



MARQUE : HOTPOINT

REFERENCE : MWKX 222 X HA INOX

CODIC : 3668061

Mode d'emploi

IT

Italiano

ES

Español

NL

Nederlands

EN

English

PT

Português

FR

Français

DE

Deutsch

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur, 2

Installation, 4

Description, 6

Utilisation, 10

Entretien et nettoyage, 23

Défaillances, 24

Test d'efficacité, 25

FR

A l'attention de l'utilisateur

Vous avez choisi un four à micro-ondes combiné HOTPOINT-ARISTON. L'optimisation de la facilité d'utilisation et la simplicité du fonctionnement de ce produit sont les paramètres auxquels nous avons attaché le plus d'importance lors de son développement.

Ce four à micro-ondes combiné associe les caractéristiques d'un four à micro-ondes à celles d'un four traditionnel.

Les nombreux réglages disponibles vous permettent de choisir la méthode de cuisson exacte que vous souhaitez utiliser. La conception de ce four assure une facilité d'utilisation des boutons de commande.

Les commandes sont disposées de manière pratique sur le panneau de commande. L'afficheur vous fournit des informations et vous aide à effectuer les réglages.

principe de fonctionnement

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles sont présentes naturellement dans l'environnement sous forme d'ondes radioélectriques, ou de rayonnement lumineux ou infrarouge.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leurs propriétés :

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

Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules sont secouées rapidement, ce qui génère de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments selon une profondeur d'environ 2,5 cm. Si l'épaisseur des aliments est plus importante, la cuisson se fera jusqu'à leur centre par conduction de chaleur, comme pour la cuisson traditionnelle.

Il est important de savoir que les micro-ondes déclenchent une simple réaction thermique à l'intérieur de la nourriture, et qu'elles ne sont pas nocives.

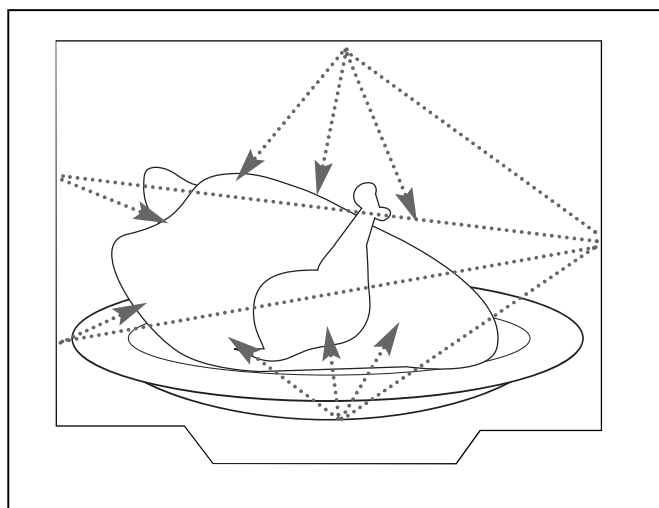
protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



A l'attention de l'utilisateur



Attention :

Conservez ce mode d'emploi avec l'appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four.

consignes de sécurité

Ces conseils ont été rédigés pour votre sécurité et celles des autres.

Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Votre appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, pour cuire, réchauffer et décongeler des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.

Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes. Veillez à ne pas laisser d'accessoires dans votre four lorsqu'il est à l'arrêt.

Pour ne pas endommager l'appareil, ne le faites jamais fonctionner à vide ou sans le plateau tournant.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure avant ; vous pourriez endommager l'appareil, ce qui pourrait nécessiter des réparations.

MISE EN GARDE: Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

Si ces zones sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et demandez à un technicien spécialisé de le vérifier.

Pendant le réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez

le four en raison du risque d'incendie.

Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité, et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Ne réchauffez jamais un biberon avec la tétine (risque d'explosion).

MISE EN GARDE: Ne laissez jamais les enfants utiliser le four sans surveillance, sauf si des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre, et comprenne les dangers d'un usage non conforme. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser. Utilisez toujours des gants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments et peuvent devenir très chauds.

Évitez de réchauffer des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, des précautions doivent donc être prises lors de la manipulation du récipient.

En cas de cuisson d'aliments de faible quantité (une saucisse, un croissant, etc.), posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Un temps de cuisson trop long peut dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes durées que celles préconisées pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Installation

avant d'effectuer les branchements



Attention :

Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint endommagé, etc.). Si vous constatez une détérioration quelconque, contactez votre revendeur avant toute utilisation.

branchements électriques


Vérifiez que :

- la tension électrique de l'installation est suffisante.
- le cordon d'alimentation est en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux exigences d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection d'au moins 16 ampères.

En cas de doute, veuillez contacter un électricien.

Les branchements électriques doivent être effectués avant d'installer l'appareil dans son logement.

La sécurité électrique doit être garantie au moyen d'une installation correcte dans le logement. Lors de l'installation et des opérations de maintenance, l'appareil doit être débranché du réseau électrique ; le disjoncteur coupé ou les fusibles retirés.

L'appareil doit être raccordé au moyen d'un câble d'alimentation (normalisé) doté de 3 conducteurs de 1,5 mm² (phase + neutre + terre), relié à un réseau électrique monophasé de 220-240 V ~ utilisant une prise de courant « phase + neutre + terre » conforme aux normes CEI 60083 ou conforme aux exigences d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Afin de retrouver facilement les informations de référence de votre appareil, nous vous recommandons de noter ces renseignements sur la page « Service après-vente ».

Si l'appareil est pourvu d'une prise de courant, celle-ci doit rester accessible après encastrement.

Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



Attention :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente des irrégularités, débranchez l'appareil ou retirez le fusible correspondant au fil de connexion d'entrée du four.

