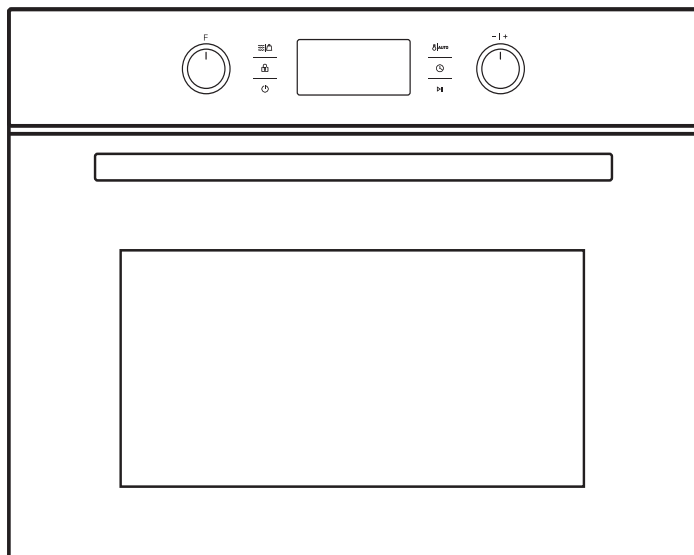


SCHNEIDER



SCMG145BK

Micro-ondes intégrable 44L

Manuel d'instructions

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.



MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

(a) Ne laissez pas la porte du four ouverte lorsque vous le faites fonctionner, cela pourrait résulter en une exposition nocive aux micro-ondes de l'appareil. Il est important de ne pas casser ou dérégler le système de verrouillage de l'appareil.

(b) Ne rien placer entre la face avant du four et la porte, et ne pas laisser de saleté ou de résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces étanches.

(c) **ATTENTION** : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne qualifiée.

REMARQUE

Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut être abîmée, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations dangereuses.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez respecter les mesures de précaution élémentaires, dont les instructions suivantes :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien usuel par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. Veuillez lire et respecter les instructions suivantes : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE AUX MICRO-ONDES ».

3. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **AVERTISSEMENT** : Toute personne autre qu'un technicien qualifié qui effectue des opérations d'entretien ou de réparation de l'appareil nécessitant l'ouverture du couvercle de protection contre les contacts avec l'énergie des micro-ondes s'expose à un danger.
5. **ATTENTION** : Il est dangereux pour une personne non qualifiée d'effectuer toute opération de réparation nécessitant de retirer l'habillage qui protège contre une exposition aux micro-ondes de l'appareil.
6. **ATTENTION** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ils sont susceptibles d'exploser.
7. Cet appareil peut être utilisé en toute sécurité par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant une déficience physique, sensorielle ou des personnes ayant reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil et comprenant les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

8. En raison des risques d'inflammation, surveillez le four lors du réchauffage des aliments dans un contenant en plastique ou en papier.
9. N'utilisez que des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes.
10. En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer toute flamme.
11. Réchauffer des boissons au micro-ondes peut engendrer une ébullition retardée, vous devez donc manipuler le récipient avec précaution.
12. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
13. Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

14. Le four et tout reste d'aliments doivent être nettoyés régulièrement.
15. Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut être abimée, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement engendrer des situations dangereuses.
16. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (Pour les fours équipés d'un dispositif permettant d'utiliser une sonde de température.)
17. Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, la porte décorative doit être ouverte. (Pour les fours comprenant une porte décorative.)
18. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
19. Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez les récipients de l'appareil. (Valable pour les appareils fixes et les appareils encastrables utilisés à une hauteur du sol de 900 mm ou plus et dont le plateau tournant est amovible. Non valable pour les appareils à la charnière de porte horizontale située en bas de la porte.)
20. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.

21. ATTENTION : Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil avant de remplacer la lampe.
22. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
23. Le four à micro-ondes est destiné au réchauffage de nourriture et de boissons. Faire sécher de la nourriture ou des vêtements, ou faire chauffer des chaufferettes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres objets similaires peut présenter un risque de blessure ou d'incendie.
24. La surface d'un tiroir de rangement peut être chaude.
25. ATTENTION : Lors de l'utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés à tout moment.
26. Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

27. Les récipients en métal contenant les aliments ou boissons ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.
28. **AVERTISSEMENT** : n'utilisez ni produits de nettoyage abrasifs ni grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four à micro-ondes, car ils peuvent en égratigner la surface et provoquer son éclatement.
29. L'appareil est destiné à être utilisé encastré.
30. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe. (Non valable pour les fours comprenant une porte décorative.)
31. **ATTENTION** : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants qui l'utilisent doivent être surveillés, à cause de la température générée par l'appareil.

Causes de dommages

Attention !

- Production d'étincelles : les objets métalliques, par exemple une cuillère dans un verre, doivent être au moins à 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte du compartiment de cuisson. Les étincelles peuvent endommager de manière irréversible la vitre de la face intérieure de la porte.
- Présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud : ne versez jamais de l'eau dans le compartiment de cuisson lorsqu'il chauffe. Cela va provoquer de la vapeur. Ce changement de température peut endommager l'appareil.
- Aliments humides : ne conservez jamais longtemps des aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé. N'utilisez pas l'appareil pour conserver les aliments. Cela peut provoquer sa rouille.
- Refroidissement de l'appareil avec la porte du compartiment de cuisson ouverte : laissez toujours le compartiment de cuisson refroidir avec la porte fermée. Ne coincez jamais rien dans la porte de l'appareil. Une porte même simplement légèrement béante peut

endommager la façade des unités adjacentes au fil du temps.

- Joint très sale : lorsque le joint est très sale, cela empêche la bonne fermeture de la porte du compartiment de cuisson. La façade des unités adjacentes peut ainsi être endommagée. Gardez toujours le joint propre.
- Fonctionnement à vide de l'appareil : faire fonctionner l'appareil avec le compartiment de cuisson vide de tout aliment peut entraîner sa surcharge. Ne mettez l'appareil en marche que si le compartiment de cuisson contient des aliments. Cette règle ne peut être enfreinte que pour un bref test d'ustensile de cuisson.
- Se tenir ou poser des objets sur la porte de l'appareil : ne montez jamais sur la porte de l'appareil ouverte et ne posez jamais rien dessus. Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : évitez de transporter et de saisir l'appareil par la poignée. Elle ne supporte pas le poids de l'appareil et peut se casser.

