

FR

BE

LU

**NOTICE
D'UTILISATION
DÉTAILLÉE FOUR
À MICRO-ONDES
COMBINÉ**

gorenje
BY
oraïto

Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Information importante



Conseil, remarque

SOMMAIRE

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 4 LE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ 7 Caractéristiques techniques 8 Bandeau de commandes | PRÉSENTATION |
| 10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 13 Avant de raccorder le four | |
| 14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION |
| 15 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6) 15 Étape 1 : MISE EN MARCHÉ ET RÉGLAGES 16 Étape 2 : SÉLECTION DU MODE DE CUISSON 18 Étape 3 : SÉLECTION DES RÉGLAGES 22 Étape 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 24 Étape 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 24 Étape 6 : ARRÊT DU FOUR | LES ÉTAPES DE LA CUISSON |
| 25 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON | |
| 45 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 46 Nettoyage conventionnel du four 47 Nettoyage par hydrolyse avec la fonction aqua clean 48 Démontage et nettoyage des gradins en fil 49 Remplacement de l'ampoule | ENTRETIEN & NETTOYAGE |
| 50 GUIDE DE DÉPANNAGE | DÉPANNAGE |
| 51 MISE AU REBUT | DIVERS |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

ATTENTION : Les éléments accessibles peuvent être brûlants. Empêchez les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil.

L'appareil est très chaud durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils

pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel agréé. Les modifications non-autorisées ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur **cordon d'alimentation** ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr avec ou sans glissières.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

Utilisation sûre du four à micro-ondes

ATTENTION : lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de la température générée.

ATTENTION : si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.

ATTENTION : il est dangereux pour toute autre personne qu'un technicien de procéder à des réparations impliquant la dépose d'un panneau de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

ATTENTION : il ne faut pas chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement, car ces derniers risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux applications similaires telles que :

- les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux, et autres lieux de travail ;
- les fermes ;
- les unités d'habitation destinées aux clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- les hébergements de type chambre d'hôte.

Utilisez exclusivement une batterie de cuisine et des ustensiles compatibles avec un four à micro-ondes.

Il ne faut pas utiliser des récipients en métal pour cuire ou réchauffer des aliments ou des boissons aux micro-ondes.

Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four pour pouvoir agir à temps au cas où le récipient s'enflammerait.

Le réchauffage des boissons aux micro-ondes peut entraîner une ébullition différée. Veillez à manipuler les récipients avec précaution. Pour prévenir cette ébullition soudaine, placez un ustensile non métallique (par exemple une cuillère en bois, en verre ou en plastique) dans le récipient avant de lancer le réchauffage d'une boisson.

Afin d'éviter tout risque de brûlure, agitez les biberons, remuez le contenu des petits pots pour bébés et testez vous-même la température avant de nourrir l'enfant.

Ne faites pas cuire d'œufs durs ou à la coque aux micro-ondes, car ils peuvent éclater, même lorsque la cuisson est terminée.

Si vous voyez de la fumée, mettez le four hors tension ou débranchez-le et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.

Le four à micro-ondes est destiné à la préparation des aliments solides ou liquides. La déshydratation des aliments, le séchage du linge et le réchauffage de compresses, pantoufles, éponges ou vêtements humides, etc. présentent un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

Il faut nettoyer le four régulièrement et retirer sans attendre tout résidu alimentaire.

Si le four n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa

surface pourrait se dégrader, ce qui raccourcirait sa durée de vie et conduirait à des situations dangereuses.

Lorsque l'appareil est en service, la porte de son meuble d'encastrement doit rester ouverte.

Respectez une distance minimale de sécurité entre la partie supérieure du four et les objets situés juste au-dessus.

Le four à micro-ondes est destiné à la préparation des aliments solides ou liquides. La déshydratation des aliments, le séchage du linge et le réchauffage de compresses, pantoufles, éponges ou vêtements humides, etc. présentent un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

Mettez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Certains récipients absorbent la chaleur des aliments et peuvent être brûlants.

Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée aux micro-ondes. Ne vous servez pas de récipients en acier ou avec des garnitures dorées ou argentées.

Ne laissez aucun ustensile dans le four lorsqu'il est éteint. Afin d'éviter tout dommage, ne mettez pas le four en marche quand il est vide.

N'utilisez pas de récipients en porcelaine, céramique, ou terre cuite s'ils sont poreux ou si l'intérieur n'est pas verni. L'humidité pénétrerait dans les pores et ces matériaux

se briseraient sous l'action des micro-ondes. Servez-vous toujours d'une batterie de cuisine compatible avec un four à micro-ondes.

Lisez et respectez toujours les conseils de cuisson aux micro-ondes figurant sur les emballages des produits.

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments contenant de l'alcool, car l'alcool et l'air peuvent former un mélange combustible à l'intérieur du four. Ouvrez la porte avec précaution.

En mode micro-ondes ou combiné, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, cuillères et couteaux, et de laisser des attaches en métal sur les sachets des surgelés. Après avoir cuit ou réchauffé les aliments, mélangez-les ou laissez-les reposer jusqu'à ce que la chaleur se répartisse de façon homogène.

Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique si un disjoncteur différentiel (disjoncteur de courant de fuite à la terre - ELCB) est installé dans le circuit d'alimentation.

AVANT DE RACCORDER LE L'APPAREIL:

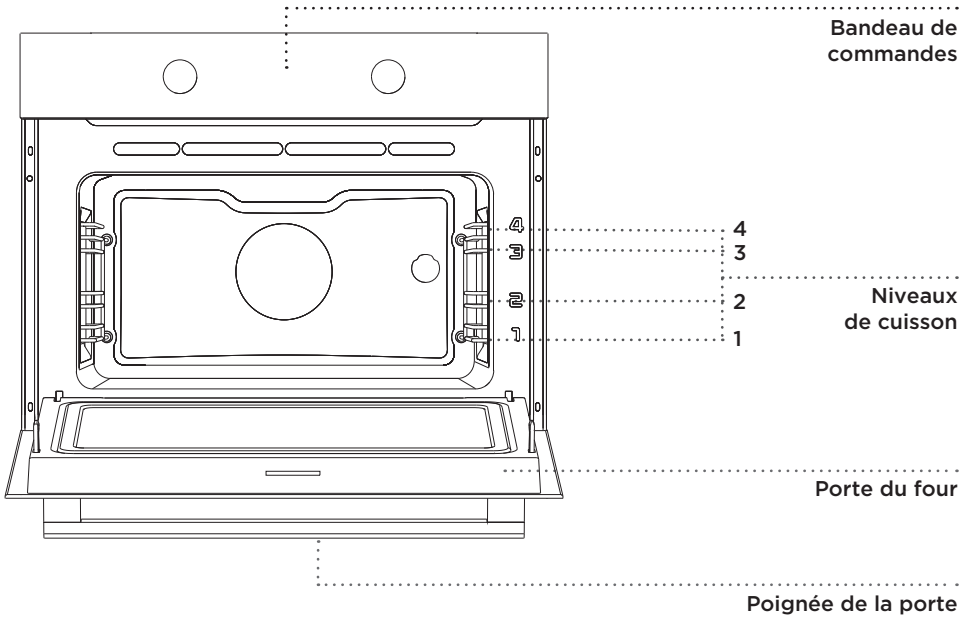


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

LE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

(LA DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT DÉPEND DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs modèles ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au gril ; la 1ère glissière accueille le plat en verre lors de la cuisson en mode micro-ondes.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les résistances, le ventilateur et les micro-ondes ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

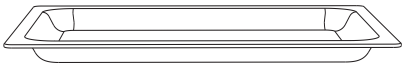
L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. (La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte).