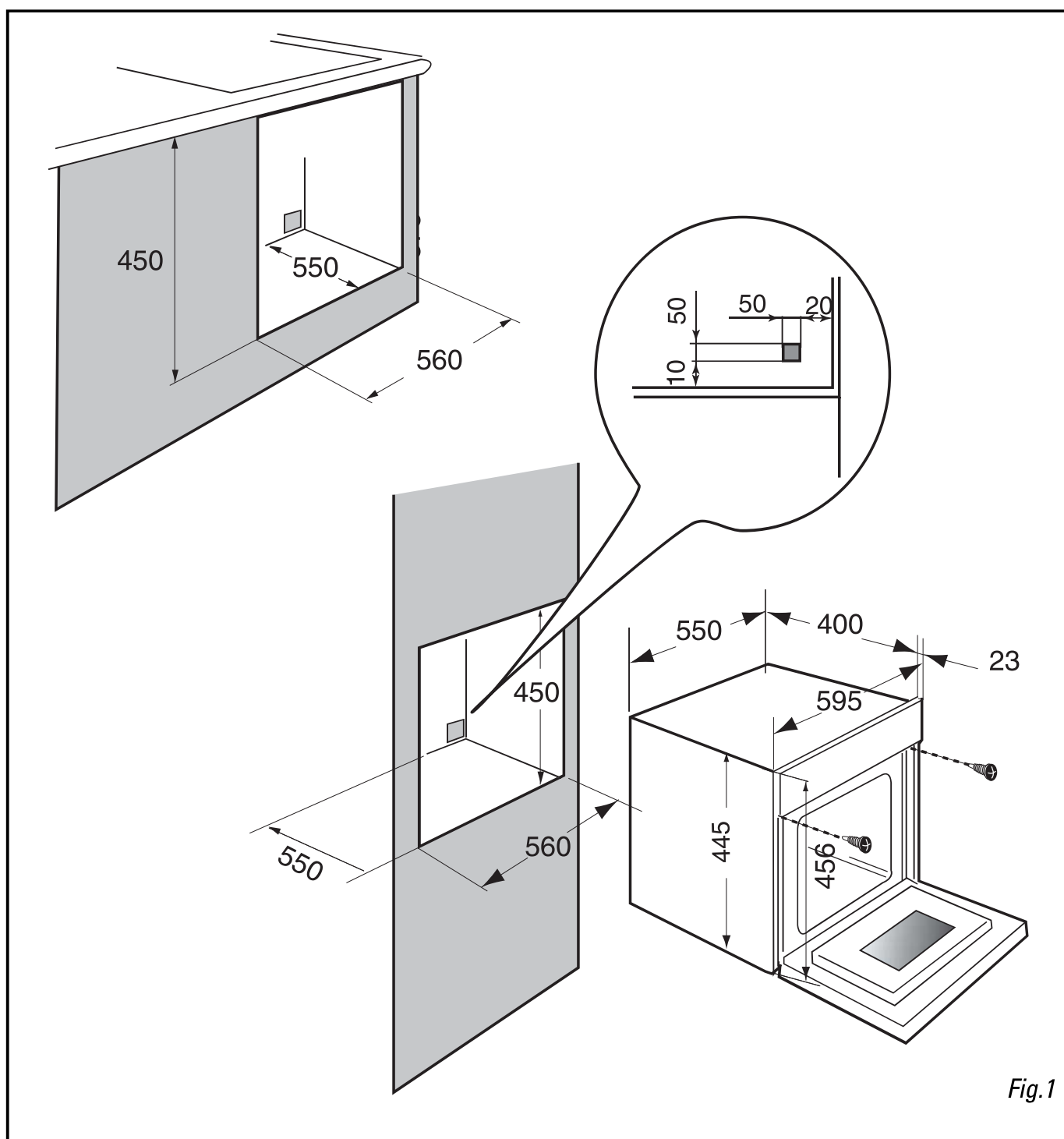
Installation

encastrement

L'appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans un logement en colonne (ouvert ou fermé) convenant aux mesures d'encastrement nécessaires (Fig.1).