- Faire frire des pop-corn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais un niveau de puissance du micro-ondes très élevé. Sélectionnez un réglage n'excédant pas 600 W. Déposez toujours le sac à pop-corn dans une assiette en verre. Le couvercle peut sauter en cas de sur-remplissage.
- Ne laissez jamais un liquide en ébullition couler sur le dispositif d'entraînement du plateau tournant jusqu'à l'intérieur de l'appareil. Surveillez la cuisson. Sélectionnez au départ une courte durée de cuisson et augmentez-la progressivement, tel que requis.
- Nettoyez régulièrement le four et débarrassez-le de tous résidus d'aliments, car ils peuvent exploser, même après le chauffage au micro-ondes.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut être abimée, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement engendrer des situations dangereuses.

Installation

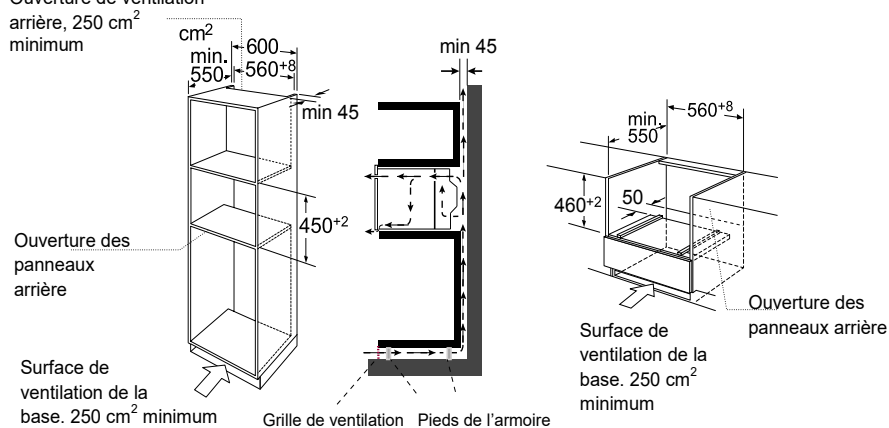
Modèles encastrés

- Cet appareil est destiné à être encastré dans un meuble de cuisine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme table de cuisson ou dans une armoire.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré ne doit pas avoir de fond.
- Laissez un espace d'au moins 45 cm entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité ci-dessus.
- Percez une ouverture de ventilation de 250 cm² dans la façade du caisson encastré. À cet effet, découpez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Évitez d'obstruer les orifices de ventilation et les entrées d'air.
- L'utilisation en toute sécurité de l'appareil n'est garantie que s'il est installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est tenu pour responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation de l'appareil.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90 °C.

Dimensions d'installation

Ouverture de ventilation

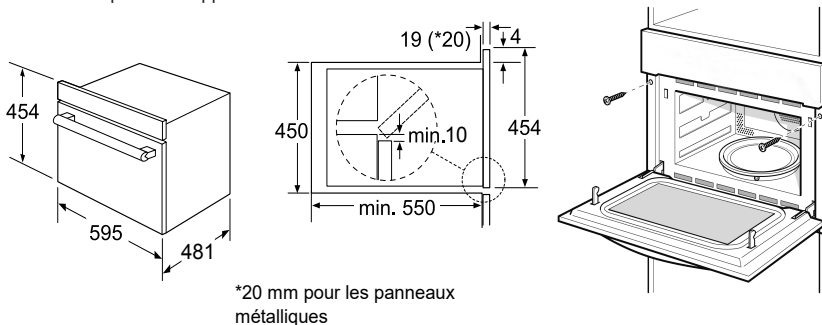
arrière, 250 cm²
minimum



Remarque : laissez un espace au-dessus du four.

Encastrement

- Évitez de transporter et de saisir l'appareil par la poignée de la porte. Elle ne supporte pas le poids de l'appareil, et peut se casser.
 1. Poussez délicatement le four dans le compartiment dédié pour l'installer bien au centre.
 2. Ouvrez la porte de l'appareil et vissez les vis fournies.



- Insérez complètement l'appareil, bien au centre.

- Évitez de nouer le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- Évitez d'obstruer l'espace entre le plan de travail et l'appareil avec des lattes supplémentaires.

Informations importantes

Branchements électriques

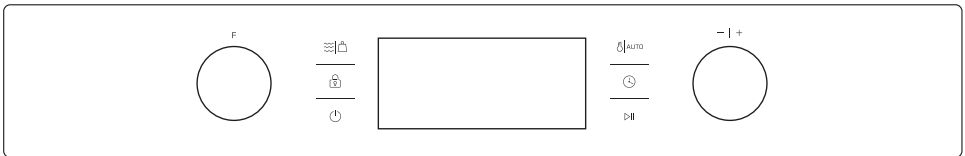
L'appareil est livré avec une prise, et ne doit être branché qu'à une prise correctement installée et mise à la terre. Confiez l'installation de la prise ou le remplacement du câble de connexion à un électricien qualifié capable de respecter la réglementation en vigueur. Si la fiche n'est plus accessible en raison des conditions d'installation, disposez un commutateur d'isolation omnipolaire du côté de l'installation, avec un espace de contact d'au moins 3 mm. La protection du contact doit être assurée par l'installation.

Protection du fusible : voir les instructions d'utilisation et les spécifications techniques.

Présentation de votre nouvel appareil

Cette partie vous aide à connaître votre nouvel appareil. Elle contient des explications sur le panneau de commande et les touches de commande individuelles. Vous y trouverez des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

Panneau de contrôle








Touches tactiles et écran

Les touches permettent de sélectionner des fonctions supplémentaires. L'écran affiche les valeurs définies.

Symbole	Fonction
	Puissance / Poids
	Verrouillage de sécurité
	Marche et arrêt de l'appareil
	Température / Menu auto
	Horloge / Durée de cuisson
	Marche / Arrêt du programme
- +	Sélecteur de programme
F	Sélecteur de fonction

Sélecteur de fonction

Utilisez le sélecteur de fonction pour sélectionner le type de chauffage.

Fonction	Utilisation
 Gril	Sélectionnez le niveau élevé, moyen ou faible. Cette fonction est idéale pour griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou tranches de pain.
 Microondes + Gril	Utilisez la fonction micro-ondes pour accélérer la cuisson. Elle est combinée avec la fonction gril.
 Décongeler	2 programmes de décongélation
 Programmes automatiques	8 programmes de cuisson Le type et la durée de cuisson sont adaptés en fonction du poids des aliments.
 Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuire

Sélecteur des paramètres

Utilisez cette touche pour sélectionner les paramètres.

