

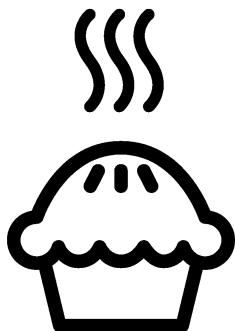


Forno incassato

Manuale utente

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BCW18500X

IT / FR

285.4443.58/R.AI/12.01.2021

7758089202

Leggere prima il presente manuale utente!

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente. Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica	4
Sicurezza del prodotto	5
Istruzioni di sicurezza per le microonde.....	7
Uso previsto.....	11
Sicurezza dei bambini.....	12
Smaltimento di vecchi prodotti	12
Informazioni sulla confezione	13

2 Informazioni generali 14

Panoramica	14
Contenuto della confezione	15
Specifiche tecniche	15

3 Installazione 16

Prima della installazione	16
Installazione e collegamento	19
Trasporto futuro	20

4 Preparazione 21

Consigli per il risparmio energetico.....	21
Uso iniziale	21
Ora del giorno	21
Prima pulizia dell'apparecchio.....	22
Riscaldamento iniziale	22

5 Come utilizzare il forno a microonde 23

Informazioni generali sulla cottura con il microonde	23
Come utilizzare il forno a microonde	28
Modalità di funzionamento per il microonde ...	32
Tabella tempi di cottura	33
Funzione Pasti pronti	34

6 Come utilizzare il forno 40

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill	40
Come utilizzare il forno elettrico.....	40
Modalità di funzionamento	43
Come utilizzare l'unità di controllo del forno ..	44
Uso del blocco tasti	45
Utilizzo del timer come sveglia.....	45
Tabella tempi di cottura	46
Funzione Pasti pronti	47
Menu Impostazioni	49
Come utilizzare il grill.....	49
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill	49

7 Manutenzione e cura 50

Informazioni generali	50
Pulizia delle parti del forno a microonde.....	50
Pulizia del pannello di controllo	51
Pulizia del forno.....	51
Sostituzione della lampadina del forno	51

8 Ricerca e risoluzione dei problemi 52

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in

"Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa,

secondo i regolamenti di costruzione.

- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che

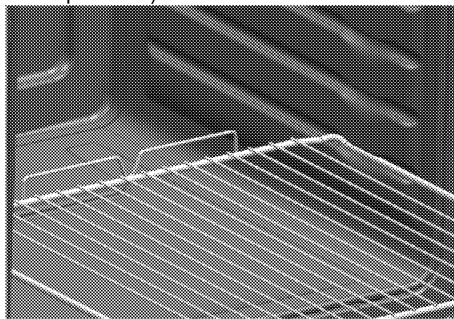
non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del

forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- Inserimento corretto della griglia e delle teglie

E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si

rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

- **AWVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza per le microonde

- L'apparecchio è concepito per essere utilizzato in ambiente domestico e applicazioni simili, come:
 - aree destinate a cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- strutture tipo bed and breakfast.
- Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state fornite istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di usare il forno a microonde in sicurezza e comprenda i pericoli derivanti da uso non corretto.
- Quando l'apparecchio è usato in modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata.
- Le parti esposte dell'apparecchio diventano calde durante l'uso e dopo l'uso dell'apparecchio.
- Esaminare il forno per eventuali danni, come sportello allineato male o piegato, guarnizioni dello sportello e superficie delle guarnizioni danneggiate o cerniere e chiusure dello sportello allentate, rientranze nella cavità o sullo sportello. In caso di danni, non utilizzare il forno e contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non sia stato riparato da una persona qualificata o dall'agente autorizzato per l'assistenza.

- Prima di utilizzare il forno, assicurarsi che lo sportello sia chiuso in modo corretto. Un meccanismo di sicurezza nel blocco dello sportello impedisce all'apparecchio di funzionare quando lo sportello è aperto, bloccando la cottura se si apre lo sportello. Non bisogna interferire con il sistema di blocco dello sportello né tentare di ignorare questo sistema. Se il sistema di blocco dello sportello è ignorato, si crea il rischio di esposizione alle microonde se l'apparecchio viene azionato con lo sportello aperto.
- Non mettere alcun oggetto tra la parte anteriore e lo sportello del forno. Non bisogna utilizzare il forno se oggetti come asciugamani di carta o tovagliolini ne impediscono la chiusura corretta.
- Interferenza radio
Mettere il forno a non meno di 2 metri da TV, radio, modem wireless, punti di accesso e antenne. Altrimenti potrebbero verificarsi interferenze.
- Non cuocere i piatti con tempo di cottura e potenza del forno troppo alti. La cottura eccessiva può essiccare, bruciare o carbonizzare alcune parti del piatto.

- **Non utilizzare mai fogli di alluminio né utensili di alluminio per la cottura a microonde.** Le scintille danneggiano l'apparecchio.

- Non utilizzare oggetti di metallo a una distanza inferiore a 3 cm dallo sportello del forno durante la cottura con le microonde.
- Non mettere nel forno sostanze chimiche corrosive né materiali contenenti vapore corrosivo.

Quando ci sono interferenze, potrebbero essere ridotte o eliminate adottando le misure che seguono:

1. Pulire lo sportello e la superficie delle guarnizioni del forno.
 2. Riorientare l'antenna ricevente di radio o televisione.
 3. Ricollocare il forno a microonde rispetto al ricevitore.
 4. Spostare il forno a microonde lontano dal ricevitore.
 5. Collegare il forno a microonde a una presa diversa in modo che il forno a microonde e il ricevitore siano su circuiti diversi.
- Posizionare il forno lontano da altri apparecchi di riscaldamento ed evitare di utilizzarlo in ambienti umidi o pieni di vapore.
 - È pericoloso per tutti, tranne che per le persone qualificate o l'agente autorizzato per l'assistenza, effettuare operazioni di assistenza o riparazioni che

implicano la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

- Questo apparecchio è un dispositivo di Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti i dispositivi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia di radio-frequenza è generata intenzionalmente e/o utilizzata in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali e dispositivi per elettroerosione. Le apparecchiature di Classe B sono idonee per essere utilizzate in strutture domestiche e in strutture collegate direttamente ad una rete con alimentazione a bassa tensione che rifornisce edifici di tipo residenziale.
- Il forno a microonde è concepito per riscaldare alimenti e bevande. Asciugare alimenti o abiti e riscaldare cerotti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può provocare rischio di lesioni, scoppi o incendio.
- Il forno non è stato concepito per asciugare essere viventi.
- **Non utilizzare** il forno quando è **vuoto**. Questo potrebbe danneggiare il forno. Se si desidera testare il forno, mettere un bicchiere di acqua all'interno.

L'acqua assorbe l'energia delle microonde e il forno non subisce danni.

- Utilizzare solo utensili che siano idonei all'uso nei forni a microonde.

Non utilizzare contenitori di terracotta per la cottura con le microonde.

L'umidità della terracotta potrebbe espandere il contenitore provocando lesioni allo stesso.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare il forno perché esiste la possibilità di incendio. Se si vede del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per isolare eventuali fiamme.
- Rimuovere i lacci di metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di mettere il sacchetto nel forno.
- Non utilizzare la cavità per riporre e conservare oggetti. Non lasciare prodotti di carta, utensili per la cottura o alimenti nella cavità quando non è in uso.
- L'altezza minima dello spazio libero necessario sulla superficie superiore del forno.
- Se si utilizzano materiali come carta, legno o plastica per la cottura nel microonde, non lasciare il forno senza

supervisione. Carta, legno e materiali simili possono accendersi, mentre i materiali di plastica possono fondersi. Non utilizzare contenitori di tali materiali per operazioni di cottura in forno con ventola, grill e cottura combinata.

- Il contenuto di biberon e barattoli di alimenti per bambini deve essere mescolato o scosso e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Il riscaldamento nel microonde delle bevande potrebbe provocare ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento nel microonde.
- Non utilizzare il forno per riscaldare bevande carbonate né alimenti conservati in contenitori ermetici, come lattine. Questo provoca la formazione di pressione all'interno del forno il

che potrebbe provocare danni o un'esplosione quando si apre lo sportello.

- Non utilizzare il forno a microonde per cuocere o riscaldare uova non sbattute, con o senza guscio. Assicurarsi di forare la buccia di patate, mele, castagne o frutta e verdura simili prima della cottura.
- Non utilizzare porcellana contenente metallo (argento, oro, ecc.). Assicurarsi di rimuovere tutti i lacci di metallo dalle confezioni degli alimenti. Parti di metallo all'interno del forno possono provocare archi che possono causare danni seri.
- Non utilizzare il forno per friggere con olio perché non sarà possibile regolare la temperatura dell'olio.

Non utilizzare il microonde per riscaldare da soli olio da cucina o bevande con elevato volume di alcool.

- Non mettere il forno in luoghi in cui si generano calore, condensa o alta umidità o vicino a materiali combustibili.
- Non utilizzare la parte interna del forno per riporre e conservare oggetti.
- Se il contenuto del forno si incendia o se si nota fumo, tenere lo sportello del forno chiuso. Spegnerne il forno e togliere la

spina dalla presa o rimuovere o spegnere i fusibili di casa.

- Non poggiarsi sullo sportello del forno quando è aperto né lasciare che i bambini dondolino su di esso. Ciò provoca distorsioni allo sportello del forno che così non si chiuderebbe più in modo corretto.
- Mettere un cucchiaino di metallo o un'asta di vetro nel contenitore quando si riscaldano i liquidi. Ciò impedisce il ritardo di ebollizione del liquido, evitando così un improvviso sovrafflusso quando si sposta il contenitore.
- Non utilizzare il forno se:
 - Lo sportello non è correttamente chiuso;
 - Le cerniere dello sportello sono danneggiate;
 - Le superfici di contatto tra lo sportello e la parte anteriore del forno sono danneggiate;
 - Il vetro dello sportello è danneggiato;
 - Si verifica un arco elettrico all'interno del forno sebbene non vi sono oggetti di metallo nel segmento di cottura.
- È molto importante non selezionare durate lunghe o livelli di potenza estremamente alti quando si cucinano piccole quantità di alimenti per evitare che il pasto si surriscaldi o bruci. Per esempio, una fetta di pane può bruciare dopo 3 minuti se è

selezionato un livello di potenza molto alto.

- Non utilizzare il forno per friggere poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio riscaldato nel microonde.
- Le superfici di contatto dello sportello (parte anteriore del segmento interno e lato interno degli sportelli) devono essere tenute pulite per assicurare il funzionamento corretto del forno.

Uso previsto

- Questo prodotto è concepito per uso domestico. L'utilizzo commerciale priva la garanzia di validità.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente.
- Questo apparecchio non deve essere usato in roulotte, veicoli per il tempo libero e luoghi simili.
- Usare il forno all'interno. Non usarlo in giardini, su balconi o in altri ambienti esterni.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie dello sportello del forno. Questo prodotto non deve nemmeno essere usato per riscaldare l'ambiente.

- Tutte le aperture della parete dietro l'apparecchio e del pavimento sotto l'apparecchio devono essere sigillate.
- Non ostruire la ventilazione dell'aria.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso non corretto o da errori di uso.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostiti e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Quando l'apparecchio è usato in modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata.

- Le parti esposte dell'apparecchio diventano calde durante l'uso e dopo l'uso dell'apparecchio.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, **non** caricare sopra oggetti pesanti e **non** lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva RAEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo prodotto è conforme alla direttiva RAEE UE (2012/19/UE). Questo prodotto presenta un simbolo di classificazione per i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE).

Questo elettrodomestico è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire, quindi, l'elettrodomestico con i normali rifiuti domestici alla fine della sua vita di servizio. Portarlo a un centro di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità

locali per conoscere i centri di raccolta più vicini.

Conformità con la direttiva RoHS:

il prodotto acquistato è conforme alla direttiva RoHS UE (2011/65/UE). Non contiene materiali dannosi e proibiti specificati nella direttiva.

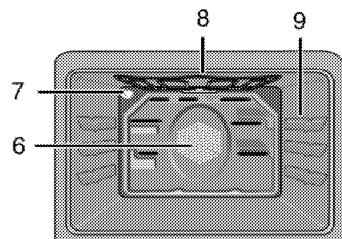
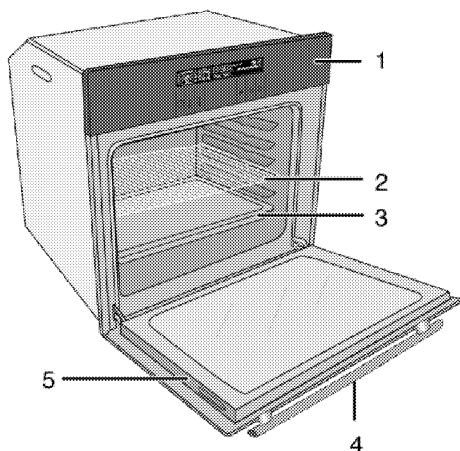
Informazioni sulla confezione

- I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati di

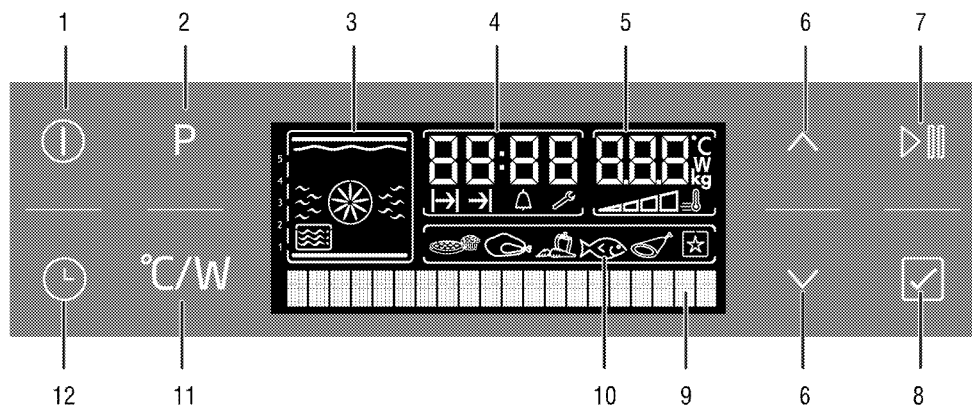
materiali riciclabili secondo le nostre norme nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|-----------------------|---|---|
| 1 | Pannello di controllo | 6 | Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio) |
| 2 | Ripiano metallico | 7 | Lampadina |
| 3 | Vassoio | 8 | Elemento di riscaldamento superiore |
| 4 | Manico | 9 | Posizioni ripiani |
| 5 | Sportello anteriore | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Pulsante accensione / spegnimento | 7 | Tasto avvio/arresto cottura |
| 2 | Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) | 8 | Pulsante di conferma |
| 3 | Display funzioni | 9 | Display testo |
| 4 | Campo indicatore ora corrente | 10 | Display di selezione menu alimenti pronti |
| 5 | Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde | 11 | Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido |
| 6 | Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu | 12 | Tasto Time and settings (ora e impostazioni) |

Contenuto della confezione

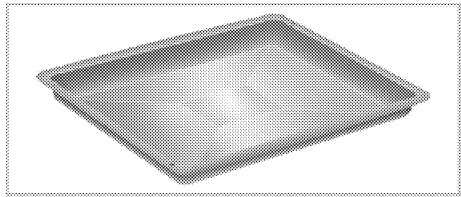


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

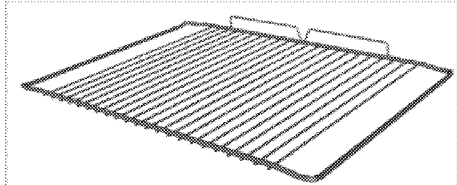
2. **Vassoio standard**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



3. **Ripiano metallico**

Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

GENERALE	
Tensione / frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.6kW
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Lunghezza cavo	max. 2 m
FORNO/GRILL	
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**450 o 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2,0 kW
FORNO A MICROONDE	
Volume netto	40 lt
Potenza microonde	Max. 900 W
Frequenza microonde	2.465 MHz

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente). La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione*, pagina



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica per il prodotto sono responsabilità del cliente.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere installato secondo i regolamenti locali per l'elettricità.



PERICOLO:

Prima dell'installazione controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.



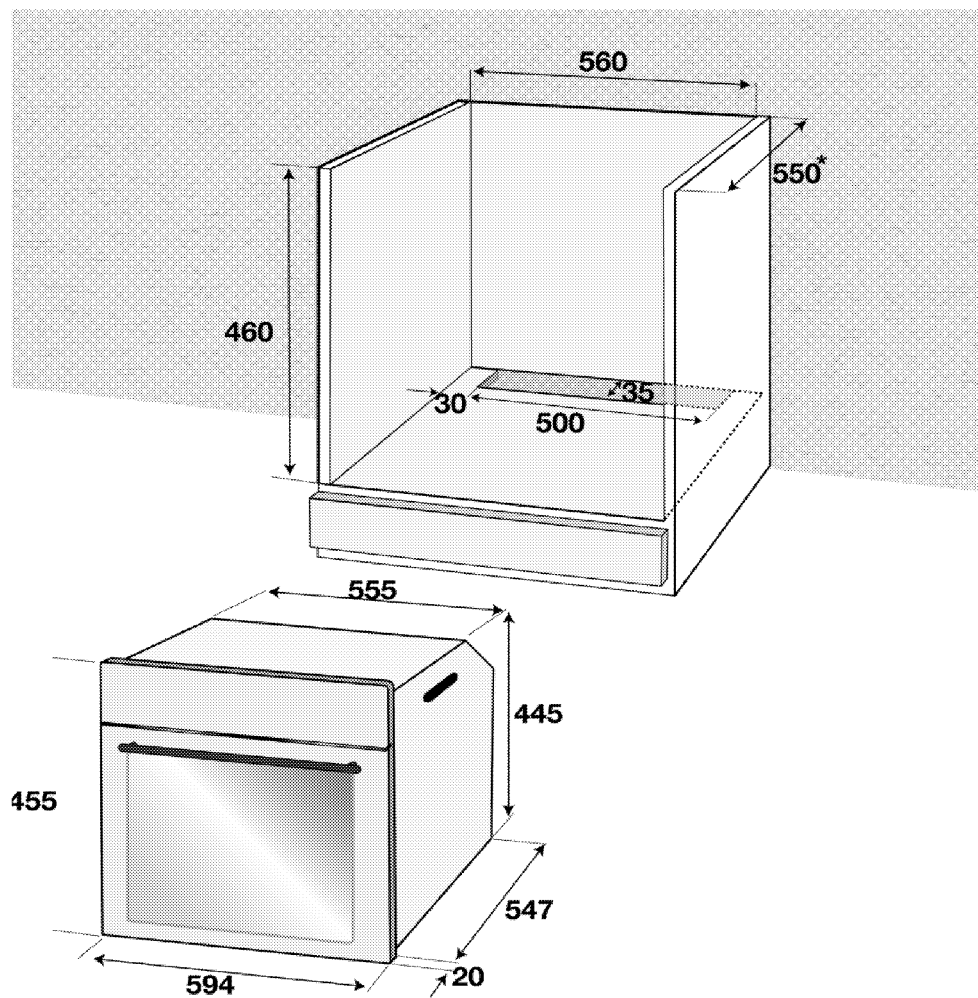
Non installare l'apparecchio vicino a frigoriferi o congelatori. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte dei dispositivi di raffreddamento.



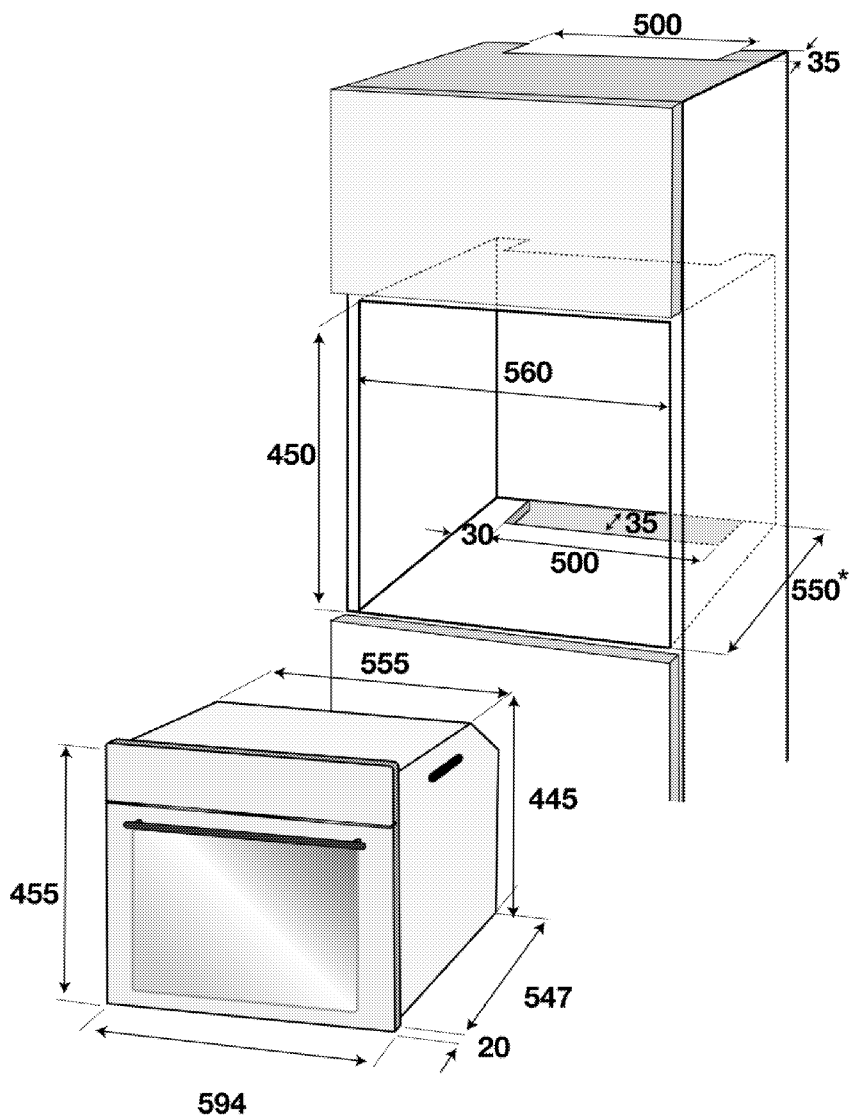
Lo sportello e/o la maniglia non devono essere usati per sollevare o spostare l'unità.



Se l'apparecchio ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato l'apparecchio.



* min.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



PERICOLO:

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

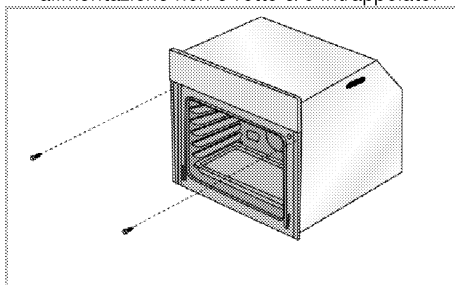


Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

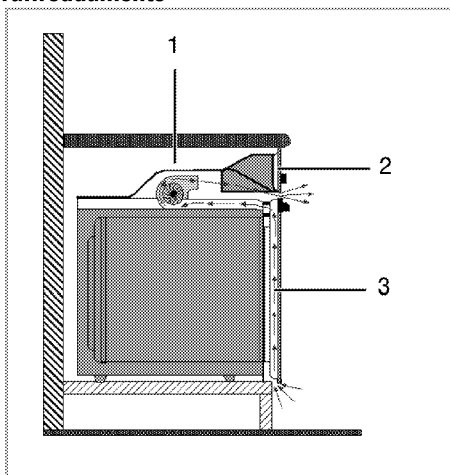
Installazione dell'unità

1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento



- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.