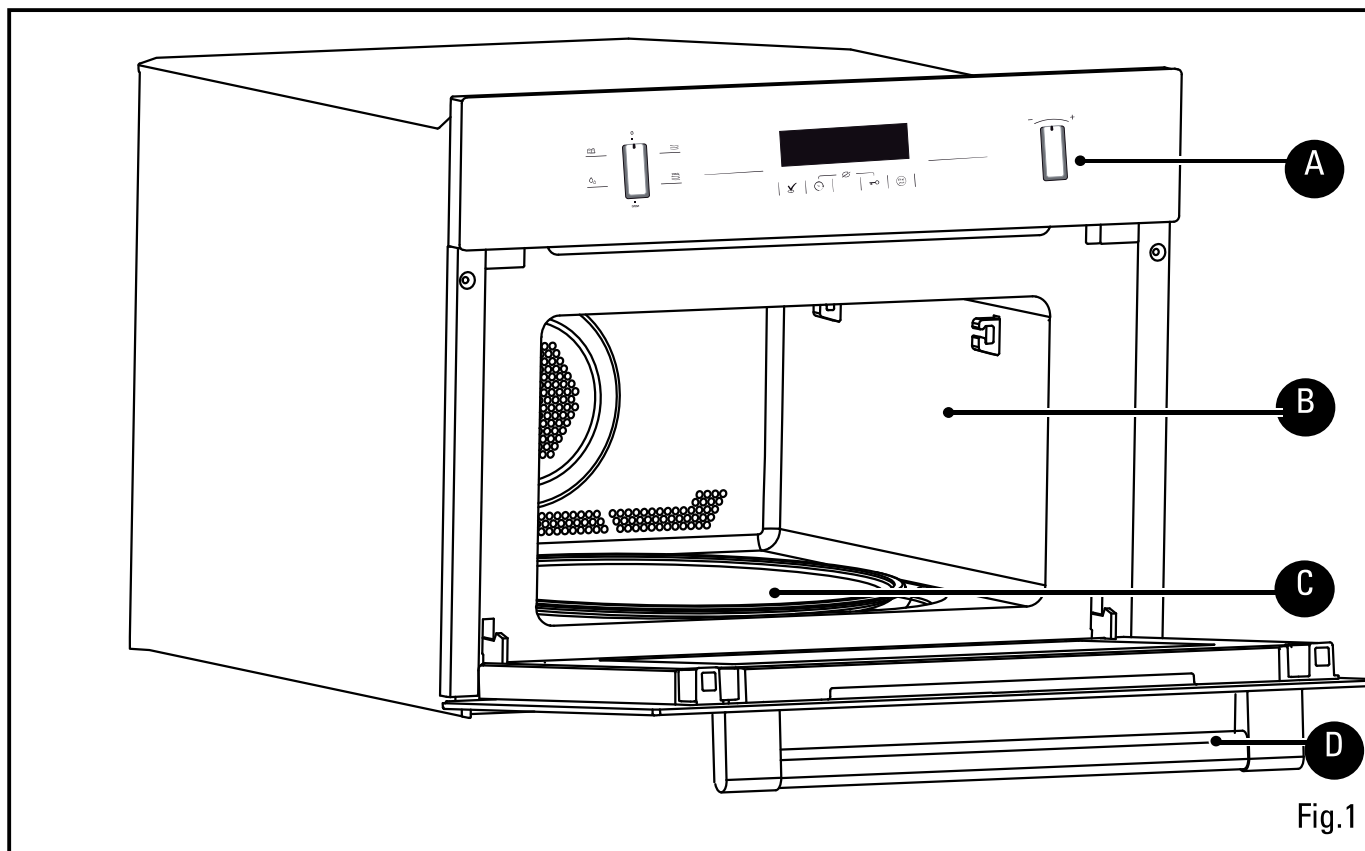
FR

N'utilisez pas l'appareil immédiatement (attendez 1 à 2 heures) après l'avoir déplacé d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation pourrait entraîner un mauvais fonctionnement.



Description

l'appareil



A Bandeau de commande

C Plateau tournant

B Cavité

D Poignée de porte

Le plateau tournant : permet une cuisson homogène des aliments, sans besoin de manipulation.

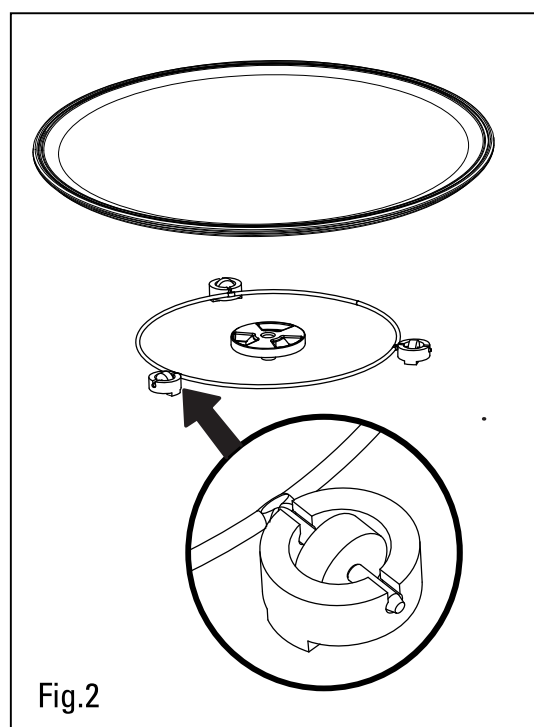
Il effectue des rotations dans les deux sens. Si le plateau ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont placés correctement.

N'essayez pas de le tourner manuellement car cela risquerait d'endommager le système d'entraînement.

Il peut également être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet dans la cavité.

Le support avec axe d'entraînement : guide le plateau tournant en verre dans sa rotation (Fig.2).

Les roulettes du support : Les roulettes doivent être positionnées dans le bon sens (détail Fig.2). Si elles ne tournent pas correctement, vérifiez la présence éventuelle de corps étrangers sous les roulettes.



Description

les accessoires

La grille (Fig.1) : permet de dorer ou de faire griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en position micro-ondes, gril + micro-ondes, ou cuisson par chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

Le plat émaillé (Fig.2) :

Il peut être utilisé pour la cuisson au bain-marie en chaleur tournante, en le remplissant d'eau à mi-hauteur. Il peut également être utilisé comme plat de cuisson.



Commentaires:

Assurez-vous que le plat émaillé est centré correctement par rapport aux côtés de la grille, afin de permettre à l'air de circuler librement. Ne pas utiliser le plat émaillé pour des cuissons combinées avec micro-ondes. Il y a risque de détérioration.

La grille + le plat émaillé :

pour rôtir et récupérer le jus de cuisson, placez la grille sur le plat émaillé (Fig.3).

Les grilles latérales (Fig.4) : 2 étagères munies de crochets permettent d'utiliser les accessoires sur 3 niveaux.

3 niveaux d'insertion sont disponibles en fonction du type de cuisson et du type d'aliment (Fig.4/5).

En position gril ou gril + micro-ondes, les accessoires se placent au 1er niveau pour les aliments épais comme les rôtis, et au 3ème niveau pour les aliments peu épais comme les côtelettes et les saucisses.