Paramètres	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez l'un des 8 programmes automatiques. De P01 à P08.
Poids	Sélectionnez le poids des aliments à cuire.
Durée	Sélectionnez le temps de cuisson.
Puissance micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes. 100 W, 300 W 450 W, 700 W et 900 W

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il s'allume en cours de fonctionnement de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

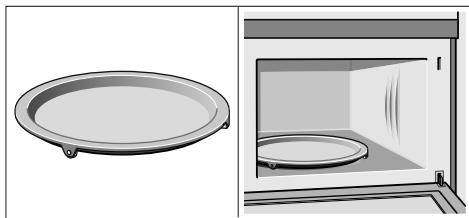
Attention !

Ne recouvrez pas les orifices de ventilation. Sinon, l'appareil va surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid lorsque le micro-ondes est en fonctionnement. Le ventilateur de refroidissement va néanmoins se mettre en marche. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même lorsque le micro-ondes est arrêté.
- La condensation peut se former sur la fenêtre de la porte, les parois internes et le plancher. Ce phénomène est normal et ne nuit pas au fonctionnement du micro-ondes. Essayez cette condensation à la fin de la cuisson.

Accessoires



Plateau tournant

Vous pouvez utiliser le plateau tournant pour la cuisson des aliments nécessitant particulièrement beaucoup de chaleur sur leurs parties inférieures.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire et antihoraire.

Placez le plateau tournant sur le dispositif d'entraînement, au milieu du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

- N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter un poids maximal de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner en cas de sélection de n'importe quel type de chauffage.

Grille métallique basse

Utilisez ce dispositif pour le micro-ondes et la cuisson et le rôtissage au four.

Grille métallique haute

Il convient pour faire griller des aliments, par exemple le steak, les saucisses et le pain. Il sert de support pour les ustensiles peu profonds.

Remarque :



Le type et le nombre d'accessoires peut changer en fonction du modèle.

Avant la première utilisation de l'appareil

Cette section présente toutes les étapes nécessaires avant la toute première utilisation du four. Veuillez tout d'abord lire la section *Mesures de sécurité*.









Réglage de l'heure

Dès que l'appareil est branché, « 00:00 » clignote à l'écran et l'avertisseur retentit une fois. Définissez l'heure.

1. Tournez la molette  pour définir l'heure entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche .
L'heure est réglée.

Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur du nouvel appareil de cuisson, chauffez le four à vide fermé. Ensuite, faites-le fonctionner pendant une heure en mode Gril, niveau 3. Veillez à ne laisser aucun reste d'emballage dans le compartiment de cuisson.

1. Appuyez sur la touche  pour activer le mode de cuisson par défaut (micro-ondes).
2. Tournez le bouton  pour activer la fonction Gril .
3. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton  pour régler le troisième niveau.
4. Touchez la touche . Tournez la molette  pour définir la durée de la cuisson sur 60 min.
5. Touchez la touche . Le four commence à chauffer.


Nettoyage des accessoires









Avant la toute première utilisation des accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

Réglage du four


Il existe plusieurs manières de régler votre four. Cette section présente comment sélectionner le type de chauffage et le réglage de température ou du gril désirés, ainsi que la durée de cuisson de vos aliments. Veuillez consulter la section *Définir les options de réglage de la durée*.

Réglage du type de cuisson et de la puissance du gril



Exemple :  Faites griller au niveau 2 pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche  pour activer le mode de cuisson par défaut (micro-ondes).
2. Tournez le bouton  pour activer la fonction Gril .
- La puissance par défaut du gril est le troisième niveau et elle clignote.
3. Appuyez sur la touche  puis tournez le bouton  pour régler le niveau 2.
4. Appuyez sur la touche . Tournez la molette  pour définir la durée de la cuisson sur 25 min.
5. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, appuyez sur la touche , le fonctionnement reprend.

Pause


Appuyez sur la touche  pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche  pour reprendre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson


Cela peut se faire à tout moment. Touchez la touche . Tournez la molette — | + pour modifier le temps de cuisson.

Modification de la puissance du gril

Cela peut se faire à tout moment.

Appuyez sur  AUTO pour le nouveau réglage de puissance du gril. Tournez le bouton — | + pour régler la puissance du gril.

Annuler

Appuyez sur la touche  pour annuler l'opération.

Micro-ondes

Les micro-ondes font converger la chaleur vers les aliments. Le mode micro-ondes peut être utilisé seul, c'est-à-dire de manière indépendante, ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Ce manuel contient des informations sur les ustensiles de cuisson au four et la procédure de réglage du micro-ondes.

Remarque :

Le guide de cuisson expert présente des exemples de décongélation, de chauffage et de cuisson au four à micro-ondes.

Remarque :

Les graduations de la durée de réglage du commutateur de code se présentent comme suit :

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

Remarques concernant les ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson recommandés

Les ustensiles de cuisson recommandés sont ceux en verre, en verre céramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique ignifuge. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser des assiettes de service. N'utilisez les assiettes avec décoration en or ou en argent seulement si leur fabricant garantit la compatibilité avec les micro-ondes.

Ustensiles de cuisson contre-indiqués

Les ustensiles de cuisson métalliques sont contre-indiqués. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments contenus dans les contenants métalliques fermés resteront froids.

Attention !

Production d'étincelles : les objets métalliques, par exemple une cuillère dans un verre, doivent être au moins à 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte du compartiment de cuisson.

Les étincelles peuvent endommager la vitre de la face intérieure de la porte.

Test d'ustensiles au four


N'allumez pas le micro-ondes tant qu'il ne contient pas d'aliments. Le test d'ustensiles de cuisson au four ci-dessous est l'unique exception à cette règle.

Effectuez le test si vous n'êtes pas sûr si un ustensile de cuisson est adapté pour le micro-ondes.

1. Chauffez l'ustensile de cuisson au four vide à la température maximale entre 30 secondes et 1 minute.

2. Dans cet intervalle, vérifiez occasionnellement la température
L'ustensile devrait rester froid ou tiède au toucher.
L'ustensile est inapproprié s'il devient chaud ou en cas d'étincelles.

Réglages de la puissance du micro-ondes

Appuyez sur la touche  pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes désiré.





100 W	- Décongeler les aliments sensibles/délicats - Décongeler les aliments aux formes irrégulières - Adoucir la crème glacée - Faire lever la pâte
300 W	- Décongeler - Faire fondre le chocolat et le beurre
450 W	- Cuire du riz ou de la soupe
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons et crustacés (sans carapaces) - Cuire des aliments contenant des œufs (sans coquille) et du fromage
900 W	- Bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson et des légumes

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, le voyant correspondant s'allume.
- Le micro-ondes peut être réglé sur 900 W pendant 30 minutes maximum. Le temps de cuisson maximum pour tous les autres réglages de puissance est 1 heure 30 minutes.

