

SHARP

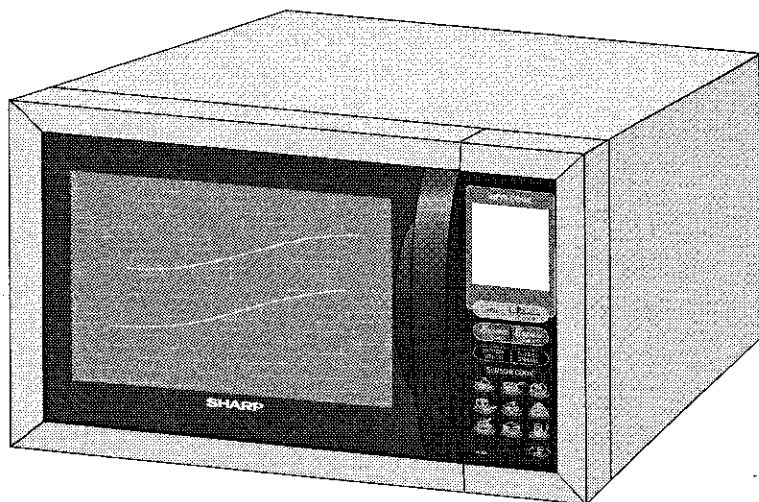
Achtung
Waarschuwing
Avertissement



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS



R-393

MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsschetsels.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

900 W (IEC 60705)

(D) Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur

schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.

Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

(NL) Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.
U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt

tevens hele menu's bereiden.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.

Uw Magnetron-team

(F) Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets.

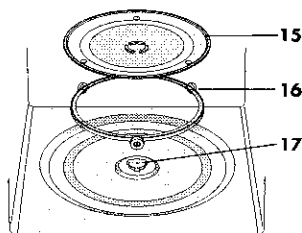
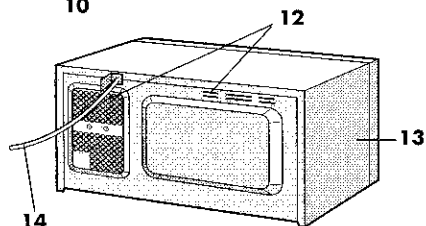
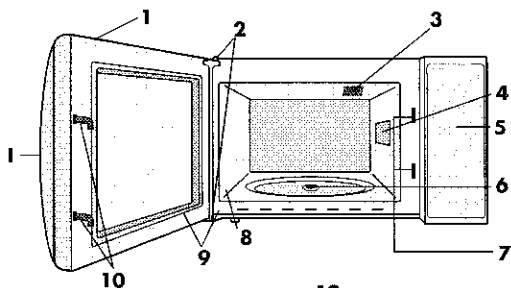
Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.

Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes



GERÄT/OVEN/FOUR



D GERÄT

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Tür | 8 Garraum |
| 2 Türscharniere | 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen |
| 3 Garraumlampe | 10 Türsicherheitsverriegelung |
| 4 Spritzschutz für den Hohlleiter | 11 Türgriff |
| 5 Bedienfeld | 12 Lüftungsöffnungen |
| 6 Antriebswelle | 13 Außenseite |
| 7 Türschloßöffnungen | 14 Netzkabel |

ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, daß folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- (15) Drehteller (16) Drehteller-Träger
(17) Antriebswelle

Den Drehteller-Träger auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller so auflegen, daß dieser mit der Antriebswelle übereinstimmt.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

NL OVEN

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Deur | 8 Ovenruimte |
| 2 Deurscharnieren | 9 Afdichting van de deur en afdichtingsoppervlakken |
| 3 Ovenlamp | 10 Veiligheidsvergrendeling van de deur |
| 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider) | 11 Deur open-handel |
| 5 Bedieningspaneel | 12 Ventilatiegaten |
| 6 Afdichtingspakking | 13 Buitenste behuizing |
| 7 Bediening van het deurslot | 14 Elektriciteitsnoer |

TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende toebehoren aanwezig zijn:

- (15) Draaitafel (16) Draaitafelsteun

- (17) Afdichtingspakking

Zorg ervoor dat de Draaitafelsteun over de koppeling op de bodem van de ovenruimte heen past. Plaats daarna de draaitafel op de Draaitafelsteun.

Om schade aan de draaitafel te vermijden, moet u ervoor zorgen dat borden of schalen niet tegen de rand van de draaitafel stoten, wanneer ze uit de oven worden gehaald.

OPMERKING: Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.

F FOUR

- | | |
|--|--|
| 1 Porte | 8 Cavité du four |
| 2 Charnières de porte | 9 Joint de porte et surfaces de contact du joint |
| 3 Eclairage du four | 10 Loquets de sécurité de la porte |
| 4 Cadre du répartiteur d'ondes | 11 Poignée d'ouverture de la porte |
| 5 Tableau de commande | 12 Ouvertures de ventilation |
| 6 Entraînement | 13 Partie extérieure |
| 7 Ouvertures de la serrure de la porte | 14 Cordon d'alimentation |

ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis :

- (15) Plateau tournant (16) Pied du plateau
(17) Entraînement

Placer le support de rotation de manière à ce qu'il se fixe sur l'entraînement, sur le plancher du four.

Placer ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veiller à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre réparateur agréé SHARP.

D INHALTSVERZEICHNIS

GERÄT UND ZUBEHÖR	2	SENSOR GAREN FUNKTION	16
BEDIENFELD	3	TABELLE: SENSOR GAREN	17-18
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5-7	REZEPTE FÜR SENSOR GAREN "FISCHFILET MIT SAUCE"	19
AUFSTELLANWEISUNGEN	7	REZEPTE FÜR SENSOR GAREN "KONFITÜRE"	20
VERWENDUNG DES KONTAKTBILDSCHIRMS	8-9	EXPRESS GAREN, AUFTAUEN & ERWÄRMEN	21
VOR INBETRIEBNAHME	10	TABELLE: EXPRESS GAREN	22
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	10	TABELLE: EXPRESS ERWÄRMEN	22
EINSTELLEN DER UHR	11	TABELLE: EXPRESS AUFTAUEN	23
MIKROWELLENLEISTUNGSSSTUFEN	12	EXPRESS MENÜ FUNKTION	24
GAREN MIT DER MIKROWELLE	12	EXPRESS MENÜS ZUTATEN	25-29
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN		VERWENDUNG DER EXTRA-TASTE	30
Garen mit verschiedenen Garfolgen	13	REINIGUNG UND PFLEGE	31
Kürzer/Länger	14	FUNKTIONSPRÜFUNG	31
Minute plus Funktion	14	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	86-91
Zeitschaltuhr-Funktion	15	TECHNISCHE DATEN	92
Informations-Funktion	15		

NL INHOUD

OVEN EN TOEBEHOREN	2	SENSOR KOKEN FUNCTIE	43
BEDIENINGSPANEEL	4	TABEL VOOR SENSOR KOKEN	44-45
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	32-34	RECEPTEN VOOR SENSOR KOKEN	
INSTALLATIE	34	"VISFILET MET SAUS"	46
GEBUIK VAN DE TIPTOETSSCHERM	35-36	RECEPTEN VOOR SENSOR KOKEN "JAM"	47
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET		SNEL KOKEN, ONTDOOIEN & OPWARMEN	48
EERST AANZET	37	TABEL VOOR SNEL KOKEN	49
GEBUIK VAN DE STOP-TOETS	37	TABEL VOOR SNEL OPWARMEN	49
DE KLOK INSTELLEN	38	TABEL VOOR SNEL ONTDOOIEN	50
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	39	SNEL MENU'S FUNCTIE	51
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN	39	SNEL MENU'S RECEPTEN	52-56
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES		GEBUIK VAN DE EXTRA-TOETS	57
Multistadia koken	40	ONDERHOUD EN REINIGING	58
Minder/Meer	41	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	58
Minuut plus Functie	41	ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	86-91
Keukentimer Functie	42	TECHNISCHE GEGEVENS	92
Informatiefunctie	42		