En position cuisson par chaleur tournante vous pouvez insérer la grille ou le plat émaillé au 1er ou 2ème niveau, en fonction du plat à cuire.



Attention :

Ne pas utiliser le plat émaillé pour des cuissons combinées avec micro-ondes. Il y a risque de détérioration.

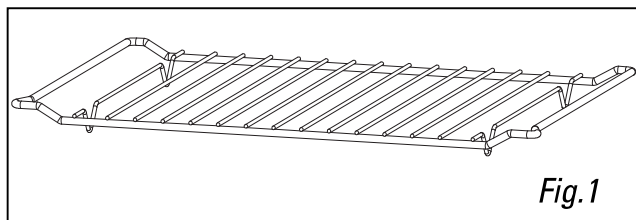


Fig.1

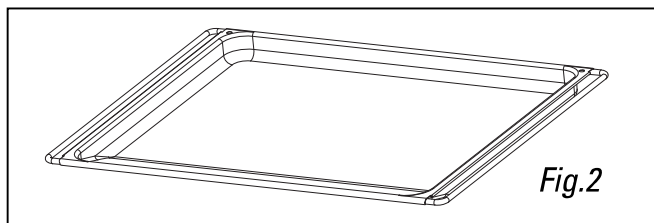


Fig.2

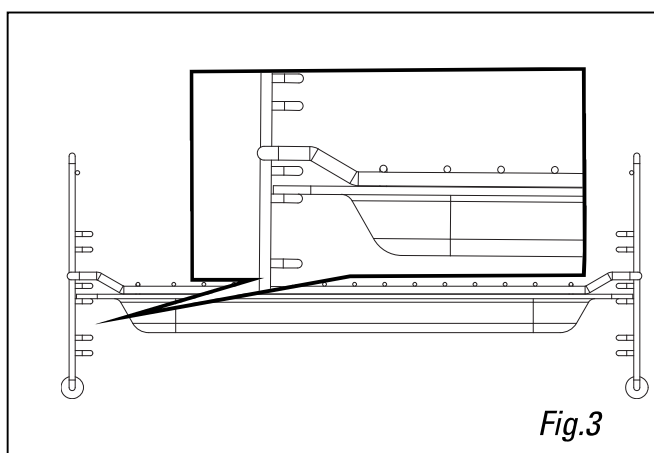


Fig.3

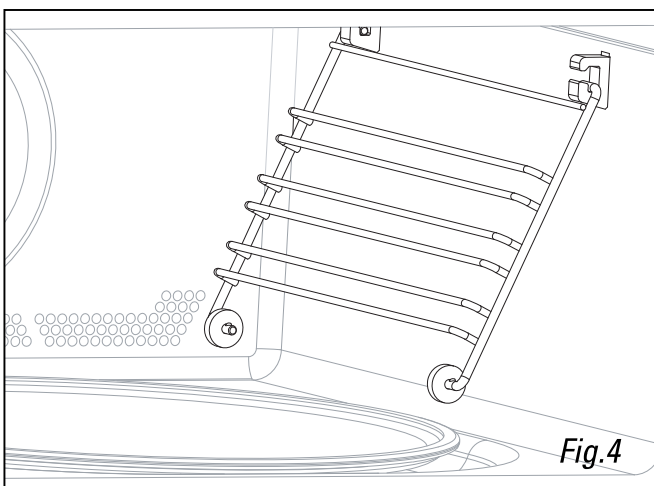


Fig.4

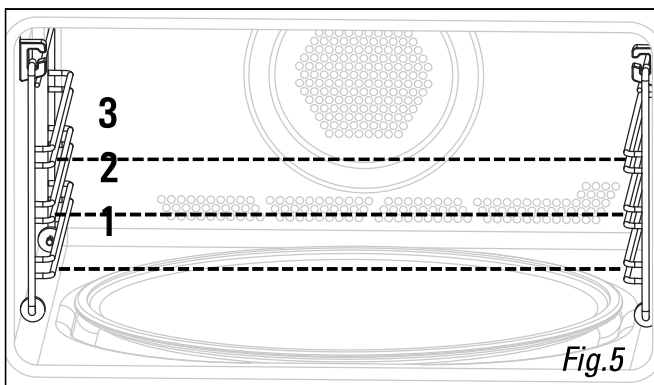
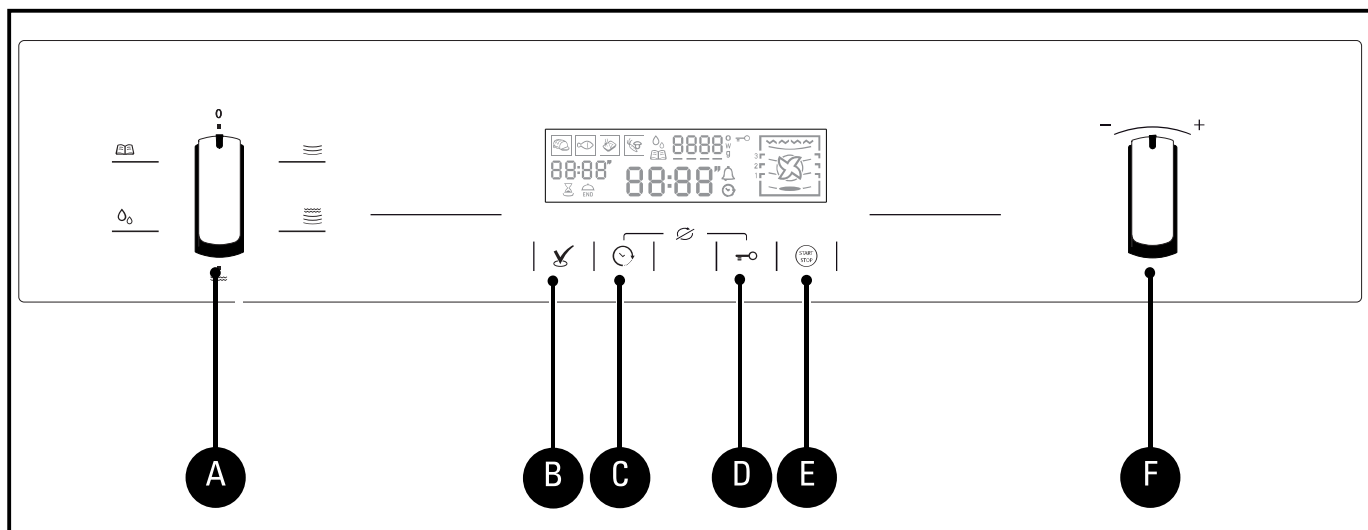