Réglage du micro-ondes

Exemple : réglage de la puissance du micro-ondes : 300 W ; durée de la cuisson : 17 minutes.


1. En mode veille, appuyez sur la touche  pour accéder à la fonction micro-ondes. La puissance par défaut du micro-ondes, 900 W, s'affiche. La durée de la cuisson par défaut clignote.
2. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. Tournez la molette — | + pour régler la puissance du micro-ondes sur 300 W.
3. Appuyez sur la touche . Tournez la molette — | + pour régler la durée de la cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours de la durée de la cuisson démarre et s'affiche à l'écran.

Fin du temps de cuisson

Un signal retentit. Le micro-ondes s'arrête.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement


Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement reprend.

Modification du temps de cuisson

Cela peut se faire à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez la molette — | + pour modifier la durée de la cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut se faire à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour définir le nouveau réglage de puissance du micro-ondes. Tournez la molette — | + pour régler la puissance du micro-ondes.

Pause

Appuyez sur la touche ▷||. Le four est en pause de fonctionnement. Appuyez de nouveau la touche ▷|| pour remettre l'appareil en fonctionnement.

Annuler

Cela peut se faire à tout moment. Appuyez sur la touche ⏻ pour activer l'arrêt.

Remarques

- Lorsque vous sélectionnez 🌀, la puissance maximale du micro-ondes est réglée par défaut.
- En cas d'ouverture de la porte de l'appareil durant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Fonctionnement du micro-ondes combiné

La fonction micro-ondes combiné implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. Le micro-ondes accélère la cuisson des aliments tout en gardant l'aspect bien doré.

Vous pouvez sélectionner tous les niveaux de puissance du micro-ondes, sauf 900 W.

Réglage de fonctionnement du four à micro-ondes combiné

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et griller ☰ sur niveau 2.

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour activer le mode de cuisson par défaut (micro-ondes).
2. Tournez le bouton F pour sélectionner le mode combiné ☰ + 🌀
La puissance par défaut du gril est le troisième niveau et elle clignote.
3. Appuyez sur la touche 🔍|AUTO puis tournez le bouton - | + pour régler le niveau 2.
4. La puissance par défaut du micro-ondes est de 300 W. Appuyez sur la touche 🌀|🔍, puis tournez la molette - | + pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W.
5. Appuyez sur la touche ⌚. Tournez la molette - | + pour définir la durée de la cuisson sur 17 min.
6. Appuyez sur la touche ▷||.

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours de la durée de la cuisson démarre.

Fin du temps de cuisson

Un signal retentit. La cuisson en mode micro-ondes combiné est terminée.

Ouverture de la porte du four durant la cuisson

Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, appuyez brièvement sur la touche ▷||. Le programme se poursuit.

Pause


Appuyez brièvement sur la touche ▷||. Le four est en pause. Touchez de nouveau la touche ▷|| pour remettre l'appareil en fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut se faire à tout moment. Appuyez sur la touche ⌚. Tournez la molette - | + pour modifier le temps de cuisson.


Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut se faire à tout moment.


Touchez le bouton  pour définir le nouveau réglage de puissance du micro-ondes. Tournez la molette — | + pour régler la puissance du micro-ondes.

Modification de la puissance du grill

Cela peut se faire à tout moment.

Appuyez sur |AUTO pour le nouveau réglage de puissance du grill. Tournez le bouton — | + pour régler la puissance du grill.

Annuler

Appuyez sur la touche  pour annuler l'opération.

Programmes automatiques






Les programmes automatiques vous permettent de préparer vos aliments en toute simplicité. Pour ce faire, sélectionnez le programme désiré et saisissez le poids des aliments à cuire. Les programmes automatiques utilisent les réglages optimisés. Sélectionnez l'un des 8 programmes.

Mettez toujours les aliments dans la cavité du four lorsqu'elle est froide.

Réglage d'un programme

Une fois que vous avez choisi un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être réglé sur Eteint.

Exemple : Programme 2 pour un poids de 0,5 kg.

1. Appuyez sur la touche  pour activer le mode de cuisson par défaut (micro-ondes).
2. Tournez le bouton  pour sélectionner la fonction Menu auto A.
Le numéro du premier programme s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche |AUTO puis tournez le bouton — | + pour sélectionner le numéro du programme.
4. Appuyez sur la touche .
5. Tournez la molette — | + pour définir le poids des aliments ; la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
6. Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Menu automatique

Programme n°	Élément	Poids	Écran
P 01	Pizza	1 part (environ 85 g)	1 part
		2 parts	2 parts
		3 parts	3 parts
P 02	Viande	200g	0.20
		300g	0.30
		400g	0.40
		500g	0.50
		200g	0.20
P 03	Légumes	300g	0.30
		400g	0.40
		500g	0.50
P 04	Pâtes	50 g (avec 450 g d'eau)	0.05
		100 g (avec 800 g d'eau)	0.10
		150 g (avec 1200 g d'eau)	0.15

P 05	Pomme de terre	1 (environ 230 g)	1
		2	2
		3	3
P 06	Poisson	200g	0.20
		300g	0.30
		400g	0.40
		500g	0.50
P 07	Boisson	1 tasse (environ 120 ml)	1
		2 tasses (environ 240 ml)	2
		3 tasses (environ 360 ml)	3
P 08	Pop-corn	100g	0.1


Fin du programme

Un signal retentit. Le four arrête le chauffage.

Changement de programme

Une fois que vous avez démarré le programme, le numéro correspondant du programme et le poids des aliments ne peuvent plus être modifiés.

Annuler




Appuyez sur la touche  pour annuler l'opération.

Modification du temps de cuisson







En cas d'utilisation d'un programme automatique, du temps de **cuisson** ne pas peut être modifié.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les deux programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille ou le pain.

1. Appuyez sur la touche  pour activer le mode de cuisson par défaut (micro-ondes).
2. Tournez la molette  pour sélectionner  la fonction de décongélation.

Le premier numéro de programme apparaît à l'écran.

3. Appuyez sur la touche  .
4. Tournez la molette  |  pour définir le poids des aliments ; le temps de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur la touche  . Le programme démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Remarques

• Cuisson des aliments

Utilisez des aliments congelés à -18 °C et conservés en morceaux les plus fins possible.