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR

(en fonction du modèle)



Le **PLAT EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson, y compris les micro-ondes ; il peut aussi faire office de plat de service.



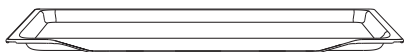
Lors de la cuisson aux micro-ondes, n'utilisez jamais la grille, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou tout autre ustensile ou accessoire en métal.



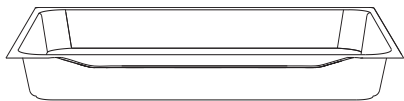
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



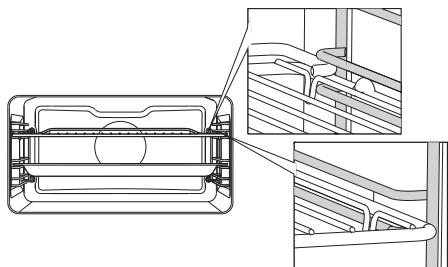
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril ou à la broche.



Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.



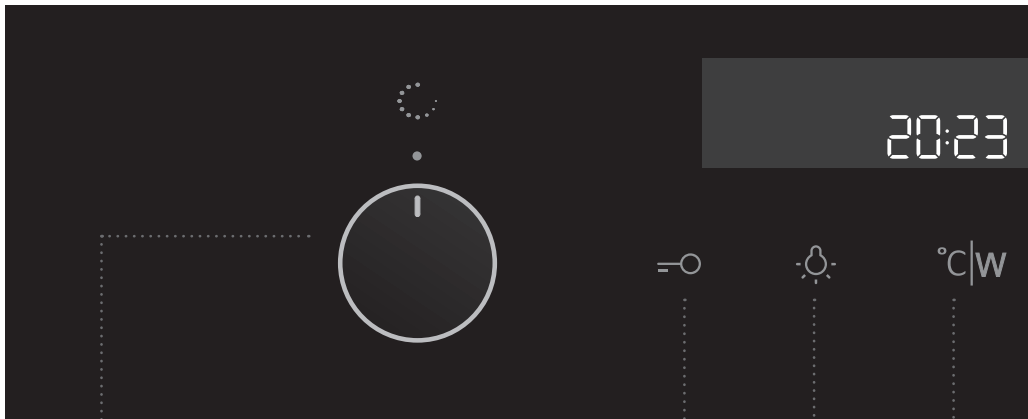
Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Lors de la cuisson aux micro-ondes, n'utilisez jamais la grille, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou tout autre ustensile ou accessoire en métal.

BANDEAU DE COMMANDES

(EN FONCTION DU MODÈLE)



1 SÉLECTEUR DE FONCTION

(en fonction du modèle)

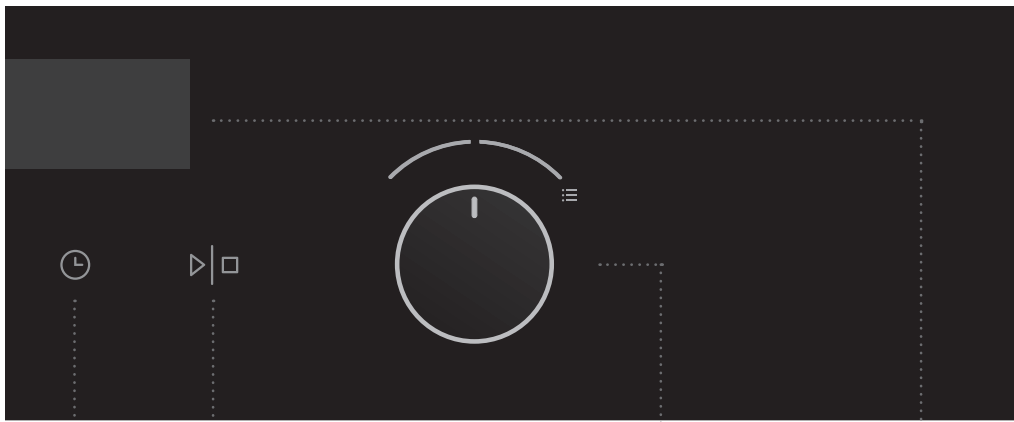
2 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

3 TOUCHE MARCHÉ/ ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE

4 TOUCHE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE / PUISSANCE

NOTE :

Les icônes des modes de cuisson peuvent être situées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau (selon le modèle).



5 TOUCHE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Durée de cuisson

Heure de fin de cuisson

Alarme

Horloge

6 TOUCHE DÉPART/STOP
Effleurez cette touche pour lancer ou interrompre un programme

7 BOUTON DE RÉGLAGE (-/+)

Tournez ce bouton pour régler l'heure, la durée de cuisson, la température du four et la puissance des micro-ondes

8 HORLOGE ET INFORMATIONS SUR LA CUISSON

NOTE :

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(EN FONCTION DU MODÈLE)

| | | | |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | $P_{n_{max}}$: 3.0 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX | 220V-240V, 50/60Hz | Freq. : 2,45 GHz | |
| ART. Nr: | | | |
| SER. Nr: XXXXXX | | | |

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

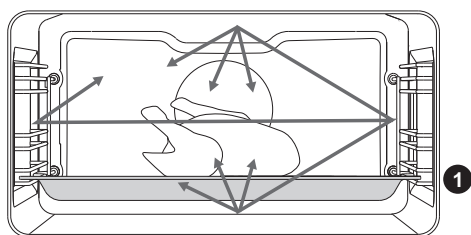
Retirez tous les équipements, accessoires et ustensiles du four, puis nettoyez-le à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

FUNCTION DES MICRO-ONDES

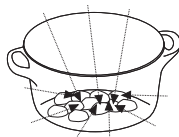
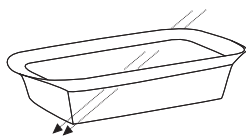
Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou l'aspect des produits.

Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge. Leur fréquence moyenne est de 2 450 MHz.



Leurs propriétés sont les suivantes :

- elles sont réfléchies par le métal,
- elles traversent les autres matériaux,
- elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules s'agitent rapidement, ce qui élève sa température.

Les ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur de 2,5 cm environ ; si les aliments sont plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction, comme en cuisson traditionnelle.



Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes si le four est vide.

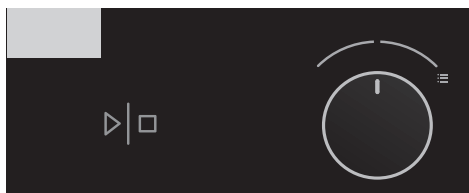
LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)

ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ ET RÉGLAGES

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongé, 12 :00 clignote sur l'écran et une icône s'allume.

Mettez l'horloge à l'heure.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



1 Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+); le curseur se positionne ensuite sur les heures. Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.



Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les heures et minutes défileront plus vite.



2 Validez en effleurant DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.

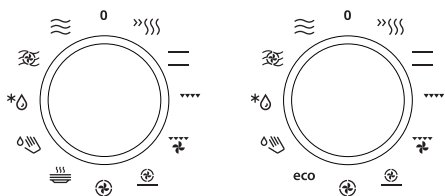


Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmateur ne seront pas disponibles (voir le chapitre Étape 3 : réglage des fonctions du programmateur). Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.


MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE






Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmateur n'est en cours. Pour régler l'heure, effleurez la touche . Validez en effleurant DÉPART/STOP.








ÉTAPE 2 : SÉLECTION DU MODE DE CUISSON



Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner un MODE DE CUISSON (voir le tableau des programmes). L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran.

 Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

| MODE | DESCRIPTION | TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C) | PUISSANCE PRÉCONISÉE (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| MODES DE CUISSON | | | |
|  | PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, il s'arrête de chauffer. | 160 | - |
|  | CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau à la fois. | 200 | - |
|  | GRIL La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses en petites quantités. | 240 | - |
|  | GRIL VENTILÉ Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins. | 170 | - |
|  | CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois. | 200 | - |

| MODE | DESCRIPTION | TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C) | PUISSANCE PRÉCONISÉE (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
|  | CHALEUR TOURNANTE La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois. | 180 | - |
|  | CHAUFFE-PLATS Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. | 60 | - |
| eco | CUISSON ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries. | 180 | - |
|  | AQUA CLEAN Seules les micro-ondes sont actives. Ce programme dure 4 minutes. | - | 750 |
| MODE AUTOMATIQUE | | | |
|  | DÉCONGÉLATION L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés. Vous pouvez aussi décongeler les surgelés aux micro-ondes avec les programmes automatiques (A1 à A5). | - | - |
| MODES COMBINÉ / MICRO-ONDES | | | |
|  | GRIL VENTILÉ + MICRO-ONDES Utilisez ce mode combiné pour les petits morceaux de viande, poisson et légumes. Il permet une cuisson rapide et les aliments prennent une belle couleur dorée. | 200 | 600 |
|  | CHALEUR TOURNANTE ET MICRO-ONDES Utilisez cette fonction pour tout type de viande, les plats mijotés, légumes, petits pois, gâteaux, pains et gratins (toutes les préparations qui doivent cuire longtemps). | 160 | 600 |
|  | MICRO-ONDES Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. | - | 750 |

¹⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1. Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

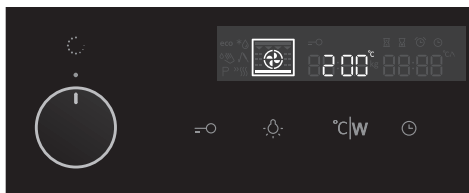
ÉTAPE 3 : SÉLECTION DES RÉGLAGES

Chaque mode de cuisson comporte un réglage par défaut que vous pouvez rectifier.

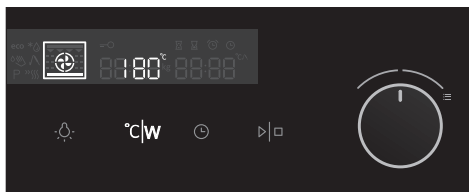
Pour modifier les réglages, effleurez la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche DÉPART/STOP). Quelques réglages ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR ET DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

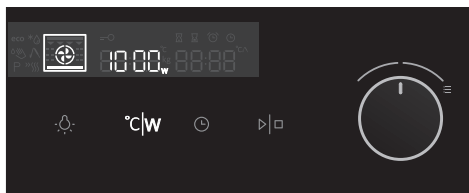
Réglez la puissance (W) uniquement si vous utilisez le mode combiné ou le mode micro-ondes.



- 1** Sélectionnez le MODE DE CUISSON.
L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran et la TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE clignote.



- 2** Effleurez la TOUCHE TEMPÉRATURE.
Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et choisissez la température désirée.



- 3** Appuyez deux fois sur la TOUCHE TEMPÉRATURE et réglez la puissance des micro-ondes.
La puissance en Watts (W) s'affiche à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et choisissez la puissance voulue.

 Pour certains modes de cuisson, la température ou la puissance est limitée à une valeur maximale.

En mode combiné, dès que l'appareil a été activé avec la touche DÉPART/STOP, la température et la puissance apparaissent alternativement à l'écran.

L'icône °C/W clignote sur l'écran jusqu'à ce que les valeurs réglées soient atteintes.

| PUISSANCE DES MICRO-ONDES | UTILISATION |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide des liquides (boissons, eau) et des plats contenant beaucoup de liquide. • Cuisson des préparations contenant beaucoup de liquide (soupe, sauce, etc.). |
| 750 W | <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des légumes frais ou surgelés. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre le chocolat. • Cuisson des poissons et fruits de mer ; réchauffage sur 2 niveaux. • Cuisson douce des haricots secs. • Réchauffage et cuisson des préparations délicates à base d'œufs. |
| 360 W | <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à basse température des produits laitiers ou des confitures. |
| 180 W | <ul style="list-style-type: none"> • Décongélation manuelle, ramollir le beurre ou les crèmes glacées. |
| 90 W | <ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des pâtisseries à la crème. |

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Tournez d'abord le SÉLECTEUR DE FONCTION, puis réglez la température.

Appuyez plusieurs fois sur la touche PROGRAMMATEUR pour sélectionner l'icône voulue. L'icône correspondant à la fonction sélectionnée s'allume, et l'heure qu'il est possible de régler pour le départ/ la fin de cuisson clignote sur l'écran. Les autres icônes sont peu lumineuses.

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP. Le temps ÉCOULÉ s'affiche.



Affichage des fonctions du programmeur



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson). Pour régler la durée de cuisson, réglez d'abord les minutes, puis les heures. L'icône et le temps de cuisson apparaissent à l'écran.



Réglage du départ différé

Avec ce paramétrage, vous pouvez spécifier la durée de cuisson et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Tout d'abord réglez la DURÉE DE FONCTIONNEMENT (2 heures). En appuyant de nouveau sur la touche HORLOGE sélectionnez la FIN DE FONCTIONNEMENT. À l'afficheur commence à clignoter la somme de l'heure actuelle et de la durée de fonctionnement du four (14:00).

Réglez l'heure de la fin de fonctionnement (18:00).

Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire partir la cuisson et l'icône s'allume. Le four se met en marche automatiquement (à 16 heures) et s'éteint à l'heure réglée (18 heures).



Réglage du compte-minutes

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures.

Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.

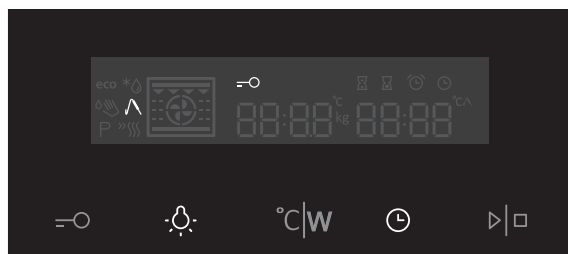


À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant la durée à "0".

Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode veille.

ÉTAPE 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains modes de cuisson ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. L'icône "clé" s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmateur n'est active (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmateur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur "0".

La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche.

Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.

5sek SIGNAL SONORE

Vous pouvez régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est active (seule l'heure du jour est affichée).

Appuyez 5 secondes sur la touche TEMPÉRATURE/PUISSANCE. Deux barres lumineuses s'affichent à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour sélectionner l'un des trois volumes sonores qui vous convient (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes et l'heure du jour s'affiche à nouveau.

5sek RÉDUCTION DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Le sélecteur de fonction doit être sur "0".

Appuyez 5 secondes sur la touche ÉCLAIRAGE. Deux barres lumineuses apparaissent à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour réduire le contraste (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes.

+ VEILLE

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.

Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches CLÉ + PROGRAMMATEUR. Si une fonction du programmateur est active, le message "OFF" (éteint) et l'icône du PROGRAMMATEUR apparaissent à l'écran pour vous indiquer qu'une fonction est en cours.



Après une coupure de courant ou l'arrêt de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lors du rétablissement du courant ou de la remise en marche de l'appareil, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

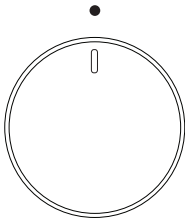
ÉTAPE 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON


Pour lancer la cuisson, appuyez quelques instants sur la touche DÉPART/STOP.




ÉTAPE 6 : ARRÊT DU FOUR

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".



 Lorsque la cuisson est terminée et que le four est arrêté, l'écran affiche la température décroissante jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C. Tous les réglages du programmeur sont en pause et annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode Veille.

 Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Nous vous indiquons une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

Préchauffez seulement le four si votre recette le précise. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

Éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité (ce conseil ne s'applique pas à la cuisson combinée ou aux micro-ondes).

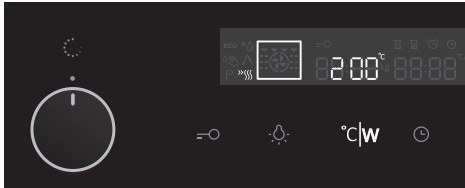
Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

MODES DE CUISSON


PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



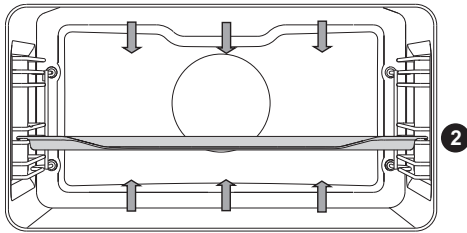
Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer rapidement le four à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.



Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur l'icône Préchauffage rapide.
La TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE s'affiche.
Vous pouvez la rectifier.

 Le four commence à chauffer dès que vous l'avez mis en marche. L'icône °C clignote sur l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

| Type d'aliment | Poids (g) | Gradin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|-----------------------|-----------|--------------------------|------------------|-------------------------|
| VIANDE | | | | |
| Rôti de porc | 1500 | 2 | 180-190 | 150 |
| Épaulé de porc | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Roulade de porc | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Rôti de viande hachée | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Rôti de bœuf | 1500 | 2 | 180-210 | 90-120 |
| Rosbif, bien cuit | 1000 | 2 | 200-210 | 40-60 |
| Roulade de veau | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Gigot d'agneau | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Cuisses de lapin | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Cuisseau de chevreuil | 1500 | 2 | 190-200 | 70-90 |
| Boulettes de viande | 1500 | 2 | 180-200 | 15-30 |
| POISSON | | | | |
| Poisson à l'étouffé | 1000 | 1 | 190-210 | 60-80 |

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas.

Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.

Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

| Préparation | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------------|
| PÂTISSERIES | | | |
| Pain blanc * | 2 | 180-190 | 40-50 |
| Pain au sarrasin * | 2 | 180-190 | 40-50 |
| Pain complet * | 2 | 180-190 | 40-50 |
| Pain de seigle * | 2 | 180-190 | 40-50 |
| Pain à l'épeautre * | 2 | 180-190 | 45-55 |
| Soufflé sucré | 1 | 170-180 | 35-45 |
| Soufflé | 1 | 170-180 | 35-45 |
| Petits pains * | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Gâteau aux noix | 1 | 180 | 55-60 |
| Génoise * | 2 | 160-170 | 20-30 |
| Macarons | 2 | 120-140 | 15-30 |
| Rouleau aux légumes | 2 | 190-200 | 15-20 |
| Rouleau aux fruits | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Gâteau au fromage blanc | 1 | 170-180 | 65-75 |
| Petits fours / Cupcakes | 2 | 160-170 | 20-30 |
| Petits gâteaux à la levure boulangère | 2 | 190-200 | 20-25 |
| Chaussons au chou (Pirojki) * | 2 | 185-195 | 25-35 |
| Tarte aux fruits | 2 | 140-150 | 85-95 |
| Meringues | 2 | 90 | 120-130 |
| Brioche fourrée à la confiture (Buchtel autrichien) | 2 | 170-180 | 30-35 |

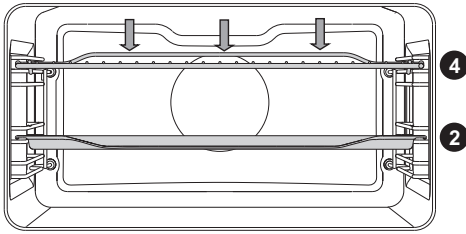
| Problème | Conseil |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le gâteau est-il cuit ? | <ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. |
| Le gâteau s'est affaissé | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender. |
| Le fond du gâteau n'est pas assez cuit | <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque au niveau inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson. |
| Les gâteaux mous ne sont pas assez cuits | <ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la température et augmentez la durée de cuisson. |



N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le premier gradin.