F TABLE DES MATIERES

FOUR ET ACCESSOIRES	2	TABLEAUX DE CUISSON PAR CAPTEUR	71-72
TABEAU DE COMMANDE	4	RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR	
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	59-61	"FILETS DE POISSON EN SAUCE"	73
INSTALLATION	61	RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR	
UTILISATION L'ECRAN TACTILE	62-63	"CONFITURE"	74
AVANT MISE EN ROUTE	64	CUISINE, DÉCONGÉLATION ET RECHAUFFAGE	
UTILISATION LA TOUCHE STOP	64	EXPRESS	75
REGLAGE DE L'HORLOGE	65	TABLEAUX DE CUISINE EXPRESS	76
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	66	TABLEAUX DE RECHAUFFAGE EXPRESS	76
CUISSON AUX MICRO-ONDES	66	TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION EXPRESS	77
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES		MENUS EXPRESS	78
Cuisson a sequences multiples	67	MENUS EXPRESS RECETTES	79-83
Mains/Plus	68	UTILISATION LA TOUCHE EXTRA	84
Fonction Minute plus	68	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	85
Fonction Minuterie	69	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	85
Fonction Information	69	ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	86-91
CUISSON PAR CAPTEUR	70	FICHE TECHNIQUE	92



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine:

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini

de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.



INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES: LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-4800 sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page 23.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumule sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 85.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.



UTILISATION L'ECRAN TACTILE

Le panneau de commande de votre nouveau four micro-ondes à écran tactile View Cook comporte un écran d'affichage conçu pour vous permettre d'utiliser plus facilement votre four et de saisir directement les informations relatives aux aliments cuits, à la quantité ou au résultat recherché.

Exemple 1: Page d'accueil

12 : 30		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	WATT

La page d'accueil initiale affiche l'heure (lorsque l'horloge est réglée) et comporte une fonction **WATT**. Touchez cette option pour accéder à l'écran suivant et sélectionner 5 niveaux de puissance. La touche **MINUTERIE** vous permet d'utiliser la minuterie sans utiliser le four. Notez que **MINUTERIE** disparaît lorsqu'on touche l'option Temps de cuisson sur l'écran.

L'écran tactile vous permet de sélectionner directement plusieurs options.

Exemple 2: Pour cuire légumes surgelés à l'aide du programme de **CUISINE EXPRESS**.

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS** du panneau de commande.
2. Notez que 3 options **CUISINE EXPRESS** s'affichent sur l'écran tactile.
Touchez **LEGUMES SURGELES**.
3. Touchez **DIMINUTION (-)/ AUGMENTATION (+) DU POIDS** pour entrer le poids.
Touchez **INFO** pour obtenir des conseils de cuisson et **MOINS (▼)/ PLUS (▲)** pour obtenir le résultat désiré.



← CUISINE EXPRESS
PLAT SURGELE (A REMUER)
LEGUMES SURGELES
GRATIN SURGELE



← LEGUMES SURGELES	Info
QUANTITE: 0.1 - 0.6 kg	
- 0.1 kg +	
QUANTITE	QUANTITE
Appuyer sur START	
▼ MOINS	PLUS ▲



Autres avertissement

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

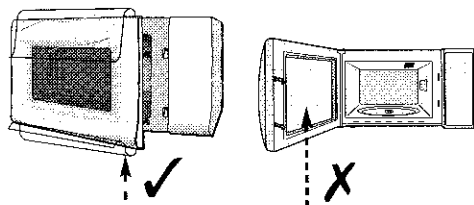
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION



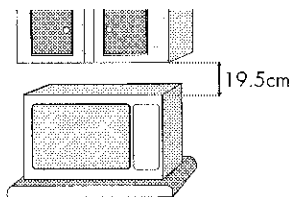
1. Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four. Jetez la feuille polyéthylène qui se trouve entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y est collé.

Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'intérieur de la porte.



2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.

3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4. S'assurer qu'un espace libre minimum de 19.5 cm est prévu au-dessus du four:



5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



AVANT MISE EN ROUTE

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre nouveau four micro-ondes.

Le four est utilisable en 3 langues: l'allemand, le hollandais et le français.

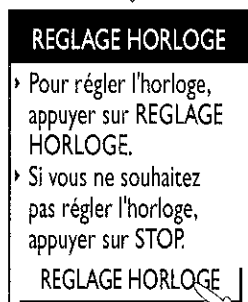
1. Branchez le four.

L'écran vous invite à sélectionner la langue de votre choix*.

Touchez la langue de votre choix sur l'écran.

2. Appuyez sur la touche **START/+1min**

pour confirmer la langue sélectionnée, puis réglez l'horloge en appuyant sur **REGLAGE HORLOGE** sur l'écran et en suivant l'exemple de la page 65.



REMARQUES:

- Si vous appuyez sur la touche **STOP (ARRET)** sur le dernier écran, l'écran reviendra sur la page d'accueil sans afficher l'heure. Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche **EXTRA** et touchez **HORLOGE**, puis suivez les instructions affichées sur l'écran tactile.
- La langue sélectionnée sera mémorisée, même en cas de coupure d'alimentation. Une fois la langue sélectionnée, l'écran affiché sera celui de l'étape 2 lorsque le four est branché sur la prise secteur.
- * L'écran pourra directement afficher l'étape 2 lorsque vous brancherez le four. Si la langue affichée n'est pas la langue désirée, appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez l'option **LANGUE**, puis suivez les instructions de l'écran tactile pour sélectionner la langue de votre choix (voir page 84).



UTILISATION LA TOUCHE STOP



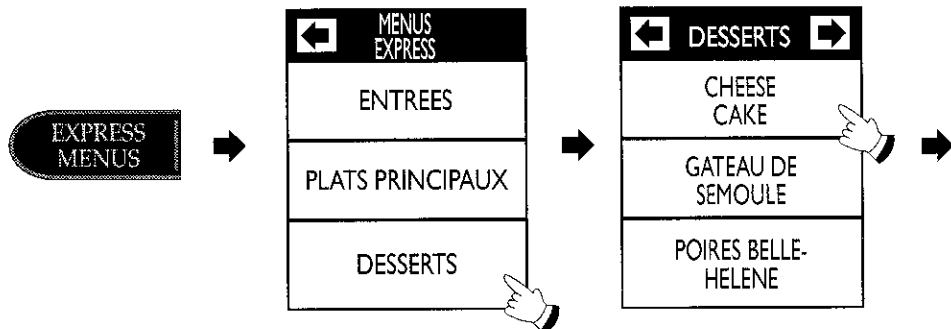
Utilisez la touche **STOP (ARRET)** pour:

1. Revenir sur l'écran d'accueil en cas d'erreur de programmation.
2. Arrêter temporairement le four pendant la cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (en appuyant deux fois sur la touche **STOP (ARRET)**).