Déballez complètement les aliments à décongeler et pesez-les. La connaissance du poids des aliments est indispensable pour régler le programme.

- La décongélation de la viande ou de la volaille produit un liquide. Jetez ce liquide au moment de tourner la viande et la volaille. Ne réutilisez jamais ce liquide et évitez qu'il entre en contact avec d'autres aliments.
- **Ustensiles de cuisson**

Mettez les aliments dans un ustensile peu profond, par exemple un plat en porcelaine ou en verre, non fermé.

- Lors de la décongélation du poulet entier ou en morceaux (d 01), une alarme retentit deux fois pour indiquer qu'il faut le tourner.

• Temps de repos

Les aliments décongelés doivent ensuite être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce que leur température soit uniforme. Les gros morceaux de viande doivent être laissés au repos plus longtemps que les petits. Les morceaux de viande issus d'émincés ou émincés doivent être séparés les uns des autres avant d'être laissés au repos.


Après ce temps de repos, vous pouvez poursuivre la cuisson des aliments, même si le cœur des morceaux de viande épais demeure congelé.

Les abats doivent être retirés de la volaille à ce stade.

Programme n°	Décongeler	Plage de poids (kg)
d01*	viande, volaille et poisson	0,2 à 1,0
d02*	pain, gâteau et fruit	0,10 - 0,50

* Pendant la décongélation, posez les aliments sur la grille métallique basse

Paramétrage des options de réglage de la durée

Le four est équipé de plusieurs options de réglage de la durée. Appuyez sur la touche  pour afficher le menu et parcourir les différentes fonctions disponibles. Un réglage qui a déjà été défini peut être modifié directement à

l'aide de la molette — | +

Réglage de la durée de la cuisson

Vous pouvez définir la durée de la cuisson sur le four. À l'épuisement de la durée de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas besoin d'interrompre vos activités pour arrêter le four. La durée de la cuisson ne peut jamais être dépassée, même de manière accidentelle.


Le four démarre. Le compte à rebours de la durée de la cuisson démarre et s'affiche à l'écran.

Durée de la cuisson épuisée



Un signal audible retentit. Le four arrête le chauffage. 0:00 s'affiche à l'écran.

Réglage de l'heure

Dès que l'appareil est branché, « 00:00 » clignote à l'écran et l'avertisseur retentit une fois. Définissez l'heure.

1. Tournez la molette — | + pour définir l'heure entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche .
L'heure est réglée.

Modification de l'heure

1. En mode veille, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
L'heure en cours disparaît et les sections heures et minutes clignotent à l'écran.
2. Tournez le bouton droit pour régler l'heure et appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.


Verrouillage de sécurité


Le four est équipé d'un système de verrouillage de sécurité visant à empêcher tout allumage accidentel de l'appareil.

Le four ne réagit à aucune commande. La minuterie et l'heure peuvent toujours être réglées en cas d'activation du système de verrouillage.


Activation du système de verrouillage


Condition : aucune durée de cuisson ne doit être définie et le sélecteur de fonction doit être réglé sur éteint.

Appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes.

Le symbole  s'affiche à l'écran. Le système de verrouillage est activé.

Désactivation du système de verrouillage

Touchez la touche  pendant environ 3 secondes.


Le symbole  disparaît à l'écran. Le système de verrouillage est désactivé.

Le système de verrouillage de sécurité et modes de cuisson


Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, le système de verrouillage de sécurité n'est pas opérationnel.

Entretien et nettoyage

Grâce à un entretien et un nettoyage appropriés, votre four à micro-ondes gardera son éclat et restera en bon état de fonctionnement. Vous trouverez ci-dessous comment entretenir et nettoyer l'appareil correctement.

 Risque d'électrocution !

Toute eau qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez jamais de produits de nettoyage à haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.

 Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après son arrêt. Laissez-le toujours refroidir.

 Risque de dommages graves pour la santé !

L'énergie du micro-ondes peut s'échapper en cas d'endommagement de la porte du four ou du joint de la porte. N'utilisez jamais l'appareil en cas d'endommagement de la porte du four ou du joint de la porte. Veuillez contacter le service après-vente.

Remarques

- Les petites différences de couleur sur la façade de l'appareil proviennent de l'utilisation de matières diverses telles que le verre, le plastique et le métal.
- L'éclairage du four peut être la cause d'ombres ressemblantes à des rayures présentes sur la porte du four.
- Les odeurs désagréables, par exemple suite à la cuisson de poissons, peuvent être éliminées très facilement. Pour cela, versez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Mettez une cuillère dans le verre pour empêcher l'ébullition retardée. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

Produits de nettoyage

Afin d'empêcher l'endommagement des surfaces lié à l'utilisation de produits de nettoyage inadéquats, veuillez respecter les instructions contenues dans le tableau ci-dessous. Ne veuillez pas utiliser les produits suivants :

- Produits de nettoyage tranchants ou abrasifs ;
- Grattoirs métalliques ou à vitres utilisés pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil ;
- Grattoirs métalliques ou à vitres utilisés pour nettoyer le joint de la porte ;
- Eponges abrasifs ;
- Produits de nettoyage à forte teneur en alcool.

Lavez soigneusement toute nouvelle éponge avant de l'utiliser.

Laissez sécher correctement toutes les surfaces avant de remettre l'appareil en marche.

Zone	Produits de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou métal.
Façade de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez sans trop tarder les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf), sinon il y a un risque de corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox peuvent être procurés auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou métal.
Cavité	Eau savonneuse chaude ou une solution de vinaigre : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas des sprays ou autres produits agressifs ou abrasifs pour four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants pour casseroles ne sont appropriés, ils risquent de laisser des rayures sur la surface. Laissez les surfaces intérieures sécher complètement.
Creux dans la cavité	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Grilles hautes et basses	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou dans le lave-vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyant pour vitre : À nettoyer avec un torchon. N'utilisez pas de raclette pour vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. N'utilisez pas de raclette pour vitre ou métal.

Caractéristiques techniques

Tension et fréquence nominales	220-230 V~, 50 Hz
Puissance maximale	3350W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900W
Capacité du four	44 L
Diamètre du plateau tournant	360 mm
Dimensions externes sans poignée	595(L) x 481(P) x 454(H)mm
Poids net	Environ 33 kg

Tableau des dysfonctionnements







Tout dysfonctionnement a souvent des explications simples. Reportez-vous au tableau des dysfonctionnements avant d'appeler le service après-vente.

Si une cuisson ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitez, reportez-vous à la section Guide expert de cuisson, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces.

Risque d'électrocution !