GRIL



Lors de la cuisson des grillades, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, tranches de viande et poisson (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et ustensiles.

| Type d'aliment | Poids (g) | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|-----------------------------------|-------------|--------------------------|------------------|-------------------------|
| VIANDE | | | | |
| Bifteck, saignant | 180 g/pièce | 4 | 220-240 | 14-16 |
| Bifteck, bien cuit | 180 g/pièce | 4 | 220-240 | 18-21 |
| Échine de porc | 180 g/pièce | 4 | 220-240 | 19-23 |
| Côtelette/escalope | 180 g/pièce | 4 | 220-240 | 20-24 |
| Escalope de veau | 180 g/pièce | 4 | 220-240 | 19-22 |
| Saucisses | 100 g/pièce | 4 | 220-240 | 11-14 |
| Rôti de viande hachée (Leberkase) | 200 g/pièce | 4 | 220-240 | 9-15 |
| POISSON | | | | |
| Darnes/filets de saumon | 600 | 3 | 220-240 | 19-22 |
| TOASTS | | | | |
| 6 tranches de pain blanc* | / | 4 | 240 | 1,5-3 |
| 4 tranches de pain multicéréale* | / | 4 | 240 | 2-3 |
| Toasts garnis* | / | 4 | 240 | 3,5-7 |

Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

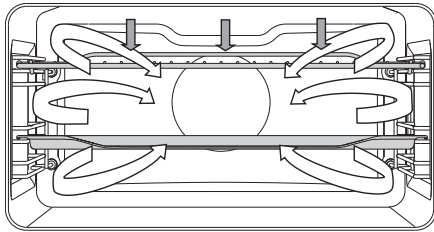
Quand vous préparez une truite, essuyez-la avec du papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.



Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRIL VENTILÉ

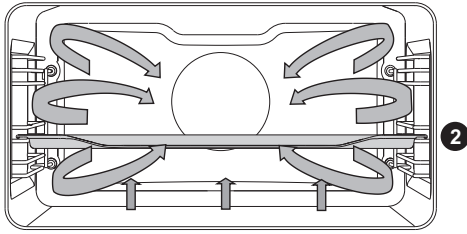


Le grill infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au grill)

| Type d'aliment | Poids (g) | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|------------------|-------------|--------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| VIANDE | | | | |
| Canard * | 2000 | 1 | 150-170 | 80-100 |
| Rôti de porc | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Épaulé de porc | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Jambonneau | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Moitié de poulet | 600 | 2 | 180-190 | 25 (1 ^{ère} face) 20 (2 ^{ème} face) |
| Poulet* | 100 | 1 | 210 | 60 |
| POISSON | | | | |
| Truite | 200 g/pièce | 2 | 170-180 | 45-50 |

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE

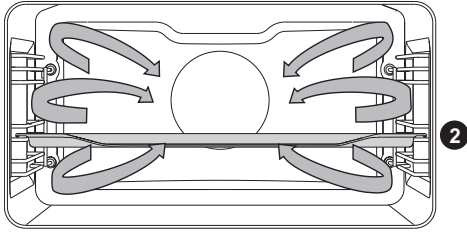


La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient aux pizzas et tartes aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en convection naturelle)

| Type d'aliment | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|-----------------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------------|
| Gâteau au fromage blanc, pâte brisée | 2 | 150-160 | 65-75 |
| Pizza * | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche lorraine, pâte brisée | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Strudel aux pommes, pâte filo | 2 | 170-180 | 45-65 |

CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

| Type d'aliment | Poids (g) | Gratin (à partir du bas) | Température | Durée de cuisson (min.) |
|----------------------------|-----------|--------------------------|-------------|-------------------------|
| VIANDE | | | | |
| Rôti de porc, avec couenne | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Poitrine de porc | 1500 | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Poulet entier | 1200 | 2 | 180-190 | 60-80 |
| Canard | 1700 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Blancs de poulet | 1000 | 2 | 180-190 | 60-70 |
| Poulet farci | 1500 | 1 | 170-180 | 100-120 |

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2^{ème} et 3^{ème}).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

| Type d'aliment | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|------------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------------|
| PÂTISSERIES | | | |
| Gâteau | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Génoise | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Crumble | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Gâteau aux fruits, pâte à génoise | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Gâteau aux prunes | 2 | 150-160 | 35-60 |
| Biscuit roulé* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Tarte aux fruits, pâte brisée | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Challah (pain brioché tressé) | 2 | 160-170 | 35-50 |
| Strudel aux pommes | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Pizza * | 2 | 190-210 | 25-45 |
| Biscuits, pâte brisée | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Biscuits, faits avec une poche à douille | 2 | 150-160 | 15-28 |
| Petits gâteaux, à la levure boulangère | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Petits gâteaux, pâte filo | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Gâteau à la crème | 2 | 180-190 | 25-45 |
| PRODUITS SURGELÉS | | | |
| Strudel aux pommes et au fromage frais | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Gâteau au fromage blanc | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Frites à cuire au four | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Croquettes à cuire au four | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Yaourts | 3 | 40 | 240 |



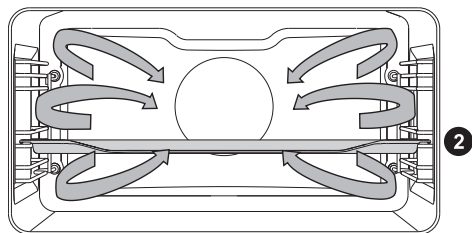
N'insérez pas la lèche-frite profonde sur le gratin n° 1.

CHAUFFE-PLATS



Utilisez cette fonction pour chauffer les plats, les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes.

CUISSON ECO



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

| Préparation | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------------|
| VIANDE | | | |
| Rôti de porc, 1 kg | 2 | 190 | 150-170 |
| Rôti de porc, 2 kg | 2 | 190 | 160-190 |
| Rôti de bœuf, 1,5 kg | 2 | 210 | 120-140 |
| POISSON | | | |
| Poisson entier, 200 g/pièce | 2 | 200 | 40-50 |
| Filet de poisson, 100 g/pièce | 2 | 210 | 25-35 |
| PÂTISSERIES | | | |
| Gâteaux individuels faits avec une poche à douille * | 2 | 180 | 25-30 |
| Petits fours / cupcakes | 2 | 190 | 30-35 |
| Biscuit roulé, pâte à génoise | 2 | 190 | 15-25 |
| Tarte aux fruits, pâte brisée | 2 | 190 | 55-65 |
| LÉGUMES | | | |
| Pommes de terre au gratin | 2 | 190 | 40-50 |
| Lasagnes | 2 | 200 | 40-50 |
| SURGELÉS | | | |
| Frites, 1 kg | 2 | 220 | 25-40 |
| Médallions de poulet, 0,7 kg | 2 | 220 | 25-35 |
| Bâtonnets de poisson, 0,6 kg | 2 | 220 | 20-30 |



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.

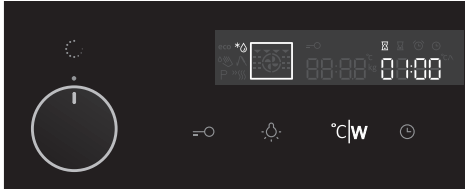
MODES AUTOMATIQUES

DÉCONGÉLATION



Le four comporte aussi des programmes automatiques pour décongeler les aliments aux micro-ondes.