Fig.5

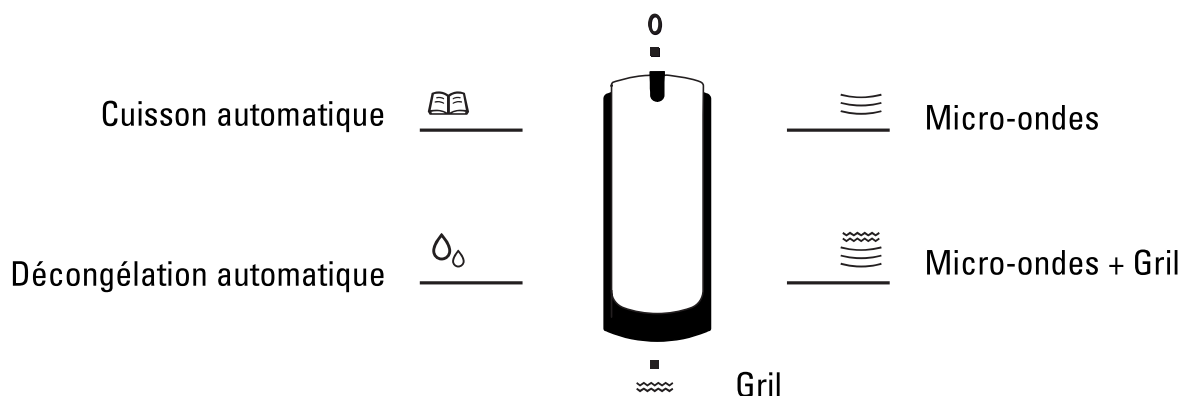
Description

bandeau de commande



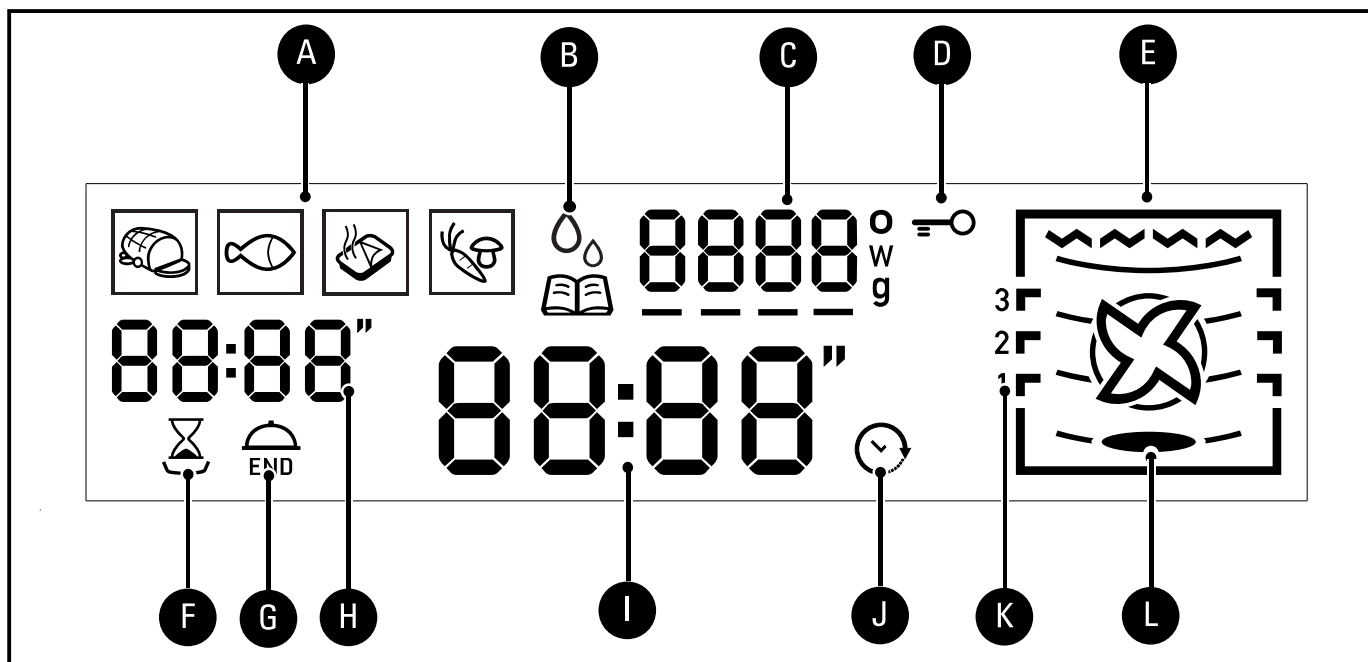
- A Manette de sélection FONCTION / PROGRAMMATION AUTOMATIQUE:**
Elle permet de choisir les différents modes de cuisson ou le type de programme selon la catégorie d'aliment (viandes - poissons - plats cuisinés - légumes).
- B Touche VALIDATION:**
Elle permet de régler le niveau de puissance, la température et de valider.
- C Touche HORLOGE:**
Elle permet d'accéder au réglage de l'heure et de la durée de cuisson.
- D Touche VERROUILLAGE:**
Elle permet d'interdire l'utilisation du four .
- E Touche START-STOP:**
Elle permet de démarrer un programme et d'interrompre ou d'annuler un programme en cours.
- F Manette + / - :**
Elle permet de régler l'heure, le temps de cuisson, la température et le niveau de puissance.