Toute mauvaise réparation présente un danger. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos agents après-vente qualifiés.

Tableau des dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Remède/informations
L'appareil ne marche pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	Fiche non branchée.	Branchez la fiche.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine marche.
L'appareil ne marche pas. apparaît sur le panneau d'affichage. 	Le verrouillage de sécurité enfant est activé.	Désactivez le verrouillage de sécurité enfant (voir section : Verrouillage de sécurité enfant).
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le micro-onde ne s'allume pas.	La porte est entre-ouverte.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Le temps de chauffe des aliments au micro-ondes est inhabituellement long	La puissance micro-onde sélectionnée est trop faible. Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil. Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Sélectionnez une puissance plus élevée. Quantité double = temps de cuisson presque double. Remuez ou tournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince ou tourne difficilement.	De la saleté ou des débris coincent l'axe d'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les roues du plateau tournant et le creux dans la surface du four.
Un mode de cuisson /niveau de puissance spécifique ne peut pas être réglé.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de cuisson	Sélectionnez un réglage autorisé.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez le panneau de commande sécher.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.

Acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont affectés ?

L'acrylamide est principalement produite dans les produits céréaliers et de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées, comme les croustilles, frites, toasts, petits pains, pain, produits de boulangerie-pâtisserie (biscuits, pains d'épice, petits gâteaux).

Conseils pour limiter la formation d'acrylamide lors de préparation d'aliments

Généralités	Réglez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop. Les gros morceaux d'aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Préparation de biscuits Frites au four	Max. 200°C en chauffage voute/sole ou max. 180°C en mode chaleur air pulsé. Max. 190°C en chauffage voute/sole ou max. 170 °C en mode chaleur air pulsé. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez une fine couche sur le plaque de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne sèchent pas.

Conseils énergétiques et environnementaux

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôti et pour mettre votre appareil au rebut de façon appropriée.

Économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
- Utilisez des moules de cuisson foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent la chaleur de façon optimale.
- N'ouvrez la porte du four qu'en cas de nécessité pendant la cuisson.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Tant que le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Mise au rebut écologique

Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des vieux appareils, qui est valable dans toute l'Union Européenne.

Guide expert de cuisson

Ici vous trouverez une sélection de recettes et des réglages correspondants optimisés. Nous allons vous montrer quel mode de cuisson, quelle température et quelle puissance de micro-ondes sont le plus adaptés à la préparation de vos plats. Vous pouvez trouver des informations sur les accessoires appropriés et la hauteur d'enfournement. Il y a aussi des conseils concernant les ustensiles de cuisson et les méthodes de préparation.

Remarques

- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans l'espace de cuisson lorsqu'il est froid et vide. Ne préchauffez l'appareil que s'il est indiqué dans le tableau. Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les accessoires que vous n'allez pas utiliser de la cavité.
- Ne recouvrez pas les accessoires avec du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'ils soient préchauffés.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils dépendent de la qualité et de la consistance des aliments.
- Utilisez les accessoires fournis. D'autres accessoires peuvent être procurés auprès de revendeurs spécialisés ou auprès du service après-vente.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les accessoires et les ustensiles chauds de la cavité.

Décongélation, réchauffage et cuisson au micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et réglages pour le micro-ondes.

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des ustensiles de cuisson utilisés, de la qualité, de la température et de la consistance des aliments.

Dans les tableaux, lorsque des plages de temps sont indiquées, choisissez d'abord le temps le plus court, puis l'augmentez-si nécessaire.

Si vous préparez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux, vous pouvez appliquer la règle suivante :

- le double de la quantité indiquée : il faut presque doubler le temps de cuisson
- la moitié de la quantité indiquée : il faut réduire le temps de cuisson de moitié.

Décongeler

Remarques

- Placez les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille basse.

- Les parties délicates telles que les cuisses et ailes de poulet ou les peaux grasses de rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier d'aluminium. Les feuilles ne doivent pas toucher les parois de l'espace de cuisson. Vous pouvez retirer les feuilles à mi-décongélation.
- Retournez ou remuez les aliments une ou deux fois pendant la décongélation. Les gros aliments doivent être retournés plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez tout liquide résultant de la décongélation.
- Laissez les aliments décongelés reposer à température ambiante pendant 10 à 60 minutes afin que la température puisse se stabiliser. Les abats de la volaille doivent être retirés à ce stade.

Décongeler	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Morceaux entiers de viande (bœuf, veau ou porc, avec os ou désossés)	800 g	300 W, 15 minutes + 100 W, 10-20 minutes	Retournez plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 minutes + 100 W, 15-25 minutes	
	1,5 kg	300 W, 30 minutes + 100 W, 20-30 minutes	
Viande en morceaux ou en tranches de bœuf, de veau ou de porc	200 g	300 W, 3 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Séparez les parties décongelées lorsque vous retourner les aliments
	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
	800 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
Viande hachée, mélangée	200 g	100 W, 10-15 minutes	Congelez les aliments à plat si possible Retourner plusieurs fois, retirez tout morceau de viande décongelé
	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
	800 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
Volaille ou parties de volaille	600 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 10-15 minutes	À retourner pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 minutes + 100 W, 25-30 minutes	
Canard	2 kg	300 W, 20 minutes + 100 W, 30-40 minutes	Retournez plusieurs fois
Filets, darnes ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Séparez les parties décongelées
Poissons entiers	300 g	300 W, 3 minutes + 100 W, 10-15 minutes	-
	600 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Légumes, ex. petits pois	300 g	300 W, 10-15 minutes	Remuez soigneusement pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Fruits, ex. framboises	300 g	300 W, 7-10 minutes	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez les parties décongelées
	500 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 5-10 minutes	
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 minutes + 100 W, 2-4 minutes	Enlevez tout l'emballage
	250 g	360 W, 1 minute + 100 W, 2-4 minutes	
Miches de pain	500 g	300 W, 6 minutes + 100 W, 5-10 minutes	À retourner pendant la cuisson.
	1 kg	300 W, 12 minutes + 100 W, 15-25 minutes	
Gâteaux secs, ex. génoise	500 g	100 W, 15-20 minutes	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparez les morceaux de gâteau.
	750 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Gâteaux moelleux, ex. flan aux fruits, cheesecake (gâteau au fromage)	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gélatine
	750 g	300 W, 7 minutes + 100 W, 10-15 minutes	

- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.
- Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés**