Cette fonction convient pour décongeler les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.



1 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Décongélation. L'icône correspondante et le programme A1 clignotent sur l'écran. Vous avez le choix entre cinq programmes (voir le tableau ci-dessous).



2 Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et choisissez le programme voulu. Effleurez la touche (°C/W) pour rectifier le poids. Effleurez la touche DÉPART.

| Programme | Type d'aliment | Poids (kg) | Durée de décongélation (min.) |
|-----------|----------------|------------|-------------------------------|
| A1 | Viande | 1 | 29:30 |
| A2 | Volaille | 1 | 17:00 |
| A3 | Poisson | 1 | 12:00 |
| A4 | Pain | 1 | 12:00 |
| A5 | Légumes | 1 | 16:00 |



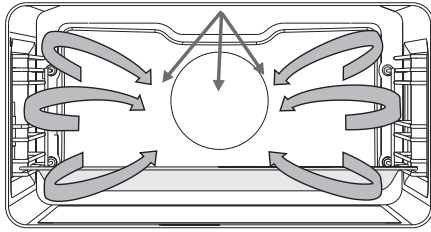
La durée de décongélation est calculée en fonction du poids par défaut.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulé, retournez les morceaux, séparez-les s'ils adhèrent entre eux et remuez-les.

MODE COMBINÉ

CHALEUR TOURNANTE ET MICRO-ONDES



Cette fonction associe les micro-ondes et la chaleur tournante pour cuire les aliments.

Puissances : 90, 180, 360, 600 W.

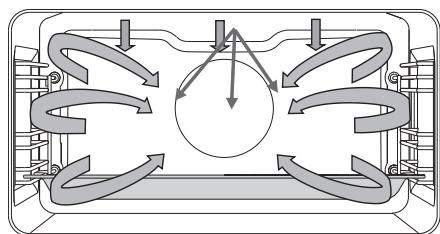
- 1 Utilisez le plat en verre et insérez-le sur le 1er gradin.

| Type d'aliment | Poids (g) | Puissance (W) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|-------------------|-----------|---------------|------------------|-------------------------|
| Volaille | 1000 | 360 | 190-200 °C | 30-40 |
| Volaille - moitié | | 36 | 190-200 °C | 25-35 |
| Poulet - cuisses | 1000 | 180 | 190-200 °C | 20-30 |
| Canard | 1500 | 360 | 190-200 °C | 40-50 |
| Volaille - ailes | 500 | 600 | 190-200 °C | 15-20 |



Avec cette fonction, n'utilisez pas de récipient ni d'ustensile en métal.
Ne préchauffez pas le four.

GRIL VENTILÉ + MICRO-ONDES



Dans ce mode combiné, les micro-ondes sont associées au gril et au ventilateur pour raccourcir la durée de cuisson.

Puissances : 90, 180, 360, 600 W.

Utilisez le plat en verre et insérez-le sur le 1er gradin.

| Type d'aliment | Poids (g) | Puissance (W) | Température (°C) | Durée de cuisson (min.) |
|----------------------------------------|-----------|---------------|------------------|-------------------------|
| VIANDE | | | | |
| Rôti de veau | 1500 | 360 | 180-190 | 70-90 |
| Côtelettes d'agneau | 1500 | 360 | 180-190 | 50-60 |
| Pain de viande | 1000 | 360 | 180-190 | 40-50 |
| Volaille - blancs | 500 | 360 | 180-200 | 25-35 |
| Magret de canard | 1000 | 360 | 200-210 | 25-35 |
| Rôti de porc | 1500 | 600 | 180-190 | 60-80 |
| Rôti de bœuf | 1500 | 600 | 180-190 | 60-80 |
| Poulet entier | 1500 | 360 | 200-210 | 45-60 |
| Poulet - moitié | 1500 | 360 | 200-210 | 35-45 |
| Poulet - cuisses | 1000 | 360 | 200-210 | 35-45 |
| PÂTISSERIE | | | | |
| Strudel - sucré | / | 600 | 180-200 | 15-20 |
| LÉGUMES | | | | |
| Cannelloni | / | 600 | 180-200 | 15-20 |
| Roulades de chou farci à l'ukrainienne | / | 750 | 180-200 | 25-35 |
| Pommes de terre au gratin | 800 | 600 | 180-200 | 25-35 |

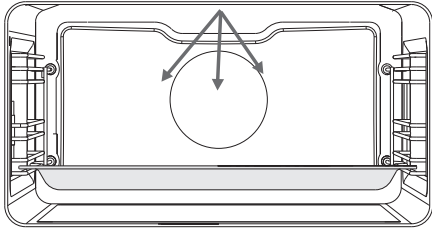


Lorsque vous utilisez les micro-ondes, n'employez pas de récipients ni d'ustensiles en métal.

Ne préchauffez pas le four.

MODE MICRO-ONDES

MICRO-ONDES



Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation.

Puissances : 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

1

Utilisez le plat en verre et insérez-le sur le 1er gradin.

Décongélation

| Type d'aliment | Poids (g) | Puissance (W) | Durée de décongélation (min) |
|-------------------------------|-----------|---------------|------------------------------|
| VIANDE | | | |
| Viande hachée ** | 500 | 90 | 20-35 |
| Viande coupée en dés ** | 500 | 90 | 20-35 |
| Escalopes/steaks ** | 500 | 90 | 20-35 |
| Viande en morceaux ** | 1000 | 90 | 50-70 |
| Volaille en portions ** | 500 | 90 | 20-35 |
| Poisson ** | 200 | 90 | 10-15 |
| PÂTISSERIES | | | |
| Pain ** | 1000 | 90 | 15-25 |
| Petits pains ** | 500 | 90 | 10-15 |
| Potica (pain sucré fourré) ** | 500 | 90 | 15-25 |
| Gâteau aux fruits ** | 500 | 90 | 15-25 |
| FRUITS ET LÉGUMES | | | |
| Fruits | 500 | 90 | 10-20 |
| Légumes | 500 | 90 | 10-20 |

** Retournez les aliments à la moitié du temps imparti.

Séparez les morceaux. À la fin de l'opération, laissez les aliments à température ambiante pendant 10 à 20 minutes pour que la chaleur se répartisse régulièrement.