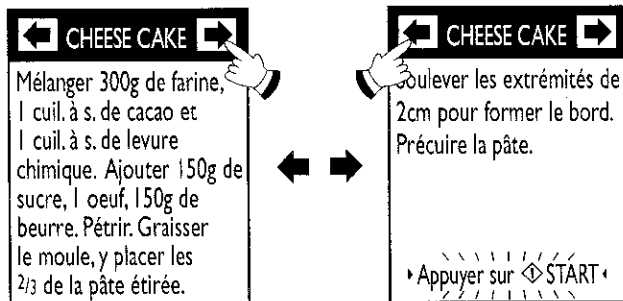


Exemple 3 : imaginez que vous voulez cuire un flan au fromage blanc dans la catégorie **MENUS EXPRESS "DESSERTS"**.

1. Appuyez sur la touche **MENUS EXPRESS** du panneau de commande.
2. Notez que 3 catégories **MENUS EXPRESS** s'affichent sur l'écran tactile. Touchez **DESSERTS**.
3. Notez que 3 menus **DESSERTS** sur 6 s'affichent sur l'écran tactile. Touchez **CHEESE CAKE**.



4. Notez les étapes de préparation. Notez les flèches*.



- * Flèches **Avance** (right arrow) et **Retour** (left arrow) :

Les écrans de recettes et certains écrans de préparation comportent des flèches Avance et Retour situées à gauche et à droite en haut de l'écran tactile. Touchez pour lire la recette toute entière avant de cuisiner.



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

900 W : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

630 W : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

450 W : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

270 W (décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

90 W : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = Watt

- À l'entrée la puissance, touche **WATT** et puis sélectionnez la puissance désirée.
- **Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.**

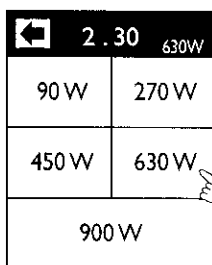
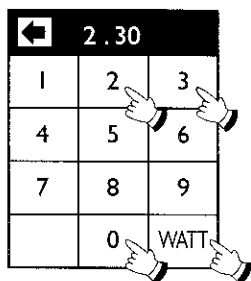


CUISSON AUX MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 99 minutes et 99 secondes. [99.99]

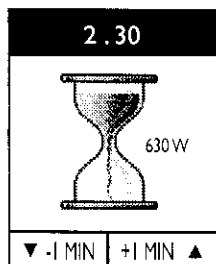
Exemple : Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 630 W du micro-ondes.

1. Entrez le temps de cuisson voulu, 2 minutes 30 secondes, en touchant les chiffres (**2**, **3**, **0**). Notez la ligne supérieure de l'affichage, puis touchez **WATT**.
2. Sélectionnez la puissance désirée en touchant **630 W**.



3. Appuyer une fois sur la touche **START/+1min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:

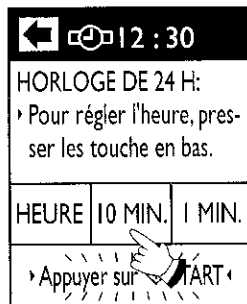
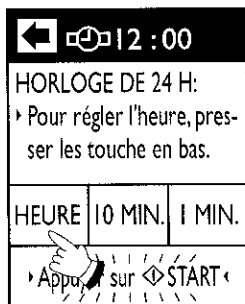
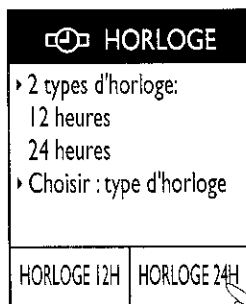
1. Si vous choisissez de cuire à 900 W, appuyez directement sur la touche **START/+1min** après l'étape 1.
2. Le temps de cuisson indiqué sur l'affichage numérique s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte en cours de cuisson. Le décompte du temps de cuisson reprend dès que la porte est refermée et que l'on appuie sur la touche **START/+1min**.
3. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche à nouveau l'heure (si l'horloge est réglée) lorsqu'on ouvre la porte ou que l'on appuie sur la touche **STOP (ARRET)**.



Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

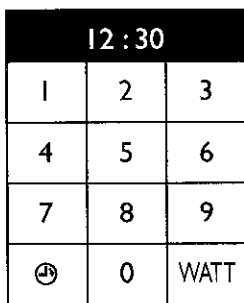
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 12:30.

1. Touchez **REGLAGE HORLOGE**, puis choisissez le mode d'affichage 24 heures en appuyant sur **HORLOGE 24 HEURES**.
2. Réglez les heures en touchant **HEURE** à 12 reprises.
3. Réglez les minutes en touchant **10 MIN.** à 3 reprises.



4. Appuyez sur la touche **START/+1min.** L'horloge démarre et l'écran revient sur la page d'accueil.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES :

1. Appuyez sur la **FLECHE RETOUR** en cas d'erreur de programmation ou appuyez sur la touche **STOP (ARRET)**. La page d'accueil s'affiche. Pour régler à nouveau l'horloge, appuyez sur la touche **EXTRA** du panneau de commande, puis touchez **HORLOGE** et suivez les instructions de l'écran tactile. La **FLECHE RETOUR** s'affichera à ce stade à l'étape 1.
2. Pour remettre à zéro l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche **EXTRA** et suivez les instructions.
3. En cas de coupure de l'alimentation électrique de votre four micro-ondes, l'écran affichera **REGLAGE HORLOGE** une fois le courant rétabli. Si la coupure de courant se produit pendant la cuisson, le programme sera effacé. Touchez **REGLAGE HORLOGE** et suivez les instructions.
4. Si vous touchez continuellement **HEURE**, **10 MIN.** ou **1 MIN.** sur l'écran tactile, le temps sera automatiquement additionné.
5. Si vous ne souhaitez pas régler l'horloge, appuyez une fois sur la touche **STOP (ARRET)**. L'écran restera vide là où l'heure devrait être normalement affichée.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. MOINS (▼) / PLUS (▲)

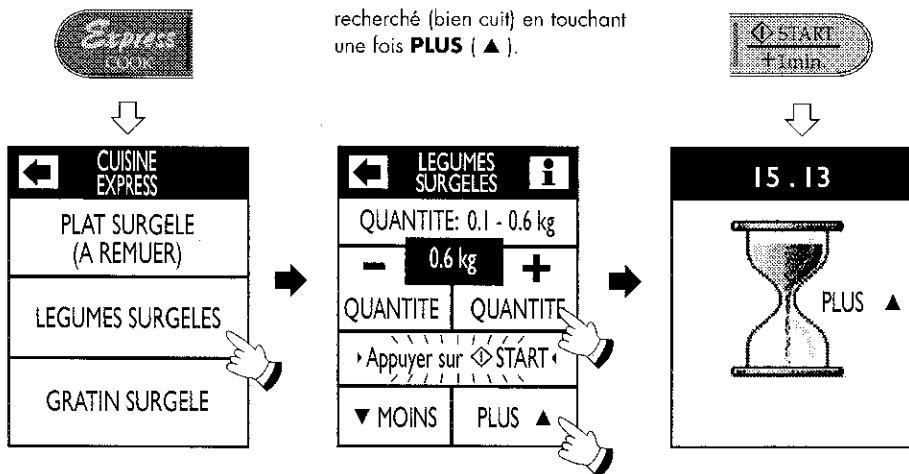
Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en **CUISSON PAR CAPTEUR**, **CUISINE EXPRESS**, **DÉCONGÉLATION EXPRESS** et **RECHAUFFAGE EXPRESS** ou en cours de cuisson.