Remarques

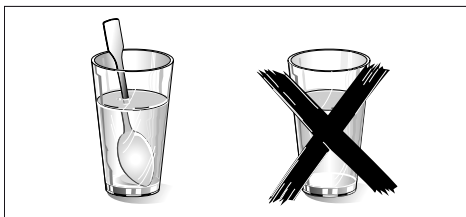
- Retirez les aliments prêts de l'emballage. Ils chauffent plus rapidement et uniformément dans des ustensiles pour micro-ondes. Les différents composants d'un repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de cuisson.
- Les aliments qui sont à plat se cuisinent plus rapidement que les aliments qui sont empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans les ustensiles pour micro-onde. Évitez d'empiler les aliments les uns sur les autres.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre ustensile pour cuisson au four, utilisez une plaque ou une feuille spéciale pour micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les ustensiles du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût, ce qui nécessite moins d'assaisonnement.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, repas mis en assiette, repas congelé	300-400 g	700 W, 10-15 minutes	Retirez les aliments de l'emballage ; les couvrir pour les chauffer
Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
Ragoûts	500 g	700 W, 10-15 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
	1 kg	700 W, 20-25 minutes	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, ex. goulash	500 g	700 W, 15-20 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
	1 kg	700 W, 25-30 minutes	
Poisson, ex. filet, biftecks	400 g	700 W, 10-15 minutes	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 minutes	
Plats d'accompagnement, ex. riz, pâtes	250 g	700 W, 2-5 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle ; ajouter du liquide
	500 g	700 W, 8-10 minutes	
Légumes, ex. pois, brocoli, carottes	300 g	700 W, 8-10 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle ; ajouter 1 cuillère à soupe d'eau
	600 g	700 W, 15-20 minutes	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11-16 minutes	Cuisson sans ajout d'eau

Réchauffage d'aliments

Risque de brûlures !

Il y a toujours une possibilité d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que l'on n'observe la montée des bulles de vapeur à la surface comme d'habitude. Même si le récipient ne bouge qu'un tout petit peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Placez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous chauffez un liquide pour éviter le phénomène d'ébullition retardée.



Attention !

Les objets métalliques, par exemple une cuillère dans un verre, doivent être au moins à 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte de la cavité. Les étincelles peuvent endommager de manière irréversible la vitre de la face intérieure de la porte.

Remarques

- Retirez les plats préparés de l'emballage. Ils chauffent plus rapidement et uniformément dans des ustensiles pour micro-onde. Les différents composants d'un repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de cuisson.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre ustensile, utilisez une plaque ou une feuille spéciale pour micro-onde.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de chauffage. Vérifiez la température.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les ustensiles du four.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Chauffage d'aliments	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, repas mis en assiette, repas congelé	350-500 g	700 W, 5-10 minutes	Retirez les aliments de l'emballage ; les couvrir pour les chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 minutes	Attention ! Placez une cuillère dans le verre. Ne surchauffez pas les boissons alcoolisées. Vérifiez les boissons pendant le chauffage
	300 ml	900 W, 2-3 minutes	
	500 ml	900 W, 3-4 minutes	
Nourritures pour bébé, ex. biberon	50 ml	300 W, env. 1 minute	Placez le biberon en bas de l'enceinte du four sans tétine ni couvercle. Agiter et bien mélanger après le chauffage. Vous devez vérifier la température
	100 ml	300 W, 1-2 minutes	
	200 ml	300 W, 2-3 minutes	
Soupe 1 tasse	175 g	900 W, 2-3 minutes	-
2 tasses	Chacune 175 g	900 W, 4-5 minutes	
4 tasses	Chacune 175 g	900 W, 5-6 minutes	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, ex. goulash	500 g	700 W, 10-15 minutes	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5-10 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 minutes	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 minutes	Ajouter un peu de liquide
	300 g	700 W, 3-5 minutes	

Cuisson d'aliments

Remarques

- Les aliments qui sont à plat se cuisinent plus rapidement que les aliments qui sont empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans les ustensiles pour micro-onde. Évitez d'empiler les aliments les uns sur les autres.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.
- Faites cuire les aliments dans un ustensile pour la cuisson au four avec un couvercle. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre ustensile, utilisez une plaque ou une feuille spéciale pour micro-onde.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût, ce qui nécessite moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les ustensiles du four.

Cuisson d'aliments	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30-35 minutes	Retournez les aliments à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5-10 minutes	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 minutes	Couper en morceaux égaux ; ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuer pendant la cuisson
	500 g	700 W, 10-15 minutes	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 minutes	Couper en morceaux égaux ; ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuer pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11-14 minutes	
	750 g	700 W, 15-22 minutes	
Riz	125 g	700 W, 7-9 minutes+ 300 W, 15-20 minutes	Ajouter le double de volume de liquide et utiliser un ustensile profond avec un couvercle
	250 g	700 W, 10-12 minutes + 300 W, 20-25 minutes	
Aliments sucrés, ex. blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7-9 minutes	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet pendant le chauffage
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 minutes	-

Popcorn pour micro-ondes

Remarques

- Utilisez un ustensile en verre plat résistant à la chaleur, ex. le couvercle d'un plateau pour four, plaque/plateau en verre.
- Placez toujours l'ustensile sur la grille.
- N'utilisez pas d'ustensile en porcelaine ou plateau trop bombé.
- Utilisez les réglages décrits dans le tableau. Vous pouvez ajuster le temps en fonction de la nature et de la quantité du produit.
- Pour que le pop-corn ne se calcine pas, sortez et secouez le sachet du four après 1 minute et 30 secondes. Soyez prudent car le sac est très chaud !

⚠ Risque de s'ébouillanter !

- Ouvrez le sachet de popcorn avec précaution car de la vapeur chaude peut en être dégagée.
- Ne réglez jamais le micro-onde sur la puissance la plus élevée.

	Poids	Accessoires	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
Popcorn pour micro-onde	1 sac, 100 g	Ustensiles de cuisson au four	700 W, 3-5 minutes

Conseils pour micro-ondes

Vous n'arrivez pas trouver des informations sur les réglages de la quantité d'aliments à préparer.	Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle suivante : Quantité double = temps de cuisson presque double. Quantité moitié = temps de cuisson moitié
Les aliments sont devenus trop secs.	Dans le futur, fixez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance micro-onde plus faible. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Lorsque le temps est écoulé, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits.	Fixez un temps de cuisson plus long. Des grandes quantités d'aliments empilés exigent des temps plus longs.
Lorsque le temps s'est écoulé, les aliments sont surchauffés sur les bords mais pas au milieu.	Remuez les aliments pendant le temps de cuisson, et au futur, sélectionnez une puissance micro-onde inférieure et un temps de cuisson plus long.
Après décongélation, la volaille/viande est décongelée à l'extérieur mais pas au milieu.	Dans le futur, sélectionnez une puissance micro-onde inférieure. Lorsque vous décongelez une grande quantité d'aliments, il faut les tourner plusieurs fois.