La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Controllare le funzioni.

Trasporto futuro

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta

con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.

4 Preparazione

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può

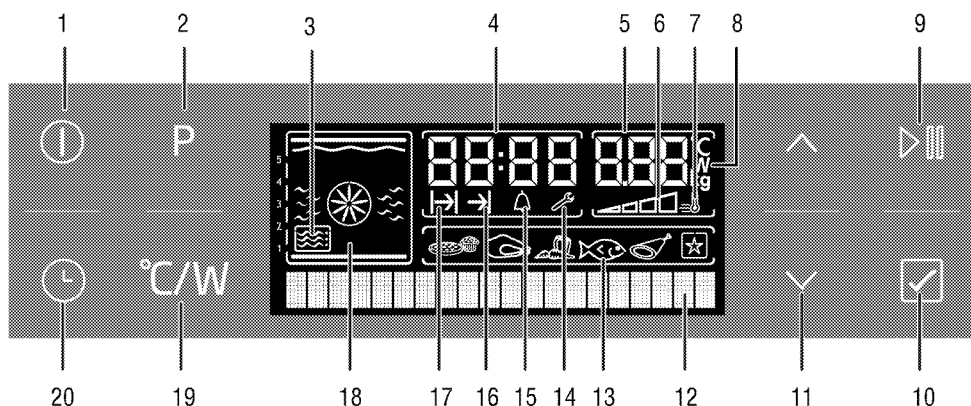
cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul ripiano metallico.

- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Usò iniziale

Ora del giorno

i Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



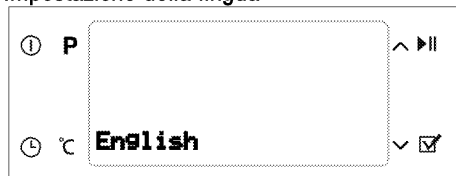
- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Pulsante accensione / spegnimento | 11 | Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu |
| 2 | Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) | 12 | Display testo |
| 3 | Simbolo microonde | 13 | Display di selezione menu alimenti pronti |
| 4 | Campo indicatore ora corrente | 14 | Simbolo impostazioni |
| 5 | Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde | 15 | Simbolo allarme |
| 6 | Simbolo temperatura interna del forno | 16 | Simbolo tempo di fine cottura |
| 7 | Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido) | 17 | Simbolo tempo di cottura |
| 8 | Simbolo temperatura/alimentazione/peso | 18 | Display funzioni |
| 9 | Tasto avvio/arresto cottura | 19 | Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido |
| 10 | Pulsante di conferma | | |

20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.

Bisogna impostare la lingua prima dell'ora.

Impostazione della lingua



Quando si accende il forno per la prima volta, "English" compare sul display di testo. Premere or leggermente per selezionare la lingua desiderata. Premere leggermente per confermare la scelta della lingua.



La schermata di impostazione della lingua compare solo durante l'avvio iniziale. Usare il menu Impostazioni per cambiare la lingua. *Menu impostazioni, pagina 49.*

Impostare l'ora.



Dopo aver selezionato la lingua, "Time setting(ora del giorno)" (impostazione ora) compare sul display di testo. Premere or leggermente per immettere l'ora corrente.



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'ora non è impostata, il simbolo delle impostazioni resta acceso. Questo simbolo scompare una volta che l'orario è impostato.

Prima pulizia dell'apparecchio



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



AVVERTENZA

Le superfici calde provocano ustioni! Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, gli elementi di riscaldamento, ecc. Tenere i bambini a distanza. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti le teglie per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il forno; vedere

Forno con grill

1. Estrarre tutti le teglie per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina*
4. Utilizzare il grill per circa 15 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina*



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno a microonde

Informazioni generali sulla cottura con il microonde

Per impedire il traboccamento quando si riscaldano acqua e altri liquidi nel forno a microonde:

6. Non utilizzare contenitori chiusi né contenitori con aperture strette.
7. Non surriscaldare.
8. Prima di mettere il contenitore nel microonde, mescolare il contenuto con un cucchiaino e poi aprire lo sportello e mescolare di nuovo a metà cottura. Non lasciare il cucchiaino all'interno mentre il forno è in funzione.
9. Quando si riscaldano liquidi come zuppe e salse, potrebbero traboccare spumeggiando prima di giungere a ebollizione. Non lasciare il forno privo di supervisione quando si riscaldano tali liquidi.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini o bevande all'interno del biberon, scuotere e testare la temperatura prima di darli al bambino. Prima di riscaldare, rimuovere il coperchio e il ciuccio dal biberon.
- Rimuovere il cibo dagli imballaggi di plastica prima di cuocerlo o scongelarlo. In casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire gli alimenti con una speciale pellicola avvolgente di nylon.
- Non utilizzare il prodotto per preparare i popcorn a meno che non si utilizzino sacchetti specifici per l'uso in forni a microonde.
- Dolci di cioccolato con contenuto liquido ridotto e alimenti a base di farina devono essere riscaldati con attenzione.
- Le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento nel microonde.

I vantaggi della cottura nel microonde

- Nei forni convenzionali il calore emesso dai riscaldatori elettrici o dai bruciatori a gas

penetra negli alimenti dall'esterno. Pertanto si consuma una grande quantità di energia per riscaldare l'aria interna, i componenti del forno e gli utensili per la cottura.

In un forno a microonde il calore è generato dagli alimenti stessi e il flusso di calore è dall'interno all'esterno. Non c'è perdita di calore nel mezzo, sulle pareti interne del forno o negli utensili (se sono compatibili con le microonde). In altre parole, si riscaldano solo gli alimenti.

- I forni a microonde riducono notevolmente i tempi di cottura. Il tempo necessario per la cottura a microonde è di circa la metà o un terzo inferiore a quello dei forni convenzionali. Molto dipende anche da densità, calore e quantità degli ingredienti da cucinare.
- Si può conservare il gusto naturale degli alimenti cucinandoli nei loro stessi succhi senza l'aggiunta di molte spezie o senza spezie.
- I forni a microonde risparmiano energia. L'energia si utilizza solo durante la cottura. Non c'è spreco di energia nei microonde.
- Non è necessario preoccuparsi se ci si dimentica di scongelare la carne. I forni a microonde scongelano gli alimenti congelati in poco tempo così è possibile cominciare immediatamente a cucinare. Pertanto la possibilità di crescita batterica è ridotta.
- Gli alimenti conservano il loro valore nutrizionale grazie ai tempi di cottura più brevi.
- Anche la pulizia è più facile rispetto ai forni tradizionali.

Teoria della cottura con le microonde

- Le microonde sono una forma di energia simile alle onde radio e televisive. Il tubo magnetron all'interno del forno a microonde produce energia a microonde. L'energia delle microonde si diffonde in tutte le direzioni all'interno del forno, riflessa dalle pareti laterali, che penetra negli alimenti in modo uniforme. Le microonde provocano

una rapida vibrazione nelle molecole degli alimenti. Questa vibrazione crea il calore che cuoce gli alimenti.

- Le microonde non passano attraverso le pareti di metallo del forno. Le microonde possono passare attraverso materiali come ceramica, vetro o carta.

Perché gli alimenti si riscaldano

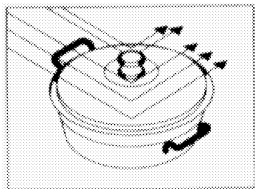
La maggior parte degli alimenti contiene acqua e le molecole dell'acqua vibrano quando sono sottoposte alle microonde. La frizione tra le molecole produce il calore che aumenta la temperatura degli alimenti, scongela quelli congelati, li cuoce o li mantiene caldi. Come risultato della formazione di calore negli alimenti

- Gli alimenti possono essere cucinati con poco olio o senza olio;
- Per scongelare o cuocere gli alimenti nel forno a microonde si impiega molto meno tempo rispetto al forno convenzionale;
- Vitamine, minerali ed elementi nutritivi negli alimenti si conservano;
- Colore e aroma naturali degli alimenti non cambiano.

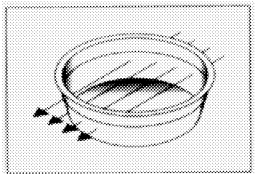
Contenitori idonei per la cottura a microonde

Le microonde passano attraverso porcellana, vetro, cartone o plastica ma non attraverso i metalli. Pertanto utensili di metallo o utensili con parti di metallo non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

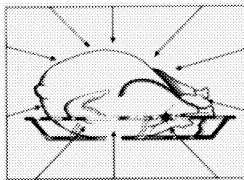
Le microonde sono riflesse dal metallo...



... ma esse passano attraverso vetro o porcellana...



... e sono assorbite dagli alimenti.



	ATTENZIONE Rischio di incendio! Non mettere mai contenitori di metallo o coperti di metallo nel forno a microonde.
	ATTENZIONE Non utilizzare il forno quando è vuoto e senza teglia. Questo potrebbe danneggiare il forno.

- Le microonde non riescono a penetrare il metallo. Le microonde si riflettono solo sugli oggetti di metallo nel forno provocando archi elettrici pericolosi. La maggior parte dei contenitori non metallici resistenti al calore è idonea per essere utilizzata nei forni a microonde. Determinati contenitori, però, potrebbero contenere materiali che non sono idonei alla cottura con le microonde. Si può effettuare il seguente test per stabilire se un contenitore è idoneo alle microonde o no:
- Mettere il contenitore che si desidera testare vuoto nel forno assieme a un altro contenitore pieno di acqua.
- Utilizzare il forno a potenza elevata per un minuto. Se l'acqua è stata riscaldata e il contenitore che si sta testando è freddo, quindi è idoneo alla cottura con le microonde.
- D'altra parte se l'acqua resta fredda e il contenitore si riscalda, questo vuol dire che le microonde sono state assorbite dal contenitore e pertanto il contenitore in questione non è idoneo alla cottura con le microonde.

Contenitori di vetro

- Evitare di utilizzare contenitori realizzati in vetro molto sottile o cristallo. I contenitori di

vetro resistenti al calore sono idonei per l'uso nei forni a microonde. D'altra parte, nel forno a microonde l'uso di contenitori di vetro fragile come bicchieri da acqua e vino potrebbero rompersi poiché il contenuto si riscalda.

Contenitori di plastica

- Non utilizzare contenitori o piatti realizzati in plastica o melamina per una prolungata cottura nel microonde; lo stesso si applica ai sacchetti utilizzati per conservare alimenti congelati. Questo perché gli alimenti molto caldi prima o poi faranno sciogliere o distorcere i contenitori di plastica. Utilizzare tali contenitori solo per cotture brevi.

Sacchetti per la cottura

- I sacchetti per la cottura sono idonei per l'uso nei forni a microonde, sempre che siano concepiti per la cottura. Non dimenticare di forarli per consentire al vapore interno di fuoriuscire. Non utilizzare mai normali sacchetti di plastica per cucinare poiché si fondono e si rompono.

Carta

- Non bisogna utilizzare alcun tipo di carta per cottura prolungata. Questo fa sì che la carta prenda fuoco. I piatti di carta sono idonei

per alimenti oleosi e asciutti che richiedono una cottura breve.

Non utilizzare carta riciclata. Tale carta potrebbe contenere frammenti che possono provocare archi.

Contenitori di legno e vimini

- Poiché le microonde fanno seccare la struttura del legno e la crepano, non bisogna utilizzare contenitori grandi di legno.

Contenitori di porcellana

- Parlando in generale, i contenitori realizzati con questi materiali sono idonei a essere utilizzati nel forno a microonde, ma bisogna testarli per essere sicuri.

Contenitori di metallo

- I contenitori di metallo riflettono le microonde lontano dagli alimenti. Pertanto evitare di utilizzare tali contenitori.



PERICOLO:

Alcuni contenitori che contengono elevati livelli di ferro o piombo non sono adatti ad essere utilizzati come contenitori per la cottura. Assicurarsi di testare i contenitori per verificarne l'idoneità per la cottura con le microonde.

Pentole	Forno a microonde	Grill	Convezione	Modalità combinata
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Piatto di plastica idoneo per il microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Teglia di metallo	Sì*	Sì	Sì	Sì*
Rastrelliera metallica	No	Sì	Sì	No
Fogli di alluminio e contenitori di alluminio	No	Sì	Sì	No

* Utilizzare solo la teglia di metallo in dotazione con il forno.

Posizionamento degli alimenti

- Si ottengono risultati ottimali sistemando gli alimenti in modo uniforme nel contenitore. Questo metodo può essere applicato in molti modi con risultati soddisfacenti.
- È possibile cucinare molti pezzi identici (per esempio patate). Se si sistemano in uno spazio circolare in modo uniforme nel forno, si cuociono meglio. Evitare di mettere un pezzo sull'altro.
- Poiché le microonde agiscono con maggiore potenza sugli strati esterni degli alimenti, quando si cuociono pezzi di cibo con forme e spessore diversi, mettere le parti più spesse al centro della teglia. Ciò assicura che queste parti si cuociano per prime.
- Mettere il pesce e altri alimenti che non sono piatti con le code sul bordo della teglia.
- Si possono mettere uno sull'altro i pezzi di carne tagliati in modo molto sottile. Pezzi più spessi come salsicce e fette di carne devono essere messi uno vicino all'altro.
- Riscaldare intingoli e salse in un piatto separato. Piatti stretti e profondi sono più adatti a questo scopo rispetto ai piatti larghi e cavi. I contenitori devono essere pieni per non più di due terzi quando si riscaldano intingoli, salse o zuppe.
- Se si cucinano pesci interi, forarli in modo che la pelle non scoppi.
- Quando si usa una pellicola avvolgente, sacchetti o carta da forno, forare o lasciare un'apertura per far uscire il vapore.
- Alimenti in pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi e i pezzi di forma uniforme cuociono più velocemente degli altri. Per risultati ottimali, tagliare gli alimenti in modo uniforme, in pezzi della stessa grandezza.

Altezza degli alimenti

- Con alimenti abbastanza doppi (di solito gli arrostiti), la parte inferiore cuocerà più velocemente. Questo vuol dire che a volte è necessario girare più volte questi alimenti.
- Pezzi spessi o densi possono essere posti in una posizione più elevata, che consente alle

microonde di agire sulle parti inferiori e centrali dei pezzi spessi.

Suggerimenti per la cottura

Fattori che influenzano il tempo della cottura con le microonde:

- Il tempo della cottura con le microonde dipende da numerosi fattori. La temperatura degli ingredienti utilizzati in una ricetta può influenzare notevolmente il tempo di cottura necessario. Quindi un dolce preparato con burro molto freddo, latte e uova, impiega molto più tempo per cuocere rispetto ai dolci preparati con gli ingredienti a temperatura ambiente.
- In particolare, per pane, dolci e salse cremose, si raccomanda in alcune ricette di togliere gli alimenti dal forno prima che siano completamente cotti. Tali alimenti, se lasciati coperti fuori dal forno, continuano la cottura poiché il calore fluisce dagli strati esterni verso quelli interni degli alimenti.

Se si lasciano gli alimenti nel forno fino al completamento della cottura, si rischia di bruciare lo strato esterno. Con il tempo si riuscirà a giudicare meglio la durata necessaria perché gli alimenti siano cotti e lasciati riposare dopo.

- Non lasciare gli alimenti in cottura senza supervisione. Il forno a microonde si illumina automaticamente quando è in funzione, il che consente di tenere sotto controllo la condizione degli alimenti in cottura.

Scongelamento:

- Il tempo per lo scongelamento dipende dalla forma della confezione. I pacchetti cavi e rettangolari si scongelano in modo più veloce dei contenitori profondi.
- Separare gli elementi man mano che si scongelano. Quindi si scongelano più rapidamente.
- Più alimenti si cuociono, più tempo ci vorrà. Una quantità doppia di alimenti ha bisogno di una durata doppia per la cottura. Se ci vogliono quattro minuti per cuocere una

patata, ci vorranno in media sette minuti per cuocere due patate.

La quantità di microonde che il forno produce resta costante a prescindere dalla quantità di alimenti che si mettono nel forno. Questo vuol dire che più alimenti si mettono nel forno, più a lungo durerà la cottura.

Contenuto liquido

- Il contenuto liquido influenza il tempo di cottura perché le microonde sono sensibili all'umidità. Alimenti con contenuto liquido naturale (come verdure, pesce e pollame) si cuociono velocemente e facilmente. Quando si cuociono alimenti secchi, come riso e legumi secchi, si raccomanda di aggiungere acqua.
- Ricordare che l'umidità viene eliminata nel forno a microonde, così quando si cuociono alimenti più secchi come determinate verdure, bisogna prima bagnarli con un po' di acqua o coprirli in modo che trattengano l'umidità.
- Quando si cuociono alimenti con scarso contenuto di acqua (pane da scongelare, preparazione di pop-corn), l'evaporazione sarà rapida. In questi casi il forno funziona come se fosse vuoto e gli alimenti possono bruciarsi. E il forno e gli utensili possono danneggiarsi. Pertanto assicurarsi di impostare che il tempo di cottura necessario e non lasciare mai il forno privo di supervisione durante la cottura.

Vapore

- L'umidità degli alimenti a volte può provocare fuoriuscita di vapore dal forno durante il funzionamento. Questo è normale.

Zucchero

- Quando si preparano alimenti con contenuto di zucchero molto elevato come pudding e torte, seguire le raccomandazioni del libro di ricette per la cottura in microonde.

Se si supera il tempo di cottura raccomandato, questo potrebbe far sì che gli alimenti si brucino o che il forno si danneggi.

Densità degli alimenti

- Alimenti leggeri e porosi come pane e dolci impiegano meno tempo rispetto agli

alimenti pesanti e densi, come arrosti e stufati. Prestare attenzione quando si cuociono nel microonde articoli porosi poiché non hanno superfici dure e secche.

Ossi e contenuto di grassi

- Gli ossi conducono il calore e il grasso si cuoce più velocemente della carne. Quando si cuociono pezzi di carne contenenti ossi o grasso, assicurarsi che siano cucinati in modo uniforme e non cotti troppo.

Colore degli alimenti

- Carne o pollame cotti per quindici minuti o più si rosolano più delicatamente nel loro stesso grasso. Per dare agli alimenti preparati velocemente un aspetto più appetitoso e ben cotto, è possibile coprirli con salsa barbecue o di soia. Se si utilizza solo un po' di queste salse, non influenzeranno il sapore essenziale degli alimenti.

Riduzione della pressione interna negli alimenti

- Molti tipi di alimenti sono coperti da pelle. Durante la cottura si forma vapore all'interno e questo può provocare lo scoppio. Per evitarlo, la pelle deve essere forata con una forchetta o un coltello. Bisogna applicare questa procedura con patate, fegatini di pollo, cozze, rossi d'uovo, salsicce e alcuni tipi di frutta e verdura.

Girare e mescolare gli alimenti durante la cottura

- È importante mescolare gli alimenti durante la cottura nel forno a microonde. Nella cottura convenzionale gli alimenti sono mescolati per amalgamarli. Nella cottura con le microonde, invece, gli alimenti sono mescolati per avere una distribuzione del calore uniforme. Mescolare sempre dall'esterno verso il centro perché la parte esterna si riscalda prima di quella centrale.
- Con elementi voluminosi e lunghi come arrosti e pollame intero, bisogna girarli per assicurare che la parte superiore e quella inferiore siano cotte in modo uniforme. Infatti potrebbe essere necessario girare le fette di carne e il pollo.

- Girare gli alimenti e mescolarli durante la cottura è importante per assicurare che tutti i lati siano ben cotti.

Tempi diversi di cottura

- Per cominciare, provare sempre il tempo minimo di cottura e controllare se l'alimento è cotto. I tempi di cottura presenti in questo manuale sono valori approssimativi. I tempi di cottura possono variare secondo le dimensioni e i tipi di alimenti e contenitori.

Tempo di attesa

- Lasciare gli alimenti in attesa per un po' dopo averli tolti dal forno. Durante scongelamento, cottura e riscaldamento, lasciar riposare gli alimenti per un po' dà sempre risultati migliori. Questo perché il calore si diffonde in modo uniforme attorno agli alimenti.

All'interno del forno a microonde gli alimenti continuano a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno. Il periodo di attesa fa aumentare il calore degli alimenti tra 3°C e 8°C. Questo processo è mantenuto non dal forno a microonde ma dal calore interno agli alimenti. Il tempo di attesa potrebbe variare secondo il tipo di alimenti. A volte questo periodo è breve quanto il tempo impiegato per rimuovere gli alimenti dal forno e servirli. Questo periodo può arrivare fino a dieci minuti per gli alimenti grandi.

- Rimuovere il cibo dagli imballaggi di plastica prima di cuocerlo o scongelarlo. In casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire gli alimenti con una speciale pellicola avvolgente di nylon.
- Ciò è raccomandato soprattutto per alimenti come carne, pollo, pane, dolci e salse per rimuoverli dal forno prima che siano completamente cotti e lasciarli riposare finché non sono completamente cotti.

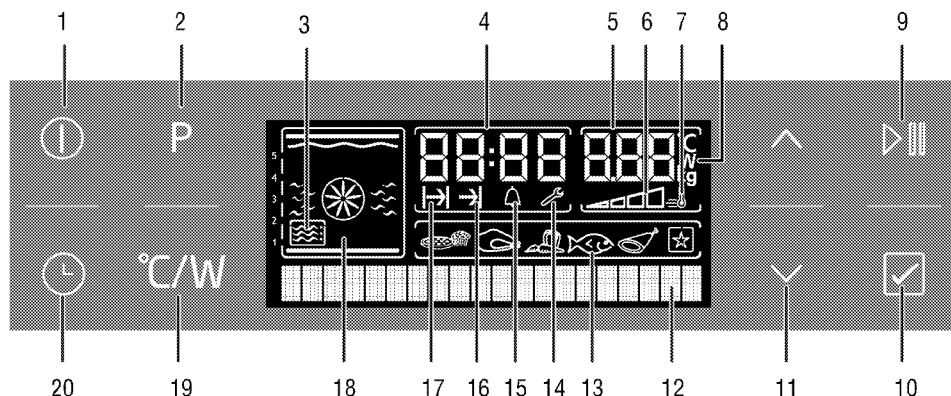
Il forno a microonde opera secondo 3 principi diversi, cioè, solo microonde, solo funzione forno e modalità combinata.

Modalità di funzionamento	Descrizione
Forno a microonde	Quando il forno opera solo in modalità microonde, crea il calore direttamente all'interno del pasto. È possibile utilizzare il microonde per riscaldare pasti o bevande, per scongelare o cuocere gli alimenti. Nel microonde i cibi sono cotti ma non arrostiti.
Funzioni del forno	Solo i riscaldatori del forno cuociono il pasto riscaldandolo. Si può usare il forno per tutti i tipi di cottura e anche per scongelare. I cibi sono cotti e arrostiti con la funzione forno.
Modalità combinata	In modalità combinata sia i riscaldatori del forno che le microonde funzionano contemporaneamente. I cibi sono cotti e arrostiti in un tempo più breve nella modalità combinata.