Exemple:

Pour faire cuire 0,6 kg de légumes surgelés à l'aide du programme **CUISINE EXPRESS** et **PLUS** (▲).

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **LEGUMES SURGELES**.
2. Touchez **DIMINUTION (-)/ AUGMENTATION (+) DU POIDS** jusqu'à ce que le poids correct s'affiche sur l'écran. Sélectionnez le résultat recherché (bien cuit) en touchant une fois **PLUS** (▲).
3. Appuyer une fois sur la touche **START/+1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:

Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyer à nouveau sur la touche.

Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS** (▼).

Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS** (▲).

3. FONCTION MINUTE PLUS

La touche **START/+1 min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 900 W du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **START/+1 min**.

REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/+1 min** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP**.

b. Augmentation du temps de cuisson.

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson de multiples de 1 minute si la touche est appuyée lorsque le four est en marche.



1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

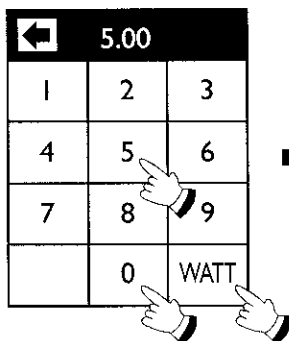
Exemple:

Pour cuire: 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)

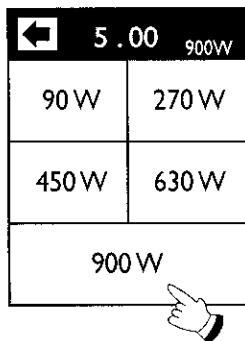
16 minutes à la puissance 630 W (Etape 2)

ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson désiré, 5 minutes, en touchant les chiffres (5, 0, 0), puis touchez **WATT**.



2. Sélectionnez la puissance désirée en touchant **900 W**.

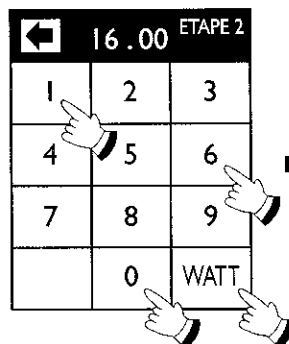


3. Presser **Presser ici pour aller à ETAPE SUIVANTE**.

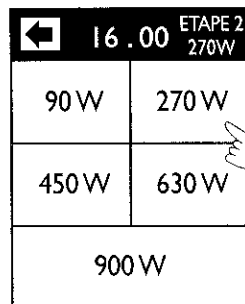


ETAPE 2

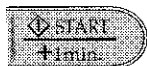
4. Entrez le temps de cuisson désiré, 16 minutes, en touchant les chiffres (1, 6, 0, 0), puis touchez **WATT**.



5. Sélectionnez la puissance désirée en touchant **270 W**.



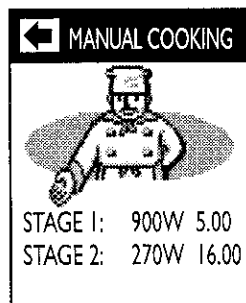
6. Appuyez sur la touche **START/+1min** une fois. Le four fonctionnera pendant 5 minutes à 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W. (Le temps de cuisson total s'affichera).



x1

REMARQUE:

Pour vérifier le réglage programmé, touchez **INFO** à l'étape 5. L'écran ci-contre s'affichera.





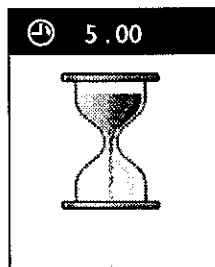
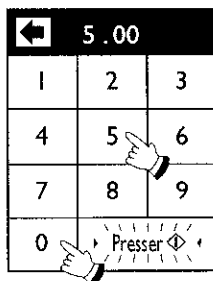
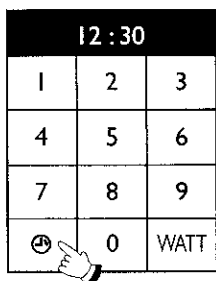
4. FONCTION MINUTERIE

La fonction de minuterie peut être utilisée indépendamment du four micro-ondes, par exemple pour cuire des œufs à la coque sur une cuisinière traditionnelle. Un signal sonore retentit lorsque la minuterie arrive à terme, même lorsque la fonction de son est désactivée. Pour revenir sur la page d'accueil une fois le temps écoulé, appuyez sur la touche **STOP (ARRET)**.

Exemple: régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Touchez **MINUTERIE** sur l'écran.
2. Entrez le temps de cuisson voulu, 5 minutes, en touchant les chiffres (**5**, **0**, **0**).
3. Appuyer une fois sur la touche **START/ +1min** pour démarrer la minuterie.

Vérifiez l'affichage.



5. FONCTION INFORMATION

En cas de cuisson en mode **CUISSON PAR CAPTEUR**, **CUISINE EXPRESS**, **DECONGELATION EXPRESS** ou **RECHAUFFAGE EXPRESS** ou d'utilisation du mode multiséquence, il est possible d'obtenir des informations utiles en touchant l'option **INFO** sur l'écran lorsque celle-ci est activée. Pour annuler, touchez **FLECHE RETOUR** .

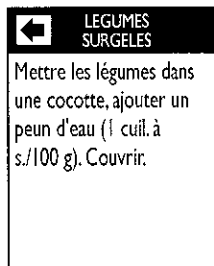
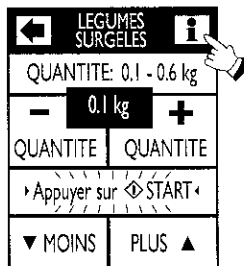
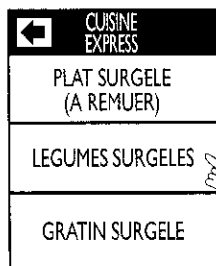
a. CUISSON PAR CAPTEUR, CUISINE EXPRESS, DECONGELATION EXPRESS et RECHAUFFAGE EXPRESS

Il est possible d'obtenir des conseils de cuisson avant de cuisiner.

Exemple: obtenir des conseils de cuisson relatifs aux **LEGUMES SURGELES** à l'aide de la fonction **CUISINE EXPRESS**.

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **LEGUMES SURGELES**.
2. Touch **INFO** .
3. L'écran affichera les conseils de cuisson.

Vérifier l'affichage.



b. CUISSON MULTISEQUENCE

Il est possible de vérifier le programme multiséquence sélectionné (voir REMARQUE page 66).



CUISSON PAR CAPTEUR

La fonction **CUISSON PAR CAPTEUR** vous permet de cuire toute une gamme d'aliments à l'aide de la technologie **CUISSON PAR CAPTEUR**. Il vous suffit d'appuyer sur la touche de l'aliment de votre choix et sur la touche **START/+1 min**.

Veillez toujours vous reporter au tableau **CUISSON PAR CAPTEUR** pages 71-72 avant d'utiliser cette fonction.

