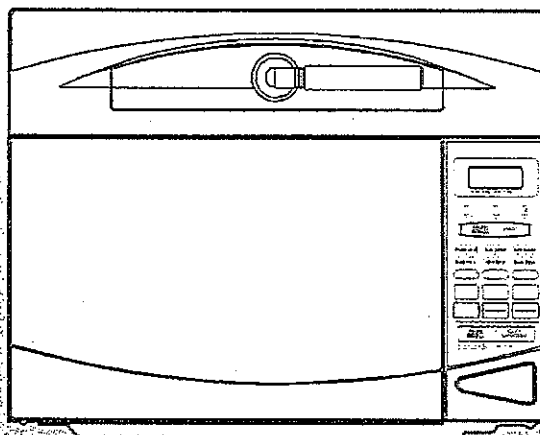


Four à pizza avec four à micro-ondes Combo inclus

KOD-135P

MODE D'EMPLOI



- * Pour nettoyer le bac à pizza, utilisez uniquement un nettoyant doux et non abrasif et une éponge ou un chiffon doux.
- * Conseils importants de cuisson à savoir avant d'utiliser le four à pizza:
 - Avant d'utiliser le four à pizza, l'élément grill doit être chauffé pendant environ 5 minutes pour éliminer certaines odeurs d'éléments chauffants.
 - N'utilisez pas le four à micro-ondes ou le four à pizza lorsqu'il est vide.
 - Après la cuisson de la pizza le ventilateur tourne pendant environ 4 minutes pour refroidir le four.
 - Se référer à la page 10 pour la procédure d'utilisation du four à pizza.
 - Avant de plier la poignée du bac à pizza, vous devez appuyer sur le bouton de la poignée.
- * Merci de lire toutes les instructions avant de faire fonctionner le four.

PRECAUTIONS A PRENDRE AFIN D'EVITER UNE EVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, cela résulterait en une exposition nocive à l'énergie à micro-ondes. Il est important de ne pas désactiver ou endommager les verrous de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre le devant du four et la porte et évitez que la poussière ou des résidus de détergent ne s'accumulent sur la surface des joints.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints sont endommagés, ne mettez pas en marche le four, faites réparer par une personne compétente ce qui suit : (1) porte (déformée), (2) charnières et serrures (cassées/perdus), (3) joints de porte et surfaces des joints.
- (d) **AVERTISSEMENT** : Toute personne autre que la personne qualifiée pour l'exécution d'une opération de dépannage ou d'une réparation impliquant l'enlèvement d'un cache qui protège contre une exposition à l'énergie à micro-ondes peut présenter un risque.
- (e) **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque d'explosion, les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques.
- (f) **AVERTISSEMENT** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance qu'à condition de leur donner des instructions comment utiliser le four en toute sécurité et de leur faire comprendre les dangers d'une utilisation inadéquate.

TABLE DES MATIERES

• CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE (FOUR A MICRO-ONDES)	2
• CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE (FOUR A PIZZA)	3
• OPERATIONS AVEC LA POGNEE	4
• MESSAGE ANORMAL	4
• INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE	5
• INSTALLATION	5
• DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
• DESCRIPTION DE L'APPAREIL (SUITE)	7
• PROCEDURE D'UTILISATION (FOUR A MICRO-ONDES)	8
• PROCEDURE D'UTILISATION (FOUR A PIZZA)	9
• NETTOYAGE DU FOUR A PIZZA	9
• COMMANDES	10
REGLER L'HORLOGE	10
MODIFIER L'HEURE SUR L'ECRAN	10
DECONGELATION RAPIDE	10
AUTO DECONGELATION	11
DUREE DE DECONGELATION	11
CUISSON DANS LE FOUR A MICRO-ONDES	12
MODE MINUTERIE	12
CUISSON RAPIDE	13
CUISSON PREPROGRAMMEE	13
AUTO RECHAUFFAGE	14
AIDE HABILE	14
NOURRITURE ENFANTS	15
NOURRITURE BEBES	15
CUISSON DES ALIMENTS	16
MOINS, PLUS	17
VERROUILLAGE SECURITE ENFANTS	17
MODE DE VEILLE (ECRAN ON/OFF)	17
ARRETER LE FOUR EN MARCHÉ	17
NETTOYAGE DU FOUR A PIZZA	18
ARRETER LE FOUR A PIZZA	18
• ENTRETIEN DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES	19
• QUESTIONS-REponses	20
• AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DEPANNAGE	21
• ENTRETIEN ET NETTOYAGE	21
• SPECIFICATIONS	21
• INSTRUCTIONS DE CUISSON	22
• UTILISEZ VOTRE FOUR A MICRO-ONDES EN TOUTE SECURITE	23
• ETINCELLES A L'INTERIEUR	23
• PRINCIPES DE LA CUISSON A MICRO-ONDES	24
• COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS	24
• TABLEAU DE CONVERSION	24
• TECHNIQUES DE CUISSON	25
• GUIDE DE DECONGELATION	27
• TABLEAU DE CUISSON ET DE RECHAUFFEMENT	28
• TABLEAU POUR LES LEGUMES	29
• RECETTES	30

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE (FOUR A MICRO-ONDES)

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE ULTERIEURE

AVERTISSEMENT : Risques d'incendie, de brûlures, d'électrocution et d'autres avertissements

Ci-dessous sont cités certaines règles à suivre et les précautions pour assurer une haute performance de ce four :

1. Votre four est exclusivement destiné au traitement des aliments. Ne pas l'utiliser pour sécher le linge, le papier ou tout autre objet non-alimentaire. Ne pas l'utiliser à des fins de stérilisation.
2. Ne faites pas fonctionner le four vide sous risque de l'endommager.
3. Ne pas utiliser la cavité du four pour le stockage de papiers, de livres de recettes, d'ustensiles, etc....
4. Ne mettez pas en marche le four si le plateau en verre n'est pas bien placé. Assurez-vous qu'il est bien positionné sur le plateau tournant.
5. Assurez-vous d'avoir retiré les capuchons et les couvercles avant de traiter des aliments contenus dans des récipients hermétiques.
6. Ne placez aucun corps étranger entre la surface du four et la porte. Il pourrait en résulter une perte excessive de l'énergie à micro-ondes.
7. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : Ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et/ou s'enflammer lors de la cuisson.
8. Ne faites pas cuire de pop-corn sauf s'il est conditionné dans un récipient adapté à la cuisson à micro-ondes ou s'il est spécialement emballé et spécifiquement recommandé pour les fours à micro-ondes. Les pop-corns faits au four à micro-ondes produisent un rendement inférieur à ceux qui sont faits de façon conventionnelle; il y aura un nombre de grains de maïs non éclatés. N'utilisez pas d'huile sauf si cela est spécifié par le fabricant.
9. Pour une cuisson normale tout aliment à membrane tels que jaunes d'oeuf, pommes de terre, foies de volaille, etc. doit être percé à quelques endroits avec une fourchette.
10. Le temps de cuisson du pop-corn ne doit pas dépasser les recommandations du fabricant (en général moins de 3 minutes). Une cuisson plus longue ne produit pas plus de pop-corn mais peut entraîner des brûlures et un incendie. En plus, le plateau de cuisson peut devenir trop chaud à toucher ou casser.
11. Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
12. Lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients en plastique ou papier, surveillez le four afin d'éviter tout risque d'inflammation.
13. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter toute brûlure.
14. Testez toujours la température des aliments ou des boissons qui ont été réchauffés au four à micro-ondes avant de les donner à qui que ce soit, en particulier aux enfants et personnes âgées. C'est important car les produits réchauffés dans le four à micro-ondes peuvent continuer à chauffer même si la cuisson s'est arrêtée.
15. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson.
16. Conservez le couche du guide d'ondes toujours en état propre. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation. Si des matières grasses sont laissées dans la cavité, il existe un risque de surchauffe, de fumée ou même d'incendie lors de l'utilisation ultérieure.
17. Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de l'huile de friture car vous ne pouvez pas en contrôler la température et vous risquez de provoquer la surchauffe et l'incendie.
18. Les boissons, comme l'eau, le café ou le thé peuvent continuer de bouillir au-delà du point d'ébullition mais sans avoir l'air d'être en ébullition, en raison d'une tension superficielle du liquide. Les signes visibles de bouillonnement ou d'ébullition ne sont pas toujours présents lorsque le récipient est enlevé du four à micro-ondes. **CE QUI PEUT AVOIR POUR RESULTAT UN LIQUIDE TRES CHAUD QUI SE MET SOUDAINEMENT A BOUILLIR LORSQU'UNE CUILLERE OU TOUT AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE.**
Afin de réduire tout risque de dommage corporel :
 - a) Ne surchauffez pas les liquides.
 - b) Mélangez la boisson avant de la chauffer et à la moitié du temps de cuisson.
 - c) N'utilisez pas de récipient aux côtés droits et au goulot étroit.
 - d) Après la cuisson, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de l'enlever.
 - e) Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou tout autre ustensile dans le récipient.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE (FOUR A PIZZA)

AVERTISSEMENT :

1. Etre extrêmement prudent lorsqu'on enlève le bac à pizza ou lorsqu'on élimine la graisse chaude.
2. Ne pas nettoyer le four avec des éponges métalliques à récurer. Les pièces peuvent endommager les éponges ce qui peut entraîner un risque d'électrocution.
3. Il ne faut pas insérer dans le four d'aliments ou d'ustensiles métalliques de trop grande taille car cela peut entraîner le risque d'électrocution.
4. La couverture ou le contact du four à pizza avec un matériel inflammable y compris les rideaux, les draperies, les murs etc. peuvent entraîner le risque d'incendie. Ne placer aucun objet sur l'appareil en marche.
5. Ne placez pas de matières suivantes dans le four: papier, carton, plastique et d'autres matières inflammables.
6. Ne pas couvrir le bac à pizza ou n'importe quelle partie du four avec une feuille en métal. Ce la peut provoquer la surchauffe du four.
7. Ne pas cuire de pains hamburgers, steaks, viande congelée etc. Cuire ces aliments peut provoquer des fuites d'huile ou de la fumée.

Avant d'utiliser

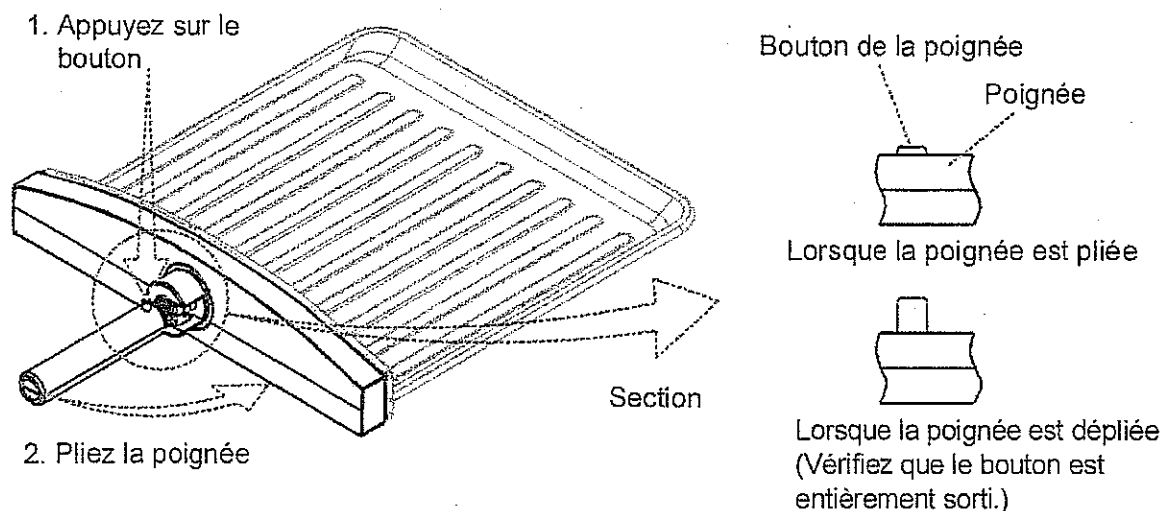
Afin de protéger votre four pendant le transport et le stockage, l'élément chauffant est recouvert d'un film protecteur. Pour enlever ce film l'élément chauffant du four à pizza doit être chauffé pendant environ 5 minutes.