Come utilizzare il forno a microonde



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



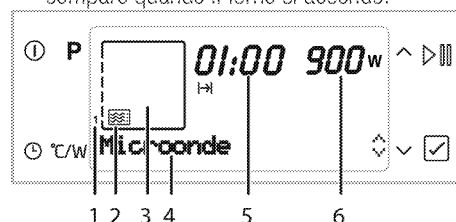
- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Simbolo microonde
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Simbolo temperatura interna del forno
- 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido)
- 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Pulsante di conferma
- 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Display funzioni
- 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido
- 20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

Solo i pulsanti ① e ② sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere: *Menu Impostazioni, pagina Error! Bookmark not defined.*

Funzionamento in modalità microonde

1. Toccare ① per accendere il forno.
2. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.



- 1 Posizioni rastrelliera
- 2 Simbolo microonde
- 3 Display funzioni
- 4 Display testo
- 5 Campo tempo di cottura: Indica il tempo di cottura impostato.
- 6 Campo indicatore potenza microonde/temperatura/peso

Questa schermata contiene la modalità microonde con il livello di potenza delle microonde, la posizione raccomandata per la rastrelliera e il tempo di cottura.

3. Se si desidera cambiare il livello di potenza delle microonde, toccare °C/W una volta per arrivare al display con l'impostazione di potenza.

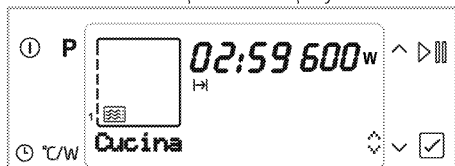
W Il simbolo lampeggia.



4. Toccare finché il livello di potenza desiderato compare nel campo con il livello di potenza. Toccare per impostare il livello quando il valore desiderato compare sul display.
5. Per il tempo di cottura, toccare una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. il simbolo lampeggia.
6. Toccare per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione con . Quando il tempo di cottura è impostato, viene visualizzato in modo continuo.



7. Se i valori di tempo di cottura e livello di potenza sono idonei, toccare per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Tempo cottura" compare sul display.



Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, "Pausa" compare sul display e la cottura a microonde è annullata.

La cottura si arresta quando lo sportello del forno viene aperto. Bisogna toccare di nuovo per riprendere la cottura dopo aver chiuso lo sportello del forno.

» Il forno funzionerà sul livello impostato fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

8. Quando il processo di cottura è completato, "Buon appetito" compare sul display e si sente un allarme sonoro.
9. Per interrompere il segnale, basta toccare un pulsante qualsiasi.

Funzionamento in modalità combi

1. Toccare per accendere il forno.
2. Toccare i pulsanti o per selezionare la modalità combi desiderata.



3. Se si desidera cambiare il livello di potenza delle microonde, toccare $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ una volta per arrivare al display con l'impostazione di potenza.

W Il simbolo lampeggia.



4. Toccare finché il livello di potenza desiderato compare nel campo con il livello di potenza. Toccare per impostare il livello quando il valore desiderato compare sul display.
5. Se si desidera cambiare la temperatura in modalità combi, toccare $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ una volta per raggiungere il display della temperatura.

$^{\circ}\text{C}$ Il simbolo lampeggia.

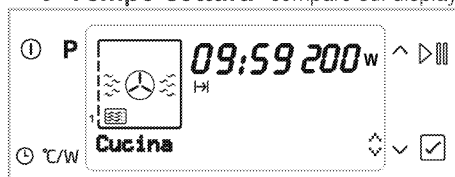


6. Toccare finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore della temperatura. Toccare per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.

7. Per il tempo di cottura, toccare  una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display.  il simbolo lampeggia.
8. Toccare  per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione con . Quando il tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.



9. Se i valori di tempo di cottura, livello di potenza e temperatura sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Tempo cottura" compare sul display.



 Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, "Pausa" compare sul display e la cottura a microonde è annullata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. Contemporaneamente il forno continuerà a funzionare con il livello di potenza impostato per le microonde. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

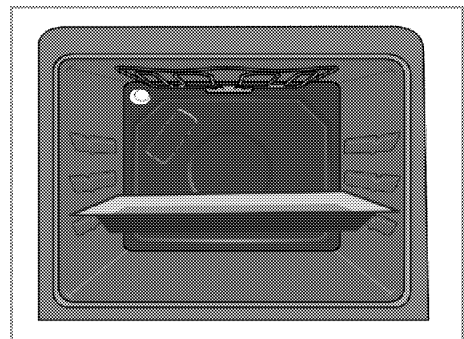
 Durante la cottura, il livello delle microonde e il tempo di cottura possono essere modificati.

 L'orologio del forno visualizza il tempo di cottura in minuti e secondi.

 Durante la sola cottura con le microonde o la cottura in modalità combi a basse temperature, l'odore potrebbe restare anche dopo l'estrazione degli alimenti poiché il forno sarà freddo durante la cottura. In questo caso, azionare il forno in modalità cottura con ventola a 230 °C per 20 minuti.

Spegnimento del forno elettrico

Toccare il pulsante  per spegnere il forno.



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo. Utilizzare solo la prima rastrelliera per la cottura a microonde.

 Per motivi di sicurezza il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 12 minuti per il livello massimo di potenza. Per gli altri livelli di potenza, il tempo può arrivare a 90 minuti.

 Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

 Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

 L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.

 Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Modalità di funzionamento per il microonde

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.



La cottura con diverse teglie per le modalità microonde e combinata non è possibile. Esse sono idonee solo alla cottura con un'unica teglia.



Il forno non è riscaldato nelle modalità di funzionamento con le microonde. Solo gli alimenti vengono riscaldati.

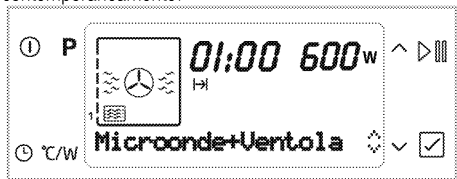
Forno a microonde

Solo le microonde sono in uso. Questa funzione può essere usata per riscaldare cibi e bevande nonché per la cottura. I cibi sono cotti senza essere arrostiti.



Microonde+Ventola supportata

Anche il riscaldatore posteriore del forno funziona con la modalità microonde. L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. È possibile cuocere i cibi in breve tempo e arrostiti, contemporaneamente.



Microonde+Grill

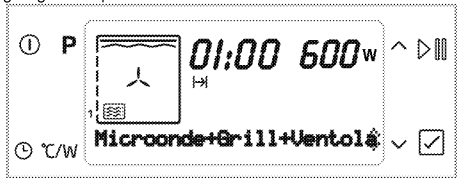
Il microonde e il grill grande sul soffitto del forno sono attivi. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Microonde+Grill+Ventola

Le microonde e l'aria calda emessa dal grill completo vengono distribuite uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Microonde+Scongelamento

Microonde e solo ventola (nella parete posteriore) sono in funzione. Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.

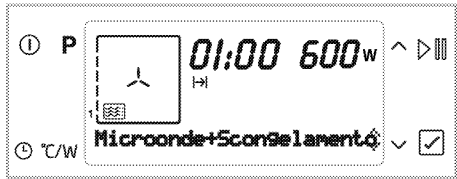


Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nelle modalità microonde e combi e le rispettive temperature massime e minime.



valori di potenza in Watt per il microonde sono 100,200,300,600 e 900.

Funzione	Intervallo di potenza (W)	Intervallo di temperatura (°C)
Forno a microonde	100-900	
Microonde+Riscaldamento ventola	100-600	40-230
Microonde+Grill completo	100-600	50-280
Microonde+Grill completo+Ventola	100-600	50-280
Microonde+Scongelamento	100-600	-

Tabella tempi di cottura



I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo. Utilizzare solo la prima rastrelliera per la cottura a microonde.

Piatto	Modalità di cottura	Peso (gr)	Temperatura (°C)	Potenza microonde (W)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Baguette al pollo	Microonde+Ventola supportata	1000	210	600	25-30
Pollo intero	Microonde+Ventola supportata	1500	15 min. 230 poi 200	600	32-38
Pizza congelata	Microonde+Ventola supportata	450	230	200	6-10
Tacchino, coscia (con osso)	Microonde+Grill+Ventola	1000	230	300	28-32
Patate grandi fresche	Microonde+Ventola supportata	1000	180	600	25-30
Patate gratinate *	Microonde+Ventola supportata	1250	180	600	25-30
Polpette Daiyan	Microonde+Ventola supportata	1800	5 min. 230 poi 170	300	18-23
Pesci interi	Microonde+Grill+Ventola	1000	250	600	8-14
Bastoncini di pesce impanati	Microonde+Ventola supportata	600	230	300	10-15
Gnocchi con pomodoro e patate	Microonde+Ventola supportata	1500	210	200	32-40
Cibi pronti (ceci con carne)	Forno a microonde	400		600	3-5
Pilaf	Forno a microonde	400		600	3-5

Eseguire il pre-riscaldamento prima di cucinare in modalità combi. Il pre-riscaldamento deve essere effettuato con le modalità operative del forno.
 * Si consiglia di aggiungere il formaggio previsto durante gli ultimi 5 minuti di cottura.

Scongelamento

Piatto	Peso (gr)	Potenza microonde (W)	Tempo di scongelamento (min.) (approssimativo)	Tempo di attesa (min.)	Suggerimenti
Tutte le carni rosse	250	200	5-7	10	Girare a metà del tempo di cottura
	500	200	11-14	10	Girare a metà del tempo di cottura
Carne tritata	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6,5-8	10	Girare a metà del tempo di cottura
Pollo intero	1500	200	24-27	10	Girare a metà del tempo di cottura
Coscioni di pollo	750	300	5-8	10	
Baguette al pollo	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Pesci interi	250	200	5-9	5	Girare a metà del tempo di cottura
	500	200	8-12	5	Girare a metà del tempo di cottura
Salsiccia	300	200	4-8	5	

Funzione Pasti pronti

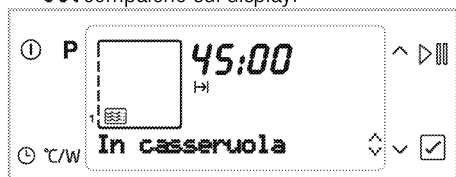
Selezione della funzione Pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo. Per selezionare la funzione Pasti pronti:

1. Toccare  per accendere il forno.

La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.

2. Toccare **P** due volte per selezionare il display della funzione Pasti pronti microonde. In questa fase **"In casseruola"** e il simbolo  compaiono sul display.



3. Toccare  per selezionare l'alimento desiderato.

4. Toccare  per avviare la cottura.

 Toccare  per avviare la cottura per alimenti che non richiedono pre-riscaldamento.

5. Se per il piatto selezionato è necessario il pre-riscaldamento, **"Pre-riscaldamento"** compare sul display.

6. **"Posizionare il vassoio"** compare sul display e si sente un segnale di allarme al completamento del pre-riscaldamento o quando si preme  per avviare la cottura per gli alimenti che non richiedono pre-riscaldamento.

7. Mettere il pasto nel forno e chiudere lo sportello del forno.

La cottura si avvia e **"In cottura"** compare sul display.

8. Quando il processo di cottura è completato, **"Buon appetito"** compare sul display e si sente un allarme sonoro.

 Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.



Il comando "Indietro" che compare sul display quando si naviga nel menu del pasto consente di tornare al menu superiore. Si può tornare alla schermata della funzione iniziale premendo **P**.

AGNELLO EN COCOTTE

INGREDIENTI

- 150 g di carne di agnello a cubetti
- 100 g di cipolla
- 20 g di peperoni rossi
- 20 g di peperoni verdi
- 40 g di patate fresche
- 20 g di melanzane
- 100 g di pomodori
- 2 spicchi di aglio
- ½ cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 10 g di burro
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Tagliare a pezzi grossi cipolla, peperone rosso, peperone verde, patate, melanzane e pomodori.
- Tritare sommariamente l'aglio.
- Mescolare bene le verdure tritate, la carne di agnello a cubetti e altri ingredienti dentro una ciotola.
- Versare la miscela in un piatto di vetro con coperchio e aggiungere burro a pezzi.
- Coprire la ciotola.
- Mettere il piatto di vetro con coperchio sul piatto del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il pasto.
- Si raccomanda di servire il piatto dopo averlo fatto riposare 10 minuti dopo la cottura.

VITELLO ALLA WELLINGTON

INGREDIENTI

- 40 g di cipolla tritata finemente
- 2 pezzi di funghi tritati finemente
- 1 spicchio di aglio, tritato fine
- 70 ml di panna
- Sale
- Pepe nero
- 150 g di filetto di manzo
- 1 pezzo di pasta sfoglia
- 1 uovo strapazzato
- 1 cucchiaino di olio di oliva

PREPARAZIONE

- Riscaldare la padella, versare 1 cucchiaino di olio d'oliva nella padella sufficientemente riscaldata. Fissare bene il filetto, insaporito con sale e pepe nero, alla padella (assicurarsi che la carne non sia completamente cotta). Raffreddare completamente la carne.
- Friggere cipolla, funghi e aglio in un'altra padella. Quando l'acqua rilasciata dai funghi è evaporata, aggiungere la panna e cuocere la miscela finché non si addensa. Raffreddare completamente la miscela.
- Infarinare la pasta sfoglia che è stata tenuta 1 ora a temperatura ambiente e srotolarla un po' con un mattarello.
- Stendere metà della miscela fredda al centro della pasta srotolata con l'aiuto di un cucchiaino, mettere il filetto su di essa e ripiegare la pasta attorno al filetto (spazzolare con l'uovo il lato di chiusura in modo che i due lembi di pasta si attacchino l'uno all'altro).
- Mettere gli alimenti sul piatto, chiuderli verso il basso.
- Spazzolare tutta la parte superiore con i rossi d'uovo sbattuti.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il pasto.

BRANZINO

INGREDIENTI

- * 2 branzini interi di 300 gr ciascuno (600 g)
- * 90 gr di cipolla alla julienne (con spessore da 3 a 4 mm)
- * 1 patata media (tagliata a fette di spessore da 1 a 4 mm)
- * 1 mazzetto fresco di foglie di timo
- * 1 mazzetto fresco di aneto
- * 1 spicchio di aglio tagliato fine
- * 1 buccia di limone grattugiata
- * 1 foglia di alloro
- * 10 ml di succo di limone
- * Burro
- * 10 ml di olio di oliva
- * Sale, pepe nero

PREPARAZIONE

- * Sfregare il pesce con sale, pepe nero e burro.
- * Mescolare patate, cipolla, foglie di timo fresco, aneto fresco, aglio, buccia di limone grattugiata, alloro, succo di limone e olio di oliva dentro una ciotola.
- * Oleare la teglia per dolci.
- * Mettere metà delle cipolle al centro della teglia oliata e allineare le patate attorno alle cipolle.
- * Riempire il pesce con l'altra metà delle cipolle e poi metterlo su patate e cipolle.
- * Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il tutto.

POLPETTE A FETTE CON VERDURE

INGREDIENTI

- 1 cipolla media
- 1 peperone rosso piccolo
- 1 peperone verde piccolo
- 1 peperone giallo piccolo
- 1 melanzana piccola
- 1 zucchina piccola
- 2 pomodori medi

- 25 g di burro
- 0,5 kg di carne tritata
- 175 g di pane grattugiato
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 uovo
- 30 ml di panna
- 1 cucchiaino da dessert di peperone rosso in fiocchi
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro in una padella. Aggiungere nell'olio la cipolla tritata finemente e la melanzana e friggere.
- Aggiungere i peperoni rosso, verde e giallo finemente tritati alla miscela e friggere ancora un po'.
- Aggiungere la zuccina finemente tritata e i pomodori alla miscela finale e friggere (assicurarsi che tutte le verdure non siano troppo morbide); lasciare che la miscela si raffreddi completamente.
- Impastare bene carne tritata, uovo e panna in un'altra ciotola.
- Aggiungere la miscela fredda di verdure, sale, pepe nero, fiocchi di peperone rosso e pane grattugiato alla miscela di carne tritata e impastare bene tutti gli ingredienti fino a che non assumono la consistenza adatta alle polpette.
- Mettere carta oleata sulla teglia standard e mettere la carne tritata a cui viene data una forma cilindrica sulla teglia.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il tutto.
- Si raccomanda di servire le polpette affettandole dopo averle fatte riposare sulla teglia per 5 minuti dopo la cottura.

INSALATA DI BARBABIETOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA

INGREDIENTI

- * 10 barbabietole di 50 gr ciascuna
- * 2 arance
- * 2 limoni
- * 90 ml di aceto balsamico
- * 100 ml di olio di oliva
- * 1 bacca di vaniglia
- * Sale
- * Pepe nero
- * 3 ramoscelli di timo fresco
- * 2 spicchi di aglio
- * 2 mazzetti di rucola
- * 10 pomodorini a grappolo (ciliegia)
- * 100 g di formaggio di capra

PREPARAZIONE

- * Mescolare aceto balsamico, buccia d'arancia, buccia di limone, nocciolo della bacca di vaniglia, aglio tritato finemente e timo fresco (liquido per marinatura).
- * Marinare tutte le barbabietole con la buccia nel liquido per marinatura appena preparato.
- * Allineare tutte le barbabietole marinate in un piatto di vetro con coperchio, assieme al liquido per marinatura e chiudere il coperchio.
- * Mettere il piatto di vetro con coperchio sul piatto del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere le barbabietole.
- * Estrarre il piatto cotto dal forno e lasciarlo raffreddare.
- * Sbucciare e affettare le barbabietole fredde con l'aiuto di un coltello.
- * Mescolare la rucola tagliata grossa, i pomodorini ciliegia tagliati a metà, fette di arancia senza buccia e le barbabietole a fette.
- * Aggiungere il liquido per marinatura cotto e raffreddato, sale, pepe nero e fette di formaggio di capra in pezzi alla miscela, mescolare e servire.

PATATE GRATINATE

INGREDIENTI

- * 200 g di patate fresche
- * 100 ml di panna
- * 1 piccola manciata di noce moscata in polvere
- * Sale
- * Pepe nero
- * 1 spicchio di aglio tagliato fine
- * 1 foglia di alloro
- * 1 ramoscello di timo fresco
- * 1 cucchiaino di burro

PREPARAZIONE

- * Tagliare le patate a fette molto sottili (1-2 mm) e lasciarle in acqua per 30 minuti.
- * Bollire panna, polvere di noce moscata, sale, pepe nero, aglio tagliato fine, alloro e timo.
- * Stendere il burro in una ciotola di vetro e preparare due file di patate. Versare metà miscela su di essa quando è molto calda. Posizionare le patate su altre 2 file e versare la miscela rimanente quando è molto calda.
- * Mettere il piatto di vetro sul piatto del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il pasto.
- * Mettere un coperchio di vetro al contrario sul pasto estratto dal forno (questo applica pressione al preparato e lo rende piatto) e lasciarlo riposare.
- * Affettare le patate quando sono completamente fredde.
- * Riscaldare la padella, versare 1 cucchiaino di olio di oliva nella padella riscaldata e cuocere/friggere entrambe le superfici della patata gratinata.
- * Si raccomanda di servire calde.

TORTINO CALDO CON SALSA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- * 2 cucchiaini di farina
- * 2 cucchiaini di zucchero
- * 2 cucchiaini di latte
- * 1 cucchiaino di olio
- * 1 cucchiaino di cacao
- * 1 uovo

INGREDIENTI PER LA SALSA DI CIOCCOLATO

- * 50 g di panna
- * 50 g di cioccolato amaro

PREPARAZIONE

- Mescolare bene farina, cacao e zucchero in una ciotola.
- Aggiungere latte, olio e uovo alla miscela e mescolare bene.
- Riempire il piatto da soufflé con la miscela per il dolce fino a metà.
- Mettere il piatto sulla teglia e cuocere nel forno pre-riscaldato.
- Far bollire la panna in una ciotola separata ed estrarre dal forno. Aggiungere il cioccolato amaro tritato alla panna e mescolare fino a che il cioccolato non si scioglie (salsa di cioccolato).
- Versare la salsa di cioccolato sul tortino caldo e servire.

ROLLÈ DI PASTA SFOGLIA CON CANNELLA E UVETTA

INGREDIENTI

- * 6 pezzi di pasta sfoglia
- * 1 rosso d'uovo

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- * 100 ml di acqua
- * 100 g di zucchero
- * 1 cucchiaino di uvetta
- * 1 bicchiere di noci tritate
- * ½ bicchiere di cocco
- * 1 cucchiaino di cannella

PREPARAZIONE

- Far bollire acqua e zucchero in una padella. Estrarre la miscela dal forno. Aggiungere la noce in polvere, il cocco e la cannella e mescolare, poi lasciare che miscela si raffreddi completamente (ripieno).

- Infarinare la pasta sfoglia che è stata tenuta 1 ora a temperatura ambiente e srotolarla un po' con un mattarello.
- Stendere gli ingredienti del ripieno sulla pasta srotolata con l'aiuto di un cucchiaino e cospargere di uvetta.
- Arrotolare la pasta e tagliare in pezzi da 3 cm.
- Mettere carta oleata sulla teglia e allineare i rollè sulla teglia lasciando spazio tra di loro, cospargere di rosso d'uovo sulla superficie di taglio.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il tutto.
- Si raccomanda di servire caldi.

FOGLIE DI VITE IMBOTTITE CON OLIO DI OLIVA

INGREDIENTI

- * 500 g di foglie di vite in sale
- * ½ cucchiaino di olio di oliva
- * Acqua calda
- * Succo di metà limone

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- * 4 cipolle
- * 1 cucchiaino di olio di oliva
- * 2 cucchiaini di pinoli
- * 2 bicchieri di riso
- * 1 cucchiaio di menta essiccata
- * 1 cucchiaino da dessert di pepe nero
- * 1 cucchiaino da dessert di cannella
- * 5-6 g di zucchero granulato
- * 2 cucchiaini di uvetta
- * 1 bicchiere di prezzemolo tritato
- * 1 cucchiaino da dessert di sale

PREPARAZIONE

- * Friggere la cipolla con olio di oliva, aggiungere riso alla miscela e friggere ancora un po'. Aggiungere tutti gli altri ingredienti del ripieno alla miscela e lasciar riposare.
- * Allineare le foglie di vite arrotolate su una fila singola in una ciotola di vetro con coperchio grande abbastanza.

- * Aggiungere la miscela di olio di oliva, succo di limone e acqua calda in modo che la miscela non superi la superficie superiore delle foglie di vite.
- * Coprire la ciotola.
- * Mettere la ciotola di vetro con coperchio sulla teglia del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il preparato.
- * Si raccomanda di servire le foglie di vite ripiene dopo averle fatte riposare a temperatura ambiente per 1 ora e poi in frigorifero.