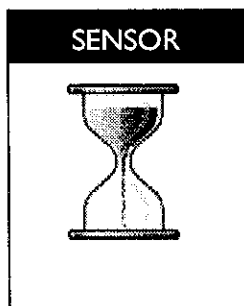
REMARQUES :

1. Une fois le four branché, attendez 2 minutes avant d'utiliser la fonction **CUISSON PAR CAPTEUR**.
2. Une fois le programme **CUISSON PAR CAPTEUR** démarré, veillez à ne pas ouvrir la porte ni à appuyer sur la touche **STOP (ARRET)** jusqu'à ce que le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran, sauf pour remuer ou retourner les aliments conformément aux instructions. La technologie Sensor Cook (Cuisson par capteur) détecte l'humidité qui se dégage des aliments pendant la cuisson et détermine le temps de cuisson. Le fait d'ouvrir la porte ou d'arrêter le four modifiera la teneur en humidité et affectera le résultat de la cuisson.
3. Assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits avant de servir. Si une cuisson supplémentaire s'avère nécessaire, cuisez-les manuellement.
4. Essuyez l'humidité présente à l'extérieur des boîtes de cuisson et à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette en papier avant d'utiliser la fonction **CUISSON PAR CAPTEUR**.
5. Chaque menu peut vous fournir des conseils de cuisson précieux. Pour les consulter, touchez l'option **INFO**  sur l'écran à chaque fois que celle-ci est activée.
6. Pour modifier le résultat de la cuisson, touchez **MOINS** (▼) ou **PLUS** (▲) avant d'appuyer sur la touche **START/+1 min**. Pour de meilleurs résultats, consultez le tableau de cuisson.
7. Si les aliments nécessitent une intervention (s'ils doivent par exemple être retournés ou remués), ouvrez la porte, suivez les instructions, refermez la porte et appuyez sur la touche **START/+1 min**.
8. Pour cuire des aliments dont le poids diffère des poids/quantités indiqués dans les tableaux de cuisson, cuisez manuellement (voir livre de cuisine séparé).

Exemple: Pour faire cuire 0,1 kg Rice.

1. Appuyer la touche **RIZ**.
2. Appuyer une fois sur la touche **START/+1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.





TABLEAUX DE CUISSON PAR CAPTEUR

MENU	QUANTITÉ/UTENSILES	PROCÉDURE
Soupe  (Temp. initiale 5° C pour réfrigérateur 20° C pour ambient soups)	200 - 1000 ml 200 ml: Tasse + Film pour four à micro-ondes Plus de 200 ml: Bol + Film pour four à micro-ondes	• Déposez les soupe au centre du plateau tournant. • Couvrez les soupe d'un film pour four à micro-ondes. • Dans le cas de grandes quantités, lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes environ. REMARQUES: • Pour cuire une soupe claire, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'agir sur la touche START/+1 min. • Si le film pour four à micro-ondes n'est pas percé de trous, pratiquez 5 trous dans le cas d'un bol et 2 trous dans le cas d'une tasse.
Ragoûts  (Temp. initiale 5° C pour réfrigérateur 20° C pour ambient ragoûts)	200 - 1000 ml 200 ml: Tasse + Film pour four à micro-ondes Plus de 200 ml: Bol + Film pour four à micro-ondes	• Déposez les ragoûts au centre du plateau tournant. • Couvrez les ragoûts d'un film pour four à micro-ondes. • Dans le cas de grandes quantités, lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes environ. REMARQUES: • Si le film pour four à micro-ondes n'est pas percé de trous, pratiquez 5 trous dans le cas d'un bol et 2 trous dans le cas d'une tasse.
Confiture  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (3.5 l casserole dish) * Total poids de fruits et sucre	• Respectez les quantités données dans les recettes. Voir page 35. • Si nécessaire, décongelez les fruits avant de les cuire. • Ne couvrez pas. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. • Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, écrasez les fruits. • Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.



MENU	QUANTITÉ/UTENSILES	PROCÉDURE								
Légumes frais  (Temp. initiale des aliments 20° C) e.g. Choux-fleurs, Brocolis, Fenouils, Poireaux, Poivrons	0,1 - 0,8 kg Bol et couvercle	- Couper en petits morceaux (lamelles, dés ou tranches). - Ajouter la quantité d'eau nécessaire et saler à votre goût (1 CS par 100 g) - Recouvrir d'un couvercle. - Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. - Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 2 minutes.								
Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,8 kg Bol et couvercle	Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver. - Ajouter la d'eau (2 CS par 100 g) et un peu de sel. - Recouvrir d'un couvercle - Quand le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, remuer et couvrir à nouveau. - Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.								
Pommes de terre au four  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,2 - 1,4 kg 1 pommes de terre environ 200 g	- Piquez les pommes de terre en quatre endroits à l'aide d'une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper. - Déposez les pommes de terre directement sur le plateau tournant, éloignées du centre. - Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, retournez les pommes de terre. - Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.								
Riz (par-boiled) (Temp. initiale des riz 20° C) 	0,1 - 0,3 kg Grand Bol et couvercle <table border="1"><thead><tr><th>Riz</th><th>Bouillant l'eau</th></tr></thead><tbody><tr><td>100 g</td><td>250 ml</td></tr><tr><td>200 g</td><td>450 ml</td></tr><tr><td>300 g</td><td>650 ml</td></tr></tbody></table>	Riz	Bouillant l'eau	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	- Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau et couvrez. - Placez le plat au centre du plateau tournant. - Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Laissez reposer 10 minutes après la cuisson.
Riz	Bouillant l'eau									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
Pâtes  (Temp. initiale des pâtes 20° C)	0,1 - 0,3 kg Grand Bol et couvercle <table border="1"><thead><tr><th>Pâtes</th><th>Bouillant l'eau</th></tr></thead><tbody><tr><td>100 g</td><td>250 ml</td></tr><tr><td>200 g</td><td>550 ml</td></tr><tr><td>300 g</td><td>800 ml</td></tr></tbody></table>	Pâtes	Bouillant l'eau	100 g	250 ml	200 g	550 ml	300 g	800 ml	- Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau et couvrez. - Placez le plat au centre du plateau tournant. - Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Laissez reposer 2 minutes après la cuisson.
Pâtes	Bouillant l'eau									
100 g	250 ml									
200 g	550 ml									
300 g	800 ml									
Filets de poisson en sauce  (Temp. initiale des aliments: Poisson 5° C Sauce 20° C)	0,4 - 1,6 kg* (poisson: 0,2 - 0,8 kg, sauce: 0,2 - 0,8 kg) Plat à gratin et couvercle plastique micro-ondes * Total poids de poisson et sauce	- Mettre le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre. - Étaler la sauce préparée sur le filet de poisson. - Recouvrir de film plastique micro-ondes et faire cuire. - Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes. Voir recettes pour les sauces à la page 73.								



Filet de poisson en sauce - Filets de cabillaud provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en tranche
1 gousses	ail (pilé)
50 g	ciboule
825 g	tomates en conserve sans jus, bien égouttées
1 CC	jus de citron
2 CS	ketchup
1/2-1 CC	basilic séché, sel et poivre
800 g	filets de cabillaud

Préparation

1. Cuire ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail dans un plat à tarté pendant 3-4 min à pleine puissance 900 W.
2. Mélanger les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le sel et le poivre.
3. Placer les filets de poisson sur les légumes et les couvrir de sauce et de quelques légumes.
4. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.