sélecteur de fonctions de cuisson



Description

l'afficheur



FR

L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :


- A** Catégorie d'aliments pour programmations automatiques (viandes - poissons - plats cuisinés - légumes).
- B** Programmations automatiques (cuisson et décongélation)
- C** Température (degrés Celsius)
Niveau de puissance du micro-ondes (Watts)
Poids de l'aliment (grammes)
- D** Verrouillage des commandes
- E** Affichage des modes de cuisson
- F** Symbole de durée de cuisson
- G** Symbole de fin de cuisson (avec un départ différé)
- H** Durée du programme
- I** Heure
Indicateur de décongélation automatique (AUTO)
- J** Symbole de mise à l'heure
- K** Indicateur de niveau des gradins
- L** Symbole du plateau tournant

Utilisation


réglage / changement de l'heure

Après avoir branché votre appareil ou après une coupure d'électricité prolongée, 00:00 clignote dans l'afficheur.

Pour régler l'heure, exemple : 06h30

—  + Tournez la manette + / - pour régler l'heure souhaitée (06)
Validez par la touche HORLOGE.

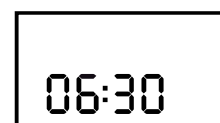


—  + Réglez ensuite les minutes (30) avec la manette + / -
Appuyez sur la touche START-STOP



Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.


Affichage




En cas de changement d'heure



Appuyez sur la touche HORLOGE. L'affichage de l'heure clignote.

—  + Programmez la nouvelle heure à l'aide de la manette + / -
Validez en appuyant sur la touche HORLOGE.

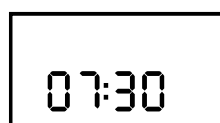


—  + Réglez ensuite les minutes avec la manette + / -
Validez par la touche START-STOP.



Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.

Affichage






Commentaires : Si vous n'appuyez pas sur la touche horloge l'heure qui s'affiche est automatiquement enregistrée au bout de 10 secondes.

arrêt du plateau tournant

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, sélectionnez la fonction arrêt du plateau tournant avant ou pendant l'exécution du programme.

Nota : il n'est pas possible d'arrêter le plateau tournant pendant l'exécution d'un programme de décongélation automatique.

Pour activer cette option :

Appuyez simultanément sur les touches  et , le symbole  s'éteint dans l'afficheur et la rotation du plateau tournant s'arrête.

Pour annuler :

Appuyez sur les touches  et .

Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option ARRÊT PLATEAU TOURNANT est activée.


Utilisation

programmation


Votre appareil est maintenant branché et affiche l'heure exacte.


Ouvrez la porte en utilisant la poignée. Mettez les aliments dans l'appareil et refermez la porte.

Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

Si la porte est ouverte en cours de programme, celui-ci ne s'annule pas mais s'interrompt tout simplement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez de nouveau sur la touche .

Si la programmation n'est suivie d'aucune action au bout de 10 secondes, l'heure s'affiche en luminosité réduite dans l'afficheur.

Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, appuyez sur  et ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.

Appuyer 2 secondes sur la touche  pour annuler un programme en cours ou tournez la manette de sélection sur 0 (OFF apparaît alors dans l'afficheur).

Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 3 minutes.

Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.

utilisation des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

FR

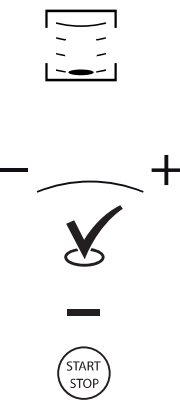
Utilisation

fonction micro-ondes



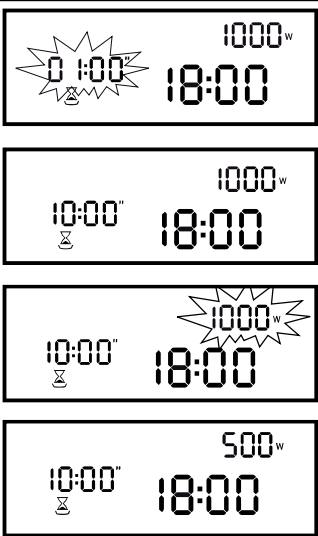
Programmation par niveau de puissance

Affichage



Tournez la manette de sélection pour choisir la fonction MICRO-ONDES .
Le niveau de puissance maximum, 1000 W apparaît dans l’afficheur et les chiffres de la durée du programme clignotent à 01:00”.
Réglez la durée de cuisson avec la manette + / - , par exemple : 10 minutes.
Appuyez sur la touche VALIDATION.
Vous pouvez alors réduire la puissance du micro-ondes à l’aide de la manette + / - , par exemple 500 W.
Validez en appuyant sur la touche START-STOP.

Le four s’allume et le programme démarre.



Commentaires:

*Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s’arrête et la durée restante est affichée. Pour terminer le programme, refermez simplement la porte et appuyez sur START-STOP.
La durée peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant la manette + / -.*

maintien au chaud

maintien au chaud

Affichage

Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d’un programme micro-ondes, une fonction « maintien au chaud » se met en route au bout de 2 minutes, afin de maintenir la température de votre plat. Trois bips sont émis après 15 minutes pour annoncer la fin du programme «maintien au chaud».