COSCE DI POLLO

INGREDIENTI

- * 3 cosce di pollo
- * 3 patate di grandezza media (tagliate a fette con spessore di 1 cm)
- * 2 cipolle alla julienne (con spessore da 3 a 4 mm)
- * 2 pomodori tagliati a cubetti

INGREDIENTI PER IL LIQUIDO PER

MARINATURA

- * 1 spicchio di aglio
- * ½ cucchiaino di pepe nero
- * 1 cucchiaino di sale
- * 50 ml di aceto di vino rosso
- * 1 cucchiaio di zucchero granulato
- * 1 cucchiaio di melassa
- * 1 cucchiaio di miele
- * Succo di 1 limone
- * 2 mazzetti freschi di foglie di timo
- * 3 ml di salsa di peperoncino piccante
- * 1 cucchiaino di peperone rosso
- * 200 ml di olio di oliva

PREPARAZIONE

- * Schiacciare l'aglio e mescolare tutti gli ingredienti per la marinatura.
- * Mescolare le cosce di pollo con metà del liquido per la marinatura e mescolare l'altra metà con pomodori, patate e cipolle e marinare la miscela per 2 ore.
- * Allineare le cosce di pollo al centro della teglia standard. Mettere le patate

attorno alle cosce di pollo e le cipolle e i pomodori tra le cosce di pollo.

- ※ Cuocere il tutto mettendo la teglia su un ripiano del forno pre-riscaldato.
- ※ Far riposare per 5 minuti dopo la cottura e servire.

6 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



AVVERTENZA

Le superfici calde provocano ustioni! Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, gli elementi di riscaldamento, ecc. Tenere i bambini a distanza.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro del ripiano.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.

- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul ripiano metallico o nella teglia per cottura al forno con il ripiano metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nella teglia per una pulizia facile.



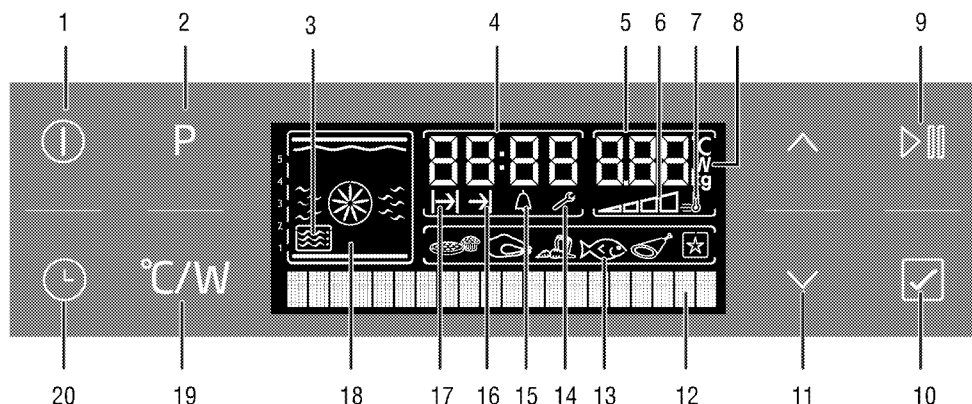
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Simbolo microonde
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Simbolo temperatura interna del forno
- 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido)
- 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Pulsante di conferma
- 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Display funzioni
- 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido
- 20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

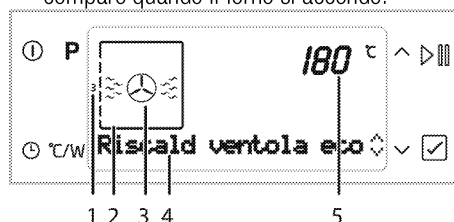
Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

Solo i pulsanti ① e ⌚ funzionano quando il display è in questo stato. Si possono eseguire

tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere *Menu Impostazioni*, pagina **Error! Bookmark not defined.**

Selezione di temperatura e modalità di funzionamento

1. Toccare ① per accendere il forno.
2. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.



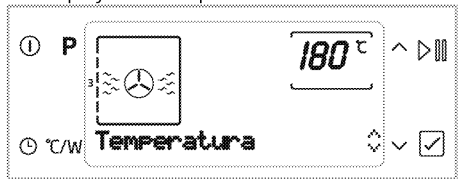
- 1 Posizioni rastrelliera
- 2 Display funzioni
- 3 Simbolo funzione
- 4 Display testo
- 5 Campo indicatore temperatura/peso

Questa schermata contiene la temperatura consigliata nel campo dell'indicatore temperatura/peso e i riscaldatori attivi e la posizione consigliata per la rastrelliera nel display con le funzioni.

3. Toccare ▲/▼ per impostazione la funzione desiderata.

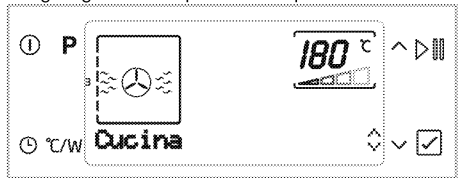
Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

4. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C/W una volta per accedere al display della temperatura.



5. Toccare finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore di temperatura/peso. Toccare per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
6. Se la funzione cottura e i valori della temperatura sono adatti, toccare per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"In cottura"** compare sul display.

Le spie della temperatura interna del forno si accendono rispettivamente finché il forno giunge alla temperatura impostata.



Spegnimento del forno elettrico

Toccare per spegnere il forno.

Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime. La temperatura consigliata viene visualizzata quando si seleziona la funzione.

	Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.
	Il tempo di cottura massimo regolabile in tutte le modalità tranne la funzione "Mantenere in caldo" è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza.
	Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

	Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
	L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.
	Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Funzione	Intervallo di temperatura (°C)
Riscaldamento ventola	40-280
Grill completo	40-280
Grill inferiore	40-280
Riscaldamento ventola Eco	160-220
Mantenere in caldo	40-100

* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

Riscaldamento ventola

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.



Grill inferiore

- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Riscaldamento ventola Eco

Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione di riscaldamento con ventola ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'. I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Eco Fan Heating" (riscaldamento eco-ventola).



Grill completo

Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

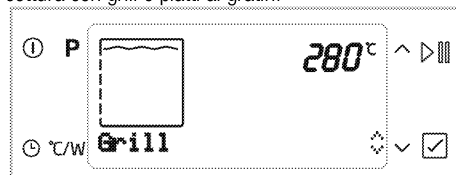
Mantenere in caldo

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

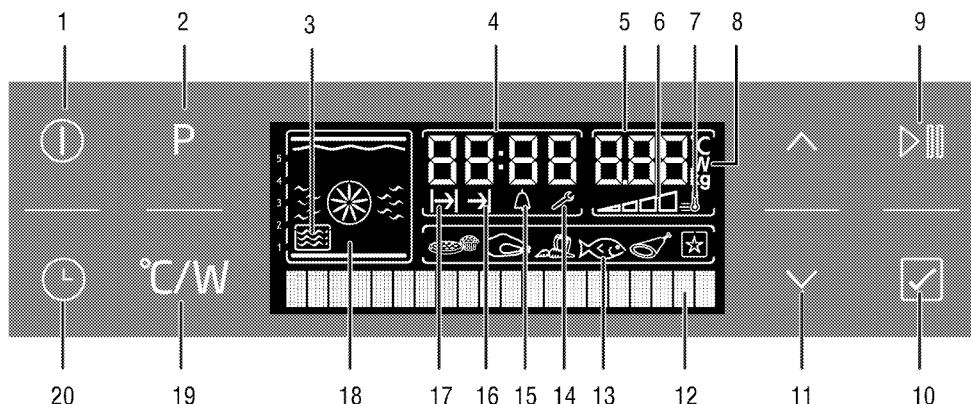


Grill inferiore

Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatto alla cottura con grill e piatti al gratin.



Come utilizzare l'unità di controllo del forno



- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Simbolo microonde
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Simbolo temperatura interna del forno
- 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido)
- 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Pulsante di conferma
- 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Display funzioni
- 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido
- 20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

Attivare il funzionamento semi-automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Toccare per accendere il forno.
2. Toccare o per impostare la modalità di funzionamento desiderata per il forno.
3. Per il tempo di cottura, toccare una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. simbolo lampeggia.
4. Toccare o per impostare il tempo di cottura. Toccare per confermare. Quando il tempo di cottura è impostato, viene visualizzato in modo continuo.



5. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello del forno.
 6. Per la temperatura di cottura, toccare una volta per scorrere fino a **"Temperatura"** nel display.
 7. Toccare o per impostare la temperatura.
 8. Toccare per avviare la cottura. **"In cottura"** compare sul display.
- » Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.



Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

- Quando il processo di cottura è completato, **"Buon appetito"** compare sul display e si sente un allarme sonoro.
- Per interrompere il segnale, basta toccare un pulsante qualsiasi.

Impostazione del booster

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente.



La funzione booster non può essere selezionata durante sbrinatorio, cottura lenta, mantenere in caldo e cottura a bassa temperatura. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

- Toccare il pulsante °C/W con brevi intervalli finché sul display compare "Booster passivo".
- Toccare ^ per scorrere fino all'opzione **"Booster attivo"** nel display. Il simbolo resta acceso.



Il simbolo » Il simbolo scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.

- Per annullare la funzione Booster, toccare °C/W con brevi intervalli finché **"Booster attivo"** compare sul display.
- Toccare ^ per scorrere fino all'opzione **"Booster passivo"** nel display.



» Quando si torna al display di selezione della funzione dopo questo processo, Il simbolo scompare.

Uso del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.



Il blocco tasti può essere utilizzato con il forno in funzione o non in funzione. Il forno può ancora essere spento premendo il pulsante 1 anche quando il blocco tasti è attivato mentre il forno è in funzione.

Attivazione del blocco tasti

- Toccare L con brevi intervalli finché sul display compare **"Blocco tasti passivo"**.
- Toccare ^ per attivare il blocco tasti. Dopo aver attivato il blocco tasti, **"Blocco tasti attivo"** compare sul display.



» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza "Blocco tasti attivo" compare sul display quando si preme qualsiasi pulsante (tranne V).



Il pulsanti del forno non funzionano quando la funzione blocco tasti è attivata. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Disattivazione del blocco tasti

- Toccare V per disattivare il blocco tasti. **"Blocco tasti passivo"** compare sul display.



Utilizzo del timer come sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura.

La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile

quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

Per impostare l'allarme:



- 1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo .
- 2. Toccare  o  per impostare l'ora. Il simbolo  resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.

- 3. Quando giunge l'orario impostato, il simbolo  comincia a lampeggiare e si sente un segnale sonoro.
- 4. Toccare un pulsante qualsiasi per interrompere l'allarme.

Per annullare l'allarme:

- 1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo .
- 2. Toccare  finché "00:00" compare sul display.

Tabella tempi di cottura



valori specificati sono stati stabiliti in lab. I valori adatti all'utente possono essere diversi da questi valori.

Cottura al forno e arrosto



La 1ª rastrelliera del forno è quella inferiore.

Platto	Numero livello di cottura	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un livello	Vassoio standard*		1	175	30 ... 40
Dolci nello stampo	Un livello	Tortiera su grill metallico**		1	175	50 ... 60
Dolcetti	Un livello	Vassoio standard*		1	150	35 ... 45
Pan di Spagna	Un livello	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		1	150	25 ... 35
Dolci di noce	Un livello	Vassoio per dolci*		1	175	25 ... 30
	2 livelli	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Pasta lievitata	Un livello	Vassoio standard*		1	200	35 ... 45
	2 livelli	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	200	45 ... 55
Pasta frolla	Un livello	Vassoio standard*		1	190	25 ... 35
	2 livelli	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	190	35 ... 45
Lievitati	Un livello	Vassoio standard*		1	200	35 ... 45
Lasagna	Un livello	Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico**		1	200	30 ... 40
Bistecca (intera) / Arrosto	Un livello	Vassoio standard*		1	25 min., 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un livello	Vassoio standard*		1	25 min a 220 e poi 180 ... 190	70 ... 90
Pollo arrosto	Un livello	Vassoio standard*		1	15 min., 250/max, poi 190	55 ... 65
Tacchino (in fetta)	Un livello	Vassoio standard*		1	25 min., 250/max, poi 190	150 ... 210
Pesce	Un livello	Vassoio standard*		1	200	20 ... 30

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.
* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.
** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

Riscaldamento ventola Eco



Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità ventola Eco.



Non aprire lo sportello in modalità Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero livello di cottura	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolcetti	Un livello	Vassoio standard*		1	160	20 ... 30
Dolci di noce	Un livello	Vassoio standard*		1	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un livello	Vassoio standard*		1	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un livello	Vassoio standard*		1	200	40 ... 45

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 ° e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 ° e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.



Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un

coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.

- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Funzione Pasti pronti

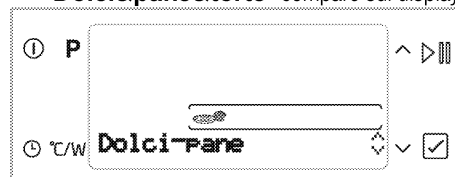
Selezione della funzione Pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo. In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.

Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.

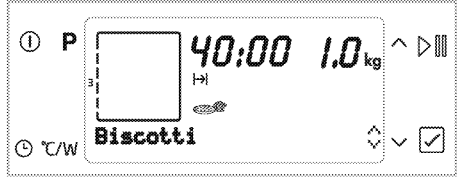
Per selezionare la funzione Pasti pronti:

- Toccare per accendere il forno. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.
- Toccare **P** per selezionare il display della funzione Pasti pronti. A questo punto **"Dolci&pane&torte"** compare sul display.



- Toccare per selezionare la funzione Pasti pronti dal menu principale (Dolci&pane&torte, Carne, Pesce, Pollame, Pasti speciali, Speciali).
- Toccare per confermare il menu del pasto principale selezionato.

5. Toccare  per selezionare il pasto desiderato (biscotti alle noci, dolci, torte fatate, ecc.).



6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare  per avviare la cottura. **"In cottura"** compare sul display.
8. Quando il processo di cottura è completato, **"Buon appetito"** compare sul display e si sente un allarme sonoro.



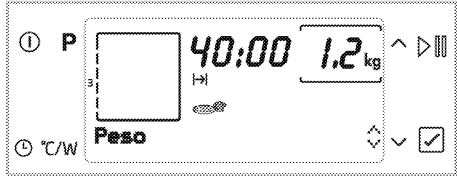
Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi.



Il comando "Indietro" compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Si può tornare alla schermata della prima funzione premendo **P**.

Prima di cominciare a cucinare secondo il menu dei pasti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Toccare **°C/W** dopo aver selezionato il pasto desiderato. Compare **"Peso"** e il simbolo **kg** lampeggia sul display.



2. Toccare  per impostare il peso e confermare l'impostazione toccando il pulsante .



Il forno cambia la temperatura e il tempo di cottura automaticamente sulla base del cambio di peso.



Si può cambiare il peso solo per i pasti per cui è indicato il peso.

3. Toccare  per avviare la cottura.

Menu alimenti pronti:

Uò variare a seconda dei modelli

Dolci&pane&torte	Carne	Pesce	Pollame	Pasti leggeri	Specialità	Forno a microonde
Dolci di noce	Agnello al forno	Spigola arrosto	Pollo arrosto < 1600 gr	In casseruola	Fermentazione	Agnello in cass.
Vol au vent	Arrosto di manzo	Alici al vapore	Pollo, grigliato	Pasta al formaggio	Castagne fritte	Vitello alla Wellington
Rolè cannella	Polpette Dalyan	Eglefino <merlans>	Pollo, filetto	Lasagna classica		Spigola
Dolce uvetta e limone		Salmone, filetto	Anatra arrosto	Moussaka		Polpette a fette con verdure
						Insalata con formaggio di capra
Dolci in carta						Patate gratinate
Brownie al cioccolato						Tortino caldo con crema di cioccolato
Strudel di mele						Rotoli millefoglie con cannella e uvetta
Torta di mele						Foglie di vite ripiene con olio d'oliva
Pasta frolla						Cosciotti di pollo

Menu Impostazioni

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Luminosità".
2. Ci sono 4 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3, 4 e 4. Toccare  o  per selezionare il livello desiderato.



Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

Impostazione contrasto

Il contrasto può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Contrasto".

Ci sono 4 livelli di contrasto, cioè 1, 2, 3 e 4.

Toccare  o  per selezionare il livello di contrasto desiderato.

Impostazione volume

L'impostazione di volume può essere eseguita solo quando il forno è spento.

Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Volume".

2. Ci sono 3 livelli di volume, cioè 0 (muto), 1 e 2. Toccare  o  per selezionare il livello desiderato.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Lingua selezionata".
2. Toccare  o  per selezionare la lingua desiderata.

Come utilizzare il grill



AVVERTENZA

Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

Accensione del grill

1. Toccare  per accendere il forno.
2. Toccare  o  per selezionare la funzione grill desiderata.

Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per accedere al display della temperatura.
4. Toccare  o  finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore di temperatura/peso. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
5. Se la funzione cottura e i valori di tempo e temperatura sono adatti, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

Spegnimento del grill

1. Toccare  per spegnere il forno.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	20...25 min. ^a
Fettine di pollo	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. ^a
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. ^a
Tostare il pane	4	1...2 min.

^a a seconda dello spessore

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e la possibilità di problemi diminuisce se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

**PERICOLO:**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e il manico in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia delle parti del forno a microonde

- Se si accumula vapore all'interno o attorno alla parte esterna dello sportello del forno, pulire con un panno morbido. Questo può verificarsi quando il forno a microonde è utilizzato in condizioni di alta umidità. E ciò è normale.
- È necessario di tanto in tanto rimuovere la teglia di vetro per la pulizia. Lavare in acqua calda saponata o in lavastoviglie.
- L'anello del rullo e la base del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumori eccessivi. Basta pulire la superficie di fondo del forno con un detergente delicato. L'anello del rullo può essere lavato in acqua calda saponata o in lavastoviglie. Dopo aver rimosso l'anello del rullo dalla base della cavità per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo in posizione corretta.
- Togliere gli odori dal forno mettendo in una tazza di acqua il succo e la pelle di un limone in una ciotola fonda adatta alla cottura nel microonde per 5 minuti. Poi asciugare bene con un panno morbido.
- Quando diventa necessario sostituire la luce del forno, consultare un agente autorizzato per l'assistenza per farla sostituire.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e tutti i depositi di cibo devono essere rimossi. La mancata manutenzione del forno in una condizione di pulizia potrebbe portare al

deterioramento della superficie e questo potrebbe influenzare negativamente la vita dell'apparecchio e dare come risultato una situazione pericolosa.

- Non smaltire questo apparecchio con i rifiuti domestici. Deve essere smaltito nei centri speciali per lo smaltimento gestiti dalle autorità locali.

 Prestare attenzione a non danneggiare la guarnizione dello sportello quando si pulisce lo sportello. Non utilizzare il forno con la guarnizione danneggiata.

Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole dei comandi con un panno umido e asciugare.

 Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

 Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Sostituzione della lampadina del forno

 **PERICOLO:** Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!

 In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.

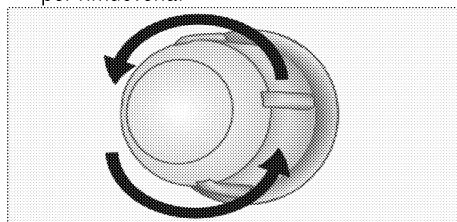
 La posizione della lampadina può variare dalla figura.

 Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

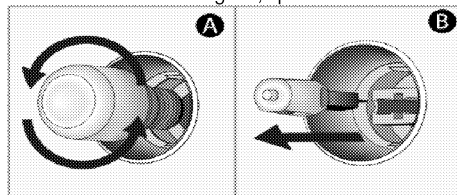
 Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



4. Installare il coperchio in vetro.

8 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>>*Non è un guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>>*Non è un guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>>*Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>>*Controllare il collegamento della spina.*
- Pulsanti/manopole/pulsanti del pannello di controllo non funzionano. >>>*Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere.)*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>>*Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>>*Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostare i fusibili.*

Il forno non riscalda.

- Funzione e/o temperatura non sono impostate. >>>*Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>>*Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostare i fusibili.*

Non c'è alcuna risposta quando mantengo premuti i pulsanti a lungo

- Non azionare il forno. Spegnerne l'interruttore e scollegare l'apparecchio. Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.

Il microonde non funziona.

- L'apparecchio non è collegato correttamente alla presa >>>*Inserire la spina nella presa.*
- Lo sportello non è chiuso bene. >>>*Alla chiusura lo sportello deve fare "clic".*
- Può esserci un ostacolo tra lo sportello e la sezione anteriore del forno. >>>*Rimuovere l'ostacolo e chiudere correttamente lo sportello.*

Alcuni rumori strani provengono dal microonde quando è in uso.

- C'è un arco elettrico all'interno del forno provocato da un oggetto metallico estraneo. >>>*Rimuovere l'oggetto di metallo dalla cavità del forno.*
- Gli accessori del forno entrano in contatto con le pareti del forno. >>>*Evitare il contatto con lo sportello del forno.*
- Ci sono posate libere o utensili non bloccati all'interno del forno. >>>*Rimuovere le posate e gli utensili dalla cavità del forno.*

Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano troppo lentamente.

- Il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti non sono selezionati. >>>*Selezionare la potenza di cottura e il tempo idonei per gli alimenti.*
- La quantità di alimenti può essere superiore al normale o gli alimenti potrebbero essere più freddi del livello normale. >>>*Impostare un tempo di cottura aggiuntivo. Controllare regolarmente per impedire che gli alimenti brucino.*
- Ci sono posate libere o utensili non bloccati all'interno del forno. >>>*Rimuovere le posate e gli utensili dalla cavità del forno.*

Gli alimenti sono troppo caldi, secchi o bruciati.

- Il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti non sono selezionati. >>>*Controllare se sono stati selezionati la potenza di cottura e il tempo idonei per gli alimenti. Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza se il forno è danneggiato.*

Si sentono dei rumori dopo la fine del tempo di cottura.

- La ventola di raffreddamento potrebbe essere in uso. >>>*Non è un guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno. La ventola si ferma automaticamente quando la temperatura diminuisce fino a un certo livello.*

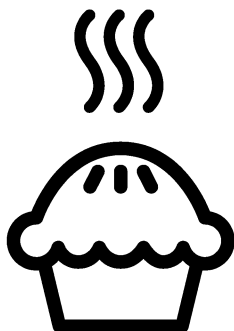


Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.