Filets de poisson sauce au poireau et au fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	ciboule
1/2 CC	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 CS	persil haché
800 g	filets de poisson (par exemple colin)

Préparation

1. Mettre le beurre, les oignons et la marjolaine dans une cocotte et faire chauffer 3-4 min à 900 W.
2. Mettre la farine en remuant et ajouter le lait. Remuer pour obtenir une sauce homogène.
3. Cuire 3-4 min à pleine puissance 900 W sans couvercle.
4. Mettre le fromage en remuant, assaisonner à votre goût.
5. Placer les filets de poisson dans un plat à quiche et verser la sauce dessus.
6. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.
7. Après cuisson, enlever le poisson et bien remuer la sauce.

Filets de poisson sauce piquante

Ingrédients

825 g	tomates en boîte, égouttées
280 g	maïs
2-3 CC	sauce au piment
40 g	oignon finement haché
3 CC	vinaigre de vin rouge
1/4 CC	moutarde
1 pincée	thym, poivre de Cayenne
800 g	filets de poisson (par exemple sébaste)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients pour la sauce.
2. Placer les filets de poisson (par exemple filets de sébaste) dans un plat à quiche et étaler la sauce sur les filets.
3. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.

Filets de poisson sauce au curry

Ingrédients

40 g	beurre
30 g	amandes hachées
1-2 CS	curry
30 g	farine (complète)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (petits morceaux)
125 ml	bouillon de viande et de légumes
125 ml	jus d'ananas
150 g	crème aigre
100 g	petits pois (surgelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (colin)

Préparation

1. Chauffer le beurre, les amandes et le curry à couvert 1-2 min à 900 W.
2. Ajouter la farine et bien remuer.
3. Ajouter les raisins secs, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, en remuant continuellement.
4. Faire cuire à couvert 2-3 min à pleine puissance 900 W et remuer après cuisson.
5. Ajouter les petits pois et remuer.
6. Assaisonner avec le sel et le poivre.
7. Placer le poisson dans un plat à quiche et verser la sauce par-dessus.
8. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.

REMARQUE:

1. Couvrez les 4 types d'un film percé.
2. Ces instructions correspondent à un poids de 1,6 kg. Pour cuire une quantité inférieure à 1,6 kg, réduisez les ingrédients de la sauce ainsi que le temps de cuisson lors de la préparation de la sauce.
3. Si vous souhaitez épaissir la sauce pour du filet de cabillaud provençal ou du filet de poisson accompagné d'une sauce piquante, retirez le poisson après la cuisson et recouvrez-le de poudre à épaissir les sauces (suivez le mode d'emploi du fabricant).



RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR "CONFITURE"

Confiture de kiwis et de bananes

Ingrédients

527 g	Kiwi
225 g	Bananes
250 g	sucré pour gelée (sucré pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation

1. Pelez les kiwis et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
2. Mélangez les fruits et le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
4. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de framboises

Ingrédients

750 g	framboises
250 g	sucré pour gelée (sucré pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les framboises avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l.
2. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

REMARQUE:

1. Veuillez également vous reporter aux instructions figurant sur le tableau de cuisson automatique, page 73.
2. Ces instructions sont pour un kilo. Si vous voulez préparer un autre poids, modifiez les ingrédients.

Confiture de brugnons

Ingrédients

667 g	brugnons
3 cuillères à soupe	Jus de citron
333 g	sucré pour gelée (sucré pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucré pour 2,5 quantités de fruits)
4 cuillères à soupe	Liqueur d'oranges (par ex., Cointreau)

Préparation

1. Coupez les brugnons en petits morceaux.
2. Placez les fruits dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Ajoutez le jus de citron et le sucre additionné de pectine.
4. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
5. Après cuisson, ajoutez la liqueur d'oranges et remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de baies

Ingrédients

667 g	baies (myrtilles, airelles, groseilles, framboises)
333 g	sucré pour gelée (sucré pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2 quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les baies avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
2. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.



Les fonctions **CUISINE EXPRESS**, **DÉCONGÉLATION EXPRESS** et **RECHAUFFAGE EXPRESS** calculent automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson corrects. Il existe 3 menus **CUISINE EXPRESS**, 6 menus **DÉCONGÉLATION EXPRESS** et 3 menus **RECHAUFFAGE EXPRESS**.

Ce que vous devez savoir avant d'utiliser cette fonction automatique :

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, **DÉCONGÉLATION EXPRESS** ou **RECHAUFFAGE EXPRESS**.
2. Sélectionnez le menu désiré en touchant l'écran.
3. Pour régler le poids, touchez **DIMINUTION (-)/AUGMENTATION (+) DU POIDS** jusqu'à affichage du poids désiré. Entrez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids des boîtes. Pour cuire des aliments dont le poids diffère des poids/quantités indiqués dans les tableaux de cuisson, cuisinez manuellement (voir livre de cuisine séparé).
REMARQUE: les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour modifier la durée de cuisson, touchez **MOINS (▼)** ou **PLUS (▲)**. Pour de meilleurs résultats, reportez-vous aux instructions du tableau de cuisson.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/+1 min.**

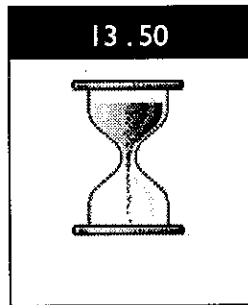
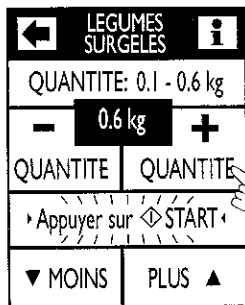
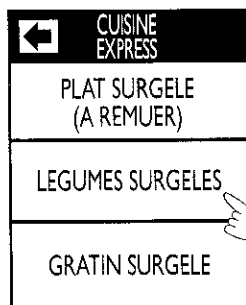
REMARQUES:

1. Chaque menu peut vous fournir des conseils de cuisson précieux. Pour les consulter, touchez l'option **INFO** sur l'écran à chaque fois qu'elle est activée.
2. Lorsqu'une intervention est nécessaire (pour retourner les aliments par exemple), le four s'arrête, un signal sonore retentit et l'écran affiche le message. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche **START/+1 min.**
3. La température finale des aliments variera en fonction de leur température initiale. Vérifiez que les aliments sont très chauds après la cuisson. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Reportez-vous toujours aux tableaux de cuisson du livre de cuisine séparé.

Exemple: Pour faire cuire 0,6 kg de légumes surgelés à l'aide de la programme **CUISINE EXPRESS**.

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **LEGUMES SURGELES**.
2. Touchez **DIMINUTION (-)/AUGMENTATION (+) DU POIDS** jusqu'à ce que le poids correct s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez une fois sur la touche **START/+1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.





TABLEAUX DE CUISINE EXPRESS

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Cuisson Plats préparés surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) À remuer e.g. Pâtés-Bolognese Chilli con carne	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	• Verser le contenu dans un bol. • Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. • Recouvrir à l'aide d'un couvercle. • Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes.
Cuisson Légumes surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Recouvrir à l'aide d'un couvercle. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 1-2 minutes. REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
Cuisson Gratin surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Lasagne, Pâtés-Gratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant.	• Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes.