Utilisation

réchauffage sur 2 niveaux

Pour de meilleurs résultats en réchauffant 2 plats simultanément, programmez la fonction micro-ondes sur 500 watts. Disposez une assiette sur le plateau tournant, et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.

FR



Recommandations:

Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

Type d'aliments	Quantité	Durée
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc.	2 assiettes de 200 g	4 - 6 min
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 - 8 min

fonction de cuisson automatique

Grâce à la fonction de cuisson automatique, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids.

4 positions de cuisson automatique sont disponibles en fonction sur la manette de sélection.



Viande fraîche.



Poisson frais.



Plats cuisinés frais.



Légumes frais.

Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids

Affichage



Tournez la manette de sélection sur puis sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez cuire en utilisant la manette + / - ,
par exemple : légumes frais.



Appuyez sur la touche VALIDATION.
Le poids minimum (100 g) apparaît dans l'afficheur et clignote.




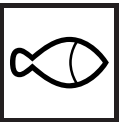


Réglez le poids, par exemple 150 g à l'aide de la touche +. Validez en appuyant sur START-STOP.

La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement. Cette durée apparaît dans l'afficheur et le programme démarre.

Utilisation

guide des fonctions automatiques

 <p>Plats cuisinés frais</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 100 g et 1000 g.</p> <p>Les plats sont réchauffés en position micro-ondes.</p> <p>Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Pour de meilleurs résultats, couvrez le plat à micro-ondes d'un film alimentaire pour micro-ondes, ou d'une autre assiette placée à l'envers.</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.</p>
 <p>Viande fraîche</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour les rôtis qui pèsent entre 500 g - 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four. Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion.</p> <p>Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.</p>
 <p>Légumes Frais</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour cuire des légumes qui pèsent entre 100 g – 1 000 g.</p> <p>Les légumes sont cuits en position micro-ondes.</p> <p>Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez :</p> <ul style="list-style-type: none">- jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau- jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau- jusqu'à 1000 g : 1 dl d'eau <p>Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons). Placez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> <p>À la moitié du programme de décongélation automatique d'aliments qui pèsent plus de 350 g , un bip est émis pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats , et " turn " s'affiche.</p> <p>Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes.</p>
 <p>Poisson Frais</p>	<p>Cette fonction s'utilise pour les poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g.</p> <p>La cuisson se fait en position micro-ondes.</p> <p>Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).</p> <p>Placez le plat sur le plateau tournant.</p>

décongélation



FR

Décongeler des légumes surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou la fonction MICRO-ONDES, réglée sur une puissance de 200 W.

À savoir :

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Recommandations:

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée du programme de décongélation :

La durée du programme de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Utilisation


fonction décongélation

décongélation automatique

Affichage



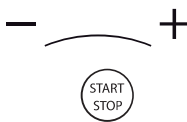
Tournez la manette de sélection sur « décongélation automatique » puis sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez cuire en utilisant la manette + / - ,

par exemple: poisson frais. 



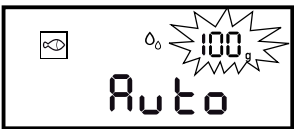
Appuyez sur la touche VALIDATION.

Le poids minimum, 100 g, clignote dans l'afficheur.



Tournez la manette + / - si vous souhaitez ajuster le poids de votre aliment, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur START-STOP.

La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'afficheur et le programme de décongélation démarre.



Commentaires :

Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment. Le temps de décongélation nécessaire peut varier en fonction de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

À la moitié du programme de décongélation automatique d'aliments qui pèsent plus de 350 g , un bip est émis pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats , et " **turn** " s'affiche.

Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur START-STOP pour poursuivre le programme de décongélation.

Avec la fonction de décongélation automatique, le temps de décongélation ne peut être modifié.

Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT ne peut pas être utilisée avec la fonction de décongélation automatique.

Utilisation

fonction gril



Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer des aliments comme les gratins ou les viandes. Elle peut s'utiliser avant ou après la cuisson, en fonction de la recette.

FR



Attention :

Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes en cas d'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, nous recommandons aux adultes de surveiller les enfants en cas d'utilisation du four, car la température est élevée.

Lors de l'utilisation du gril, vous devez vous protéger les mains pour sortir les plats et utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre ignifugé ou la porcelaine.

Il existe 2 niveaux de gril : puissance de gril moyenne ou forte.

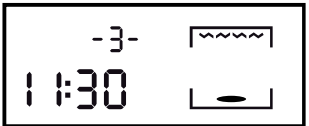
En règle générale, il est conseillé d'utiliser la puissance de gril forte pour griller viandes et poissons, et la puissance de gril moyenne pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats. Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL

Affichage



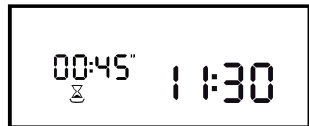
Sélectionnez la fonction GRIL MOYEN (2) ou GRIL FORT (3) à l'aide de la manette de sélection.



Les chiffres de la durée du programme clignotent à 00:00 dans l'afficheur.
Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + ou -.



Validez en appuyant sur START-STOP, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaire :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment:

Pour cela, réglez simplement en tournant la manette + / - .

guide de cuisson en position gril



Mettez l'aliment sur la grille, positionnée dans le plat émaillé (pour récupérer le jus de cuisson), et insérez l'ensemble au niveau 3. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses (à percer à l'aide d'une fourchette)	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

Utilisation








fonction gril + micro-ondes



Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + micro-ondes en même temps, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des deux niveaux de gril avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes jusqu'à 700 W.