Réchauffage

| Préparation | Poids (g) | Puissance (W) | Durée de cuisson/ du réchauffage (min.) |
|-----------------------|-----------|---------------|-----------------------------------------------|
| ALIMENT | | | |
| Escalopes/steaks | 300 g | 600 | 2-3 |
| Poisson | 200 g | 600 | 2-3 |
| Mélange de légumes * | 500 g | 600 | 2-3 |
| Accompagnement * | 500 g | 600 | 2-3 |
| Sauces * | 500 g | 600 | 3-5 |
| Soupes/pot-au-feu * | 5 dl | 750 | 5-7 |
| Pizza | 500 g | 600 | 2-3 |
| Médailles de poulet | 500 g | 600 | 1-2 |
| Toast garnis | / | 600 | 1-2 |
| Popcorn | 90 g | 1000 | 5-7 |
| Chocolat fondu | 100 g | 600 | 2-4 |
| Beurre ramolli | 250 g | 180 | 2-4 |
| Biberons | 2 dl | 360 | 3-4 |
| Petits pots pour bébé | 4 dl | 180 | 2-3 |
| BOISSONS | | | |
| Eau | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Café | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Vin chaud | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Lait | 2 dl | 1000 | 1-2 |

* Mélangez plusieurs fois les aliments pendant le réchauffage.

Cuisson

Lorsque vous cuisez de la viande et des légumes, nous vous recommandons d'utiliser un récipient en verre avec couvercle. Placez votre récipient dans le plat en verre inséré sur le 1^{er} gradin.

| Préparation | Poids (g) | Puissance (W) | Durée de cuisson (min.) |
|--------------------------|---------------|---------------|-------------------------|
| ALIMENT | | | |
| Cuisses de poulet ** | 1000 | 600 | 20-30 |
| Ailes de poulet ** | 1000 | 600 | 20-30 |
| Poulet en sauce * | 500 | 1000 | 10-20 |
| Poulet entier** | 1500 | 600 | 45-60 |
| Rôti de porc ** | 1000 | 600 | 45-60 |
| Côtes de porc ** | 500 | 750 | 25-35 |
| Escalopes/steaks ** | 500 | 1000 | 10-20 |
| Rôti de viande hachée ** | 700 | 600 | 25-40 |
| Boulettes de viande * | 1000 | 1000 | 10-20 |
| Poisson ** | 200 | 600 | 15-20 |
| DESSERTS | | | |
| Soufflé au chocolat | 6 | 360 | 5-10 |
| Soufflé au fromage | Plat en verre | 750 | 15-20 |
| Compote | Plat en verre | 750 | 10-15 |
| Crème aux œufs | Plat en verre | 600 | 15-25 |

| Préparation | Poids (g) | Puissance (W) | Durée de cuisson (min.) |
|-----------------|-----------|---------------|-------------------------|
| LÉGUMES | | | |
| Pommes de terre | 500 | 1000 | 5-10 |
| Aubergines | 500 | 1000 | 5-10 |
| Courgettes | 500 | 600 | 10-15 |
| Carottes | 500 | 1000 | 10-15 |
| Oignons | 200 | 1000 | 2-5 |
| Haricots verts | 500 | 750 | 10-15 |
| Brocoli | 1000 | 750 | 15-20 |
| Poivrons | 500 | 1000 | 3-5 |
| Chou-fleur | 1000 | 750 | 15-20 |
| Poireaux | 200 | 1000 | 10-15 |

| Type d'aliment | Poids (g) | Puissance (W) | Durée de cuisson (min) |
|-----------------------|-----------|---------------|------------------------|
| Choux de Bruxelles | 500 | 1000 | 10-15 |
| Champignons de Paris | 500 | 1000 | 10-15 |
| Asperges | 500 | 750 | 5-10 |
| Petits pois *** | 500 | 750 | 15-20 |
| Chou | 500 | 1000 | 10-15 |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | |
| Riz **** | 200 | 1000 | 10-15 |
| Pâtes **** | 200 | 1000 | 10-15 |
| Pâtes complètes**** | 200 | 1000 | 10-15 |
| Flocons d'avoine **** | 500 | 1000 | 5-10 |
| Riz complet **** | 200 | 750 | 25-30 |
| Risotto **** | 500 | 750 | 20-25 |
| Couscous **** | 250 | 1000 | 2-5 |
| Polenta ***** | 250 | 1000 | 5-10 |
| Millet ***** | 250 | 1000 | 10-15 |

| Préparation | Poids (g) | Puissance (W) | Durée de cuisson (min.) |
|--------------------------|-----------|---------------|-------------------------|
| SURGELÉS | | | |
| Rôti de viande hachée ** | 700 | 600 | 35-45 |
| Poulet entier ** | 1500 | 600 | 55-65 |
| Rôti de porc ** | 1000 | 600 | 50-60 |
| Médallions de poulet ** | 500 | 750 | 10-15 |
| Mélange de légumes * | 500 | 750 | 10-20 |
| Poisson ** | 200 | 600 | 10-15 |

* Mélangez plusieurs fois les aliments pendant le réchauffage.

** Retournez à mi-cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

(EN FONCTION DU MODÈLE)



Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.

Porte du four

La porte est fixée au four et n'est pas amovible. Il ne faut donc pas essayer de la démonter.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR

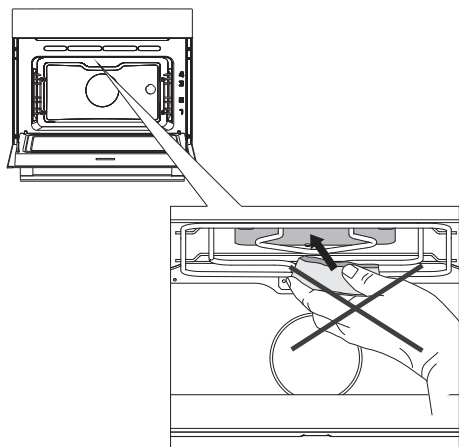
Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents et aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

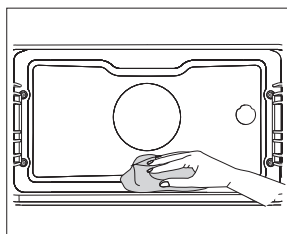
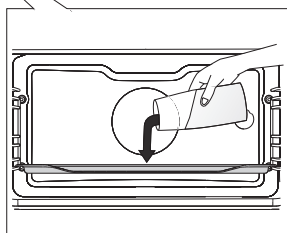
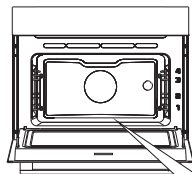
Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.




Pour nettoyer la carrosserie sur le haut du four, n'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, d'éponge grattante, de détachants, ni de produits antirouille, etc.

NETTOYAGE PAR HYDROLYSE AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN



1 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur AquaClean. Une icône s'affiche en même temps que la TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE et la durée de l'opération (30 minutes).

 Il n'est pas possible de modifier la durée de l'opération.

2 Versez 0,6 l d'eau dans un plat en verre ou une lèchefrite peu profonde que vous insérerez sur le gradin du bas.

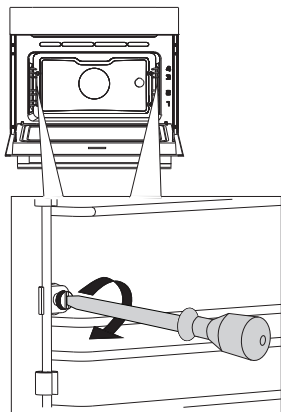
3 Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



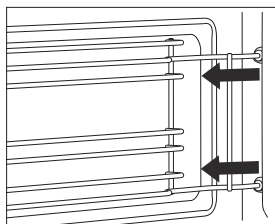
Utilisez la fonction AquaClean lorsque le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

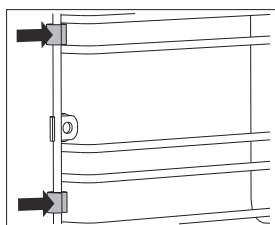
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.