Four Encastrable

Manuel d'utilisation



FR

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourriez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement 4

Sécurité générale	4
Sécurité électrique	4
Sécurité du produit.....	5
Consignes de sécurité pour le four à micro-ondes	7
Utilisation prévue.....	11
Sécurité des enfants.....	12
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	12
Informations sur l'emballage.....	12

2 Généralités 13

Aperçu	13
Contenu de l'emballage.....	14
Caractéristiques techniques.....	14

3 Installation 15

Avant l'installation	15
Installation et branchement.....	18
Déplacement ultérieur	19

4 Préparation 20

Conseils pour faire des économies d'énergie	20
Première utilisation.....	20
Réglage de l'heure.....	20
Premier nettoyage de l'appareil.....	21
Première mise en marche.....	21

5 Fonctionnement du four à micro-ondes 22

Généralités sur la cuisson au four à micro-ondes	22
Utilisation du four à micro-ondes.....	27
Modes de fonctionnement du four à micro-ondes	31
Tableau des temps de cuisson	31
Fonctions Plats cuisinés.....	33

6 Utilisation du four 38

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade.....	38
Utilisation du four électrique.....	39
Modes de fonctionnement.....	40
Fonctionnement de l'unité de commande du four	42
Utilisation du Verrouillage des touches.....	43
Utilisation de la minuterie comme alarme.....	43
Tableau des temps de cuisson	44
Fonctions Plats cuisinés.....	45
Menu Réglages.....	47
Fonctionnement du grill	47
Tableau des temps de cuisson pour le grill....	47

7 Entretien et conservation 48

Informations générales	48
Nettoyage des pièces du four à micro-ondes.....	48
Nettoyage du panneau de commande.....	48
Nettoyage du four.....	48
Remplacement de l'ampoule du four	49

8 Dépannage 50

1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

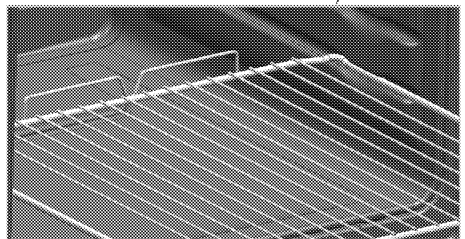
- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement de l'alimentation électrique. La séparation doit être effectuée par un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Ne posez pas de papier aluminium à la base des plaques.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques
- (Varient en fonction du modèle de four.)
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la

fonction gril est utilisée avec la porte ouverte.

- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Consignes de sécurité pour le four à micro-ondes

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les commerces tels que ;
 - dans les coins cuisine du personnel dans les magasins,

bureaux, et autres environnements de travail ;

- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux de résidence ;
- et dans les chambres d'hôte.
- Seuls les enfants d'au moins 8 ans sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans surveillance lorsqu'ils connaissent les instructions adéquates leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné et du fait de la température générée, les enfants âgés d'au moins 8 ans doivent se servir du four sous la surveillance d'un adulte.
- Les parties exposées de l'appareil chauffent pendant et après son utilisation.
- Il convient de vérifier que l'appareil ne comporte pas de dommages tels qu'une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et une surface d'étanchéité endommagés, des charnières et les loquets brisés ou desserrés et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages, ne mettez pas le four en marche et contactez le technicien agréé.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit

pas être utilisé à moins d'être réparé par une personne compétente ou un technicien agréé.

- Avant d'utiliser votre four assurez-vous que la porte est correctement fermée. Un mécanisme de sécurité dans la serrure de la porte empêche votre appareil de fonctionner lorsque la porte est ouverte, il arrête l'opération de cuisson si vous ouvrez la porte. Vous ne devez pas déstabiliser le système de verrouillage de la porte ou le surcharger. En cas de surcharge du système de verrouillage de porte, il existe un risque d'exposition aux micro-ondes si l'appareil est utilisé avec une porte ouverte.
- Ne placez pas des objets entre l'avant du four et la porte. Il ne faut pas utiliser le four si des objets tels que des serviettes en papier ou des nappes l'empêchent d'être correctement fermé.

- Interférence radio

Il convient de placer le four à au moins 2 mètres des téléviseurs, radios, modems sans fil, points accès et antennes. Dans le cas contraire, il pourrait y avoir des interférences.

- Il ne faut pas cuisiner ses repas avec des temps de cuisson et une puissance du four à micro-ondes trop élevés. Une cuisson avec une température excessive peut brûler certaines parties du repas.

- Il est interdit d'utiliser du papier aluminium ou des ustensiles en aluminium pour la cuisson au four à micro-ondes. Les étincelles vont endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets métalliques à environ 3 cm de la porte du four pendant la cuisson avec le four à micro-ondes.
- Ne placez pas de produits chimiques corrosifs ou de substances contenant de la vapeur corrosive dans le four.

En cas d'interférences, il est possible de les réduire ou supprimer en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
 2. Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 3. Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 4. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 5. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four et le récepteur soient sur différents circuits.
- Placez le four à distance des appareils de chauffage et évitez de l'utiliser dans des environnements humides.
 - Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente ou le technicien agréé d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation

nécessitant le retrait du cache protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

- Cet appareil appartient au Groupe 2 et à la Classe B ISM. Le groupe 2 est celui qui contient tous les équipements ISM (Industriel, Scientifique et Médical) dans lequel l'énergie radiofréquence est intentionnellement produite et/ou utilisée sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux et des équipements d'électro-érosion. Les équipements de classe B sont ceux adaptés pour une utilisation dans les établissements nationaux et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente les bâtiments servant à des fins domestiques.
- Le four à micro-ondes sert à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le réchauffement des coussins, pantoufles, éponges, chiffons humides et des articles similaires peut entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou un incendie.
- Votre four n'a pas été conçu pour le séchage des êtres vivants.
- **Il est interdit de faire fonctionner le four à vide.** Il pourrait s'endommager. Si vous souhaitez

tester le four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau va absorber l'énergie des micro-ondes et le four ne subira aucun dommage.

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.

N'utilisez pas les récipients en faïence pour les préparations au four à micro-ondes. L'humidité dans la faïence peut s'étendre et provoquer des fissures de votre récipient.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. Si de la fumée est émise, il faut éteindre ou débrancher l'appareil et garder la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Enlevez les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas des articles en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si vous utilisez des matériaux comme du papier, du bois ou du plastique pour la cuisson au four à

micro-ondes, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Le papier, le bois et les matériaux similaires peuvent s'enflammer, tandis que les matières plastiques peuvent fondre. N'utilisez pas de récipients en de tels matériaux pour la cuisson au four à ventilateur, les grillades et les opérations de cuisson mixtes.

- Il convient de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et de vérifier la température avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les liquides et certains aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Le réchauffement des boissons au four à micro-ondes peut se terminer par une ébullition éruptive retardée, donc il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être mis dans des fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la cuisson.
- N'utilisez pas votre four pour chauffer des boissons gazeuses ou des aliments conservés dans des récipients hermétiques comme des boîtes de conserve. Cela entraînera une accumulation de pression à l'intérieur du four pouvant causer

des dommages ou une explosion lorsque la porte est ouverte.

- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs cassés, ayant leurs coques ou pas. Assurez-vous que vous piquez les peaux des pommes de terre, des pommes, des marrons ou des fruits et légumes similaires avant la cuisson.
- N'utilisez pas de la porcelaine contenant des métaux (argent, or, etc.). Veillez à enlever toutes les attaches de fil métallique des emballages pour aliment. Des pièces de métal dans le four peuvent provoquer un arc électrique pouvant entraîner des dommages graves.
- N'utilisez pas votre four pour des fritures avec de l'huile car vous serez incapable de réguler la température de l'huile.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour réchauffer l'huile ou des boissons ayant un volume d'alcool élevé.

- Ne placez pas le four à des endroits où la chaleur, l'humidité ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux combustibles.
- N'utilisez pas l'intérieur du four à des fins de stockage.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du four quand il est ouvert, et ne laissez pas les enfants se balancer

dessus. Cela va déformer la porte du four et l'empêcher de se fermer correctement.

- Mettez une cuillère à café en métal ou une tige de verre dans le récipient lors du chauffage des liquides. Cela permettra d'éviter de retarder l'ébullition du liquide, et donc d'empêcher le débordement soudain lorsque le récipient est déplacé.
- N'utilisez pas la porte du four, si :
 - La porte n'est pas fermée correctement ;
 - Les charnières de porte sont endommagées ;
 - Les surfaces de contact entre la porte et la partie avant du four sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée ;
 - Un arc électrique s'est produit à l'intérieur du four bien qu'il y ait aucun objet métallique dans la zone de cuisson.
- Il est très important de ne pas sélectionner de longues durées ou des niveaux de puissance extrêmement élevés pendant la cuisson d'une petite quantité d'aliment afin d'éviter la surchauffe ou de brûler le repas. Par exemple, une tranche de pain peut brûler après 3 minutes si un niveau de puissance très élevé est sélectionné.
- N'utilisez pas le four pour des fritures car il n'est pas possible de

contrôler la température de l'huile chauffée dans le four.

- Les surfaces de contact de la porte (partie avant de la zone intérieure et partie intérieure des portes), doivent être maintenues propres pour assurer le bon fonctionnement du four.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Une utilisation commerciale annulera la garantie.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, le chauffage des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation en mobile home, camping-car et lieux similaires.
- Utilisez le four en intérieur. Ne l'utilisez pas dans votre jardin, sur votre balcon ou tout autre environnement extérieur.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, sécher des serviettes et des torchons, etc. en les suspendant sur les poignées de la porte du four. Cet appareil ne doit également pas être utilisé pour le chauffage des pièces.
- Tous les orifices dans le mur derrière l'appareil et au sol sous l'appareil doivent être obstrués.
- N'encombrez pas le flux de l'air de ventilation.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.
- Le four peut être utilisé comme un micro-ondes pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec celui-ci.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné et du fait de la température générée, les enfants âgés d'au moins 8 ans doivent se servir du four sous la surveillance d'un adulte.
- Les parties exposées de l'appareil chauffent pendant et après son utilisation.

- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient atteindre au-dessus de l'appareil.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité à la Directive DEEE et mise au rebut de l'ancien appareil :



Cet appareil est conforme à la Directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). Ce produit porte le symbole de classification correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. À la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être mis au rebut aux côtés de déchets domestiques et autres déchets ordinaires. Au contraire, il doit être éliminé dans un point de collecte réservé au recyclage d'appareils électriques et électroniques. Veuillez contacter les autorités de votre localité pour vous renseigner sur les points de collecte.

Conformité à la Directive RoHS :

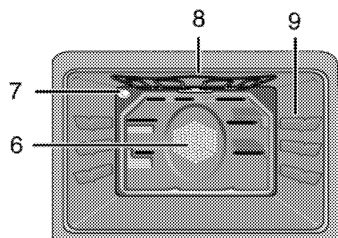
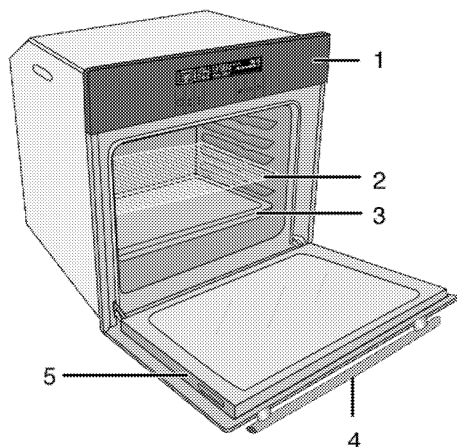
Cet appareil est conforme à la Directive RoHS de l'UE (2011/65/EU). Il ne contient pas de substances nocives et interdites spécifiées dans la Directive.

Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément aux règlements nationaux en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Emmenez-les aux points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

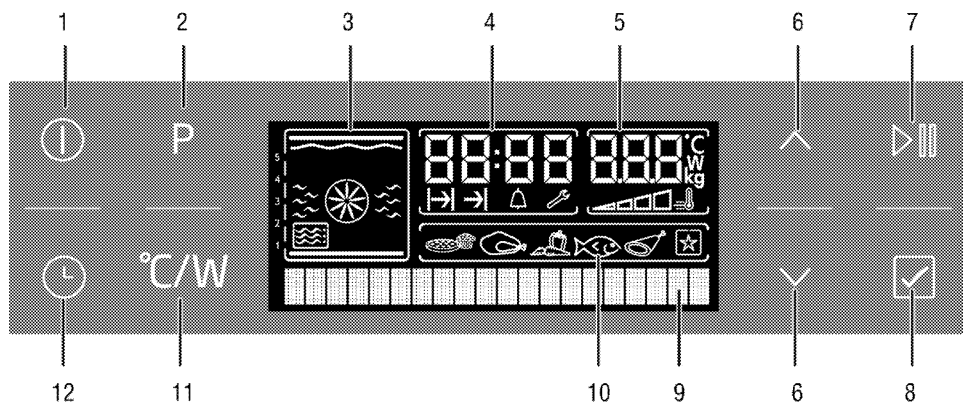
2 Généralités

Aperçu



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Plaque
- 4 Poignée
- 5 Porte frontale

- 6 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 7 Lampe
- 8 Élément chauffant supérieur
- 9 Positions de la grille



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Affichage des fonctions
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 7 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 8 Touche de confirmation
- 9 Ecran de texte
- 10 Ecran de sélection de plat cuisiné

- 11 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 12 Touche Heure et réglages

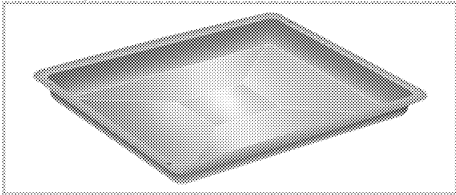
Contenu de l'emballage



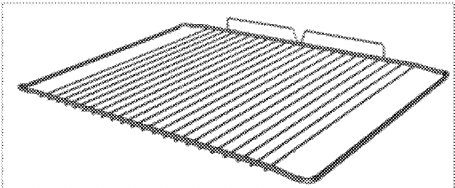
Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

- 1. Manuel d'utilisation
- 2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



- 3. Étagère métallique
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,6kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble / section	H05V-FG 3 x 1,5 mm ² ou l'équivalent
Longueur de câble	max. 2 m
FOUR/GRILL	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2,0 kW
FOUR À MICRO-ONDES	
Poids net	40 l
Puissance du four à micro-ondes	Max. 900 W
Fréquence du four à micro-ondes	2465 MHz

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1/CEI 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à Page d'installation.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématisées et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie.



La préparation de l'emplacement et l'installation électrique de l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER :

Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière d'électricité en vigueur.



DANGER :

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et

les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100°C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



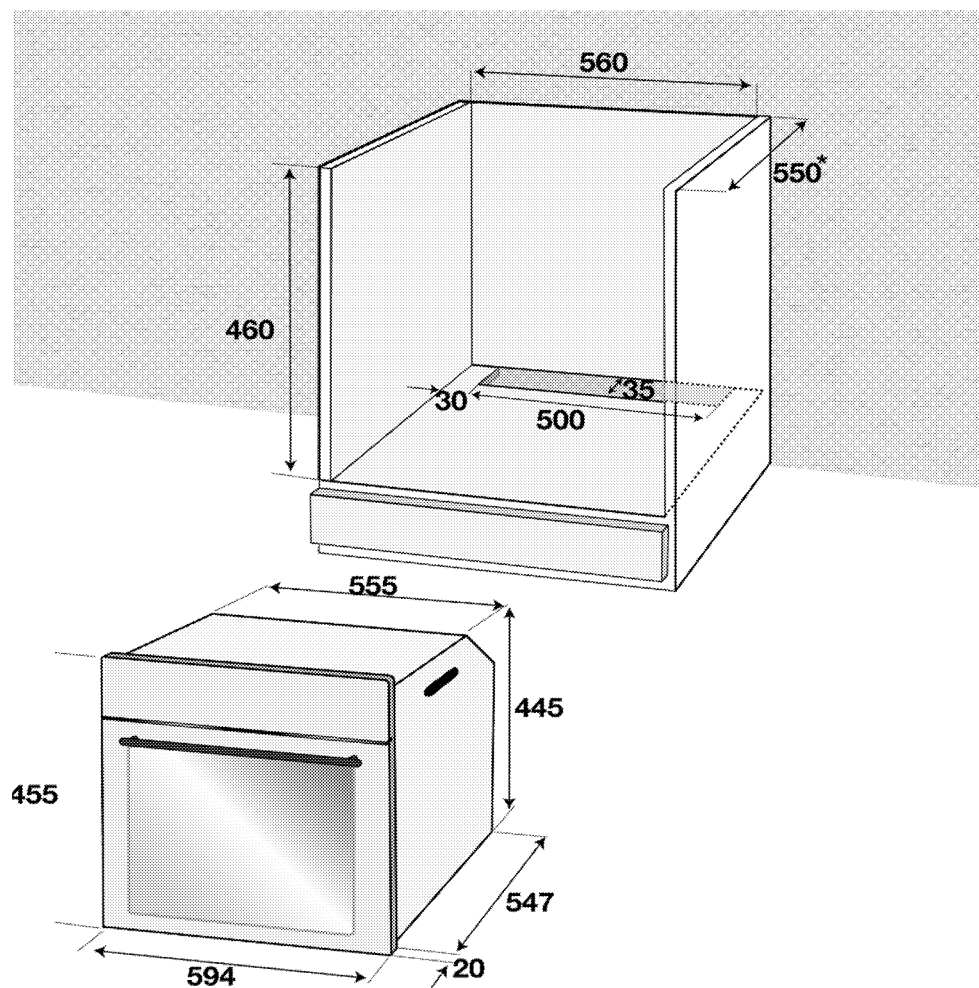
N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.



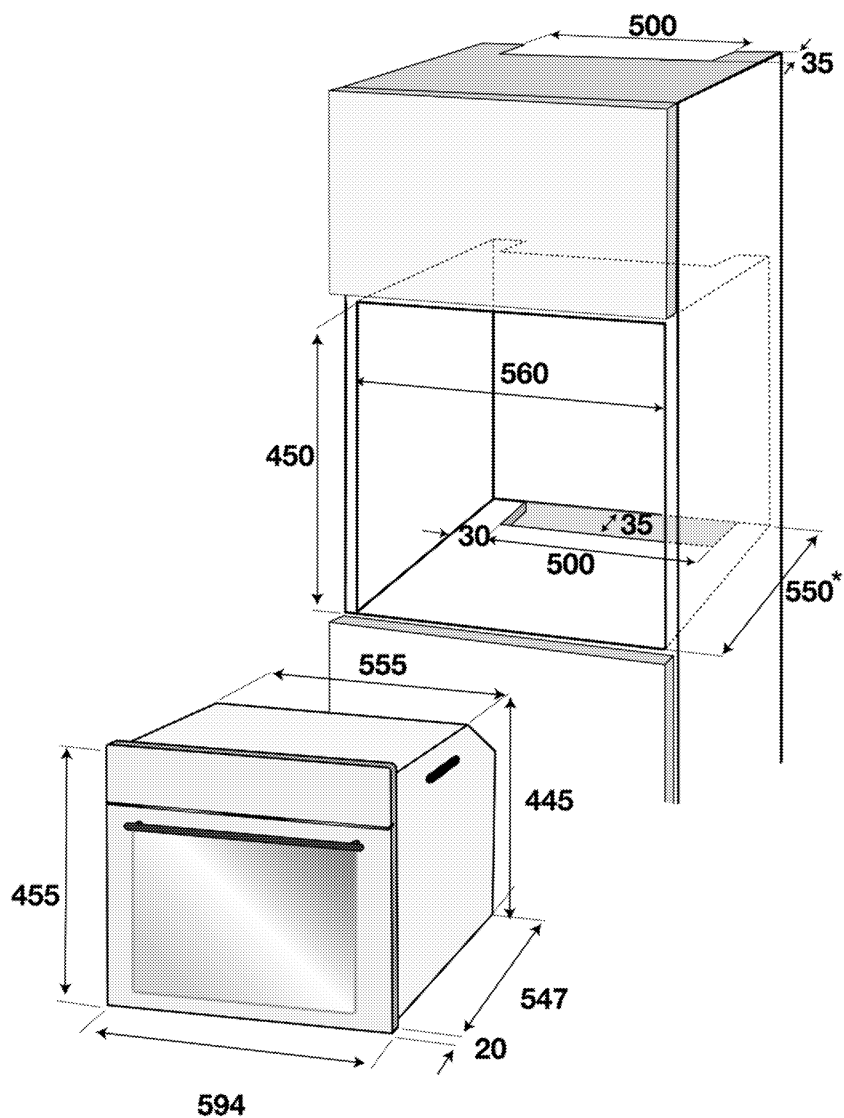
La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.



Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER :

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER :

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER :

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

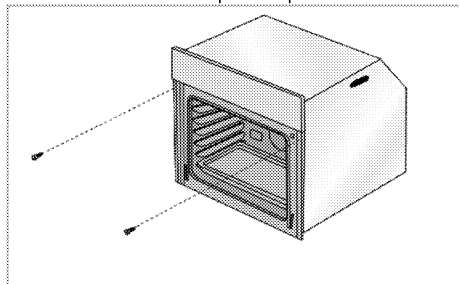


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

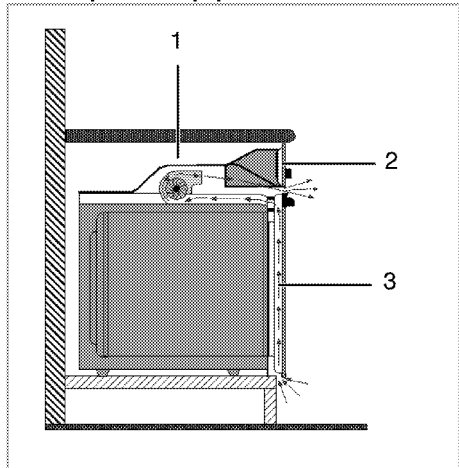
Installation du produit

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans un film à bulles ou un carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le

pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur l'étagère métallique.

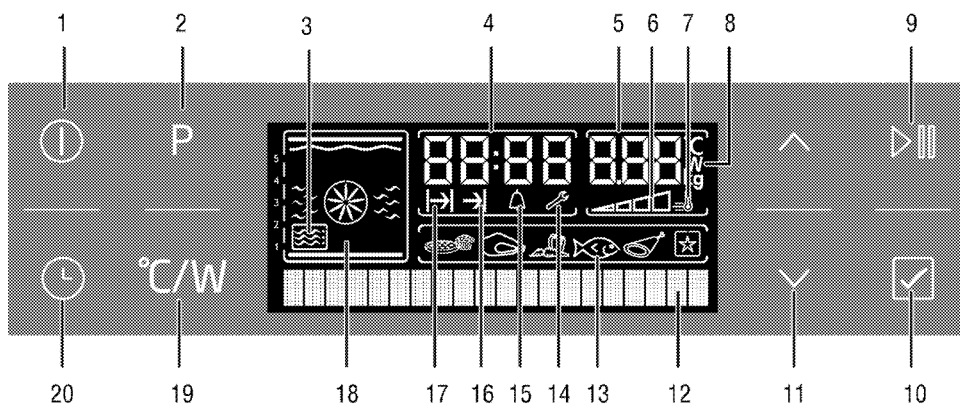
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



Veuillez régler l'heure, avant de commencer à utiliser le four. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



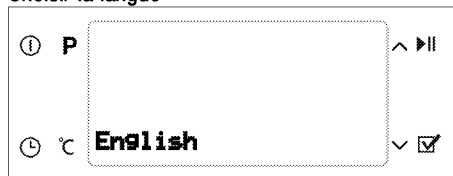
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages

- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.

Vous devez régler la langue avant de régler l'heure.

Choisir la langue



Lorsque vous allumez le four pour la première fois, « English » s'affiche sur l'écran de texte. Appuyez légèrement sur ou pour sélectionner la langue souhaitée. Appuyez légèrement sur pour confirmer le choix de la langue.



L'écran de sélection de la langue ne s'affiche que lors du démarrage initial. Utilisez le menu Réglages pour changer de langue. Menu Réglages.

Réglage de l'heure



Après le choix de la langue, « Réglage de l'heure » s'affiche sur l'écran de texte. Appuyez légèrement sur ou pour saisir l'heure actuelle.



Veuillez régler l'heure, avant de commencer à utiliser le four. Si l'heure n'est pas réglée, le symbole Réglages reste allumé. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première mise en marche

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de

production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus élevée pour le grill ; voir .
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre four ; voir

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus élevée du grill ; voir Fonctionnement du grill , .
4. Faites fonctionner le grill environ 15 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir Fonctionnement du grill.



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Fonctionnement du four à micro-ondes

Généralités sur la cuisson au four à micro-ondes

Pour éviter débordement lors du chauffage de l'eau et d'autres liquides dans votre four à micro-ondes :

3. N'utilisez pas des récipients fermés, ou avec des ouvertures étroites.
4. Ne faites pas surchauffer.
5. Avant de placer le récipient dans le four micro-ondes, remuez le contenu à l'aide d'une cuillère à café, puis ouvrez la porte et remuez à nouveau quand il est à moitié prêt. Ne laissez pas la cuillère à café à l'intérieur pendant que le four fonctionne.
6. Lorsque vous chauffez des liquides tels que les soupes et les sauces, ils peuvent bouillonner de façon inattendue et déborder avant de bouillir réellement. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous chauffez ce type de liquides.
- Après avoir réchauffé les aliments pour bébé ou une boisson à l'intérieur d'un biberon, agitez et testez la température avant de nourrir votre bébé. Avant le chauffage, enlevez le bouchon et la tétine du biberon.
- Sortez les aliments des emballages plastiques avant de les cuire ou décongeler. Dans certaines circonstances exceptionnelles, vous pouvez couvrir les aliments avec un film collant en nylon spécial.
- N'utilisez pas votre appareil pour faire du pop-corn, sauf si vous avez des sacs conçus spécialement pour une utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Les bonbons en chocolat à faible teneur en liquide et les aliments à base de farine doivent être chauffés avec prudence.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être mis dans des fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la cuisson.

Les avantages de la cuisson au four à micro-ondes

- Dans les fours conventionnels, la chaleur émise par les éléments chauffants électriques ou les brûleurs à gaz pénètre dans l'aliment à partir de l'extérieur. Par conséquent, une grande quantité d'énergie est utilisée pour chauffer l'air à l'intérieur ainsi que les composants et les ustensiles du four.

Dans un four à micro-ondes, la chaleur est générée par l'aliment lui-même et le flux de chaleur se dirige de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans le milieu, sur les parois ou les ustensiles internes du four (s'ils sont compatibles avec le micro-ondes). En d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.

- Les fours à micro-ondes réduisent considérablement les durées de cuisson. Le temps nécessaire pour une cuisson au four à micro-ondes est inférieur à celui requis pour les cuissons dans les fours ordinaires, de moitié ou d'un tiers environ. Tout dépend essentiellement de la densité, de la chaleur et de la quantité des ingrédients à cuire.
- Vous pouvez conserver le goût naturel des aliments en les faisant cuire avec leur jus sans y ajouter beaucoup d'épices, ou sans y ajouter d'épices du tout.
- Les fours à micro-ondes permettent d'économiser de l'énergie. L'énergie est utilisée uniquement lorsque vous cuisinez. Aucune énergie n'est gaspillée lors de l'utilisation du four à micro-ondes.
- Vous ne devez pas vous inquiéter lorsque vous oubliez de laisser décongeler de la viande. Les fours à micro-ondes dégèlent les aliments congelés en un laps de temps de sorte à vous permettre de commencer la cuisson immédiatement. Ainsi, il est possible de réduire le risque de croissance des bactéries.
- Les aliments conservent ainsi leur valeur nutritionnelle, grâce à des durées de cuisson plus courtes.
- Ces fours sont également faciles à nettoyer comparé aux fours ordinaires.

Cuisson au four à micro-ondes en théorie

- Les fours à micro-ondes constituent une forme d'énergie semblable aux ondes radio et de télévision. Le tube magnétron à l'intérieur de votre four à micro-ondes produit de l'énergie à micro-ondes. L'énergie par micro-ondes est diffusée dans toutes les directions à l'intérieur du four, réfléchi par les parois latérales et pénètre ainsi uniformément dans les aliments. Les fours à micro-ondes provoquent des vibrations rapides dans les molécules des aliments. Ces vibrations créent la chaleur qui cuit les aliments.
- Les micro-ondes ne passent pas à travers les parois métalliques de votre four. Elles peuvent

plutôt passer par des matériaux tels que de la céramique, du verre ou du papier.

Pourquoi les aliments chauffent

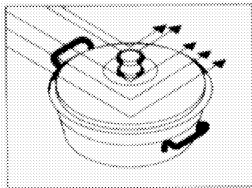
La plupart des aliments contiennent de l'eau et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont soumises aux micro-ondes. Tout frottement entre ces molécules produit de la chaleur qui augmente la température des aliments, les dégèle lorsqu'ils sont congelés, les fait cuire ou les maintient au chaud. Grâce à l'accumulation de chaleur à l'intérieur des aliments :

- vous pouvez cuire les aliments avec une très petite quantité d'huile ou sans huile du tout ;
- la décongélation ou la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four ordinaire ;
- les vitamines, minéraux et éléments de nutrition contenus dans les aliments sont préservés ;
- par ailleurs, la couleur et l'arôme naturels des aliments ne changent pas.

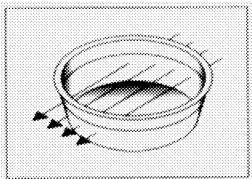
Récipients appropriés pour la cuisson à micro-ondes

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais pas par les métaux. Par conséquent, les ustensiles en métal ou les ustensiles dotés de pièces métalliques ne peuvent pas être utilisés au four à micro-ondes.

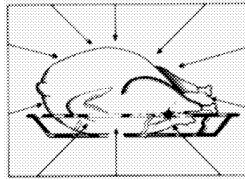
Les micro-ondes sont renvoyées par les objets métalliques...



... mais elles passent à travers le verre ou la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



ATTENTION

Risque d'incendie !

Ne placez jamais des récipients métalliques ou disposant de couvercle métallique dans votre four à micro-ondes.



ATTENTION

Évitez d'utiliser votre four à vide et sans plateau.

Si vous le faites, cela pourrait endommager l'appareil.

- Toute pénétration de micro-ondes à travers des objets métalliques est impossible. Les micro-ondes sont renvoyées au contact d'objets métalliques dans le four provoquant ainsi un arc électrique dangereux. La plupart des récipients non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes. Cependant, certains peuvent contenir des matériaux qui ne sont pas appropriés pour une cuisson aux micro-ondes. Vous pouvez réaliser le test suivant pour déterminer si un récipient est adapté pour micro-ondes ou non :
- Placez le récipient que vous souhaitez tester à vide dans le four avec un autre récipient rempli d'eau.
- Faites fonctionner le four à la température maximale pendant une minute. D'une part, si l'eau a chauffé et le récipient que vous avez soumis au test est froid, alors ce dernier est adapté à la cuisson à micro-ondes.
- D'autre part, si l'eau est restée froide et le récipient voisin chauffe, cela signifie que les micro-ondes ont été absorbées par ce récipient et le récipient soumis au test est donc inapproprié pour une cuisson à micro-ondes.

Récipients en verre

- Évitez d'utiliser des récipients en verre très mince ou fabriqués à base de cristal au plomb. Les récipients en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes. En outre, évitez d'utiliser des récipients en verre fragile dans le four à micro-ondes, tels que les verres à eau et à vin qui sont

susceptibles de se briser lorsque leur contenu chauffe.

Récipients en plastique

- Ne laissez pas des casseroles et des plats en plastique ou en mélamine pendant longtemps au four à micro-ondes ; cette consigne s'applique également aux sacs utilisés pour conserver les aliments congelés. Les aliments très chauds causeront tôt ou tard la fonte ou la déformation des récipients en plastique. Utilisez de tels récipients uniquement pour une cuisson à micro-ondes très brève.

Sachets cuisson

- Les sachets cuisson sont appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes, à condition que ceux-ci soient conçus à cet effet. Assurez-vous de les perforer afin de permettre à la vapeur à l'intérieur de s'évaporer. N'utilisez jamais de sacs en plastique normaux à des fins de cuisson car ils risquent fondre et se déchirer.

Papier

- Vous ne devriez pas utiliser n'importe quel type de papier lorsque vous souhaitez effectuer une cuisson de longue durée. Si vous le faites, le papier pourrait s'enflammer. Les plats en papier sont adaptés pour les aliments gras et secs qui nécessitent une cuisson de courte durée.

Évitez d'utiliser du papier recyclé. Un tel papier pourrait contenir des fragments susceptibles de provoquer un arc électrique.

Récipients en bois et en osier

- Les micro-ondes provoquent un dessèchement de la structure en bois et la fragilisent, il est donc recommandé d'éviter d'utiliser de grands récipients en bois.

Récipients en porcelaine

- D'une manière générale, les récipients faits à base de tels matériaux sont adaptés pour une utilisation dans un four à micro-ondes, mais il est recommandé de les tester au préalable pour en être sûr.

Récipients métalliques

- Les récipients métalliques renvoient les micro-ondes loin des aliments. Il est par conséquent interdit de les utiliser.



DANGER :

Certaines batteries de cuisine contenant des niveaux élevés de fer ou de plomb ne sont pas appropriées pour être utilisées comme récipients de cuisson.

Assurez-vous de tester votre batterie de cuisine en termes d'aptitude à la cuisson à micro-ondes.

Batterie de cuisine	Four à micro-ondes	Gril	Convection	Modes combinés
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Plaqué en plastique au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Oui*	Oui	Oui	Oui*
Plaqué métallique	Non	Oui	Oui	Non
Papier aluminium et récipient en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

* Utilisez uniquement le plateau métallique fourni avec le four.

Position des aliments

- Placez les aliments de manière uniforme dans le récipient afin d'obtenir des résultats optimaux. Cette méthode peut être appliquée à bien des égards pour des résultats satisfaisants.
- Vous pouvez faire cuire plusieurs aliments identiques (par exemple les pommes de terre). Si vous placez ces aliments dans un cercle à espaces également répartis autour du four, ils

seront mieux cuisinés. Évitez de placer les aliments les uns sur les autres.

- Étant donné que les micro-ondes agissent plus puissamment sur les couches externes des aliments, lors de la cuisson d'aliments en morceaux, de formes et d'épaisseurs différentes, placez les parties épaisses au centre du plateau. Cela permettrait de s'assurer que les parties épaisses soient cuites en premier.

- Placez le poisson ainsi que les autres aliments qui ne sont pas plats en posant leur queue sur le bord du plateau.
- Vous pouvez superposer les morceaux de viande très fins. Placez les aliments plus épais tels que les saucisses et morceaux de viande les uns près des autres.
- Chauffez les sauces dans un récipient différent. Les récipients étroits et profonds sont mieux adaptés à cet effet, contrairement aux récipients larges et peu profonds. Assurez-vous que les récipients sont remplis à plus de deux tiers lorsque vous chauffez les sauces ou les soupes.
- Lorsque vous faites cuire des poissons entiers, percez leurs peaux afin qu'elles n'éclatent pas.
- Lorsque vous utilisez un papier film collant, des sachets ou du papier cuisson, percez-les ou laissez une ouverture pour permettre à la vapeur de s'évaporer.
- Les petits morceaux d'aliments cuiront plus rapidement que les gros, et, les morceaux de forme régulière cuiront plus rapidement que les autres morceaux. Pour une cuisson optimale, découpez les aliments uniformément en morceaux de taille égale.

Taille des aliments

- Lorsque vous faites cuire des aliments assez épais (généralement rôtis), la partie inférieure cuit plus rapidement. Cela signifie qu'il est parfois nécessaire de retourner ces aliments à plusieurs reprises.
- Les aliments épais peuvent être placés dans une position plus élevée, permettant ainsi aux micro-ondes d'agir également sur les parties inférieures et médianes de ces aliments.

Suggestions en matière de cuisson

Facteurs influant sur la durée de cuisson à micro-ondes :

- La durée de cuisson à micro-ondes dépend de plusieurs facteurs. La température des ingrédients utilisés dans une recette peut affecter considérablement la durée de cuisson requise. Ainsi, un gâteau fait avec du beurre frais, du lait et des œufs mettra beaucoup plus de temps à cuire que celui fait à base d'ingrédients à température ambiante.
- Lorsqu'il s'agit particulièrement de pain, de gâteaux et de sauces à la crème, il est recommandé pour certaines recettes de retirer les aliments du four avant qu'ils ne soient complètement cuits. Lorsque ces aliments sont

laissés couverts à l'extérieur du four, ils continuent à cuire car la chaleur va des couches externes aux couches internes des aliments.

Si vous laissez ces aliments cuire complètement au four, la couche externe risque de brûler. Avec le temps, vous pourrez mieux estimer la durée de cuisson des aliments et leur temps de repos.

- Évitez de laisser cuire les aliments sans surveillance. Votre four à micro-ondes s'allume automatiquement lorsqu'il est en marche, cela vous permet de garder un œil sur l'état des aliments en cours de cuisson.

Décongélation :

- Le temps de décongélation peut dépendre de la forme du récipient. Les récipients peu profonds et rectangulaires décongèlent plus rapidement que les récipients profonds.
- Séparez les aliments lorsqu'ils commencent à décongeler. Cela facilite la décongélation.
- Plus vous cuisinez de grandes quantités d'aliments, plus la durée de cuisson est prolongée. Lorsque vous placez le double de la quantité d'aliments requise dans le four pour cuisson, la durée de cuisson sera environ deux fois plus longue. Par exemple, s'il faut quatre minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra en moyenne sept minutes pour cuire deux pommes de terre.

La quantité de micro-ondes que votre four produit reste constante peu importe la quantité d'aliments que vous placez à l'intérieur du four. Cela signifie que, plus vous placez des aliments à l'intérieur du four, plus ces derniers mettront du temps à cuire.

Teneur en liquide

- La teneur en liquide affecte la durée de cuisson car les micro-ondes sont sensibles à l'humidité. Les aliments à teneur en liquide naturel (tels que les légumes, le poisson et la volaille) cuisent rapidement et facilement. Lors de la cuisson d'aliments secs comme le riz et les légumineuses, il est recommandé d'y ajouter de l'eau.
- Souvenez-vous qu'un four à micro-ondes ne contient pas d'humidité, par conséquent, lors de la cuisson d'aliments secs comme certains légumes, vous devez d'abord les mouiller avec un peu d'eau ou les couvrir pour qu'ils conservent leur humidité.
- Lors de la cuisson d'aliments ayant une très petite teneur en eau (décongeler du pain, faire des pop-corn), l'évaporation est plus rapide.

Dans de tels cas, le four fonctionne comme s'il est vide et les aliments peuvent brûler. Le four ou les récipients pourraient donc être endommagés. Par conséquent, assurez-vous de définir le temps de cuisson approprié et ne laissez jamais le four sans surveillance pendant la cuisson.

Vapeur

- L'humidité contenue dans les aliments peut parfois produire de la vapeur dans le four lorsque ce dernier est en marche. Ce phénomène est normal.

Sucre

- Lors de la cuisson d'aliments à très haute teneur en sucre comme les puddings et les tartes, suivez les recommandations inscrites dans votre livre de recettes pour four à micro-ondes.

Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé, cela peut entraîner la combustion des aliments ou des dommages à votre four.

Volume d'aliments

- Les aliments légers et à surface poreuse tels que le pain et les gâteaux mettent moins de temps à cuire que les aliments lourds et épais comme les rôtis et ragoûts. Soyez prudent lorsque vous faites cuire les aliments à surface poreuse, car ils ne disposent pas de surfaces dures et sèches.

Teneur en os et en matières grasses

- Les os produisent de la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Lors de la cuisson des morceaux de viande contenant des os ou de la graisse, assurez-vous qu'ils sont cuits de manière uniforme et pas trop cuits.

Couleur des aliments

- La viande ou la volaille qui a été cuite pendant quinze minutes ou plus aura une graisse légèrement brune. Pour donner un aspect plus appétissant et de rôti aux aliments cuisinés rapidement, vous pouvez les recouvrir de sauce barbecue ou de soja. Si vous utilisez uniquement une petite quantité de cette sauce, cela n'affectera pas la saveur essentielle des aliments.

Réduction de la pression interne dans les aliments

- De nombreux types d'aliments sont recouverts de peaux. La vapeur s'accumule à l'intérieur de ces peaux lors de la cuisson, ce qui pourrait provoquer leur éclatement. Pour éviter cet éclatement, veuillez perforer ces peaux à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Vous devez appliquer cette procédure lors de la cuisson des pommes de terre, des foies de volailles, des

moules, des jaunes d'œufs, des saucisses et de certains types de fruits et légumes.

Retournement et mélange d'aliments pendant la cuisson

- Il est important de remuer les aliments lorsque vous les cuisinez au four à micro-ondes. En cuisine ordinaire, les aliments sont remués dans le but de les mélanger. En cuisine au four à micro-ondes, cependant, les aliments sont remués dans le but d'obtenir une répartition égale de la chaleur. Remuez toujours les aliments de l'extérieur vers le milieu du récipient car, la partie extérieure chauffe avant le milieu.
- Retournez les aliments encombrants et allongés comme les volailles rôties et les volailles entières afin de vous assurer que le haut et le bas sont parfaitement cuits. En effet, vous pourriez avoir à retourner les morceaux de viande et de volaille.
- Le retournement et le mélange d'aliments pendant la cuisson sont importants dans la mesure où, ils permettent de s'assurer que tous les côtés de ces aliments sont parfaitement cuits.

Temps de cuisson différents

- Pour commencer, essayez toujours le temps de cuisson minimum et vérifiez si l'élément est prêt. Les temps de cuisson spécifiés dans le manuel sont des valeurs approximatives. Les temps de cuisson peuvent varier selon les dimensions et les types d'aliments et de récipients.

Temps de repos

- Laissez les aliments reposer pendant un certain temps après que vous les avez retirés du four. Lors de la décongélation, de la cuisson et du réchauffage, laissez les aliments reposer pendant un certain temps produit toujours de meilleurs résultats. C'est parce que la chaleur se propage de manière uniforme autour des aliments.

À l'intérieur du four à micro-ondes, les aliments continuent à cuire même après que le four a été éteint. Le temps de repos augmente la chaleur des aliments de 3 à 8 °C. Ce processus est maintenu non pas par le four à micro-ondes, mais par la chaleur qui se propage autour des aliments. Le temps de repos peut varier selon le type d'aliments. Il arrive que ce temps soit aussi court que le temps nécessaire pour retirer les aliments du four et les servir. Ce temps peut se prolonger jusqu'à dix minutes avec de grandes portions d'aliments.

- Retirez les aliments de leur emballage en plastique avant la cuisson ou la décongélation. Dans certaines circonstances exceptionnelles, il

peut être nécessaire de couvrir les aliments avec du film de nylon.

- Il est particulièrement recommandé avec des aliments comme la viande, le poulet, le pain, les gâteaux et la sauce à la crème de les retirer du four avant qu'ils ne soient entièrement cuits et de les laisser reposer jusqu'à cuisson complète.

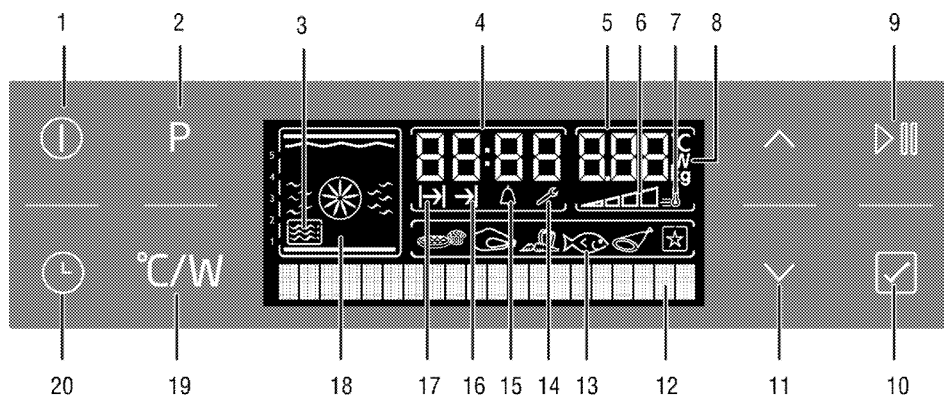
Utilisation du four à micro-ondes



Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure.
Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Votre four à micro-ondes fonctionne selon 3 principes différents : mode micro-ondes seulement, mode fonction du four seulement et mode combiné

Modes de fonctionnement	Description
Micro-ondes	Lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes seulement, il crée de la chaleur directement sur le repas. Vous pouvez utiliser le four à micro-ondes pour réchauffer les repas ou des boissons, les décongeler ou les cuire. Dans le four à micro-ondes, les repas sont cuits mais pas grillés.
Mode fonction du four	Ici, c'est le foyer du four seul qui cuit le repas en le chauffant. Vous pouvez utiliser le four pour toutes sortes de cuisson et aussi pour la décongélation. Dans le mode fonction du four, les repas sont à la fois cuits et grillés.
Mode combiné	Dans le mode combiné, les foyers du four et le four à micro-ondes fonctionnent simultanément. Les repas sont cuits et grillés en moins de temps dans le mode combiné.



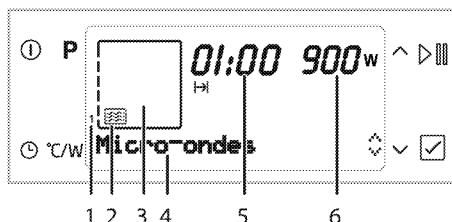
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages
- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Seules les touches ① et ② sont opérationnelles lorsque l'écran est dans cet état. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages Reportez-vous à : Menu Réglages, .

Fonctionnement en mode micro-ondes

1. Touchez ① pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.



- 1 Emplacements des châssis
- 2 Symbole du four à micro-ondes
- 3 Affichage des fonctions
- 4 Ecran de texte
- 5 Champ Temps de Cuisson : Indique l'heure de cuisson réglée.
- 6 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes

Cet écran affiche le mode micro-ondes et le niveau de puissance du four à micro-ondes, la position de plaque recommandée et le temps de cuisson.

3. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes, touchez °C/W une fois pour accéder à l'écran de réglage de la puissance.

Le symbole **W** clignote.



4. Touchez ^/v jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse dans le champ

Niveau de puissance. Touchez [checkmark] pour régler le niveau lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

5. Pour le temps de cuisson, touchez  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » sur l'écran de texte. Le symbole  clignote.
6. Touchez  pour sélectionner le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage à l'aide de . Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  s'affichera en continu.



7. Si les valeurs du temps de cuisson et du niveau de puissance sont appropriées, touchez  pour lancer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.



 Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message « Paused » (Suspendu) s'affiche à l'écran.

 La cuisson s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Pour reprendre la cuisson, touchez à nouveau  après avoir refermé la porte du four.

»Le four fonctionne sur le niveau réglé, jusqu'à la fin du temps de cuisson que vous avez sélectionné. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

8. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
9. Vous pouvez toucher n'importe quelle bouton pour arrêter l'alarme.

Fonctionnement en mode combiné

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Touchez  ou  pour sélectionner le mode combiné désiré.

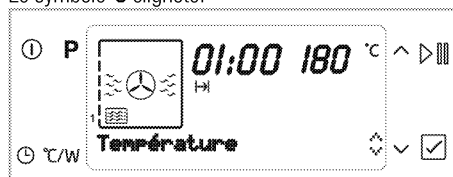


3. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes, touchez  une fois pour accéder à l'écran de réglage de la puissance. Le symbole  clignote.



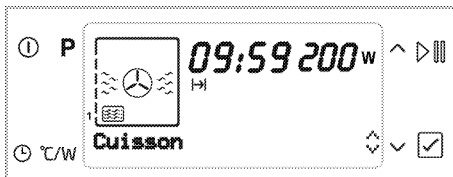
4. Touchez  jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse dans le champ Niveau de puissance. Touchez  pour régler le niveau lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
5. Si vous souhaitez modifier la température en mode combiné, touchez  deux fois pour accéder à l'écran de réglage de la température.

Le symbole  clignote.



6. Touchez  jusqu'à ce que la température désirée apparaisse dans le champ Indicateur de température. Touchez  pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.
7. Pour le temps de cuisson, touchez  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » sur l'écran de texte. Le symbole  clignote.
8. Touchez  pour sélectionner le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage à l'aide de . Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  s'affichera en continu.
9. Si les valeurs du temps de cuisson, du niveau de puissance et de température sont appropriées, touchez  pour lancer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.





i Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message « Paused » (Suspendu) s'affiche à l'écran.

» Le four chauffe jusqu'à la température préréglée et la maintient jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. Au même moment, le four continuera de fonctionner au niveau de puissance du four à micro-ondes réglé. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

i Pendant la cuisson, le niveau du four à micro-ondes et le temps de cuisson peuvent être modifiés.

i L'horloge du four affiche le temps de cuisson en minutes et secondes.

i Dans la cuisson au four à micro-ondes seule ou la cuisson en mode combiné à basse température, l'odeur peut rester après que vous avez retiré les aliments, puisque le four sera froid pendant la cuisson. Dans ce cas, utilisez votre four en mode de cuisson ventilée à 230 °C pendant 20 minutes.

i Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Cook time » (Durée de cuisson) est limitée à 12 minutes au niveau de puissance le plus haut. Sur d'autres niveaux de puissance, cette durée peut atteindre 90 minutes

i Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

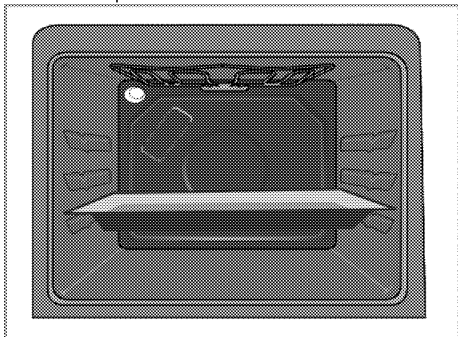
i Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez programmer le four à nouveau.

i Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou à l'issue d'une programmation automatique ou semi-automatique.

i Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Arrêt du four électrique

Touchez  pour arrêter le four.



La première plaque du four est l'emplacement du châssis du bas. **Utilisez uniquement la première plaque pour la cuisson au four à micro-ondes.**

Modes de fonctionnement du four à micro-ondes

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier selon la configuration de votre appareil.



La cuisson avec plusieurs plaques dans les modes micro-ondes et combiné n'est pas possible. Ils sont adaptés pour la cuisson avec une seule plaque.



Le four n'est pas chauffé en mode micro-ondes seulement. Seuls les aliments sont chauffés.

Four à micro-ondes

Seul le four à micro-ondes fonctionne. Il peut être utilisé pour réchauffer les repas et les boissons, et pour la cuisson. Les repas sont cuits sans être grillés.



Four à micro-ondes+Chauffage par ventilateur

Le réchauffeur arrière du four fonctionne également avec le four à micro-ondes. L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Vous pouvez préparer vos repas dans un court laps de temps et rôtir en même temps.



Four à micro-ondes+Gril fort

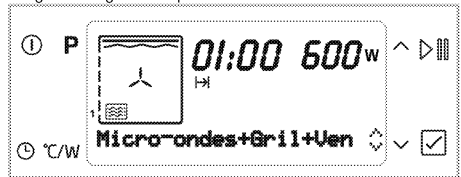
Le four à micro-ondes et le gril sur le haut du four fonctionnent. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Four à micro-ondes+Gril fort+Ventilateur

L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Micro-ondes+Dégivrage

Le four à micro-ondes et le ventilateur seul (sur la paroi arrière) fonctionnent.

Il est adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisis.

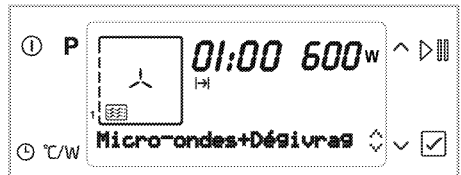


Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec les modes micro-ondes et combiné four et leurs températures maximales et minimales respectives.



Les valeurs de puissance exprimées en watts pour le four à micro-ondes sont 100, 200, 300, 600 et 900.

Fonction	Plage des puissances (W)	Plage de températures (°C)
Micro-ondes	100-900	-
Four à micro-ondes+Chauffage par ventilateur	100-600	40-230
Four à micro-ondes+Gril fort	100-600	50-280
Four à micro-ondes+Gril fort+Ventilateur	100-600	50-280
Micro-ondes +Dégivrage	100-600	-

Tableau des temps de cuisson



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.



Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas. Utilisez uniquement la 1^{ère} plaque pour la cuisson au four à micro-ondes.

Plat	Mode de cuisson	Poids (g)	Température (°C)	Puissance du four à micro-ondes (W)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sandwich au poulet	Four à micro-ondes+ventilateur	1 000	210	600	25-30
Poulet entier	Four à micro-ondes+ventilateur	1500	15 min. 230 puis 200	600	32-38
Pizzas congelées	Four à micro-ondes+ventilateur	450	230	200	6-10
Cuisses de dinde (avec os)	Micro-ondes+Gril+Ventilateur	1 000	230	300	28-32
Grosses pommes de terre fraîches	Four à micro-ondes+ventilateur	1 000	180	600	25-30
Pommes de terre râpées *	Four à micro-ondes+ventilateur	1250	180	600	25-30
Boulette de viande Dalyan	Four à micro-ondes+ventilateur	1800	5 min. 230 puis 170	300	18-23
Poisson entier	Micro-ondes+Gril+Ventilateur	1 000	250	600	8-14
Bâtonnets de poissons	Four à micro-ondes+ventilateur	600	230	300	10-15
Dumplings à la tomate et aux pommes de terre	Four à micro-ondes+ventilateur	1500	210	200	32-40
Plat cuisiné (pois chiche à la viande)	Micro-ondes	400		600	3-5
Pilaf	Micro-ondes	400		600	3-5
Effectuez le préchauffage avant la cuisson en mode combiné. Le préchauffage doit être fait dans les modes de fonctionnement du four. * Il est suggéré d'ajouter du fromage de Kashar râpé pendant les 5 dernières minutes de cuisson.					

Décongélation

Plat	Poids (g)	Puissance du four à micro-ondes (W)	Temps de dissolution (min.) (environ)	Temps d'attente (min.)	Suggestions
Toutes les viandes rouges	250	200	5-7	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
	500	200	11-14	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Viande hachée	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6.5-8	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Poulet entier	1500	200	24-27	10	Retournez la viande à mi-cuisson.
Cuisses de poulet	750	300	5-8	10	
Sandwich au poulet	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Poisson entier	250	200	5-9	5	Retournez la viande à mi-cuisson.
	500	200	8-12	5	Retournez la viande à mi-cuisson.
Saucisses	300	200	4-8	5	

Fonctions Plats cuisinés

Sélection des fonctions de plats cuisinés

Le menu Plat cuisiné comporte des programmes de plats, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.

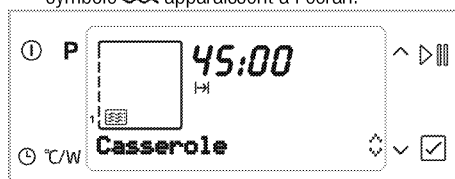
Pour sélectionner les fonctions Plats cuisinés :

1. Touchez  pour allumer le four.

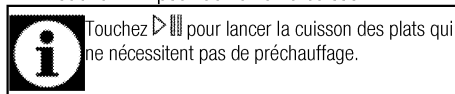
L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.

2. Touchez **P** deux fois pour sélectionner l'écran des fonctions de plats cuisinés au four à micro-ondes.

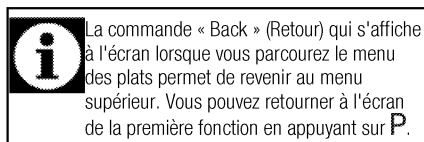
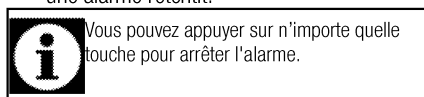
À cette étape, le message « **Lamb casserole** » (Casserole d'agneau) et le symbole  apparaissent à l'écran.



3. Touchez  pour sélectionner les aliments souhaités.
4. Touchez  pour démarrer la cuisson.



5. Si le plat que vous avez sélectionné nécessite le préchauffage, le message « **Preheating** » (Préchauffage) s'affiche à l'écran.
6. « **Place the tray** » (Poser la plaque) s'affiche à l'écran et un signal d'alarme se fait entendre à la fin du préchauffage, ou lorsque vous appuyez sur  pour lancer la cuisson des plats qui ne nécessitent pas de préchauffage.
7. Placez votre plat dans le four et fermez la porte. Au lancement de la cuisson « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.
8. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.



AGNEAU EN COCOTTE

INGRÉDIENTS

- 150 g de cubes de viande d'agneau
- 100 g d'oignon
- 20 g de poivrons rouges
- 20 g de poivrons verts
- 40 g de pommes de terre fraîches
- 20 g d'aubergines
- 100 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- ½ cuillère de table de purée de tomate
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Coupez grossièrement l'oignon, le poivron rouge, le poivron vert, la pomme de terre, l'aubergine et la tomate.
- Hachez grossièrement l'ail.
- Mélangez bien les légumes hachés, les cubes de viande d'agneau et d'autres ingrédients dans un bol.
- Versez le mélange dans un plat en verre à couvercle, et ajoutez le beurre en morceaux.
- Couvrez le bol.
- Placez le plat en verre à couvercle sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.
- Il est recommandé de servir le repas après l'avoir laissé reposer pendant 10 minutes après la cuisson.

BOEUF WELLINGTON

INGRÉDIENTS

- 40 g d'oignons découpés, finement hachés
- 2 paquets de champignons découpés, finement hachés
- 1 gousse d'ail finement haché
- 70 ml de crème
- Sel
- Poivre noir
- 150 g de filet de bœuf
- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 œuf brouillé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Chauffez la poêle, versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle chauffée à point. Scellez chacune des surfaces de filet, qui a été assaisonné avec du sel et du poivre noir, sur la poêle (assurez-vous que la viande n'est pas cuite complètement). Faites refroidir la viande.
- Faites frire l'oignon, les champignons et l'ail dans une autre poêle. Une fois que l'eau libérée par les champignons s'est évaporée, ajoutez la crème et faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe. Faites refroidir le mélange.
- Farinez la pâte feuilletée qui est maintenue pendant 1 heure à température ambiante et déployez-la un tout petit peu avec un rouleau à pâtisserie.
- Étalez la moitié du mélange refroidi au milieu de l'abaisse à l'aide d'une cuillère, déposez-y le filet sur et pliez la pâte autour du filet, (badigeonnez l'œuf sur le joint afin que la pâte feuilletée adhère).
- Placez le mets sur la plaque, joint en dessous.
- Badigeonnez le jaune d'œuf battu tout au-dessus.
- Placez la plaque sur la 1^{ère} étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.

BAR

INGRÉDIENTS

- * 2 bars entiers de 300 g chacun (600 g)
- * 90 g d'oignons découpés en julienne (à une épaisseur de 3 à 4 mm)
- * 1 pomme de terre de taille moyenne (annelée à une épaisseur de 1 à 4 mm)
- * 1 branche fraîche de thym
- * 1 branche fraîche d'aneth
- * 1 gousse d'ail finement haché
- * Zeste d'1 citron
- * 1 feuille de laurier
- * 10 ml de jus de citron
- * Du beurre
- * 10 ml d'huile d'olive
- * Sel, poivre noir

PRÉPARATION

- * Enduisez le poisson de sel, de poivre noir et de beurre.
- * Mélangez la pomme de terre, l'oignon, les feuilles de thym frais, l'aneth frais, l'ail, le zeste de citron, la feuille de laurier, le jus de citron et l'huile d'olive dans un bol.
- * Enduisez la plaque à gâteaux d'huile.
- * Placez la moitié des oignons dans le milieu de la plaque huilée et alignez les pommes de terre autour des oignons.
- * Faites farcir le poisson avec l'autre moitié des oignons, puis placez-les sur la pomme de terre et les oignons.
- * Placez la plaque sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.

BOULETTES VÉGÉTARIENNES

INGRÉDIENTS

- 1 oignon de taille moyenne
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron jaune
- 1 petite aubergine
- 1 petite courgette
- 2 tomates de taille moyenne
- 25 g de beurre
- 0,5 kg de viande hachée
- 175 g de chapelure
- 1 cuillère de table de purée de tomate
- 1 œuf
- 30 ml de crème
- 1 cuillère à soupe de flocons de poivron rouge
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez l'oignon et les aubergines coupés en petits dés à l'huile et faites frire.
- Ajoutez les poivrons rouges, verts et jaunes finement coupés en dés au mélange et faites frire un peu plus.
- Ajouter les courgettes et les tomates coupées en petits dés au mélange final et les faites-les frire (assurez-vous que tous les légumes ne ramollissent pas trop), laissez le mélange refroidir complètement.
- Pétrissez la viande hachée, l'œuf et la crème dans un autre bol.

- Ajoutez le mélange de légumes refroidis, le sel, le poivre noir, les flocons de poivron rouge et la chapelure au mélange de viande hachée et pétrissez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient aussi raides qu'une boulette.
- Placez du papier huilé sur la plaque standard et placez la viande hachée qui obtient une forme cylindrique sur la plaque.
- Placez la plaque sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.
- Il est recommandé de servir la boulette de viande en l'éminçant, après l'avoir laissé reposer sur le plateau pendant 5 minutes après la cuisson.

SALADE DE BETTERAVE AU FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS

- * 10 betteraves de 50 g chacune
- * 2 oranges
- * 2 citrons
- * 90 ml de vinaigre balsamique
- * 100 ml d'huile d'olive
- * 1 gousse de vanille
- * Sel
- * Poivre noir
- * 3 branches fraîches de thym
- * 2 gousses d'ail
- * 2 branches de roquette
- * 10 petites tomates en grappe (cerises)
- * 100 g de fromage de chèvre

PRÉPARATION

- * Faites revenir ensemble le vinaigre balsamique, les peaux d'orange, les peaux de citron, une noix de vanille, de l'huile d'olive, de l'ail finement haché et le thym frais (marinade liquide).
- * Faites mariner toutes les betteraves avec leur peau dans la marinade.
- * Placez toutes les betteraves marinées dans un plat en verre à couvercle, avec la marinade, et fermez le couvercle.
- * Placez le plat en verre à couvercle sur la plaque de la 1^{re} étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Retirez la salade cuite du four et laissez-la refroidir.
- * Pelez et émincez les betteraves cuites à l'aide d'un couteau.
- * Mélangez les roquettes grossièrement hachées, les cerises de tomates jointes, les

tranches d'orange pelées et les tranches de betterave.

- * Ajoutez la marinade cuite et refroidie, du sel, du poivre noir et des tranches de fromage de chèvre, mélangez l'ensemble et servez.

GRATIN DAUPHINOIS

INGRÉDIENTS

- * 200 g de pommes de terre fraîches
- * 100 ml de crème
- * 1 petite poignée de poudre de muscade
- * Sel
- * Poivre noir
- * 1 gousse d'ail finement haché
- * 1 feuille de laurier
- * 1 branche de thym frais
- * 1 cuillerée à café de beurre

PRÉPARATION

- * Découpez les pommes de terre en petits morceaux (de 1 à 2 mm) et laissez-les dans de l'eau pendant 30 minutes.
- * Mettez à bouillir la crème, la poudre de muscade, le sel, le poivre noir, l'ail finement émincé, la feuille de laurier et les branches de thym.
- * Répandez le beurre dans un bol en verre et regroupez les pommes de terre en 2 rangées. Répandez dessus la moitié du mélange lorsqu'il est encore chaud. Disposez les pommes de terre en 2 rangées et répandez le reste du mélange lorsqu'il est tout chaud.
- * Placez le plat en verre sur le plateau ; placez l'ensemble sur la 1^{re} étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Placez un couvercle en verre à l'envers sur le gratin qui vient d'être retiré du four (ceci permet d'appliquer sur celui-ci une certaine pression de sorte à lui donner une forme aplatie) et laissez reposer.
- * Coupez en tranches le gratin dauphinois complètement cuit.
- * Chauffez la casserole, versez-y 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, et chauffez/faitez frire toutes les surfaces du gratin dauphinois.
- * Servez chaud.

GÂTEAU CHAUD AVEC GARNITURE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * 2 cuillerées à soupe de sucre

- * 2 cuillerées à soupe de lait
- * 1 cuillerée à soupe d'huile
- * 1 cuillerée à soupe de cacao
- * 1 œuf

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT

- * 50 g de crème
- * 50 g de chocolat amer

PRÉPARATION

- Mélangez bien la farine, le cacao et le sucre dans un bol.
- Ajoutez-y du lait, de l'huile et l'œuf et remuez bien l'ensemble.
- Remplissez le plat de soufflé du mélange de gâteau à moitié.
- Placez le plat de soufflé sur le plateau et laissez cuire dans le four non préchauffé.
- Faites bouillir la crème séparément dans un bol et retirez-la du four. Ajoutez-y du chocolat amer râpé et remuez jusqu'à ce que le chocolat fonde (sauce au chocolat).
- Répandez la sauce au chocolat sur le gâteau encore chaud et servez.

ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE À LA CANNELLE ET AUX GRAINS DE RAISIN

INGRÉDIENTS

- * 6 pièces de pâte feuilletée
- * 1 jaune d'œuf

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE

- * 100 ml d'eau
- * 100 g de sucre
- * 1 cuillerée à café de raisin
- * 1 gobelet de noix en poudre
- * ½ gobelet de noix de coco
- * 1 cuillerée à café de cannelle

PRÉPARATION

- Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Retirez-le mélange du four. Ajoutez-y de la noix en poudre, de la noix de coco, de la cannelle et mélangez l'ensemble. Laissez le mélange complètement refroidir (farce).
- Saupoudrez la pâte feuilletée complètement reposée à la température ambiante pendant 1 heure et enroulez-la légèrement avec le rouleau à pâtisserie.

- Répandez les ingrédients de la farce sur la pâte enroulée à l'aide d'une cuillère et répandez les grains de raisin dessus.
- Enroulez la pâte et découpez-la en morceaux de 3 cm.
- Placez du papier huilé sur le plateau du gâteau et disposez les rouleaux sur le plateau en les espaçant ; répandez du jaune d'œuf sur les surfaces de coupe.
- Placez la plaque sur la première étagère du four préchauffé et faites cuire votre mets.
- Servez tiède.

FEUILLES DE VIGNE FARCIES À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

- * 500 g de feuilles de vigne dans du sel
- * ½ tasse à café d'huile d'olive
- * Eau chaude
- * Jus d'un demi citron

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE :

- * 4 oignons
- * 1 tasse à café d'huile d'olive
- * 2 cuillères à soupe de pignons
- * 2 tasses de riz
- * 1 cuillerée à soupe de menthe séchée
- * 1 cuillerée à dessert de poivre noir
- * 1 cuillerée à café de cinnamome
- * 5 à 6 g de sucre granulé
- * 2 cuillères à soupe de raisin de Corinthe
- * 1 gobelet de persil haché
- * 1 cuillerée à café de sel

PRÉPARATION

- * Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajoutez-y le riz et faites revenir encore légèrement. Ajoutez-y tous les autres ingrédients pour la farce et laissez reposer.
- * Disposez les feuilles de vigne en une seule rangée dans un bol en verre à couvercle de capacité suffisante.
- * Ajoutez le mélange de l'huile d'olive, de l'eau chaude et du jus de citron de sorte à ne pas dépasser la surface supérieure des feuilles de vigne.
- * Couvrez le bol.
- * Placez le bol en verre à couvercle sur un plateau et placez l'ensemble sur la 1re étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Servez les feuilles de vigne farcies après les avoir laissé reposer pendant 1 heure à

la température ambiante puis au réfrigérateur.

PILON DE POULET

INGRÉDIENTS

- * 3 morceaux de pilon de poulet
- * 3 pommes de terre moyennes (rondelles de 1 cm d'épaisseur)
- * 2 oignons taillés en julienne (3 à 4 mm d'épaisseur)
- * 2 tomates émincées en cubes

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE

- * 1 gousse d'ail
- * ½ cuillerée à café de poivre noir
- * 1 cuillerée à café de sel
- * 50 ml de vinaigre de vin rouge
- * 1 cuillerée à soupe de sucre granulé
- * 1 cuillerée à soupe de mélasse
- * 1 cuillerée à soupe de miel
- * Jus de 1 citron
- * 2 branches de thym frais
- * 3 ml de sauce au poivre chaude
- * 1 cuillerée à café de poivre rouge
- * 200 ml d'huile d'olive

les oignons, et laissez mariner pendant 2 heures.

- * Disposez les pilons de poulet au milieu du plateau standard. Placez les pommes de terre à côté des pilons de poulet, et les oignons et les tomates entre ceux-ci.
- * Placez le plateau dans une étagère du four préchauffé et laissez cuire.
- * Laissez reposer pendant 5 minutes et servez.

PRÉPARATION

- * Écrasez l'ail et mélangez-le aux autres ingrédients de la marinade.
- * Arrosez les pilons de poulet avec la moitié de la marinade et ajoutez dans l'autre moitié les tomates, les pommes de terre et

6 Utilisation du four

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.



DANGER :

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec l'étagère métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque pour faciliter le nettoyage.

Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Astuces pour le rôti

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmente la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.



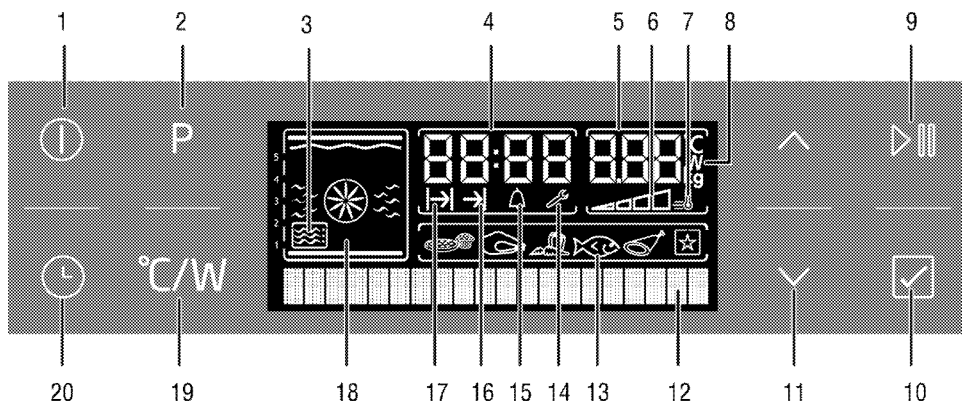
Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique



Veuillez régler l'heure, avant de commencer à utiliser le four. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



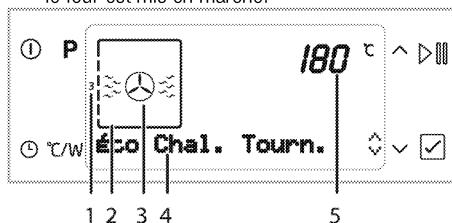
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages
- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Seules les touches ① et ② sont actives lorsque le four est en mode veille. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages Voir Menu Réglages,

Sélection de la température et du mode de fonctionnement

1. Touchez ① pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.

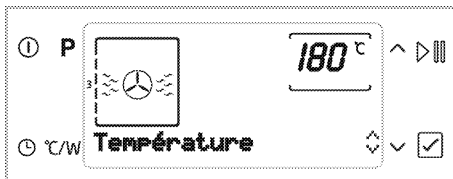


- 1 Emplacements des châssis
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Symbole de fonction
- 4 Ecran de texte
- 5 Indicateur de température/poids

Cet écran présente la température recommandée dans le champ de l'indicateur de température/poids, ainsi que les éléments chauffants actifs et la position rack recommandée à l'écran de fonction.

3. Touchez $\wedge \vee$ pour définir la fonction souhaitée. Après la sélection de la fonction, vous pouvez régler les options « Température », « Temps de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide).

4. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ pour accéder à l'écran de réglage de la température.

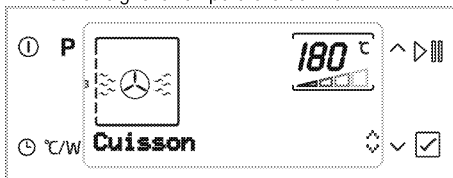


5. Touchez jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de

l'indicateur de température/poids. Touchez pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures conviennent, touchez pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.

Les indicateurs de la température intérieure du four s'allument respectivement jusqu'à ce que le four atteigne la température définie.



Arrêt du four électrique

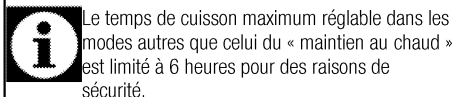
Touchez pour arrêter le four.

Tableau des fonctions

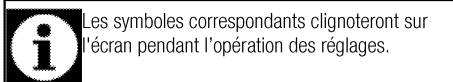
Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives. La température recommandée est affichée lorsque la fonction est sélectionnée.



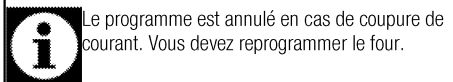
Les fonctions varient en fonction du modèle de four.



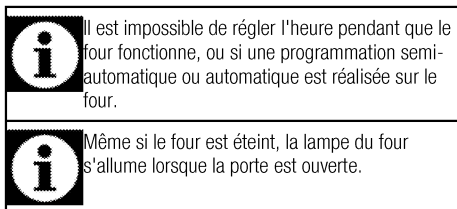
Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du « maintien au chaud » est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité.



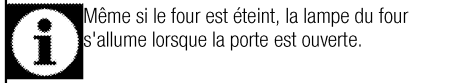
Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.



Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.



Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.



Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Fonction	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	40-280
Grill fort	40-280
Grill doux	40-280
Chauffage économique par ventilateur	160-220
Maintien au chaud	40-100

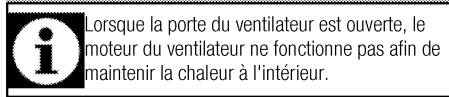
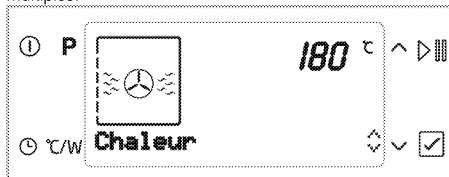
* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Chauffage par ventilateur

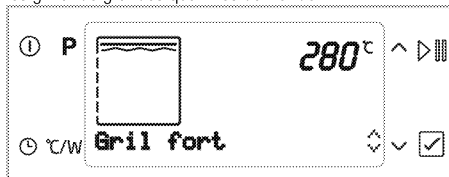
L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

Grill fort

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

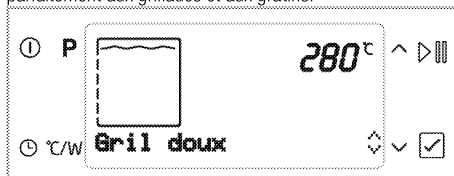


Grill fort

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill doux

Le petit grill sur le haut du four fonctionne et convient parfaitement aux grillades et aux gratins.

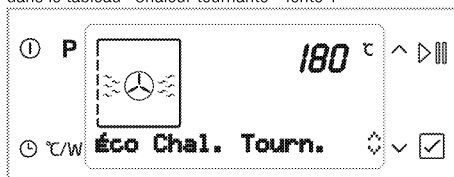


- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous le résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Chauffage économique par ventilateur

Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chaleur tournante - lente".

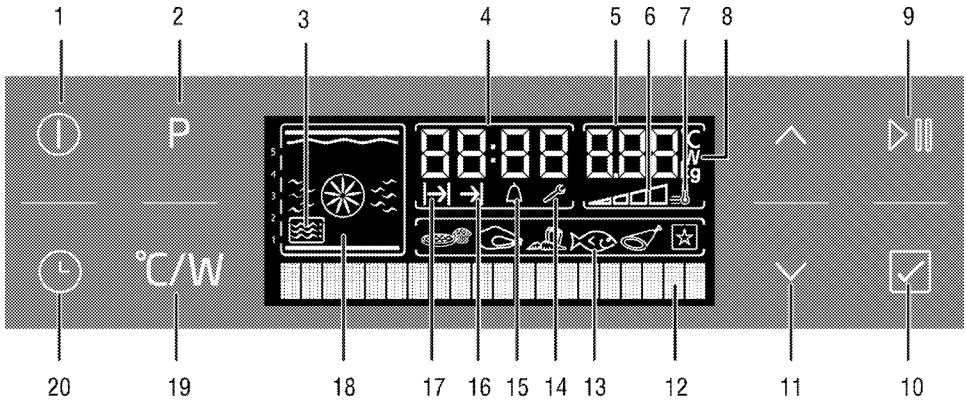


Maintien au chaud

Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.



Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 3 Symbole du four à micro-ondes
- 4 Indicateur de l'horloge
- 5 Champ Indicateur de température/poids/puissance du four à micro-ondes
- 6 Symbole de température interne du four
- 7 Symbole de booster (préchauffage rapide)
- 8 Symbole de température/puissance/poids
- 9 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de confirmation
- 11 Touches de navigation de menu température/durée/augmentation et diminution de puissance
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages
- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Affichage des fonctions
- 19 Touches de réglage de température/poids/puissance/chauffage rapide
- 20 Touche Heure et réglages

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

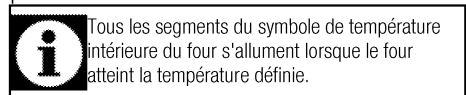
1. Touchez pour allumer le four.
2. Touchez ou pour régler le mode de fonctionnement souhaité du four.

3. Pour le temps de cuisson, touchez une fois pour dérouler « Cook time » (temps de cuisson) à l'écran de texte. Le symbole clignote.
4. Touchez ou pour régler le temps de cuisson. Touchez pour confirmer. Une fois le temps de cuisson réglé, s'affiche en continu.



5. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
6. Pour la température de cuisson, touchez une fois pour dérouler « Temperature » (Température) à l'écran de texte.
7. Touchez ou pour régler la température.
8. Touchez pour démarrer la cuisson. "Cuisson" apparaît à l'écran.

» Le four chauffe jusqu'à la température pré-réglée et la maintient jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.



9. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
10. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Réglage du booster

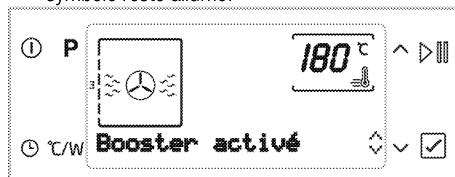
Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.



Le Booster ne peut pas être sélectionné pour les fonctions Décongélation, Cuisson lente, Maintien au chaud et Cuisson basse température. Le réglage du booster est annulé en cas de coupure de courant.

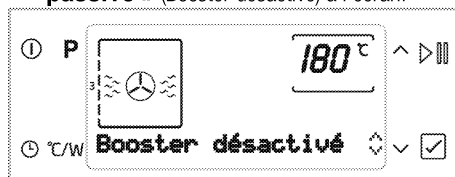
Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Touchez **°C/W** à intervalles réduits jusqu'à ce que « **Booster passive** » (Booster désactivé) apparaisse à l'écran.
2. Touchez pour dérouler l'option « **Booster active** » (Booster activé) à l'écran. Le symbole reste allumé.



» disparaît lorsque le four atteint la température souhaitée et recommence à fonctionner dans la fonction précédant la fonction booster.

3. Pour annuler la fonction Booster, touchez **°C/W** à intervalles réduits jusqu'à ce que « **Booster active** » (Booster activé) apparaisse à l'écran.
4. Touchez pour dérouler l'option « **Booster passive** » (Booster désactivé) à l'écran.



» Lorsque vous revenez à l'écran de sélection de fonction après ce processus, disparaît.

Utilisation du Verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

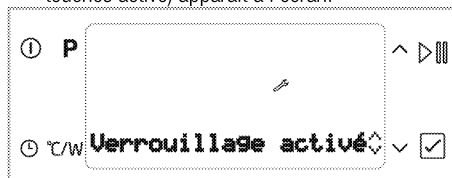


Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en marche ou à l'arrêt. Arrêtez le four en touchant même lorsque le verrouillage des touches est activé, lorsque le four fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Touchez à des intervalles réduits jusqu'à ce que « **Key lock passive** » (Verrouillage des touches désactivé) apparaisse à l'écran.

2. Touchez pour activer le verrouillage des touches. Une fois le verrouillage des touches activé, « **Key lock active** » (Verrouillage des touches activé) apparaît à l'écran.



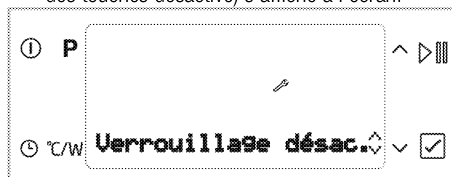
» Après l'activation du verrouillage des touches, l'avertissement « **Key lock active** » (Verrouillage des touches activé) s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez sur une touche (à l'exception de).



Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Touchez pour désactiver le verrouillage des touches. « **Key lock passive** » (Verrouillage des touches désactivé) s'affiche à l'écran.



Utilisation de la minuterie comme alarme

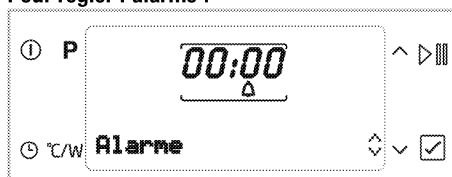
Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.



L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

Pour régler l'alarme :



1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.
2. Touchez  ou  pour régler l'heure. Le symbole  reste allumé après le réglage de l'heure de l'alarme.
3. Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un signal d'alarme retentit.
4. Touchez n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Pour annuler l'alarme :

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.

2. Touchez  jusqu'à ce que « 00:00 » apparaisse à l'écran.

Tableau des temps de cuisson



Les valeurs spécifiées ont été définies en laboratoire. Les valeurs qui vous seront adaptées peuvent différer de ces valeurs.

Cuisson au four et rôtisserie



Le 1^{er} niveau du four est l'emplacement du châssis du **bas**.

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Un niveau	Plaque standard*		1	175	30 ... 40
Gâteaux en moule	Un niveau	Moule à cake sur grille métallique**		1	175	50 ... 60
Petits gâteaux	Un niveau	Plaque standard*		1	150	35 ... 45
Génoise	Un niveau	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		1	150	25 ... 35
Cookies à la noix de coco	Un niveau	Plaque à pâtisserie*		1	175	25 ... 30
	2 niveaux	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Pâte à chou	Un niveau	Plaque standard*		1	200	35 ... 45
	2 niveaux	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Un niveau	Plaque standard*		1	190	25 ... 35
	2 niveaux	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	190	35 ... 45
Levain de pâte	Un niveau	Plaque standard*		1	200	35 ... 45
Lasagnes	Un niveau	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		1	200	30 ... 40
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau	Plaque standard*		1	25 min. à 250/max, puis à 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau	Plaque standard*		1	25 min. à 220 puis à 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau	Plaque standard*		1	15 min. à 250/max, puis à 190	55 ... 65
Dinde (en tranche)	Un niveau	Plaque standard*		1	25 min. à 250/max, puis à 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau	Plaque standard*		1	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode « Chauffage économique par ventilateur ».



En mode de « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Un niveau	Plaque standard*		1	160	20 ... 30
Cookies à la noix	Un niveau	Plaque standard*		1	200	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau	Plaque standard*		1	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau	Plaque standard*		1	200	40 ... 45

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

Conseils pour la préparation d'un gâteau

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour les pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la préparation des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.

- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Fonctions Plats cuisinés

Sélection des fonctions de plats cuisinés

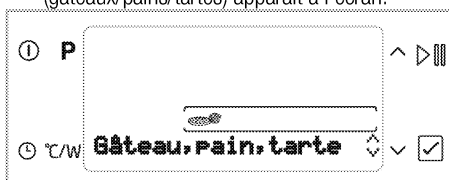
Le menu Plat cuisiné comporte des programmes de plats, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.

Dans ce menu, les fonctions de température, de position du châssis, de poids et de cuisson sont définies automatiquement.

Vous pouvez modifier le poids et le temps de cuisson en fonction du plat et de vos goûts.

Pour sélectionner les fonctions Plats cuisinés :

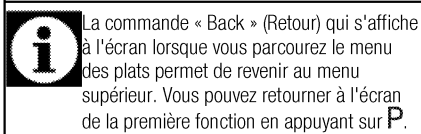
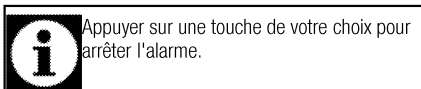
1. Touchez pour allumer le four.
L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.
2. Touchez **P** pour sélectionner l'écran des fonctions de plats cuisinés. À cette étape, **« Cakes&breads&tarts »** (gâteaux/pains/tartes) apparaît à l'écran.



3. Touchez pour sélectionner le menu principal de la fonction plats cuisinés souhaitée (Gâteaux/pains/tartes, viande, poisson, volaille, plats spéciaux).
4. Touchez pour confirmer le menu de plat principal que vous avez sélectionné.
5. Touchez pour sélectionner le plat souhaité (Cookies à la noix de coco, gâteau, mignardises, etc).

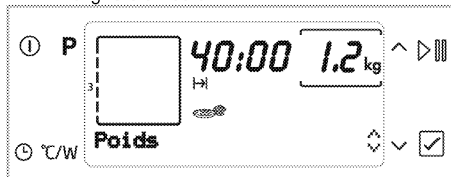


6. Placez votre plat dans le four.
7. Touchez pour démarrer la cuisson.
« **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.
8. À la fin de la cuisson, le message, « **Good appetite** » (Bon appétit) s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

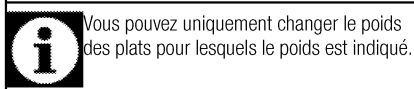


Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :

1. Touchez $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ après avoir sélectionné le plat souhaité. « Weight » (Poids) apparaît et le symbole **kg** clignote à l'écran.



2. Touchez pour régler le poids et confirmez en touchant .



3. Touchez pour démarrer la cuisson.

Menu Plat cuisiner :

Variable selon les modèles

Gâteaux/Pains/Tartes	Viande	Poisson	Viande de volaille	Repas légers	Spécialité	Four à micro-ondes
Cookies à la noix	Viande d'agneau cuite au four	Bar rôti	Poulet grillé < 1 600 gr	Ragoût	Fermentation	Casserole d'agneau
Vol au vent	Rôti de bœuf	Anchois cuits à la vapeur	Poulet, grillé	Fromage de macaroni	Marrons chauds	Bœuf Wellington
Rouleaux à la cannelle	Boulette de viande Delyan	Haddock < merlans >	Poulet (filet)	Lasagne classique		Bar
Raisin&gâteau au citron		Saumon (filet)	Canard rôti	Moussaka		Boulettes végétariennes
Gâteaux dans du papier alimentaire						Salade au fromage de chèvre
Brownies au chocolat						Pommes de terre rapée
Strudel aux pommes						Gâteau chaud avec garniture au chocolat
						Rouleau de mille-feuille avec cannelle et raisin
Tourte aux pommes						Feuilles de vigne farcies à l'huile d'olive
Pâte au beurre						Cuisses de poulet

Menu Réglages

Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement four éteint.

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Brightness » (Luminosité) apparaisse à l'écran.
2. Quatre niveaux de luminosité sont disponibles, notamment, 1, 2, 3 et 4. Touchez  pour sélectionner le niveau souhaité.



Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau choisi une fois le four allumé.

Réglage du contraste

Le contraste peut être réglé uniquement four éteint.

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Contrast » (Contraste) apparaisse à l'écran. Quatre niveaux de contraste sont disponibles, notamment, 1, 2, 3 et 4. Touchez  ou  pour sélectionner le niveau de contraste souhaité.

Réglage du volume

Vous pouvez uniquement régler le volume lorsque le four est à l'arrêt.

- Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Volume » (Volume) apparaisse à l'écran.
2. Trois niveaux de volume sont disponibles, notamment, 0 (muet), 1 et 2. Touchez  ou  pour sélectionner le niveau souhaité.

Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement four éteint.

1. Touchez  à intervalles réduits jusqu'à ce que « Selected language » (Langue sélectionnée) apparaisse à l'écran.

2. Touchez  ou  pour sélectionner la langue souhaitée.

Fonctionnement du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Touchez  pour allumer le four.
 2. Touchez  pour sélectionner la fonction de grill souhaitée.
- Après la sélection de la fonction, vous pouvez régler les options « Température », « Temps de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide).
3. Si vous désirez modifier la température, touchez une fois  pour accéder à l'écran de réglage de la température.
 4. Touchez  jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans le champ de

l'indicateur de température/poids. Touchez  pour régler la température lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran.

5. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures et de temps conviennent, touchez  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention « **Cooking** » (Cuisson) apparaît à l'écran.

Arrêt du grill

1. Touchez  pour mettre le four à l'arrêt.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade au grill électrique

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	2...3	Entre 20 et 25 minutes*
Poulet en tranches	2...3	entre 25 et 35 minutes
Côtelettes d'agneau	2...3	entre 20 et 25 minutes
Rôti de bœuf	2...3	Entre 25 et 30 minutes*
Côtelettes de veau	2...3	Entre 25 et 30 minutes*
Pain toast	3	1...2 min.

* selon l'épaisseur

7 Entretien et conservation

Informations générales

Le nettoyage de l'appareil à intervalles réguliers prolonge sa durée de vie et réduit les risques d'occurrence de problèmes éventuels.



DANGER :

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus d'aliments éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage des pièces du four à micro-ondes

- En cas d'accumulation de vapeur à l'intérieur ou autour de la paroi externe de la porte du four, nettoyez à l'aide d'un tissu doux. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'extrême humidité. C'est normal.
- Évacuez les odeurs du four en associant un verre d'eau avec du jus et des zestes de citron dans un bol profond utilisable dans un micro-ondes et faites fonctionner le micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez soigneusement et séchez ensuite en vous servant d'un chiffon doux.
- Lorsque qu'il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, veuillez contacter un agent de service autorisé pour le faire.
- Nettoyez régulièrement le four et retirez tous les dépôts d'aliments. Tout défaut de conservation du four dans un état propre peut entraîner la détérioration de sa surface, ce qui en retour pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement des situations dangereuses.
- Évitez d'éliminer l'appareil avec les autres ordures ménagères. Mettez-le rebut dans les centres spéciaux d'élimination prévus par les municipalités.



Évitez d'endommager le joint lorsque vous nettoyez la porte du four. Ne faites pas fonctionner le four avec un joint de porte endommagé.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et séchez-les.



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER :

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



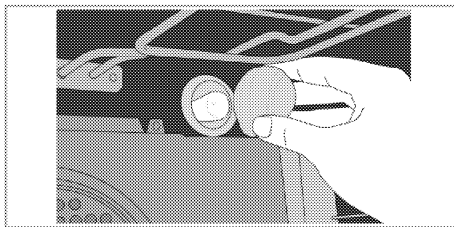
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Tournez le cache de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.



3. Retirez l'ampoule du four de son emplacement et remplacez-la par une neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Dépannage

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Cela n'est pas un défaut.

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> Cela n'est pas un défaut.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> Vérifiez le branchement de la prise.
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande ne fonctionnent pas. >>> Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Voir)

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> Remplacez l'ampoule du four.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et la température avec les touches/boutons de fonction et/ou de température.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.

Aucune réponse lorsque je maintiens enfoncé les touches/boutons pendant un long moment

- Ne faites pas fonctionner l'appareil. Arrêtez le disjoncteur et débranchez l'appareil. Contactez un technicien autorisé.

Le micro-ondes ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas correctement branché à une prise >>> Insérez la fiche dans la prise.
- La porte n'est pas correctement fermée. >>> La fermeture de la porte doit émettre un « clic ».
- Un obstacle peut se trouver entre la porte et la partie avant du four. >>> Retirez l'obstacle et fermez correctement la porte.

Des bruits étranges se produisent lorsque le micro-ondes est en marche.

- Un arc électrique apparaît à l'intérieur du four, provenant d'un objet métallique étranger. >>> Retirez l'objet métallique de la cavité du four.
- Les accessoires entrent en contact avec les parois du four. >>> Évitez tout contact avec la porte du four.
- Des couverts et ustensiles de cuisine se trouvent librement à l'intérieur du four. >>> Retirez les couverts et les ustensiles de cuisine de la cavité du four.

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement.

- Vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement et/ou le niveau de puissance appropriés. >>> Sélectionnez la puissance et le temps de cuisson appropriés pour vos aliments.
- La quantité d'aliment peut être supérieure à la normale ou plus froide que le niveau normal. >>> Réglez un temps de cuisson supplémentaire. Vérifiez régulièrement pour éviter que les aliments brûlent.
- Des couverts et ustensiles de cuisine se trouvent librement à l'intérieur du four. >>> Retirez les couverts et les ustensiles de cuisine de la cavité du four.

Les aliments sont très chauds, secs ou brûlés.

- Vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement et/ou le niveau de puissance appropriés. >>> Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance et le temps de cuisson appropriés pour vos aliments. Contactez un agent de service autorisé si votre four est endommagé.

Des bruits se produisent à la fin du temps de cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement peut être en marche. >>> Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que le four soit à l'arrêt. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température baisse jusqu'à un certain niveau.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.