Programmation de la fonction GRIL + MICRO-ONDES

Affichage


-  +

-  +

-  +


Sélectionnez la fonction GRIL + MICRO-ONDES en tournant la manette de sélection.

Définissez le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire en tournant la manette + / -, par exemple 20 minutes.

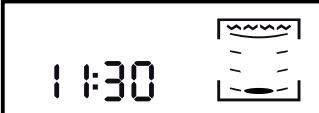

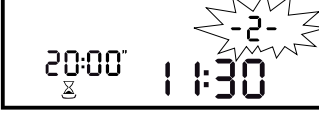

Validez en appuyant sur la touche VALIDATION.

Réglez le niveau de puissance du gril (de 1 à 3) par exemple 2, avec la manette + / -, puis validez par la touche VALIDATION.

Réglez ensuite le niveau de puissance. Ajustez cette puissance à l'aide de la manette + / -, par exemple, 300 W.

Validez par la touche START-STOP.

Le four s'allume et le programme démarre.

 **Commentaire :**
Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment:
Réglez simplement en tournant la manette + / - .

guide de cuisson en position gril + micro-ondes



Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).

Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille au niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.

Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	200 W + Gril fort	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + Gril fort	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + Gril fort	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	300 W + Gril fort	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + Gril fort	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + Gril moyen	50 - 55 min

Utilisation

réglage de la luminosité de l'afficheur

Programmation



Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur.

Réglez l'heure sur 00:10.

Appuyez 5 secondes sur la touche VALIDATION.

-CO- apparaît dans l'afficheur.

Ajustez la luminosité en utilisant la manette + / - .

La validation se fait en appuyant sur la touche VALIDATION.

Affichage

FR

-CO-

Entretien & Nettoyage

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et de retirer tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide avec un peu de savon. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'être réparé par un professionnel qualifié.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

L'utilisation de produits abrasifs, d'alcool ou de diluants est déconseillée car ils risquent d'endommager l'appareil.

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

Si l'odeur du four est déplaisante ou si le four est encrassé, faites bouillir une tasse d'eau avec du jus de citron pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

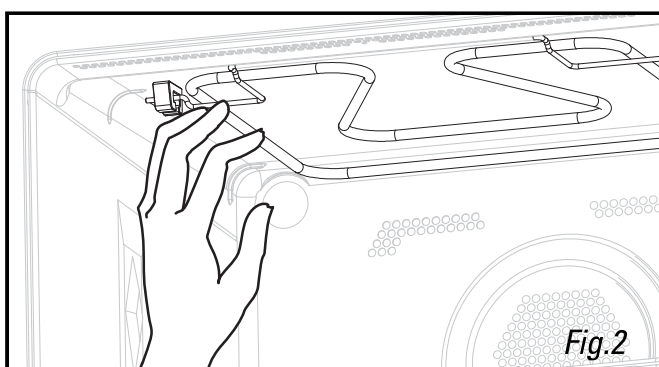
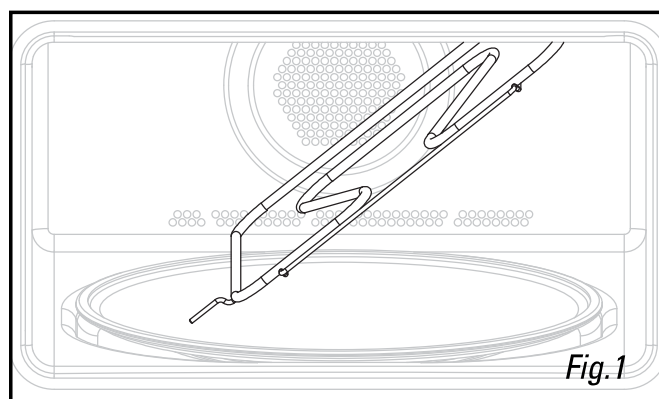
Pour nettoyer la partie supérieure de la cavité, abaissez la résistance du gril (Fig.1).

Décrochez la résistance du gril en appuyant sur

la tige située en haut à gauche (Fig.2).

Le plateau tournant peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet. Si vous retirez le support avec axe d'entraînement, évitez de faire pénétrer de l'eau dans l'orifice de l'axe moteur.

Pensez à remettre le support, les roulettes du support et le plateau tournant.



Défaillances

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément que celui-ci est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que	Solution
La mise en marche de l'appareil ne s'effectue pas.	Vérifiez que votre appareil est branché correctement. Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. Vérifiez que la fonction "verrouillage enfant" n'est pas activée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du programme.	Pour éliminer la vapeur résiduelle, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. La rotation du plateau tournant ne s'effectue pas correctement.	Nettoyez les roulettes du support et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifiez que les roulettes sont positionnées correctement.
Vous constatez la présence de vapeur sur le verre.	Essuyez la condensation avec un chiffon.
Les aliments ne sont pas réchauffés en position micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes et que le niveau de puissance est adapté.
De la fumée s'échappe du gril au début du programme.	Retirez tous les résidus alimentaires situés sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Nettoyez l'appareil à fond : retirez toute trace de graisse, de particules alimentaires, etc. Assurez-vous qu'aucun objet en métal n'est situé à proximité des parois du four. N'utilisez jamais d'objets en métal avec la grille. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide.

Test d'efficacité

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
La Commission Électrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative aux mesures comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

FR

Test	Charge	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipients/ Recommandations
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrez avec un film alimentaire Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation de framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril puissance faible + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril puissance forte + 500 W	Placez dans un plat sur la grille insérée au 1er niveau à partir du bas Retournez à mi-cuisson