2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.



Ne perdez pas les entretoises fixées aux gradins. Après le nettoyage, remettez les entretoises en place, sinon des étincelles pourraient se produire.
Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.



Lorsque vous remettez les gradins en place, veillez à les remonter sur le côté où ils étaient installés à l'origine.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

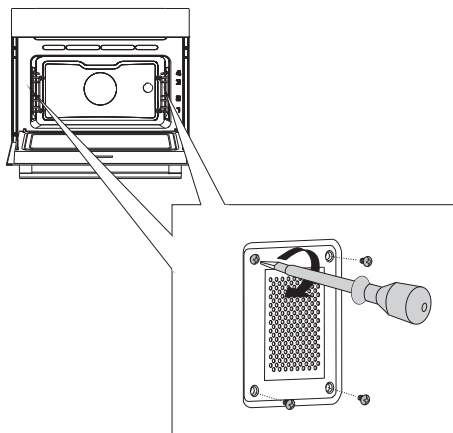
Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèche-frite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Le four est équipé d'une lampe halogène.

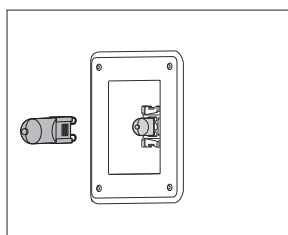
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

Utilisez un tournevis cruciforme Philips.

Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W.

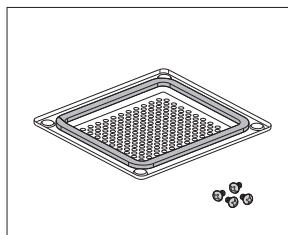



1 Dévissez les 4 vis du couvercle. Enlevez le couvercle et la vitre.



2 Retirez la lampe halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



 Le couvercle est entouré d'un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas du couvercle. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.



Revissez fermement le couvercle avec un tournevis, sinon des étincelles pourraient se produire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Cause |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé. | Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou mettez le disjoncteur en position Arrêt), puis reconnectez le four et remettez-le en marche. |
| Les fusibles de l'installation sautent souvent. | Contactez un électricien. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien. |
| Les pâtisseries ne sont pas bien cuites. | Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ? |
| Un code d'erreur s'affiche (E1, E2, E3 etc.). | Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente. |
| Il y a des étincelles dans le four. | Vérifiez si le couvercle de l'éclairage est vissé correctement et si les entretoises sont bien en place sur les gradins. Assurez-vous que les gradins sont installés convenablement. |

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

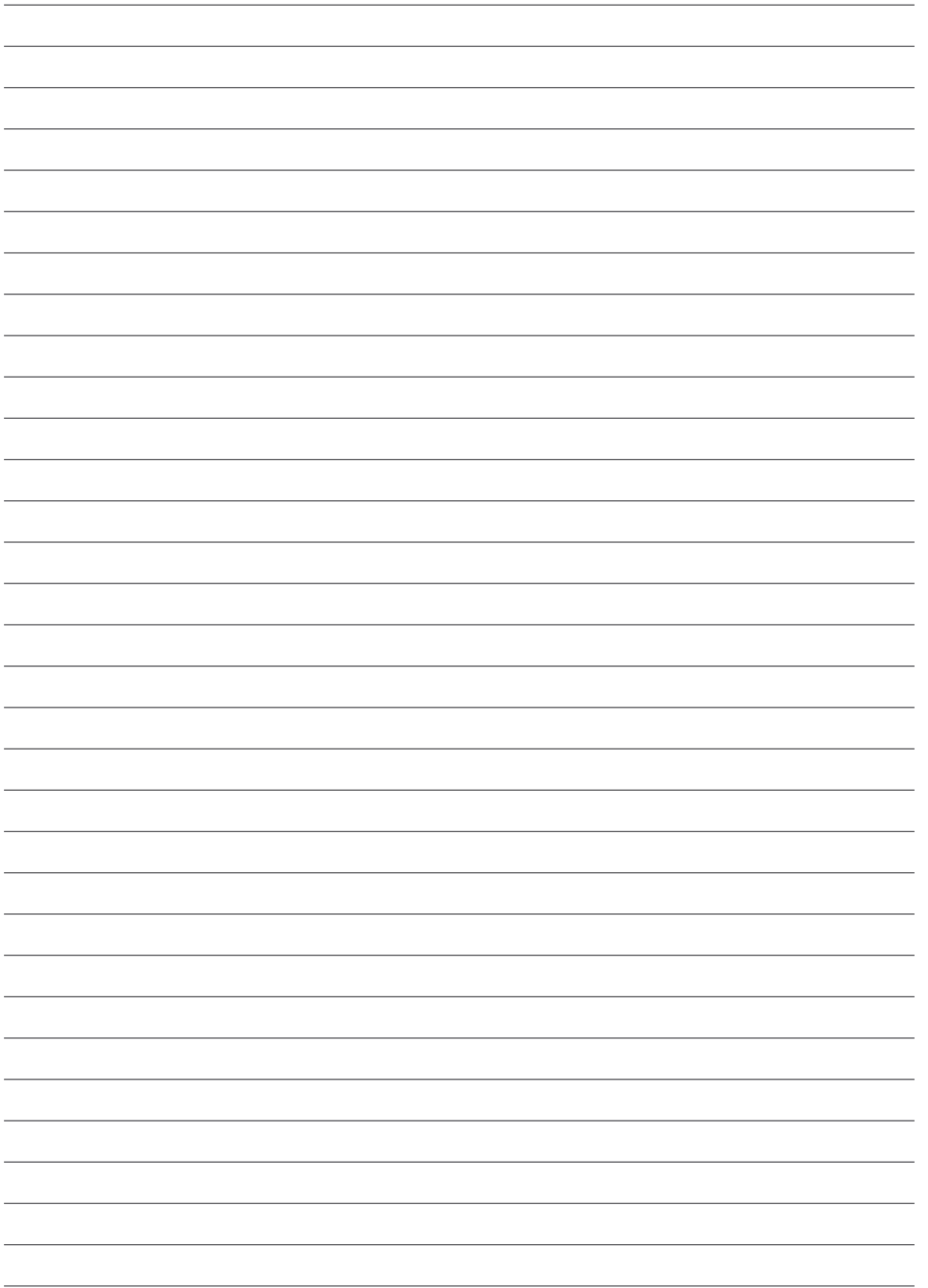
Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.



COMBI MW_IL_ORAITO2



fr (11-21)