A mesure que le film protecteur disparaît, une odeur désagréable en sort.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATIONS AVEC LA POGNEE

- En utilisant le bac à pizza vous devez déplier sa poignée et vérifier que le bouton de la poignée est entièrement sorti.
- Si vous n'utilisez pas le four à pizza il vaut mieux plier la poignée du bac à pizza.
- Avant de plier la poignée du bac à pizza, vous devez appuyer sur son bouton.



REMARQUE :

Il ne faut pas préparer une pizza qui fait plus de 1.5 pouce, par exemple pizza préparée dans un plat profond.

Pizza de cette sorte peut s'élever et toucher l'élément chauffant. La pizza peut en être brûlée.

Il ne faut pas cuire la pizza deux fois. Car la pizza peut en être brûlée ou durcie.

MESSAGE ANORMAL

Err 1

Err 2

- Lorsque le détecteur de température est déconnecté, le message «Err 1» s'affiche.
- Si la température de l'intérieur du four à pizza est plus élevée que prévu ou le détecteur de température ne marche pas bien, le message «Err 2» s'affiche.
- Pour effacer le message anormal appuyez sur le bouton ANNULER du four à pizza.

* En cas d'affichage des messages "Err 1" ou "Err 2" adressez-vous au service.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en fournissant au courant électrique un fil supplémentaire pour s'échapper. L'appareil dispose d'un cordon muni d'un fil de terre et d'une fiche pour la mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT : Un usage incorrect de la prise de terre peut avoir pour résultat une éventuelle décharge électrique. Consultez un électricien qualifié ou une personne du service de dépannage si les instructions de mise à la terre sont peu claires ou si vous avez des doutes. Si l'utilisation d'un prolongateur est nécessaire, utilisez uniquement un cordon à 3 fils possédant une prise à 3 fiches ainsi qu'une prise murale à 3 encoches qui permettent le branchement sur l'appareil. La valeur nominale du cordon prolongateur doit être supérieure ou égale aux caractéristiques électriques de l'appareil.

INSTALLATION

1. Ventilation

Ne bloquez pas les orifices d'aérations. S'ils sont bouchés alors que l'appareil est en marche, le four peut surchauffer et éventuellement provoquer une panne. Pour une ventilation correcte, laissez un espace de 7,5 cm entre les côtés du four ainsi qu'à l'arrière. L'espace nécessaire minimal sur la partie supérieure du four est de 100 mm.

2. Posez sur une surface stable et plane

Posez le four sur une surface stable et plane. Ce four est conçu pour une utilisation uniquement sur un plan de travail de cuisine.

3. Laissez de l'espace à l'arrière et sur les côtés

Tous les orifices de ventilations doivent être dégagés. Dans le cas où ils seraient bouchés, le four pourrait alors surchauffer et provoquer une panne.

4. Tenir à l'écart des appareils de radio ou des postes de télévision

Si le four est situé à proximité d'un poste de télévision, antenne radio, ligne d'alimentation électrique ou d'un autre appareil, une faible réception télévisuelle ainsi que des interférences radio peuvent survenir. Placez le four le plus loin possible de ces appareils.

5. Tenir à l'écart des appareils de chauffage et des points d'eau

Mettre le four à l'écart de l'air chaud, de la vapeur ou des crachements d'eau. Sinon, l'isolation peut être altérée et des pannes peuvent survenir.

REMARQUE IMPORTANTE

Les câbles du fil du réseau électrique de cet appareil sont colorés selon le code suivant.

Vert et jaune : Terre

Bleu : Neutre

Brun : Phase

Comme les couleurs des câbles du fil du réseau électrique de cet appareil pourraient ne pas correspondre aux marques colorées qui identifient les bornes de votre prise, procédez comme suit : 'Le fil électrique vert et jaune doit être branché à la borne de la prise marquée de la lettre « E », du symbole de terre ou des couleurs vert et jaune. Le fil bleu doit être connecté à la borne marquée de la lettre 'N' ou à la borne noire.' Le fil brun doit être branché à la borne de la prise marquée de la lettre 'L' ou de la couleur rouge.'

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être mis à la terre.

6. Alimentation électrique

Vérifiez la source de votre alimentation électrique. Ce four demande un courant d'environ 15 A, 230 V et 50 Hz.

La tension utilisée doit être la même que celle indiquée sur le four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension plus faible ralentira la cuisson. Nous ne pouvons être responsables des dommages du four causés par la tension du plomb non-approprié.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son agent de service ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

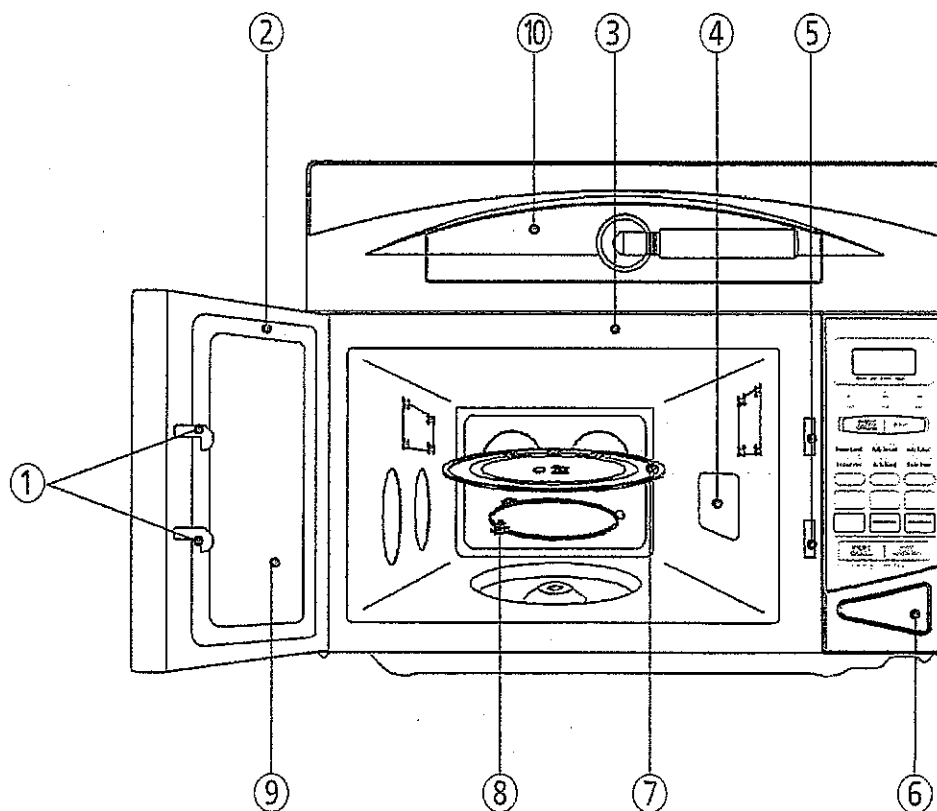
7. Vérifiez que votre four n'a subi aucun endommagement lors du déballage tels que :
Une porte désaxée, une porte cassée, une cavité cabossée. Si vous repérez une de ces avaries, **N'INSTALLEZ PAS LE FOUR** et adressez-vous immédiatement au revendeur.

8. Ne pas mettre en marche le four lorsque sa température est plus basse que la température de la pièce

(Cette situation peut survenir en cas de livraison par temps froid).

Laissez le four s'adapter à la température de la pièce avant de l'utiliser.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Loquet de la porte - Lorsque la porte est fermée, il se bloque automatiquement. Si la porte est ouverte pendant que le four est en marche, le magnétron se bloquera automatiquement.

2. Joint de la porte - Le joint de la porte maintient l'énergie des micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four et empêche toute fuite de micro-ondes.

3. Cavité du four

4. Protection du guide d'ondes - Protège la sortie des micro-ondes des éclaboussures d'aliments.

5. Système de verrouillage de sécurité - Préviens la marche du four lorsque la porte est ouverte. Le four ne fonctionnera que lorsque la porte sera fermée. Lorsque la porte est ouverte, le four s'arrête et ne redémarre qu'avec la porte fermée.

6. Bouton d'ouverture de la porte - Appuyer sur ce bouton pour arrêter la marche du four et ouvrir la porte.

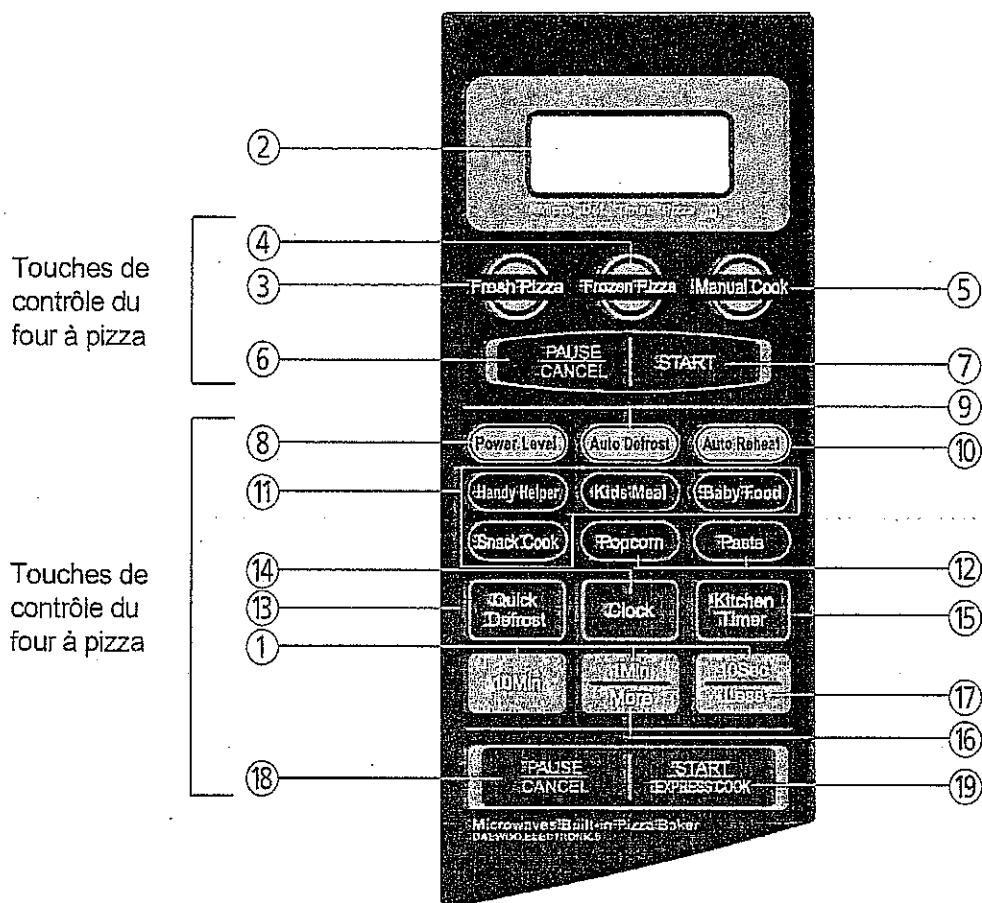
7. Plateau en verre - Fabriqué en verre résistant à la chaleur. Le plateau doit toujours être dans la bonne position avant l'utilisation du four. Ne posez pas d'aliments à même le plateau.

8. Guide à roulettes - Supporte le plateau en verre.

9. Vitre de la porte - permet de voir les aliments. Le verre est conçu pour laisser passer la lumière mais pas les micro-ondes.

10. Bac à pizza

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (suite)



1. **Touches de réglage du temps** - Destinée à régler le temps de cuisson et l'heure
2. **Affichage** - Temps de cuisson, niveau de puissance, indicateurs et heure.
3. **Pizza précuite** - Pour cuire une pizza précuite.
4. **Pizza congelée** - Pour cuire une pizza congelée.
5. **Cuisson manuelle** - Pour une cuisson à Mode Manuel
6. **ARRETER/ANNULER** - Pour arrêter le four ou annuler les données relatives à la cuisson.
7. **Démarrer la cuisson de la pizza** - Pour démarrer le four à pizza.
8. **Puissance** - Pour régler le niveau de puissance.
9. **Auto Décongélation** - Pour décongeler les aliments.(selon le poids ou le temps)
10. **Auto Réchauffage** - Pour réchauffer les aliments.
11. **Aide Habile, Nourriture Enfants, Nourriture Bébés, Cuissons des Aliments** - Pour sélectionner le type du plat à réchauffer.
12. **CUISON PREPROGRAMMEE** - Pour faire cuire ou réchauffer des quantités spécifiques de nourriture.
13. **Décongélation automatique** - Pour décongeler les aliments (selon le poids)
14. **HORLOGE** - Pour régler l'horloge.
15. **Mode Minuterie** - Pour utiliser en tant que minuterie.
16. **Plus** - Pour augmenter le temps de cuisson.
17. **Moins** - Pour diminuer le temps de cuisson.
18. **ARRETER/ANNULER** - Pour arrêter le four et annuler les données relatives à la cuisson.
19. **Démarrer/Cuisson rapide** - Pour démarrer le four à micro-ondes ou régler le temps de réchauffage.

PROCEDURE D'UTILISATION (FOUR A MICRO-ONDES)

Cette partie contient des informations utiles concernant le fonctionnement du four.

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise standard à 3 dents 15Amp, 230V AC 50Hz.
2. Après avoir placé les aliments dans un récipient approprié, ouvrez la porte du four et posez-le sur le plateau en verre. Le plateau en verre et le guide à roulettes doivent toujours se trouver dans la même position durant la cuisson.
3. Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est verrouillée.

- 1 La lumière du four ne s'allume que lorsque le four à micro-ondes est en marche.
- 2 La porte du four peut être ouverte à n'importe quel moment de la cuisson par le bouton d'ouverture de la porte sur le panneau de contrôle. Le four s'arrêtera automatiquement.
- 3 A chaque appui de la touche, un bip sonore retentit pour marquer la confirmation de l'opération.
- 4 Le four se met automatiquement en mode cuisson à pleine puissance, à moins qu'il ne soit réglé sur un niveau de puissance plus bas.
- 5 Lorsque le four sera branché l'écran affichera ":0".
- 6 L'horloge réaffichera l'heure actuelle lorsque la cuisson sera terminée.
- 7 Lorsque vous appuyez sur la touche ARRETER/ANNULER pendant que le four est en marche, la cuisson s'arrête et toutes les informations sont retenues. Pour effacer toutes les informations (sauf l'heure), appuyez sur la touche

ARRETER/ANNULER une deuxième fois.

Lorsque la porte est ouverte en cours de marche toutes les informations sont retenues.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'appui sur les touches du four à micro-ondes fait afficher l'écran du four à micro-ondes et l'appui sur les touches du four à pizza fait afficher l'écran du four à pizza. Lorsque le four à pizza est en marche l'appui sur la touche du four à micro-ondes ARRETER/ANNULER ne peut pas arrêter le four à pizza.

- 8 Si vous appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE et le four ne démarre pas, veuillez vérifier si quelque chose obstrue la zone entre la porte et le joint de la porte, et assurez-vous qu'elle est bien fermée. Le four ne démarrera pas si la porte n'est pas complètement fermée ou si le programme a été modifié.

Assurez-vous que le four est correctement installé et branché dans la prise de courant.

TABEAU DE PUISSANCE DE SORTIE

- Le niveau de puissance se règle en appuyant la touche PUISSANCE. Le tableau présente l'affichage, le niveau de puissance et le pourcentage de puissance.

Appuyez sur la touche PUISSANCE	Niveau de puissance (Affichage)	Pourcentage approximatif de la Puissance
1 fois	P-HI	100%
2 fois	P-90	90%
3 fois	P-80	80%
4 fois	P-70	70%
5 fois	P-60	60%
6 fois	P-50	50%
7 fois	P-40	40%
8 fois	P-30	30%
9 fois	P-20	20%
10 fois	P-10	10%
11 fois	P-00	0%

PROCEDURE D'UTILISATION (FOUR A PIZZA)

Cette partie contient des informations utiles concernant le fonctionnement du four.

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise standard à 3 dents 15Amp, 230V AC 50Hz.
2. Mettez la pizza dans le bac.
3. Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est verrouillée.

1 Le bac à pizza peut être ouvert à n'importe quel moment pendant la cuisson si l'on sort sa poignée. Le four s'arrêtera automatiquement.

2 Appuyez sur la touche du menu à pizza et l'écran affichera le symbole du menu.

3 A chaque appui de la touche, un bip sonore retentit pour marquer la confirmation de l'opération.

4 Entrez le temps de cuisson et appuyez sur la touche de démarrage de cuisson de la pizza ce qui fait allumer l'indicateur pizza, s'affiche le temps de cuisson et démarrer la cuisson de la pizza. Pendant la cuisson de la pizza la fente du bac peut sortir une vapeur ou un air chauds.

5 Lorsque vous appuyez sur la touche ARRETER/ANNULER pendant que le four est en marche, la cuisson s'arrête en retenant toutes les informations. Pour effacer toutes les informations (sauf l'heure actuelle), appuyez sur la touche ARRETER/ANNULER une deuxième fois. Lorsque la porte est ouverte en cours de marche toutes les informations sont retenues.

Lorsque le four à pizza est en marche l'appui sur la touche du four à micro-ondes ARRETER/ANNULER ne peut pas arrêter le four à pizza.

6 Si le four à pizza ne marche pas vérifiez si le bac à pizza est complètement fermé. Le four ne démarrera pas si la porte n'est pas complètement fermée ou si le programme a été modifié.

REMARQUE:

Ne pas utiliser le coupe-pizza sur le bac à pizza. Déplacer la pizza dans un autre plat pour la couper.

REMARQUE:

Après la cuisson le bac à pizza est très chaud et après son ouverture il peut sortir de la fumée chaude ou de l'air chaud. Soyez prudent à ne pas contacter ces surfaces chaudes ou cet air chaud.

REMARQUE:

Lorsque le four à pizza est utilisé à plusieurs reprises de suite et en est surchauffé, l'interrupteur de sécurité thermique fonctionne et les éléments chauffants s'arrêtent. Donc, même si le four à pizza semble fonctionner normalement, il peut ne pas cuire la pizza. Après environ 4~5 min la pizza peut cuire normalement.

NETTOYAGE DU FOUR A PIZZA

Toujours débrancher le four à micro-ondes et le four à pizza et permettre au four à pizza de refroidir complètement avant de le nettoyer.

Bac à pizza:

Pour nettoyer le bac à pizza, utilisez uniquement un nettoyant doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs car ils peuvent écorcher la surface. Ne pas utiliser la fourchette ou autre objet tranchant, métallique pour nettoyer le bac à pizza ou éliminer la pizza car ceci peut endommager le bac à pizza.

COMMANDES

REGLER L'HORLOGE

Au branchement du four l'écran affiche ":0" et une sonorité retentit. Si le courant alternatif s'arrête, l'affichage indiquera ":0" au retour du courant.

HORLOGE

1. Appuyez sur la touche **HORLOGE**.
Il s'agit de l'affichage en système de 12 heures.

2. Appuyez de nouveau sur la touche **HORLOGE**.
Il s'agit de l'affichage en système de 24 heures.

3. Entrez l'heure exacte en appuyant sur les touches **REGLER L'HEURE** l'une après l'autre. (adressez-vous au tableau d'instruction de l'horloge à droite)

4. Appuyez sur la touche **HEURE**.

HORLOGE

5. Appuyez sur la touche **ARRETER/ANNULER**.

REMARQUE :

Ce four possède plusieurs systèmes d'horloge. Si vous désirez le système d'affichage en 12 heures, ne tenez pas compte de cette étape.

Régler l'heure	Heure	10 Min	1 Min
Touches pour régler l'heure	10 Min	1 Min Plus	10 sec Moins

L'affichage arrête de clignoter et les deux points de ponctuation se mettent à clignoter. Si vous avez sélectionné le système d'affichage en 12 heures, l'horloge digitale permet le réglage de 1:00 à 12:59. Si vous avez choisi le système d'affichage en 24 heures, l'horloge digitale permet le réglage de 0:00 à 23:59.

REMARQUE: Si vous tentez d'entrer une heure incorrecte, l'heure ne sera pas réglée et un signal sonore retentit. Appuyez sur la touche **HORLOGE** et ré-entrez l'heure.

MODIFIER L'HEURE SUR L'ECRAN

Si vous voulez voir ou modifier ~

DEMARRER / CUISSON RAPIDE

DEMARRER

1. Le temps de cuisson de la pizza lorsque le temps de cuisson est affiché, appuyez sur **DEMARRER / CUISSON RAPIDE** dans la zone de contrôle du four à micro-ondes.
2. Le temps de cuisson de la pizza du four à micro-ondes lorsque le temps de cuisson est affiché, appuyez sur **DEMARRER** dans la zone de contrôle du four à pizza.

DECONGELATION RAPIDE

N'utilisez cette fonction que pour décongeler très vite 500 g de viande hachée. Il faudra du temps pour laisser l'aliment décongeler au milieu.

DECONGELATION

1. Appuyez sur la touche **DECONGELATION**.

L'indicateur lumineux **DECONGELATION** s'allume et "g" commence à clignoter.

2. Appuyez sur la touche **DEMARRER/CUISSON RAPIDE**.

Lors de la décongélation, le bip sonore retentira et à ce moment ouvrez la porte du four, tournez les aliments et séparez-les pour s'assurer de la décongélation. Sortez les portions qui ont été décongelées ou couvrez-les pour ralentir la décongélation. Après avoir bien fermé la porte du four appuyez sur **DEMARRER/CUISSON RAPIDE** pour recommencer la décongélation. Votre four n'arrêtera pas la décongélation (même si le bip retentit), sauf si la porte est ouverte.

AUTO DECONGELATION

La décongélation automatique permet de décongeler facilement les aliments en évitant la détermination du temps de décongélation. Pour une décongélation rapide, suivez les étapes suivantes.

VIANDE

- | | | |
|--|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">DECONGE
LATION</div> | 1. Appuyez une fois sur la touche DECONGELATION. | L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "2-1" s'affiche sur l'écran. |
| 2. Sélectionnez le poids de décongélation désiré.
(Vous pouvez entrer le poids d'aliments entre 200 et 3000 g.) | | L'écran affiche votre sélection. |
| 3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE. | | LA DECONGELATION DE LA VIANDE commence. |

VOLAILLE

- | | | |
|--|---|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">DECONGE
LATION</div> X2 | 1. Appuyez deux fois sur la touche DECONGELATION. | L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "2-2" s'affiche sur l'écran. |
| 2. Sélectionnez le poids de décongélation désiré.
(Vous pouvez entrer le poids d'aliments entre 200 et 3000 g.) | | L'écran affiche votre sélection. |
| 3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE. | | LA DECONGELATION DE VOLAILLE commence. |

POISSON

- | | | |
|--|---|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">DECONGE
LATION</div> X3 | 1. Appuyez trois fois sur la touche AUTO DECONGELATION. | L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "2-3" s'affiche sur l'écran. |
| 2. Sélectionnez le poids de décongélation désiré.
(Vous pouvez entrer le poids d'aliments entre 200 et 3000 g.) | | L'écran affiche votre sélection. |
| 3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE. | | LA DECONGELATION DE POISSON commence. |

Le poids sélectionné détermine automatiquement le temps de décongélation.

L'indicateur lb s'éteint et l'indicateur lumineux DECONGELATION clignote et le temps de décongélation compte à rebours sur l'écran d'affichage. Un bip sonore retentit pendant le cycle de décongélation pour signaler que les aliments doivent être retournés ou repositionnés. A la fin du temps de décongélation, 3 bips sonores retentissent.

DUREE DE DECONGELATION

Lorsque le mode DECONGELATION est sélectionné, le cycle automatique divise la durée de décongélation en périodes alternant décongélation et temps de repos, en coupant et reprenant le cycle.

- | | | |
|---|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">DECONGE
LATION</div> X4 | 1. Appuyez quatre fois sur la touche DECONGELATION. | L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "2-4" s'affiche sur l'écran. |
| 2. Appuyez sur les touches-chiffres pour déterminer la durée désirée de décongélation. | | L'écran affiche votre sélection. |
| 3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE. | | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">REMARQUE: Votre four peut être programmé pour 59 minutes et 90 secondes. (59 : 90)</div> |

Lorsque vous appuyez sur la touche DEMARRER, l'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume pour montrer que le four est en mode DECONGELATION. Le compte à rebours se met en marche et indique le temps restant en mode DECONGELATION. Un bip sonore retentit pendant le cycle de décongélation pour signaler que les aliments doivent être retournés ou repositionnés. Lorsque la décongélation est terminée, 3 bips sonores retentissent.

CUISSON DANS LE FOUR A MICRO-ONDES

PUISSANCE

X6

1. Appuyez sur la touche PUISSANCE.
(Sélectionnez le niveau de puissance désiré.)

L'indicateur lumineux Micro s'allume.
L'écran affiche votre sélection.

2. Appuyez sur les touches de réglage du temps pour régler le temps de cuisson.

L'exemple ci-dessous présente le niveau de puissance 5.
L'écran affiche votre sélection.

3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE.

REMARQUE: Votre four peut être programmé pour 59 minutes et 90 secondes. (59 : 90)

Lorsque vous touchez DEMARRER, l'indicateur lumineux Micro se met à clignoter pour indiquer que le four est en marche. Le compte à rebours se met en marche pour indiquer le temps de cuisson qui reste. Lorsque la cuisson est terminée, 3 bips sonores retentissent.

REMARQUE: L'utilisation de niveaux de puissance trop faibles augmente le temps de cuisson.
Recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes nécessitant une cuisson lente.

MODE MINUTERIE

La minuterie fonctionne comme un minuteur sans énergie micro-ondes.

LA MINUTERIE UTILISEE COMME COMPTE-MINUTES

MINUTERIE

1. Appuyez sur la touche Minuterie.

L'indicateur MINUTERIE s'allume et " : 0 " s'affiche.

2. Sélectionnez le temps désiré pour le compte à rebours.

L'écran affichera les chiffres sur lesquels vous avez appuyé dans l'ordre touché.

3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE.

Le compte à rebours sur l'écran indique le temps qui reste en mode MINUTERIE. Lorsque le temps en mode MINUTERIE est terminé, 3 bips sonores retentissent.

CUISSON RAPIDE

La CUISSON RAPIDE vous permet de réchauffer pendant 30 secondes à 100% (pleine puissance) en appuyant sur la touche CUISSON RAPIDE.

Appuyer sur la touche CUISSON RAPIDE de façon répétée vous permet d'augmenter le temps de cuisson de 5 minutes par intervalle de 30 secondes.

CUISSON RAPIDE

1. Appuyez sur la touche CUISSON RAPIDE.

Lorsque vous appuyez sur CUISSON RAPIDE, "30" s'affiche.

Le réchauffage démarre après 1,5 secondes.

CUISSON PREPROGRAMMEE

La cuisson préprogrammée vous permet de cuisiner ou de réchauffer bon nombre de vos aliments préférés en appuyant sur une seule touche.

Pour augmenter la quantité, appuyez sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le nombre affiché soit le même que la quantité à cuisiner. (sauf pop-corn)

POPCORN

1. Retirez le film de plastique. Suivre les instructions du fabricant pour bien placer et ouvrir le produit.

Lorsque vous appuyez une fois sur POPCORN, "99" s'affiche.

Après 1,5 seconde, l'écran affiche le temps de cuisson et le four démarre la cuisson.

2. Appuyez une fois sur la touche POPCORN pour le sachet de 99g.

REMARQUE:

1. Utilisez le pop-corn à micro-ondes préemballé à la température ambiante.
2. Placez le sachet dans le four suivant les instructions du fabricant.
3. Faites éclater un seul sachet en une fois.
4. Après l'éclatement ouvrez avec précaution le sachet: le pop-corn et la vapeur sont extrêmement chauds.
5. Ne réchauffez pas les grains non-éclatés et ne réutilisez pas le sachet.
6. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous traitez le pop-corn.

ATTENTION: Si le poids du pop-corn préemballé est autre que le poids recommandé, ne pas utiliser la touche pop-corn. Suivre les instructions du fabricant.

PASTA

1. Suivre les instructions de cuisson marquées sur l'emballage.

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche PATES, "1" s'affiche.

Après 1,5 seconde, l'écran affiche le temps de cuisson et le four démarre la cuisson.

2. Appuyez une fois sur la touche PATES pour une portion et deux fois pour deux portions.

* PASTA *

- 1 portion: Appuyez une fois sur la touche PATES.
- 2 portions: Appuyez deux fois sur la touche PATES en 1,5 seconde.

AUTO RECHAUFFAGE

La fonction AUTO RECHAUFFAGE vous permet de réchauffer vos aliments préférés en appuyant plusieurs fois sur la touche AUTO RECHAUFFAGE.

AUTO RECHAUFFAGE

1. Appuyez une fois sur la touche AUTO RECHAUFFAGE.

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche AUTO RECHAUFFAGE, 1-1 s'affiche. En appuyant sur cette touche plusieurs fois, vous pouvez sélectionner une autre catégorie d'aliment comme ci-dessous.

CATEGORIE	ALIMENT	POIDS	TOUCHE	INSTRUCTIONS
1-1	LEGUMES FRAIS	250g 450g	Appuyez une fois sur AUTO RECHAUFFAGE	Coupez et lavez les légumes mélangés. Placez-les dans un plat rond. Ajoutez 2 cs d'eau.
1-2	LEGUMES SURGELES	250g 450g	Appuyez deux fois sur AUTO RECHAUFFAGE	Placez les légumes dans un plat rond. Ajoutez 2 cs d'eau.
1-3	BOISSONS	1 tasse 2 tasses	Appuyez trois fois sur AUTO RECHAUFFAGE	Versez la boisson dans une tasse ou un bol à micro-ondes. Remuez avant de servir.
1-4	POTAGE	350g 450g	Appuyez quatre fois sur AUTO RECHAUFFAGE	Versez le potage dans un bol à micro-ondes. Remuez avant de servir.
1-5	VIANDES	350g	Appuyez cinq fois sur AUTO RECHAUFFAGE	Placez l'assiette avec la viande sur le plateau du four.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour déterminer le poids et la quantité.

Vous pouvez appuyer sur les touches "plus" ou "moins" pour sélectionner la quantité d'une portion.

DEMARRER/ CUISSON RAPIDE

3. Appuyez sur la touche DEMARRER/CUISSON RAPIDE.

Lorsque vous appuyez sur DEMARRER/CUISSON RAPIDE l'écran affiche le temps de cuisson de la quantité et le four démarre la cuisson.

AIDE HABILE

AIDE HABILE

1. Appuyez sur la touche AIDE HABILE.

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche AIDE HABILE, "3-1" s'affiche. En appuyant sur cette touche plusieurs fois, vous pouvez sélectionner une autre catégorie d'aliments comme ci-dessous.

CATEGORIE	ALIMENT	POIDS	TOUCHE	INSTRUCTIONS
3-1	Chocolat fondu	1 bol de copeaux	1 fois	- Placez le chocolat en copeaux ou en carré dans un bol à micro-ondes. - Remuez bien à la mi-temps après le bip sonore et relancez le four - Le chocolat remué ne se déforme pas même après la fin du réchauffage.
3-2	Fromage Crème	1 paquet (250g)	2 fois	- Déballez le fromage crème et placez dans un plat à micro-ondes. - Laissez reposer 1-2 minutes.
3-3	Beurre fondu	1 barre (120g) 2 barres (230g)	trois fois	- Déballez et coupez le beurre verticalement en deux. - Placez le beurre dans un plat, couvrez avec du papier ciré. - A la fin remuez bien et laissez reposer 1-2 minutes.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour déterminer la quantité désirée.

Vous pouvez appuyer sur les touches "plus" ou "moins" pour sélectionner la quantité d'une portion.

3. Appuyez sur les touches DEMARRER/CUISSON RAPIDE pour démarrer la cuisson.

NOURRITURE ENFANTS

NOURRITURE ENFANTS

1. Appuyez sur la touche NOURRITURE ENFANTS.

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche NOURRITURE ENFANTS, "4-1" s'affiche. En appuyant sur cette touche plusieurs fois, vous pouvez sélectionner une autre catégorie d'aliments comme ci-dessous.

CATEGORIE	ALIMENT	POIDS	TOUCHE	INSTRUCTIONS
4-1	Hot-Dogs	2 EA 4 EA	1 fois	• Prenez les hot-dogs et placez-les sur un plat. Après le bip sonore, placez-y les petits pains et relancez le four.
4-2	Sandwich congelé	1 EA 2 EA	2 fois	• Placez le sandwich congelé dans une "enveloppe" (fourni dans l'emballage) et placez sur un plat.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour déterminer la quantité désirée.

Vous pouvez appuyer sur les touches "plus" ou "moins" pour sélectionner la quantité d'une portion.

3. Appuyez sur les touches DEMARRER/CUISSON RAPIDE pour démarrer la cuisson.

NOURRITURE BEBES

NOURRITURE BEBES : Versez dans un bol profond en céramique. Mettez un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage! Laissez reposer pendant 2-3 minutes avant de servir. Remuez encore une fois et vérifiez la température. Recommandé de servir à la température : entre 30~40 °C

LAIT POUR BEBES : Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne jamais réchauffer un biberon avec la tétine car la bouteille peut exploser de surchauffe. Agitez bien avant de réchauffer et encore une fois avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou de la nourriture avant de donner à manger au bébé. Recommandé de servir à la température : env. 37 °C 37°C.

REMARQUE : Afin d'éviter les brûlures, les aliments pour bébés doivent être soigneusement vérifiés avant d'être servis.

NOURRITURE BEBES

1. Appuyez sur la touche NOURRITURE BEBES.

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche NOURRITURE BEBES, "5-1" s'affiche. En appuyant sur cette touche plusieurs fois, vous pouvez sélectionner une autre catégorie d'aliments comme ci-dessous.

CATEGORIE	ALIMENT	POIDS	TOUCHE	INSTRUCTIONS
5-1	Lait pour bébés	100ml 200ml	1 fois	• Remuez ou agitez bien et versez dans une bouteille en verre stérilisée. Placez au centre du plateau tournant. Réchauffer sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Agitez bien et vérifiez soigneusement la température avant de servir.
5-2	Mélange pour bébés (céréales + lait + fruits)	190g	2 fois	• Versez dans un bol profond en céramique. Préparer à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer pendant 2-3 min. Agitez bien et vérifiez soigneusement la température avant de servir.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour déterminer la quantité désirée.

Vous pouvez appuyer sur les touches "plus" ou "moins" pour sélectionner la quantité d'une portion.

3. Appuyez sur les touches DEMARRER/CUISSON RAPIDE pour démarrer la cuisson.

CUISSON DES ALIMENTS

CUISSON DES ALIMENTS

1. Appuyez sur la touche
CUISSON DES ALIMENTS.

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche
CUISSON DES ALIMENTS, "6-1" s'affiche. En
appuyant sur cette touche plusieurs fois, vous
pouvez sélectionner une autre catégorie
d'aliments comme ci-dessous.

CATEGORIE	ALIMENT	POIDS	TOUCHE	INSTRUCTIONS
6-1	Nachos	1 portion :	1 fois	- Placez les morceaux de tortilla sur un plat sans recouvrir. - Parsemez uniformément de fromage. - Contenu : - 2 tasses de tortilla en morceaux. - 3 tasses de fromage râpé
6-2	Bâtonnets de fromage	5-6 pièces. 7-10 pièces.	2 fois	- Utilisez les ailes de poulet précuites surgelées. - Placez les ailes de poulet sur un plat, disposez-les en rayons et couvrez avec du papier ciré.
6-3	Peau des pommes de terre	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	trois fois	- Coupez les pommes de terre en 4 quartiers égaux. Creusez ou coupez la chair de pomme de terre en laissant environ 1 / 4 de la peau. - Placez la peau sur un plat et disposez-la en rayons. - Saupoudrez avec du bacon, des oignons et du fromage. Ne pas couvrir le plat.
6-4	Ailes de poulet	150g~180g 200g~250g	quatre fois	Placez les bâtonnets de fromage sur un plat et disposez-les en rayons. Ne pas couvrir le plat.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour déterminer la
quantité désirée.

Vous pouvez appuyer sur les touches "plus" ou
"moins" pour sélectionner la quantité d'une portion.

3. Appuyez sur les touches DEMARRER/CUISSON
RAPIDE pour démarrer la cuisson.

MOINS, PLUS

Pour modifier le temps de cuisson lorsque le four est en marche, utilisez les touches MOINS ou PLUS. (sauf pour la décongélation et le menu à pizza)

Appuyez sur MOINS/PLUS pour diminuer/augmenter le temps de cuisson par intervalle de 10 secondes.

Le temps de cuisson total peut être augmenté jusqu'à 59 minutes 50 secondes maximum.

Appuyez sur MOINS/PLUS pour diminuer/augmenter le temps de cuisson par intervalle de 10 secondes.

VERROUILLAGE SECURITE ENFANTS

Le verrouillage enfant prévient l'utilisation de ce four par des jeunes enfants.

Pour l'activer, maintenez la touche ARRETER/ANNULER enfoncée pendant 3 secondes.

Pour désactiver, maintenez la touche ARRETER/ANNULER enfoncée pendant 3 secondes et l'indicateur lumineux VERROUILLAGE s'éteindra.

MODE DE VEILLE (ECRAN ON/OFF)

Pour l'activer appuyez sur ARRETER/ANNULER au mode stand-by et l'écran s'éteindra.

Pour le désactiver appuyez sur n'importe quelle touche ou fermez/ouvrez la porte et l'écran s'allumera.

ARRETER LE FOUR EN MARCHE

1. Appuyez sur la touche ARRETER/ANNULER.

- Vous pouvez redémarrer le four en appuyant la touche DEMARRER.
- Pour effacer toutes les instructions, appuyez une deuxième fois sur la touche ARRETER/ANNULER.
- Vous devez entrer de nouvelles instructions.

2. Ouvrez la porte.

- Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur DEMARRER.

REMARQUE: Lorsque la porte est ouverte, le four s'arrête.
--

NETTOYAGE DU FOUR A PIZZA

PIZZA PRECUITE

1. Appuyez sur la touche PIZZA PRECUITE.

L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "p-1" s'affiche.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour entrer le temps de cuisson.

cf) Pizza précuite (9:00~15:00)

3. Appuyez sur DEMARRER pour démarrer la cuisson.

Le four à pizza peut être programmé pour 15 minutes. (max. 15:00)

PIZZA PRECUITE

1. Appuyez sur la touche PIZZA PRECUITE.

L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "p-2" s'affiche.

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour entrer le temps de cuisson.

cf) Pizza standard (12:00~16:00)
Pizza croissante (18:00~25:00)

3. Appuyez sur DEMARRER pour démarrer la cuisson.

Le four à pizza peut être programmé pour 25 minutes. (max. 25:00)

CUISSON MANUELLE

1. Appuyez sur la touche CUISSON MANUELLE.

L'indicateur lumineux DECONGELATION s'allume et "P-H" s'affiche.

En appuyant sur cette touche plusieurs fois, vous pouvez sélectionner une autre catégorie d'aliments comme ci-dessous.

AFFICHAGE	MENU
P-H	HAUTE TEMP
P-HL	TEMP MEDIUM
P-L	BASSE TEMP

cf) Recommandé l'étape de cuisson 8 pour une pizza croissante

- ① P-L : 10 min
- ② Temps restant : 4 min
- ③ P-L : 3~6 min

2. Appuyez sur les touches-chiffres pour entrer le temps de cuisson.

cf) Entrez le temps de cuisson suivant les conditions de chaque aliment et votre préférence.

3. Appuyez sur DEMARRER pour démarrer la cuisson.

Le four à pizza peut être programmé pour 25 minutes. (max. 25:00)

Conseils de Cuisson: Le temps de cuisson peut varier en raison de l'état de la pizza.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, vérifiez l'état des aliments durant la cuisson et laissez-les reposer 3 ~ 4 min dans le four après la cuisson

REMARQUE: Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner après la cuisson de pizzas pour de meilleures performances de cuisson et pour éviter la surchauffe du four à pizza.

ARRETER LE FOUR A PIZZA

1. Appuyez sur la touche ARRETER/ANNULER.

- Pour redémarrer le four, appuyez sur la touche DEMARRER.
- Pour effacer toutes les instructions, appuyez une deuxième fois sur la touche ARRETER/ANNULER.
- Vous devez entrer de nouvelles instructions.

2. Ouvrez le bac à pizza.

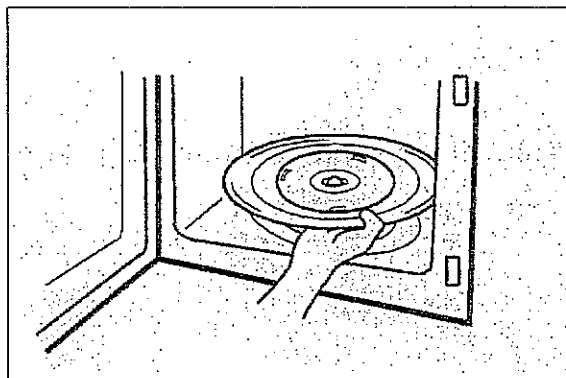
- Pour redémarrer le four, fermez le bac à pizza et appuyez sur DEMARRER.

REMARQUE: Le four à pizza cesse de fonctionner quand le bac à pizza est ouvert.

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

- 1 Débranchez le four avant de le nettoyer.
- 2 Faites en sorte que la cavité du four soit toujours propre. Lorsque les parois du four sont éclaboussées de nourriture ou un liquide a été répandu à l'intérieur, essuyez-les avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux si le four est très sale. L'usage d'un détergent décapant ou abrasif n'est pas recommandé.
- 3 La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Afin d'éviter d'endommager les éléments électriques à l'intérieur du four, l'eau ne doit jamais s'infiltrer entre les grilles de ventilation.
- 4 Si le Panneau de Contrôle est mouillé, essuyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergent décapant ou abrasif pour nettoyer le Panneau de contrôle.
- 5 Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four ou autour de la porte, essuyez-les avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes se trouve dans une atmosphère humide, et cela n'indique en aucun cas une défaillance de l'appareil.

- 6 Il est nécessaire de retirer de temps en temps le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau en verre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



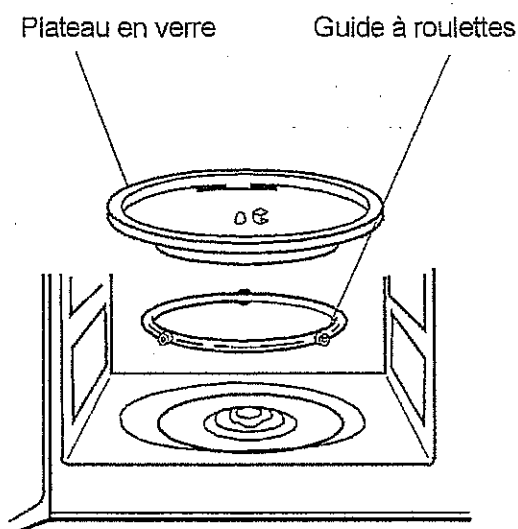
- 7 Le guide à roulettes et le bas de la cavité du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter que le four ne fasse trop de bruit. Nettoyez simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau ou avec du produit pour les vitres, et essuyez. Le guide à roulettes doit être lavé à l'eau chaude savonneuse.

GUIDE A ROULETTES

- 1 Le GUIDE A ROULETTES et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin que le four ne fasse pas trop de bruit.
- 2 Le GUIDE A ROULETTES DOIT TOUJOURS être utilisé avec le plateau en verre.

PLATEAU EN VERRE

- 1 N'UTILISEZ PAS le four si le plateau en verre n'est pas à sa place.
- 2 N'UTILISEZ PAS d'autre plateau en verre avec ce four.
- 3 Si le plateau en verre est chaud, LAISSEZ-LE REFROIDIR avant de le nettoyer ou de le mettre dans de l'eau froide.
- 4 NE POSEZ PAS d'aliments à même le plateau en verre. (sauf pour le pop-corn)



QUESTIONS-REponses

*** Q : J'ai fait par hasard fonctionner mon four à micro-ondes à vide. Est-il endommagé ?**

R : Faire fonctionner le four à vide pendant une courte durée de temps n'endommagera pas le four. Cependant, ce n'est pas recommandé.

*** Q : Peut-on utiliser le four sans plateau en verre ou sans guide à roulettes ?**

R : Non. Le plateau en verre et le guide à roulettes doivent toujours être mis dans le four avant la cuisson.

*** Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four est en marche ?**

R : La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera instantanément et le temps restant est maintenu jusqu'à la fermeture de la porte.

*** Q : Comment expliquer la présence de l'humidité dans mon four à micro-ondes après la cuisson ?**

R : La présence de l'humidité sur les parois de votre four est normale. Cela est dû à la vapeur de la cuisson frappant la surface froide du four.

*** Q : Est-ce que l'énergie à micro-ondes passe au travers de la paroi vitrée du four ?**

R : Non. L'écran métallique renvoie des ondes vers la cavité du four. Des trous sont faits pour permettre que la lumière passe à travers. Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

*** Q : Pourquoi les oeufs peuvent-ils parfois éclater ?**

R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des oeufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur accumulée dans la membrane du jaune. Pour éviter ceci, percez simplement le jaune d'oeuf à l'aide d'un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'oeufs sans avoir percé leur coquille.

*** Q : Pourquoi le temps de repos recommandé après la cuisson se produit-il ?**

R : Le temps de repos est très important. Avec la cuisson à micro-ondes, la chaleur s'accumule dans les aliments et non dans le four. Beaucoup d'aliments accumulent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se prolonger, même lorsque la nourriture est sortie du four. Le temps de repos des rôtis, des légumes en grosse quantité et des gâteaux permet aux aliments de cuire complètement de l'intérieur sans que le dessus ne cuise trop.

*** Q : Que signifie "temps de repos" ?**

R : Le "temps de repos", cela veut dire que la nourriture doit être sortie du four et recouverte pendant un certain temps afin de pouvoir finir de cuire. Cela permet d'utiliser le four pour d'autres aliments.

*** Q : Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours vite, en comparaison avec les temps indiqués dans le manuel de cuisson à micro-ondes ?**

R : Veuillez de nouveau lire votre manuel de cuisson pour être sûr d'avoir bien suivi les instructions ; et pour voir ce qui peut causer des différences aux temps de cuisson. Les temps de cuisson et les réglages de température mentionnés au guide sont des suggestions pour éviter de surcuire les aliments... le problème le plus courant est de s'habituer au four à micro-ondes.

Les différences de taille, de forme, de poids et de dimension peuvent faire varier les temps de cuisson.

Votre propre jugement ainsi que les suggestions de cuisson mentionnées au manuel vous permettront de vérifier si la nourriture a été correctement cuite comme avec une cuisinière traditionnelle.

*** Q : Est-ce que le four à micro-ondes sera endommagé s'il est mis en marche à vide ?**

R : Oui. Ne le faites jamais fonctionner à vide.

*** Q : Puis-je utiliser mon four à micro-ondes sans plateau tournant ou puis-je retourner le plateau tournant pour y poser un grand plat ?**

R : Non. Si vous enlevez ou retournez le plateau tournant, cela aura pour résultat une cuisson médiocre. Les plats utilisés dans votre four doivent être d'une taille adaptée au plateau tournant.

*** Q : Est-il normal que le plateau en verre tourne dans les deux sens ?**

R : Oui. Le plateau en verre tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, selon le sens de rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson démarre.

*** Q : Puis-je faire cuire du pop-corn dans mon four à micro-ondes ? Comment obtenir le meilleur résultat possible ?**

R : Oui. Faites cuire du pop-corn destiné au four à micro-ondes selon les instructions présentes sur l'emballage. N'utilisez pas d'emballages normaux en papier. Ayez recours au test d'écoute, arrêtez le four dès que le bruit "pop" ralentit et ne se produit plus que toutes les 1 ou 2 secondes. Ne faites pas cuire des grains non éclatés. Ne faites pas cuire de pop-corn dans un saladier en verre.

*** Q : Pourquoi le four à pizza ne démarre pas même si j'appuie sur la touche "démarrer" ? Pourquoi le four à pizza s'arrête pendant la marche ?**

R : Vérifiez que le bac à pizza est bien fermé et réessayez.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DEPANNAGE

Référez-vous à la liste des vérifications ci-dessous afin d'éviter un appel inutile au service de dépannage.

* Le four ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est solidement branché.
2. Vérifiez que la porte est bien fermée.
3. Vérifiez que le temps de cuisson est réglé.
4. Vérifiez que dans votre maison il n'y a pas de fusible sauté ni d'interrupteur essentiel débranché.

* Etincelles dans la cavité.

1. Vérifiez les ustensiles. Les plats et récipients métalliques ne doivent pas être utilisés.
2. Vérifiez que la broche métallique ou le papier d'aluminium ne touchent pas les parois internes.

Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage.

Une liste des centres de dépannage est fournie avec l'appareil.

NE TENTEZ PAS DE REPARER LE FOUR VOUS-MEME !

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Bien que le four soit fourni avec des caractéristiques sûres, il est important de respecter ce qui suit :

1. Il est important de ne pas détruire ou endommager les loquets de verrouillage.
2. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler des résidus sur les joints. Essuyez souvent les joints avec un détergent doux. Rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ou éponges abrasives.
3. Une fois ouverte, la porte ne doit pas être soumise à des tensions comme par exemple un enfant (ou autre charge) pendu à la porte. Toute charge peut faire basculer le four, provoquant blessures ainsi que des dommages à la porte. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé, jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien compétent. Il est particulièrement important que le four se ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage à :
 - i) La porte (pliée)
 - ii) Aux charnières et loquets (cassés ou perdus)
 - iii) Aux joints de la porte et surfaces des joints.
4. Seul technicien de dépannage compétent peut réviser ou réparer l'appareil.
5. Nettoyez régulièrement le four et enlevez tout résidu alimentaire.
6. L'absence de nettoyage régulier peut mener à la détérioration des surfaces, affectant la durée de vie de l'appareil et provoquant des risques.

SPECIFICATIONS

ALIMENTATION ELECTRIQUE	230 V/50 Hz, MONOPHASE AVEC MISE A LA TERRE
CONSOMMATION DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES	1400 W
PRODUCTION D'ENERGIE A MICRO-ONDES	1000 W
CONSOMMATION DE PUISSANCE DU FOUR A PIZZA	1450 W
CONSOMMATION DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES+FOUR A PIZZA	2850 W
FREQUENCE DU FOUR A MICRO-ONDES	2450MHz
DIMENSIONS EXTERIEURES (L x H x P)	563 X 450 X 441mm(22.2 X 17.7 X 17.4 in)
DIMENSIONS DE LA CAVITE (L x H x P)	380 X 246 X 386mm(14.9 X 9.7 X 15.2 in)
POIDS NET	ENV. 19,8 kg (43,7 livres)
MINUTERIE	59 min. 90 sec.
NIVEAUX DE PUISSANCE	10 NIVEAUX

* Les spécifications sont sujettes à des modifications sans préavis.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

GUIDE DES USTENSILES

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.

Pour cuire des aliments au four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer la nourriture sans être renvoyées ou absorbées par le plat utilisé. Il faut donc choisir vos ustensiles avec un grand soin. Si l'ustensile porte l'inscription "adapté aux micro-ondes", il ne faut pas s'inquiéter. Le tableau suivant présente une liste d'ustensiles variés indiquant la possibilité et la façon de les utiliser dans un four à micro-ondes.

Ustensile	Adapté	Commentaires
Papier en métal	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour protéger certaines zones contre la surcuisson. Une formation d'étincelles peut se produire si l'aluminium est trop près des parois du four ou s'il y en a trop.
Plat avec motifs	●	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
Porcelaine et faïence	●	Les plats en porcelaine, poterie, faïence vernie et porcelaine d'os sont généralement adaptés au four à micro-ondes, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
Plats jetables en polyester	●	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ce type de plat.
Emballage de fast-food • Tasses en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou décorations métalliques	● X X	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Cuire trop longtemps peut faire fondre le polystyrène. Inflammable. Formation d'étincelles possible.
Objets en verre • Vaisselle de table adaptée pour le four • Objets en verre fin • Pots en verre	● ● ●	Peuvent être utilisés, à moins d'être ornés d'une décoration métallique. Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des boissons. Les verres fins peuvent casser ou se craqueler s'ils sont chauffés trop rapidement. Retirer le couvercle. Seulement pour réchauffer.
Métal • Plats • Fermoirs de sacs congélation	X X	Peuvent causer une formation d'étincelles ou un incendie.
Papier • Assiettes, tasses, serviettes et essuie-tout • Papier recyclé	● X	Pour les cuissons courtes et le réchauffage. Et également pour absorber l'excès d'humidité. Formation d'étincelles possible.
Plastique • Récipients • Film étirable • Sacs congélation	● ● ▲	En particulier si c'est du thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques sont susceptibles de se déformer ou de se décolorer à hautes températures. Ne pas utiliser de plastique mélaminé. Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher la nourriture. Faites attention lorsque vous retirez le film, il en sortira de la vapeur. Uniquement si c'est un sachet-cuisson ou un film adapté au four à micro-ondes. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, piquer avec une fourchette.
Papier ciré ou sulfurisé	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les éclaboussures.

● : Usage recommandé

▲ : Usage limité

X : Non recommandé

UTILISEZ VOTRE FOUR A MICRO-ONDES EN TOUTE SECURITE

Utilisation générale

Ne tentez pas de retirer ou d'endommager les verrous de sécurité.

Ne placez aucun objet entre le châssis avant et la porte du four, et ne laissez pas de résidus s'accumuler sur les zones des joints. Nettoyez avec un détergent doux, rincez et essuyez.

N'utilisez jamais de poudres ni d'éponges abrasives. La porte du four ne doit pas subir de pression ou de poids comme par exemple, celui d'un enfant s'accrochant à la porte.

Cela pourrait faire tomber le four, l'endommager et vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four si les joints de la porte sont endommagés; ou si la porte est pliée; ou si ses gonds sont desserrés ou cassés.

Ne faites pas fonctionner le four à vide. Cela pourrait l'endommager.

N'essayez pas de faire sécher des vêtements, des journaux ou d'autres matériaux dans le four. Ils pourraient prendre feu.

N'utilisez pas de produits à base de papier recyclé, car ils sont susceptibles d'être porteurs d'impuretés qui peuvent causer la formation des étincelles ou un incendie.

Ne frappez pas sur le panneau de contrôle avec des objets solides. Cela pourrait endommager le four.

La nourriture

N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour faire des conserves maison.

Il n'est pas conçu pour cela.

Des aliments mal mis en conserve peuvent s'altérer et être impropres à la consommation.

Entrez toujours la durée minimale d'une recette. Il vaut mieux de ne pas cuire assez que de cuire trop les aliments.

Les aliments qui n'ont pas assez cuit peuvent être remis au four. S'ils sont trop cuits, vous n'y pourrez rien.

Faites en sorte de cuire de petites quantités de nourriture ou des aliments ayant un faible taux d'humidité. Ils peuvent vite se dessécher, brûler ou prendre feu.

Ne faites pas cuire d'oeufs dans leur coquille. La pression pourrait s'y accumuler et les oeufs pourraient exploser.

Les pommes de terre, les jaunes d'oeufs et les saucisses sont des exemples d'aliments à la peau non poreuse.

Afin que les aliments n'éclatent pas, leur peau doit être percée avant la cuisson.

N'essayez pas de faire une grande friture dans votre four à micro-ondes.

Laissez toujours le four se reposer pendant au moins 20 secondes après la fin de la cuisson, afin que la

température s'égalise, mélangez pendant la cuisson si nécessaire, et mélangez TOUJOURS après la cuisson. Afin d'éviter le bouillonnement et d'éventuelles brûlures, placez une cuillère ou un bâton en verre dans les boissons et mélangez avant, pendant et après la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites du pop-corn.

Ne faites pas cuire de pop-corn dans un sac de papier à moins qu'il ne soit adapté au four à micro-ondes.

Les grains de maïs pourraient cuire trop et enflammer le sac brun en papier.

Ne posez pas les sachets de pop-corn adaptés au four à micro-ondes à même le plateau. Placez le sachet sur un support de verre adapté au four à micro-ondes, ou sur une assiette en céramique, afin d'éviter qu'il ne cuise trop et que le plateau du four ne se fêle.

Ne dépassez pas le temps de cuisson du pop-corn suggéré par le fabricant.

Une cuisson plus longue ne donnera pas plus de pop-corn, mais cela pourrait le griller, le brûler ou l'enflammer. Rappelez-vous que le sachet de pop-corn et le plateau peuvent être trop chauds à toucher. Retirez-les avec précaution et utilisez des poignées.

ETINCELLES A L'INTERIEUR

Si vous voyez des étincelles se former, appuyez sur ARRETER/ANNULER.

La formation des étincelles est l'expression spécifique des micro-ondes dans le four.

La formation des étincelles est provoquée par:

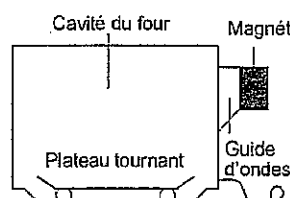
- Du métal ou du papier en métal qui touche la paroi du four.
- Du papier aluminium non adapté aux contours des aliments (des bords retournés peuvent jouer le rôle d'antennes).

- Du métal, comme des fermoirs de sac congélation, des broches présentes dans la volaille, ou des plats à dorures dans un four à micro-ondes.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques mises dans le four à micro-ondes.

PRINCIPES DE LA CUISSON A MICRO-ONDES

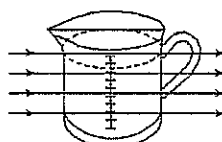
L'énergie à micro-ondes a été utilisée dans ce pays (USA) pour cuisiner et réchauffer des aliments depuis les premières expériences avec le RADAR pendant la Seconde Guerre Mondiale. Les micro-ondes sont constamment présentes dans l'atmosphère, elles sont soit naturelles soit artificielles. Les sources artificielles incluent le radar, la radio, la télévision, les liaisons de télécommunication et les kits mains libres.

COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS



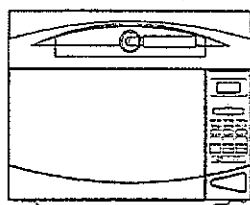
Dans un four à micro-ondes, l'électricité est convertie en micro-ondes par le biais du **MAGNETRON**.

► REVERBERATION



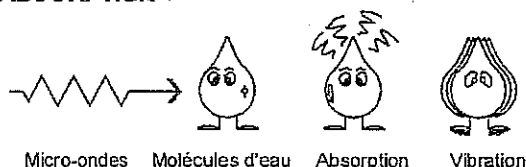
Les micro-ondes rebondissent sur les parois métalliques et sur l'écran métallique de la porte.

► TRANSMISSION



Elles passent ensuite au travers des récipients contenant des aliments pour être absorbés par les molécules d'eau présentes dans la nourriture, tous les aliments contiennent plus ou moins d'eau.

► ABSORPTION



Les micro-ondes provoquent une vibration des molécules d'eau, ce qui entraîne une **FRICTION**, c.-à-d. de la **CHALEUR**. Cette chaleur cuit la nourriture. Les micro-ondes sont également attirées par les particules de graisse et de sucre, et les aliments à forte teneur en matières grasses et en sucre cuiront plus vite. Les micro-ondes peuvent seulement pénétrer à une profondeur de 4 à 5 cm, et tandis que la chaleur se répand dans la nourriture par conduction, comme pour un four traditionnel, la nourriture cuit de l'extérieur à l'intérieur.

TABLEAU DE CONVERSION

MESURES DE POIDS		MESURES DE VOLUME		MESURES A LA CUILLERE	
15 g	1/2 oz.	30 ml	1 fl.oz.	1.25 ml	1/4 tsp
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2.5 ml	1/2 tsp
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)	5 ml	1 cc
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)	15 ml	1 cs
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	0,45 kg.				

MESURES DES LIQUIDES		
1 Tasse	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Pinte	= 16 fl.oz. (20 fl.oz. en GB)	= 480 ml (560 ml en GB)
1 Litre	= 32 fl.oz. (40 fl.oz. en GB)	= 960 ml (1 120 ml en GB)
1 Gallon	= 128 fl.oz. (160 fl.oz. en GB)	= 3 840 ml (4 500 ml en GB)

TECHNIQUES DE CUISSON

TEMPS DE REPOS

Les aliments compacts comme la viande, les pommes de terre en robe des champs et les gâteaux ont besoin d'un temps de repos (à l'intérieur et à l'extérieur du four) après la cuisson, afin que la chaleur puisse finir de cuire entièrement l'intérieur des aliments. Pendant le temps de repos enveloppez les rôtis et les pommes de terre en robe des champs dans du papier en métal. Les rôtis ont besoin d'un temps de repos d'environ 10-15 minutes, les pommes de terre en robe des champs d'environ 5 minutes. Les autres aliments, comme les plateaux-repas, les légumes, le poisson, etc., ont besoin d'un temps de repos de 2 à 5 minutes. Après la décongelation, le temps de repos des aliments doit toujours être respecté. Si les aliments ne sont pas cuits après le temps de repos, remettez-les au four et laissez-les cuire plus longtemps.

TENEUR EN HUMIDITE

Beaucoup d'aliments frais comme les fruits et légumes ont une teneur en humidité différente selon la saison, en particulier pour les pommes de terre en robe des champs. C'est pourquoi les temps de cuisson doivent être ajustés. Les aliments secs comme le riz et les pâtes peuvent s'assécher dans leurs emballages, les temps de cuisson peuvent donc varier.

DENSITE

Les aliments poreux cuisent plus vite que les aliments compacts.

FILM ETIRABLE

Le film étirable aide la nourriture à rester humide, et la chaleur enfermée aide à accélérer le temps de cuisson. Percez le film avant la cuisson pour permettre à l'excès de vapeur de sortir. Faites toujours attention lorsque vous retirez le film étirable d'un plat, car la vapeur accumulée est très chaude.

FORME DES ALIMENTS

Les aliments ayant des formes régulières cuisent plus vite. Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent plus vite dans un récipient rond que carré.

ESPACEMENT

Les aliments cuisent plus vite et de manière plus uniforme s'ils sont espacés. N'empilez JAMAIS les aliments les uns sur les autres.

TEMPERATURE DE DEPART

Plus la nourriture est froide, plus il faudra de temps à cuire. Les aliments sortis du réfrigérateur mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments à température ambiante.

LIQUIDES

Tous les liquides doivent être remués avant et pendant la cuisson. L'eau en particulier doit être remuée avant et pendant sa cuisson, pour éviter une ébullition trop importante. Ne réchauffez pas de liquides bouillis au préalable. NE FAITES PAS CUIRE TROP.

RETOURNER & REMUER

Certains aliments doivent être remués pendant leur cuisson. La viande et la volaille doivent être retournées à la moitié du temps de cuisson.

GESTION DE L'ESPACE

Les portions individuelles comme celles du poulet ou les côtelettes doivent être placées dans un plat de manière à ce que les parties les plus épaisses soient tournées vers l'extérieur.

QUANTITE

Les petites quantités cuisent plus vite que les grosses quantités, et les petits plats seront réchauffés plus vite que les grandes portions.

PERCER

La peau ou la membrane de certains aliments provoquera une accumulation de la vapeur au cours de la cuisson. Ces aliments doivent être percés, ou il faudra en peler une partie avant la cuisson pour permettre à la vapeur de sortir. Les membranes des aliments comme les oeufs, les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percées avant la cuisson. N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE CUIRE DES OEUFS DANS LEURS COQUILLES.

RECOUVRIR LES ALIMENTS

Recouvrez les aliments de film étirable spécial pour le four à micro-ondes, ou d'un couvercle. Recouvrez les poissons, les légumes, les ragoûts et les potages. Ne recouvrez pas les gâteaux, les sauces, les pommes de terre en robe des champs ou les pâtisseries.

GUIDE DE DECONGELATION

- Ne décongelez pas de viande emballée. Cela pourrait favoriser une cuisson de la viande. Retirez toujours l'emballage et le carton. N'utilisez que des récipients adaptés au four à micro-ondes.
 - Faites décongeler les volailles entières avec la poitrine vers le bas. Faites décongeler les rôtis avec la graisse vers le bas.
 - La forme de l'emballage affecte la durée de la décongélation. Les formes rectangulaires peu épaisses décongèlent plus vite que les gros blocs.
 - Vérifier la nourriture au bout de 1/3 du temps de cuisson. Vous pouvez la retourner, la séparer en morceaux, la réarranger ou retirer les morceaux de nourriture décongelés.
 - Pendant la décongélation, un message sur l'écran du four vous invitera à retourner la nourriture. A ce moment-là, ouvrez la porte du four et vérifiez la nourriture. Pour une décongélation optimale, respectez les consignes répertoriées ci-dessous.
- Puis refermez la porte du four, appuyez sur la touche DEMARRER pour terminer la décongélation.

- Lorsque les aliments sont décongelés, ils sont censés être frais, mais entièrement ramollis. S'ils sont encore légèrement glacés, remettez-les pour un temps très court dans le four à micro-ondes, ou laissez-les reposer quelques minutes. Après la décongélation, laissez les aliments reposer de 5 à 60 minutes s'il reste des zones glacées. La volaille et le poisson peuvent être mis sous le courant d'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient décongelés.
- ⇨ **Retourner** : Les rôtis, les côtes, les volailles entières, les escalopes de dinde, les hot-dogs, les saucisses, les steaks ou les côtelettes.
- ⇨ **Réarranger** : Cassez ou séparez les steaks, les côtelettes, les hamburgers, la viande hachée, les morceaux de poulet ou de crustacés, les morceaux de viande à ragoût.
- ⇨ **Protection** : Utilisez de petits morceaux d'aluminium pour protéger les parties fines ou les bords des aliments ayant des formes irrégulières comme les cuisses de poulet. Pour éviter la formation des étincelles, faites en sorte que le papier d'aluminium soit à plus de 2,5 cm des parois ou de la porte du four.
- ⇨ **Retirer la nourriture** : Pour éviter que la nourriture ne cuise, les parties décongelées doivent être retirées du four. Cela peut diminuer la durée de décongélation pour des aliments pesant moins de 1350 g (3 livres).

TABEAU DE DECONGELATION (Durée de Décongélation)

Aliment et poids	Durée de décongélation	Temps de Repos	Techniques spéciales
BOEUF			
Boeuf haché 1 livre/450g	6-8 min.	15-20 min.	Séparez et retirez les parties décongelées avec une fourchette.
Viande à Ragoût 1 1/2 livres/675g	10-12 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Pains farcis de viande 4(4onces/110 g)	6-8 min.	15-20 min.	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
PORC			
Côtes de porc 1 livre/450g	7-9 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Côtelettes 4(5 onces/125 g)	6-8 min.	25-30 min.	Séparez et retournez-les encore une fois.
Porc haché 1 livre/450g	6-8 min.	15-20 min.	Séparez et retirez les parties décongelées avec une fourchette.
VOLAILE			
Poulet entier 2 1/2 livres/1 125g	15-18 min.	45-90 min.	Séparez la partie inférieure. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Recouvrez-les si nécessaire.
Escalopes de poulet 1 livre/450 g	6-8 min.	15-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Poulet rôti (découpé) 2 livre/900g	16-18 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-le encore une fois.
Cuisses de poulet 1 1/2 livres/675g	12-14 min.	15-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
POISSON ET FRUITS DE MER			
Poisson entier 1 livre/450g	6-8 min.	15-20 min.	Retournez à la moitié du temps de décongélation. Recouvrez-les si nécessaire.
Filets de poisson 1/2 livre/ 675g	12-14 min.	15-20 min.	Séparez et retournez-les encore une fois.
Crevettes 1/2 livre/ 225 g	2-4 min.	15-20 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.

* Ces durées sont approximatives car la température varie d'un congélateur à un autre.

TABLEAU DE CUISSON ET DE RECHAUFFAGE

Tableau de Cuisson

Aliment	Puissance	Temps de Cuisson Par 1 livre/450 g	Instruction Spéciale
VIANDE Rôti de boeuf - Saignant - A point - Bien cuit Rôti de porc Bloc de bacon	 P-80 P-80 P-80 P-HI P-HI	 6-7 min. 7-9 min. 8-11 min. 8-12 min. 6-8 min.	 - Les viandes et les volailles fraîches doivent être retirées du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson. - Laissez toujours la viande et la volaille reposer avec un couvercle après la cuisson.
VOLAILE Poulet entier Morceaux de poulet Escalope (avec os)	 P-HI P-80 P-80	 5-7 min. 4-6 min. 5-7 min.	
POISSON Filets de poisson Maquereau entier, nettoyé et préparé Truite entière, nettoyée et préparée Steaks de saumon	 P-HI P-HI P-HI P-HI	 3-5 min. 3-5 min. 3-5 min. 3-5 min.	
REMARQUE: Les durées ci-dessus sont doivent être considérées comme indication. Prenez en compte les différences de goûts et les préférences personnelles. Les durées peuvent varier selon la forme, la découpe et la composition des aliments. Les viandes, volailles et poissons congelés doivent être parfaitement décongelés avant d'être cuits.			

Tableau pour le réchauffage

- Afin d'éviter les brûlures, les aliments pour bébés doivent être soigneusement vérifiés avant d'être servis.
- Lorsque vous réchauffez des plats préparés, suivez toujours attentivement les instructions sur l'emballage.
- Si vous congélez des aliments frais, souvenez-vous de bien les décongeler avant de les cuire selon les instructions sur l'emballage. Il vaut mieux coller une note sur les emballages pour que les autres membres du foyer s'en souviendront aussi.
- Rappelez-vous qu'il faut retirer les fermoirs des sacs de congélation et la nourriture des récipients en aluminium avant de les réchauffer.
- Les aliments frais (réfrigérés) mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments à température ambiante (comme les aliments tout juste ramenés à température ambiante ou les aliments sortant du placard).
- Tous les aliments doivent être réchauffés à pleine puissance.

Aliment	Temps de cuisson	Instructions spéciales
Nourriture pour bébés pot de 128 g	30 sec.	Versez dans un petit bol. Remuez bien une ou deux fois au cours de la cuisson. Avant de servir, vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébés 100 ml / 4 onces liquides 225 ml / 8 onces liquides	20-30 sec. 40-50 sec.	Remuez ou agitez bien et versez dans un biberon stérilisé. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Sandwichs avec un pain allongé ou rond 1 sandwich	20-30 sec.	Enveloppez-le dans une serviette en papier et posez-le sur un plateau en verre adapté au four à micro-ondes. Remarque : N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé.
Lasagne 1 portion (10 1/2 oz./300 g)	4-6 min.	Placez la lasagne sur un plat adapté au four à micro-ondes. Recouvrez de film plastique et percez un trou.
Gratin 1 tasse 4 tasses	1-2 min. 4-6 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une casserole adaptée _ux micro-ondes. Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Purée de pommes de terre 1 tasse 4 tasses	2-3 min. 5-7 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une casserole adaptée _ux micro-ondes. Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Haricots blancs à la sauce tomate 1 tasse	2-3 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une casserole adaptée _ux micro-ondes. Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Raviolis ou pâtes à la sauce 1 tasse 4 tasses	3-4 min. 5-8 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une casserole adaptée _ux micro-ondes. Remuez à la moitié du temps de cuisson.

TABLEAU POUR LES LEGUMES

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2-3 cc) pour 250g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit recommandée – voir le tableau. Faites-les cuire avec un couvercle pendant la durée minimum – voir tableau.

Continuez de cuire pour obtenir le résultat souhaité. Remuez une fois pendant et après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus ils seront émincés, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes doivent être cuits à pleine puissance.

Guide de cuisson des légumes frais

Légumes	Poids	Durée	Commentaires
Brocolis	1 livre/500 g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Coupez les fleurettes en morceaux de taille égale. Faites en sorte que les tiges pointent vers le centre.
Choux de Bruxelles	1/2 livre/250g	3-4 min.	Ajoutez 60-75 ml (5-6 cc) d'eau.
Carottes	1/2 livre/250g	2-3 min.	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	1/2 livre/250g 1 livre/500g	2-3 min. 4-6 min.	Coupez les fleurettes en morceaux de taille égale. Coupez les grosses fleurettes en deux. Faites en sorte que les tiges pointent vers le centre.
Courgettes	1/2 livre/250g	2-3 min.	Coupez la courgette en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cc) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les rondelles soient tendres.
Aubergines	1/2 livre/250g	2-3 min.	Coupez l'aubergine en rondelles et arrosez d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	1/2 livre/250g	2-3 min.	Coupez les poireaux en rondelles fines.
Champignons	0.3 livre/125g 1/2 livre/250g	1-2 min. 2-3 min.	Préparez des champignons entiers ou coupés. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	1/2 livre/250g	2-3 min.	Coupez les oignons en rondelles ou en deux. N'ajoutez pas plus de 15 ml (1cc) d'eau.
Poivrons	1/2 livre/250g	2-4 min.	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	1/2 livre/250g 1 livre/500g	2-4 min. 6-8 min.	Pesez les pommes de terre pelées et coupez-les en deux ou en quartiers de taille égale.
Navets	1/2 livre/250g	4-6 min.	Coupez le navet en petits cubes.

Guide de cuisson des légumes surgelés

Légumes	Poids	Durée	Instructions
Epinards	0,3 livre/125 g	1-2 min	Ajoutez 15 ml (1cs) d'eau froide.
Brocolis	1/2 livre/250 g	2-3 min	Ajoutez 30 ml (1cs) d'eau froide.
Petits pois	1/2 livre/250 g	2-3 min	Ajoutez 15ml (1cs) d'eau froide.
Haricots verts	1/2 livre/250g	3-4 min	Ajoutez 30 ml (1cs) d'eau froide.
Légumes mélangés (carottes/petits pois/maïs)	1/2 livre/250g	2-4 min	Ajoutez 15 ml (1cs) d'eau froide.
Légumes mélangés (à la chinoise)	1/2 livre/250 g	2-4 min	Ajoutez 15 ml (1cs) d'eau froide.

RECETTES

SOUPE À LA TOMATE ET À L'ORANGE

1 once (25 g) de beurre
1 oignon de taille moyenne émincé.
1 grande carotte et 1 grande pomme de terre émincées.
13/4livre (800 g) de tomates coupées en boîte
jus et zeste de 1 petite orange
1 1/2pinte (900 ml) de bouillon de légumes chaud
ajoutez du sel et du poivre selon le goût

1. Versez le mélange dans un saladier et faites cuire pendant 1 minute sur P-HI.
2. Ajoutez les morceaux d'oignon, de carotte et de pomme de terre et faites cuire pendant 6 minutes sur P-HI. Remuez à la moitié du temps de cuisson.
3. Ajoutez les tomates, le jus d'orange, son zeste et le bouillon. Mélangez bien. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût. Recouvrez le bol et faites cuire pendant 14 minutes sur P-HI. Mélangez 2-3 fois pendant la cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient tendres
4. Mélangez et servez immédiatement.

SOUPE FRANÇAISE À L'OIGNON

1 gros oignon coupé
1 cs (15 ml) d'huile de maïs
2 onces (50 g) de farine blanche
2 pintes (1,2 litres) de bouillon de viande ou de légumes
ajoutez du sel et du poivre selon le goût
2 cs (30 ml) de persil émincé
4 tranches épaisses de pain français
2 onces (50 g) de fromage râpé

1. Mélangez bien l'oignon et l'huile dans un bol et faites cuire pendant 2 minutes sur P-HI.
2. Incorporez la farine pour en faire une pâte, et superposez progressivement les couches de pâte. Assaisonnez et ajoutez le persil.
3. Recouvrez le bol et faites cuire pendant 14 minutes sur P-80.
4. Versez la soupe dans des bols, ajoutez le pain et parsemez généreusement de fromage.
5. Faites cuire pendant 2 minutes à P-80 jusqu'à ce que le fromage fonde.

LEGUMES FRITS

1 cs (15 ml) d'huile de tournesol
2 cs (30 ml) de sauce de soja
1 cs (15 ml) de xérès
1 tubercule de gingembre (2,5 cm) pelé et finement émincé
2 carottes de taille moyenne coupées en fine paille
4 onces (100 g) de champignons de Paris coupés
2 onces (50 g) de germes de soja
4 onces (100 g) de haricots mange-tout
1 poivron rouge épépiné et finement coupé
4 ciboules coupées
4 onces (100 g) de marrons en boîte coupés
1/4 de tête de chou chinois finement émincé

1. Mélangez bien dans un saladier l'huile, la sauce de soja, le xérès, le gingembre, l'ail et les rondelles de carottes
2. Recouvrez et laissez cuire pendant 4-5 minutes à P-HI, remuez une fois.
3. Ajoutez les champignons de Paris, les germes de soja, les haricots mange-tout, le poivron rouge, les ciboules, la purée de marrons et le chou chinois. Mélangez bien.
4. Faites cuire pendant 4-5 minutes à P-HI, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez 2-3 fois pendant la cuisson.

Les légumes frits accompagnent à merveille les viandes ou les poissons.

POULET AU MIEL

4 escalopes de poulet sans os
2 cs (30 ml) de miel liquide
1 cs (15 ml) de moutarde à l'ancienne
1/2 cuillère à soupe (2,5 ml) d'estragon séché
1 cs (15 ml) de purée de tomates
1/4 pinte (150 ml) de bouillon de volaille

1. Mettez les escalopes de poulet dans un plat à ragoût.
2. Mélangez le reste des ingrédients et versez le tout sur le poulet. Ajoutez du sel et du poivre selon le goût
3. Faites cuire pendant 10-11 minutes à P-HI. Réarrangez et enduisez le poulet de sauce à deux reprises au cours de la cuisson.

FROMAGE BLEU ET CIBOULE EN ROBE DES CHAMPS

2 pommes de terre (environ 9 onces (250 g) chacune)
2 onces (50 g) de beurre
4 onces (100 g) de fromage bleu coupé en morceaux
1 cs (15 ml) de ciboules fraîches coupées
2 oz. (50 g) de champignons coupés
ajoutez du sel et du poivre selon le goût

1. Percez chaque pomme de terre en divers endroits. Faites cuire pendant 8-10 minutes à P-HI. Coupez-les en deux, enlevez leur chair et mettez-la dans un saladier, ajoutez le beurre, le fromage, les ciboules, le sel et le poivre, mélangez bien.
2. Ajoutez ce mélange à la peau des pommes de terre, placez le tout dans un plat à tarte sur le plateau.
3. Faites cuire pendant 10 minutes à P-80.

SAUCE BLANCHE

1 once (25 g) de beurre
1 once (25 g) de farine blanche
1/2 pinte (300 ml) de lait
ajoutez du sel et du poivre selon le goût

1. Mettez le beurre dans un bol et faites-le fondre pendant 1 minute à P-HI.
2. Incorporez la farine et battez au fouet dans le lait. Laissez cuire 3-4 minutes à P-HI en mélangeant toutes les 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais. Ajoutez du sel et du poivre selon goût.

CONFITURE DE FRAMBOISES

1 1/2 lb. (675 g) de framboises équeutées
3 cs (45 ml) de jus de citron
1 1/2 lb. (675 g) de sucre en semoule

1. Mettez les framboises et le jus de citron dans un grand saladier, faites cuire pendant 5 minutes à P-HI, ou jusqu'à ce que les fruits soient adoucis. Ajoutez le sucre, mélangez bien.
2. Faites cuire pendant 23-28 minutes à P-80, mélangez toutes les 4-5 minutes pour atteindre *la température de prise en masse.
3. Versez le tout dans des pots propres et chauds. Refermez bien le couvercle et collez une étiquette.

**température de prise en masse : Afin de déterminer la température de prise en masse, mettez 1 cs (5 ml) de confiture sur une soucoupe refroidie. Laissez reposer pendant 1 minute. Remuez doucement la surface de la confiture avec un doigt, si la surface se ride, la température de prise en masse est atteinte.*

GATEAU SIMPLE A PREPARER AUX MICRO-ONDES

4 onces (100 g) de margarine
4 onces (100 g) de sucre
1 oeuf
4 onces (100 g) de farine auto-levante tamisée
2-3 cs (30 _ 45 ml) de lait

1. Mettez du papier sulfurisé dans le fond d'un plat à gâteau de 8 pouces (20,4 cm).
2. Mélangez la margarine et le beurre pour obtenir un mélange léger et mousseux. Battez les oeufs et incorporez la farine tamisée en alternant avec le lait.
3. Versez dans un récipient. Faites cuire pendant 3-4 minutes à P-HI, jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte propre.
4. Laissez le gâteau reposer pendant 5 minutes avant de le démouler.

OMELETTE

1/2 oz. (15 g) de beurre
4 oeufs
6 cs (90ml) de lait
sel et poivre

1. Mélangez les oeufs et le lait. Assaisonnez.
2. Beurrez un plat à tarte de 10 pouces (26 cm).
Faites fondre le beurre pendant 1 minute à P-HI.
Mettez le beurre fondu dans le plat.
3. Versez les oeufs battus dans le moule à tarte.
Faites cuire pendant 2 minutes à P-HI. Mélangez le tout et faites de nouveau cuire pendant 1 minute à P-HI.

OEUFS BROUILLES

1/2 oz. (15 g) de beurre
2 oeufs
2 cs (30 ml) de lait
sel et poivre

1. Mettez le beurre dans un bol et laissez-le fondre pendant 1 minute à P-HI.
2. Ajoutez les oeufs, le lait et l'assaisonnement, mélangez bien.
3. Faites cuire pendant 2 minutes à P-HI, en mélangeant toutes les 30 secondes.

BOEUF DELICE

1 petit oignon coupé
1 gousse d'ail écrasée
1 cc (5 ml) d'huile
7 onces (200 g) de tomates coupées en boîte
1 cs (15 ml) de purée de tomates
1 cc (5 ml) de mélange d'herbes
8 oz. (225 g) de boeuf haché
sel et poivre

1. Mettez l'oignon, l'ail et l'huile dans une casserole, et faites cuire pendant 2 minutes à P-HI ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Mettez les autres ingrédients dans une casserole. Remuez bien.
3. Recouvrez et faites cuire pendant 4 minutes à P-HI, puis pendant 7-12 minutes à P-80 ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.