).

QUELMICROONDES.COM

Tableaux et suggestions – Rôtir

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température °C	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Ragoût de bœuf	1000	200	160/170	80/90	10	Récipient sans couvercle
Filet de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Récipient sans couvercle
Poulet entier	100/1200	400	230/250	30/40	10	Mettre le couvercle sur le récipient. Les filets tournés vers le haut. Ne pas retourner.
Poulet en morceaux	800	400	230/250	25/35	10	Récipient sans couvercle. Placez les morceaux avec le côté de la peau tourné vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	220/240	70/80	10	Mettre un couvercle sur le récipient. Ne pas retourner.

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.

Ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de jus ou de liquide de type sauce à la viande maigre et 8 à 10 cuillers à soupe aux ragoûts, en fonction de la quantité de viande cuisinée.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Cuisiner au Air chaud

Tableaux et suggestions – Cuire

Aliment	Récipient	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Gâteau anglais	Moule creux	1	170/190	30/45
Tarte salée	Moule rond en verre	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Bûche	Moule à gâteau en verre	2	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	2	170/180	35/45

Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250°C. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

Suggestions pour une bonne cuisson

Comment vérifier que le gâteau est cuit :

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

Le gâteau est très foncé :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec :

Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

Conseils pour économiser l'énergie

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

Fonction Micro-ondes

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongelation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important** : le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement Type vaisselle	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
	Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre	oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C	oui oui	non oui	non non	non non
Films plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5)	oui non	non oui	oui oui	non oui
Accessoires (grille)	non	non	oui	oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser des agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films plastique uniquement pour recouvrir.

4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. En suivant, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le grill peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le grill ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du grill de 180° (1).
2. Abaissez doucement le grill (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le grill (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le tournant de 90°.

AVIS IMPORTANT : si le support du grill (1) tombe lorsque vous le faites pivoter, remplacez-le (1) dans l'orifice du plafond et faites-le pivoter de 90° jusqu'à sa position de support du grill (2).

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

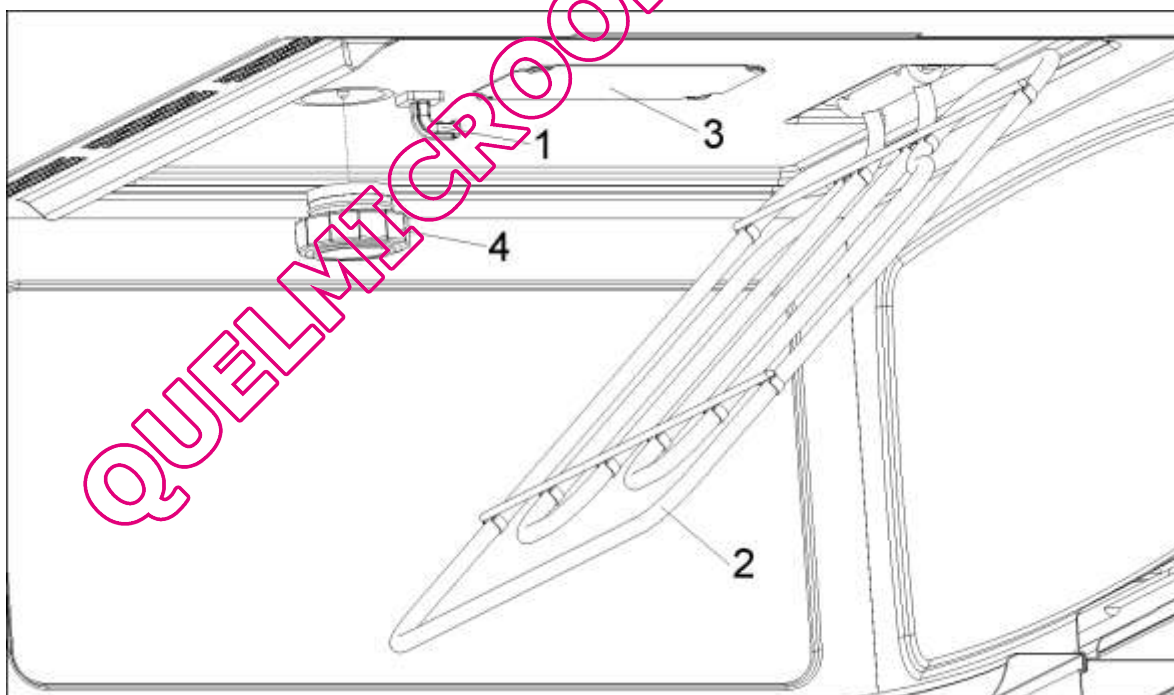
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

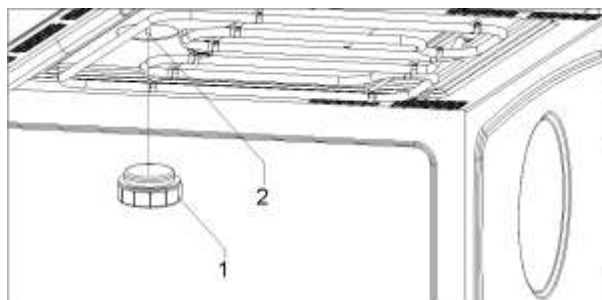
- L'écran ne s'allume pas ! Vérifiez si :
 - L'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
- Rien ne se passe quand on appuie sur les touches ! Vérifiez si :
 - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- Le four ne fonctionne pas ! Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
- Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre ! Vérifiez si :
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - Il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.
- Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement ! Vérifiez si :
 - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probable-ment changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe






















Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Retirez la lampe halogène (2). **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe.** Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

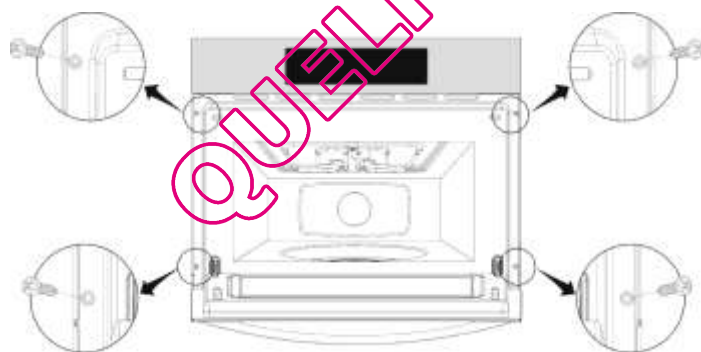
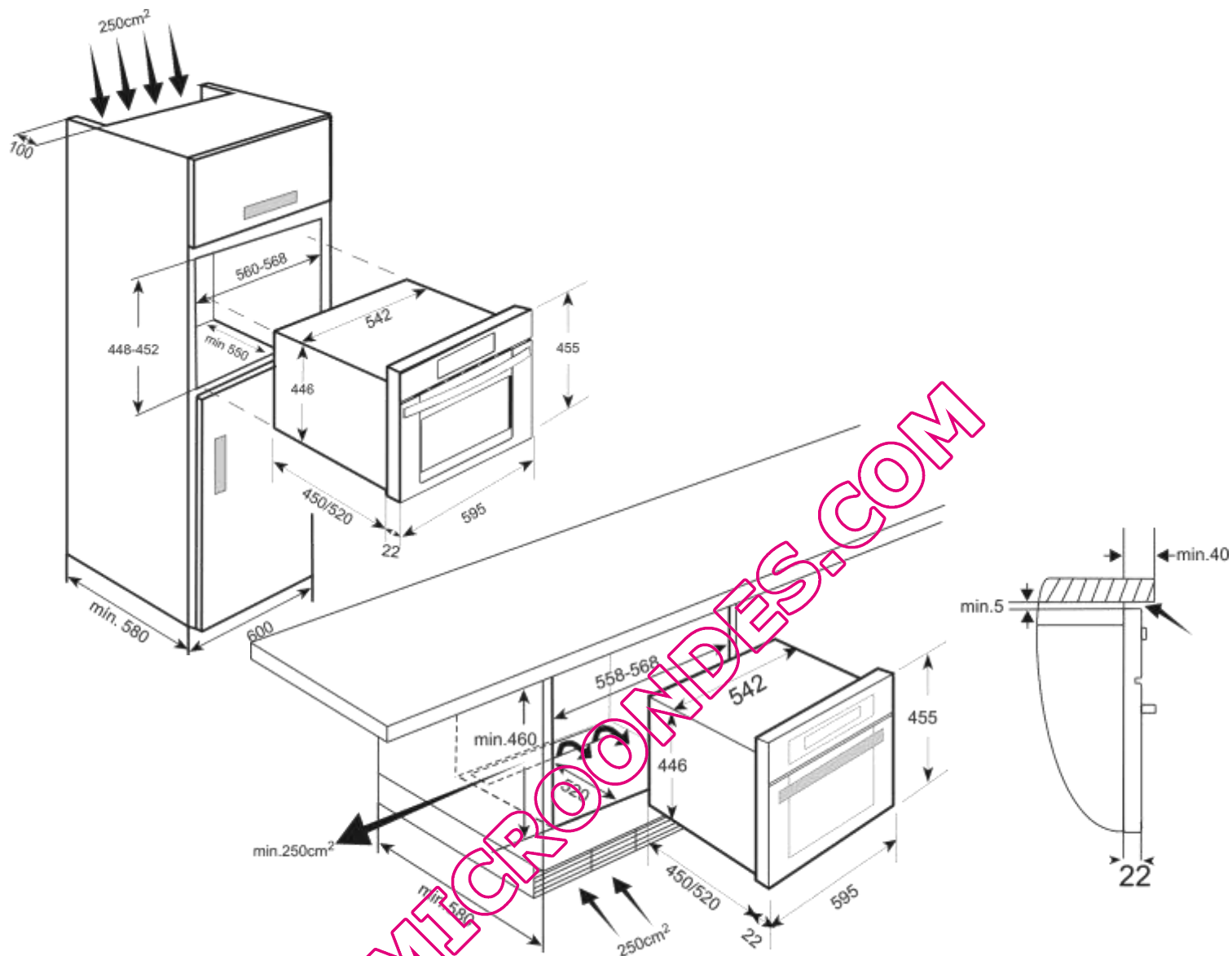
Description des fonctions

Fonction		Puissance Microondes		Aliments
	Micro-ondes		200 W	Décongeler lentement les aliments délicats ; tenir les aliments au chaud
			400 W	Cuire à faible température ; cuire du riz. Décongeler rapidement
			600 W	Faire fondre du beurre. Chauffer les aliments pour bébé
			800 W	Cuire légumes et aliments. Cuire et réchauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites portions. Chauffer les aliments délicats
			1000 W	Cuire et chauffer les liquides rapidement et les aliments pré-cuits
	Micro-ondes + Gril		200 W	Griller les aliments
			400 W	Griller volailles et viande.
			600 W	Cuire tartes et tourtes avec fromage à la surface
			800 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
			1000 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	Gril	---	---	Griller des aliments
	Micro-ondes + Air chaud		200 W	Rôtir et faire mijoter les viandes
			400 W	Rôtir volailles.
			600 W	Autres rôtis rapides
			800 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
			1000 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	Air chaud	---	---	Rôtir et cuire
	Gril + Air chaud	---	---	Aliments uniformément dorés

Spécifications

- Tension AC..... 220-240 V / 50 Hz
- Puissance requise.....3400 W
- Puissance du gril..... 1550 W
- Puissance de l'air chaud 1700 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes..... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×hauteur×Profondeur)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×h×P)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four..... 32 l
- Poids..... 35 kg

Dimensions pour l'installation du four / Afmetingen voor installatie



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

QUELMICROONDDES.COM