TABLEAUX DE RECHAUFFAGE EXPRESS

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Rechauffage Boissons (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-6 Tasse (1 tasse) (150 ml per tasse) Tasse	• Placer la boisson de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après réchauffage, remuer et laisser reposer pendant 1-2 minutes environ. REMARQUE: si la boisson est initialement à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), touchez PLUS (▲), puis appuyez sur la touche START/+1 min.
Rechauffage Lait (Temp. initiale des aliments 5° C)	1-6 Tasse (1 tasse) (150 ml per tasse) Tasse	• Placez le lait à l'écart du centre du plateau. • Réchauffez, remuez, puis laissez reposer pendant 1 à 2 minutes environ. REMARQUE: si le lait est initialement à la température ambiante (20° C ± 2° C), touchez MOINS (▼), puis appuyez sur la touche START/+1 min.
Rechauffage Plat A Réchauffer (Temp. initiale des aliments 5° C) Remuer type	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	• Retirez les restes du réfrigérateur, placez-les dans un plat et recouvrez. • Il est possible d'utiliser une assiette recouverte de film pour micro-ondes 200 g. • Remuez lorsque le signal sonore retentit. • Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes après la cuisson.



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
Décongélation Steaks, Côtelettes (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque ci-dessous)	- Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
Décongélation Cuisses de poulet (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Voir remarque ci-dessous)	- Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation. - Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
Décongélation Volaille (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Voir remarque ci-dessous)	- Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation.
Décongélation Viande hachée (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) film alimentaire transparent (Voir remarque ci-dessous)	- Recouvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. - Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. - Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. - Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5-10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
Décongélation Gâteau (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	- Retirez l'emballage du gâteau. - Placez sur un plat au centre du plateau tournant. - Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15-30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
Décongélation Pain (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat	- Poser le pain directement sur la table tournante. Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches. - Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. - Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. - Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5-10 minutes pour compléter la décongélation.

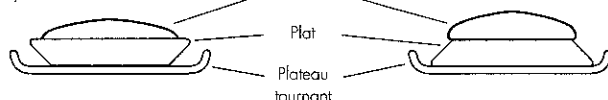
REMARQUES: Décongélation Express

- Les Steaks, Côtelettes et Cuisses de poulet doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines
- Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
- Pour Steaks, Côtelettes, Cuisses de poulet et Volaille disposer les aliments dans le four comme indiqué:

Cuisses de poulet, Steaks et Côtelettes

Aliments

Volaille



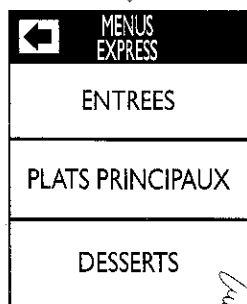


MENUS EXPRESS

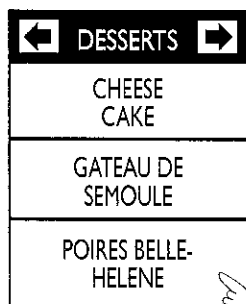
La fonction **MENUS EXPRESS** comporte 3 catégories de cuisson pour vous aider à préparer vos repas. Les options **ENTREES**, **PLATS PRINCIPAUX** et **DESSERTS** comportent 6 menus. Chaque menu s'accompagne d'instructions étape par étape. Vous n'êtes plus obligé de déterminer vous-même les paramètres de cuisson, dans la mesure où votre four "sait" parfaitement comment obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Il vous suffit d'appuyer sur la touche **START/+1min** comme indiqué.

Exemple: imaginez que vous souhaitiez cuire des poires au chocolat à l'aide de la fonction **MENUS EXPRESS "DESSERTS"**.

1. Appuyez sur la touche **MENUS EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **DESSERTS**.



2. Touchez le menu de votre choix: **POIRES BELLEHELENE**.



3. Tous les ingrédients et les procédures étape par étape sont indiqués. Touchez les flèches **avance** et **retour** vous permettent de vérifier toutes les étapes AVANT de commencer à cuisiner. Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, appuyez sur la touche **START/+1min** conformément aux instructions de l'écran.



4. Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, appuyez sur la touche **START/+1min**. Le four intègre déjà les instructions de cuisson et réglera les paramètres de cuisson.



5. Lorsque le four s'arrête, lisez les instructions affichées sur l'écran tactile, ouvrez la porte, procédez comme indiqué, puis refermez la porte. Appuyez sur la touche **START/+1min**.



6. Une fois la cuisson terminée, suivez les instructions.



REMARQUE: Certains menus ne comportent pas de message "Appuyez sur la touche **START**" en bas d'écran. Dans ce cas, appuyez sur **avance** pour accéder à l'écran de préparation suivant.



ENTREES (À préparer la recettes, suivre le pas à pas sur l'écran tactile.)

VELOUTE DE POMMES DE TERRE

300 ml de bouillon de viande
300 g de pommes de terre coupées en dés
1 oignon (50 g), haché menu
1 feuille de laurier
500 ml lait
2-3 CS de beurre ou de margarine (20-30 g)
2-3 CS de farine (20-30 g)
sel et poivre
noix de muscade râpée
3 CS de crème fraîche

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 19 min. 30 sec.
VAISSELLE: 2 terrines à couvercle (2 litres)

TOAST AU FROMAGE

4 tranches de pain de mie (80 g)
2 CS de beurre ou margarine (20-30 g)
150 g de camembert
4 CC de confiture d'airelles rouges
Poivre de Cayenne

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 1 min. 50 sec.
VAISSELLE: assiette plate

JAMBON FARCI

150 g d'épinards frais sans tige
150 g de fromage blanc à 20 % MG
50 g d'emmental
poivre
paprika doux
8 tranches de jambon cuit (400 g)
125 ml d'eau
125 ml de crème
2 CS de farine (20 g)
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 CC de beurre ou de margarine pour
graisser la plat

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 18 min.
VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)
plat ovale à gratin (26 cm long) et film
plastique micro-ondes

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

200 g de champignons de Paris
coupés en tranches
1 oignon (50 g), haché menu
300 ml de bouillon de viande
300 ml de crème
2 1/2 CS de farine (25 g)
2 1/2 CS de beurre ou de margarine (25 g)
sel et poivre
1 jaune d'œuf
150 g de crème fraîche

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 13 min. 30 sec.
VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)



CREVETTES SAUCE EPICEE

6 grosses crevettes décortiquées (240 g)
45 ml de vin blanc
2 petits poireaux (200 g)
1-2 piments forts
20 g de gingembre
1 CS de féculé
2 CS d'huile végétale (20 g)
1 1/2 CS de sauce de soja (20 ml)
1 CS de sucre
1 CS de vinaigre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 5 min. 30 sec.

VAISSELLE: terrine à couvercle (1 litre)
terrine à couvercle (2 litres)

SOUPE D'ORGE

2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g), haché menu
1-2 carottes (130 g), coupées en rondelles
15 g de céleri coupé en dés
1 poireau (130 g), coupé en rondelles
3 feuilles de chou blanc (100 g), coupées en lamelles
200 g d'os de veau
50 g de lard maigre coupé en minces tranches
50 g de grains d'orge
700 ml de bouillon de viande
poivre
4 saucisses de Francfort (300 g)

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 30 min. 30 sec.

VAISSELLE: terrine à couvercle (3 litres)

PLATS PRINCIPAUX (À préparer la recette, suivre le pas à pas sur l'écran tactile.)

GRATIN AUX EPINARDS

2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g), haché menu
600 g d'épinards en branches surgelés
sel et poivre
noix de muscade
1 CC de beurre ou de margarine pour graisser la plat
500 g de pommes de terre bouillies, coupées en rondelles
200 g de jambon cuit coupé en dés
4 œufs
125 ml de crème fraîche
100 g d'emmental râpé
paprika en poudre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 45 min. 30 sec.

VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litre)
plat ovale à gratin (26 cm long)

VEAU A LA ZURICHOISE

600 g de filet de veau
1 CS de beurre ou de margarine
1 oignon (50 g) haché menu
100 ml de vin blanc
liant à sauce, foncé pour environ 1/2 l de sauce
300 ml de crème
1 CS de persil haché

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 11 min. 30 sec.

VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litre)



LASAGNE AL FORNO

300 g de tomates en conserve
50 g de jambon cru coupé en petits dés
1 oignon (50 g), haché menu
1 gousse d'ail broyée
250 g de viande de bœuf hachée
2 CS de concentré de tomates (30 g)
sel, poivre, oregan, thym, basilic
150 ml de crème fraîche, 100 g de lait
50 g de parmesan râpé
1 CC d'herbes variées hachées, 1 CC d'huile d'olive
sel, poivre et noix de muscade
1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
125 g de lasagne vertes
1 CC de parmesan râpé
1 CC de beurre ou de margarine

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 21 min. 30 sec.

VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)

plat à gratin carré (20 x 20 x 6 cm)
avec couvercle

VIANDE HACHÉE AUX OIGNONS

500 g de viande hachée
(moitié porc, moitié bœuf)
3 oignons (150 g), hachés menu
1 œuf
50 g de chapelure
sel et poivre
350 ml de bouillon de viande
70 g de concentré de tomates
2 pommes de terre (200 g), coupées en dés
2 carottes (200 g), coupées en dés

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 22 min.

VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)

RISOTTO DE DINDE AUX ÉPICES

1 tasse de riz long précuit (120 g)
sachet de safran
1 CC de beurre ou de margarine pour
graisser le plat
1 oignon (50 g), coupé en rondelles
1 poivron rouge (100 g), coupé en lamelles
1 petit poireau (100 g), coupé en lamelles
300 g de blanc de dinde, coupé en dés
poivre
paprika en poudre
2 CC de beurre ou de margarine (20 g)
2 tasses de bouillon de viande (300 ml)

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 22 min. 30 sec.

VAISSELLE: plat ovale à gratin (26 cm long) et film
plastique micro-ondes

CHOU-RAVE A L'ANETH

400 g de chou-rave en tranches
4-5 CS d'eau
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
150 ml de crème fraîche
sel et poivre
muscade
paprika en poudre
de jus de citron
1 bouquet d'aneth haché menu

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 12 min.

VAISSELLE: 2 terrines à couvercle (2 litres)



DESSERTS (À préparer la recettes, suivre le pas à pas sur l'écran tactile.)

CHEESE CAKE

PIED:

300 g de farine, 1 CS cacao
1 CC de levure en poudre (9 g)
1 CC de beurre ou de margarine pour
graisser le moule
150 g de sucre, 1 œuf
150 g de beurre ou de margarine

GATEAU:

100 g de beurre ou de margarine
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (10 g)
3 œufs
400 g de fromage blanc à 20% MG
1 sachet de flan à la vanille (40 g)

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 24 min.
VAISSELLE: moule rond (diam. 26 cm)

GATEAU DE SEMOULE

500 ml de lait
40 g de sucre
15 g d'amandes pilées
50 g de semoule
1 jaune d'œuf
1 CS d'eau
1 blanc d'œuf
250 g de framboises
50 ml d'eau
40 g de sucre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 17 min. 30 sec.
VAISSELLE: 2 terrines à couvercle (2 litres)

POIRES BELLE- HELENE

4 poires(600 g)
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (10 g)
1 CS de liqueur de poire, 30 % vol.
150 ml d'eau
130 ml de chocolat
100 g de crème fraîche

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 10 min. 30 sec.
VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)
terrine à couvercle (1 litre)

CHOCOLAT CHAUD

150 ml de lait
30 g de chocolat à fondre
30 ml de crème
chocolat râpé

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 1 min. 20 sec.
VAISSELLE: grande tasse (200 ml)



GELEE DE FRUITS CREME ANGLAIS

150 g de groseilles
150 g de fraises
150 g de framboises
250 ml de vin blanc
100 g de sucre
50 ml de jus de citron
8 feuilles de gélatine
300 ml de lait
pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g de sucre
15 g de fécule

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 10 min.
VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)

CITRON PRESSE CHAUD

100 ml d'eau
1 citron pressé
2-3 CC de sucre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 1 min.
VAISSELLE: mug (150 ml)



UTILISATION LA TOUCHE EXTRA

La touche **EXTRA** comporte six fonctions.

- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. HORLOGE | 4. ALARME |
| 2. SECURITE ENFANT | 5. SON |
| 3. CONTRASTE | 6. LANGUE |



Pour utiliser ces fonctions, appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez la fonction désirée et suivez les instructions affichées sur l'écran.

1. HORLOGE

- Appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez **HORLOGE** et suivez les instructions affichées sur l'écran. Voir page 65.

2. SECURITE ENFANT

- La fonction Sécurité Enfant prévient la mise en route accidentelle du four par de jeunes enfants et permet de désactiver le panneau de commande du four.

3. CONTRASTE

- Il n'est généralement pas nécessaire de modifier le contraste de l'écran. Si cela s'avère pourtant nécessaire, touchez les options **PLUS CLAIR** ou **PLUS SOMBRE** jusqu'au réglage désiré du contraste, puis appuyez sur la touche **START/+1min**.
- Si vous touchez l'option **PLUS CLAIR**, assurez-vous que l'écran reste lisible.
- Le réglage du contraste ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.

4. ALARME

- Réglez le signal d'alarme du four en suivant les instructions affichées à l'écran.
- Une fois l'alarme réglée, un témoin d'alarme s'affiche  sur la page d'accueil.
- Le signal d'alarme retentit pendant 1 heure ou jusqu'à ce que l'option **ARRET ALARME** soit activée.
- Pour annuler l'alarme, appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez **ALARME** et suivez les instructions.
- L'alarme retentira à l'heure voulue, même si la fonction de son est désactivée.

5. SON

- Le four vous offre le choix entre un simple bip "sonore" , une "mélodie"  ou "l'absence de son" .
- Le four est préréglé sur l'option "Mélodie".
- Touchez l'option de votre choix sur l'écran, puis appuyez sur la touche **START/+1min**.
- Le réglage du son ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.
- Notez que le signal de la minuterie et de l'alarme retentira, même si la fonction de son est désactivée.

Fonction de rappel :

- Un signal sonore vous avertit que la cuisson, la décongélation ou le réchauffage sont terminés.
- Le signal sera répété toutes les 60 secondes pendant 30 minutes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **STOP (ARRET)** ou que vous ouvriez la porte.
- Pour régler la fonction de rappel, touchez l'option **MARCHE** sur l'écran de la FONCTION DE RAPPEL. Sélectionnez **ARRET** si vous ne désirez pas activer la fonction de rappel.
- Le réglage de ce paramètre ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.

6. LANGUE

- Votre four est utilisable en 3 langues: l'allemand, le hollandais et le français. Le four vous invite à sélectionner la langue de votre choix lors de la mise en service initiale.
- Pour modifier la langue sélectionnée, touchez **LANGUE**, suivi de la langue de votre choix sur l'écran. Appuyez sur la touche **START/+1min** pour confirmer votre choix.
- Le réglage de la langue ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.