Griller

À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent du type et de la quantité d'aliments. C'est pour cela que les températures sont indiquées sous forme de plages dans les tableaux. Commencez avec la température la plus faible et, si nécessaire, l'augmenter au futur.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section *Conseils pour griller qui* suit les tableaux.

Ustensiles de cuisson au four

Vous pouvez utiliser tout ustensile de cuisson résistant à la chaleur et approprié au micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ne sont pas appropriés au rôtissage au micro-ondes.

L'ustensile de cuisson peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Placez l'ustensile pour la cuisson au four en verre sur un torchon sec après l'avoir retiré du four. Le verre pourrait se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou humide.

Conseils pour griller

Remarques

- Gardez toujours la porte du four fermée pendant la cuisson et évitez de préchauffer le four.
- Essayez, autant que possible, que les aliments à griller soient coupés en morceaux d'épaisseurs égales. Les biftecks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permet de brunir uniformément et de rester succulents et juteux. N'ajoutez pas de sel aux biftecks avant qu'ils soient grillés.
- Utilisez une pince de cuisine pour retourner les morceaux d'aliments que vous faites griller. Si vous percez la viande avec une fourchette, le jus va s'écouler et risque de l'assécher.
- La viande rouge, ex. bœuf, brunit plus rapidement que la viande plus claire telle que veau et porc. Lors de grillade de la viande et du poisson de couleur claire, ceux-ci brunissent souvent légèrement à la surface, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- L'élément de gril s'éteint et se rallume automatiquement. Cela est normal. La puissance du gril réglé en détermine la fréquence.

Bœuf

Remarques

- Retourner le bœuf rôti après **1/3** et **2/3** du temps de cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les filets et les surlonges à mi-cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les biftecks après **2/3** du temps de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Bifteck, moyen, 3 cm d'épaisseur **	Grille métallique supérieure	—	3	-	Chaque côté : 10-15
* Grille basse					
** Grille haute					

Porc

Remarques

- Retournez les articulations maigres et sans couenne à mi-cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Placez les articulations dans l'ustensile pour la cuisson au four avec la couenne vers le haut. Entaillez la couenne. Ne retournez pas les articulations. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Ne retournez pas les filets et les côtelettes de porc. Enfin, laissez reposer pendant environ 5 minutes supplémentaires.
- Retournez le cou de porc après et **2/3** du temps de cuisson.

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Porc fumé avec os, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	-	-	300	45-45
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur **		—	3	-	1er côté : env. 15-20 2e côté : env. 10-15
* Grille basse					
** Grille haute					

Divers

Remarques

- Enfin, laissez reposer le pain de viande pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les saucisses après **2/3** du temps de cuisson.

Divers	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
4 à 6 saucisses à griller env. 150 g chacune **	-	—	3	-	Chaque côté : 10-15
* Grille basse					
** Grille haute					

Volaille

Remarques

- Placez les poulets entiers et les poitrines de poulet côté poitrine vers le bas. Retournez après **2/3** du temps de cuisson.
- Placez les poulardes côté poitrine vers le bas. Retournez après 30 minutes et réglez la puissance du micro-ondes à 180 watts.
- Placez les demi-poulets et les portions de poulet côté peau vers le haut. Ne pas retourner.
- Retournez les magrets d'oie et de canard la peau vers le haut. Ne pas retourner.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson Piquez la peau.
- Placez la poitrine et les cuisses de dinde côté peau vers le bas. Retournez après **2/3** du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Magret de canard avec peau, 2 morceaux, 300-400 g chacun **	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	—	3	100	20-30
* Grille basse					
** Grille haute					

Poisson

Remarques

- Pour griller, placez les poissons entiers, ex. truites, au milieu de la grille métallique supérieure.
- Graissez préalablement la grille avec de l'huile.

Poisson	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Darne, ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé	Grille métallique supérieure	—	3	20-25
Poissons entiers, 2-3 morceaux, 300 g chacun, grillés	Grille métallique supérieure	—	3	20-30

Conseils pour rôtir et griller

Le tableau ne contient pas d'informations sur le poids des jointures.	Pour des petites quantités de rôti, sélectionnez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les grandes quantités de rôti, sélectionnez une température plus faible et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir si le rôti est prêt.	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Il est prêt quand c'est ferme. Si la cuillère s'enfonce, il faut continuer le rôti plus longtemps.
Le rôti est bien cuit mais les jus sont brûlés.	Dans le futur, utilisez un plat à rôtir plus petit ou mettez plus de liquide.
Le rôti est bien cuit, mais les jus sont trop clairs avec abondance de liquide.	Dans le futur, utilisez un plat à rôtir plus grand ou mettez moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit.	Découpez le rôti. Préparez le jus de viande dans le plat à rôtir et placez les tranches de viande rôties dedans. Terminez la cuisson de la viande en utilisant le micro-onde seulement.

Toasts avec garnitures

Remarques

- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Fromage sur du pain grillé :
Grillez des tranches de pain à mi-cuisson.

Toasts	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Toast avec garniture, 4 tranches **		—	3	-	8-10

* Grille basse
** Grille haute

Protection de l'environnement



Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers mais doit être pris en charge par un système de collecte sélective conformément à la directive européenne 2012/19/EU. Il sera ensuite soit recyclé soit démantelé afin de réduire les impacts sur l'environnement, les produits électriques et électroniques étant potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Remarque :

Les recommandations suivantes précisent comment réduire l'impact total sur l'environnement (ex. : utilisation énergétique) du processus de cuisson.

Installer la hotte de cuisson à un endroit approprié disposant d'une bonne ventilation.

Nettoyer la hotte de cuisson régulièrement afin que rien ne bloque l'air.

Ne pas oublier d'éteindre la lampe de la hotte de cuisine une fois la cuisson terminée.

Ne pas oublier d'éteindre la hotte de cuisine une fois la cuisson terminée.

Informations sur le démontage

Ne pas démonter l'appareil d'une manière qui n'est pas indiquée dans le mode d'emploi. Cet appareil ne doit pas être démonté par l'utilisateur. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Pour des conseils sur le recyclage, veuillez contacter votre administration locale ou votre revendeur.

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne : 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques)

Garantie

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SCHNEIDER

Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE