MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE: AMS 26215W

CODIC: 3088138



ARTHUR MARTIN

Electrolux

Thinking of you (*)

Guide de l'utilisateur



(*) On pense à vous

Four à micro-ondes

AMS26215



We were thinking of you
when we made this product

Nous avons pensé à vous lors de la conception de ce produit

F

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pourrez en visualiser un exemple sur la couverture de cette notice. Mais maintenant, il est temps de découvrir ce guide pour enfin utiliser votre appareil et profiter des avantages qu'il vous offre. Nous vous assurons qu'il vous rendra la vie plus facile. A bientôt.

F

Sommaire

Consignes de sécurité 5
Description du produit 11
Avant la mise en service initiale 13
Utilisation 14
Tableaux de programmation 22
Recettes 26
Entretien et nettoyage 31
En cas d'anomalie de fonctionnement 32
Caractéristiques techniques 32
Installation 33
Informations environnementales 35
Garantie / Service-clientèle 36



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

Pour éviter tout danger d'incendie

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

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

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

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

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

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.

Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde.

Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).

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

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure

⚠

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

a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.

b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.

c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.

e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

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

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

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

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

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

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente.

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

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

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

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

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.

si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

⚠

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

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

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

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

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

Pour éviter toute brûlure

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

⚠

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.

Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.

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

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

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

Autres avertissement

⚠

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.

N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.

N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes.

Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique.

N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.

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

Pour éviter de casser le plateau tournant:

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

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

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

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

Remarques:

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

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

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

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation.

Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.

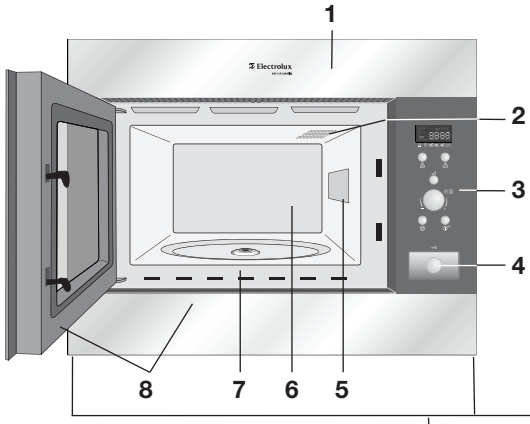
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

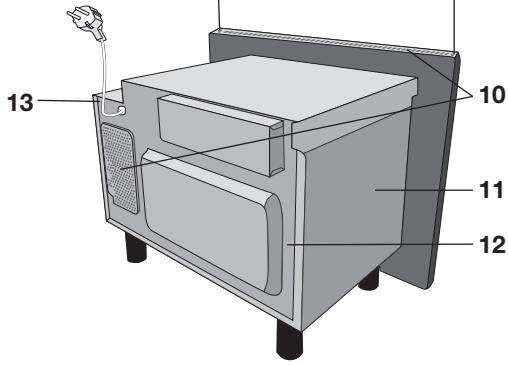
Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes:

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
   Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium.
   Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Description du produit

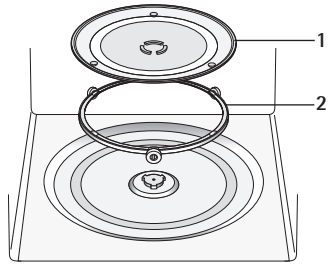




1 Encadrement avant
2 Eclairage du four
3 Bandeau de commande
4 Touche ouverture de la porte
5 Cadre du répartiteur d'ondes
6 Cavité du four
7 Entraînement
8 Cadre d'ouverture de la porte
9 Points de fixation (x4)
10 Ouvertures de ventilation
11 Enveloppe extérieure
12 Compartiment arrière
13 Cordon d'alimentation

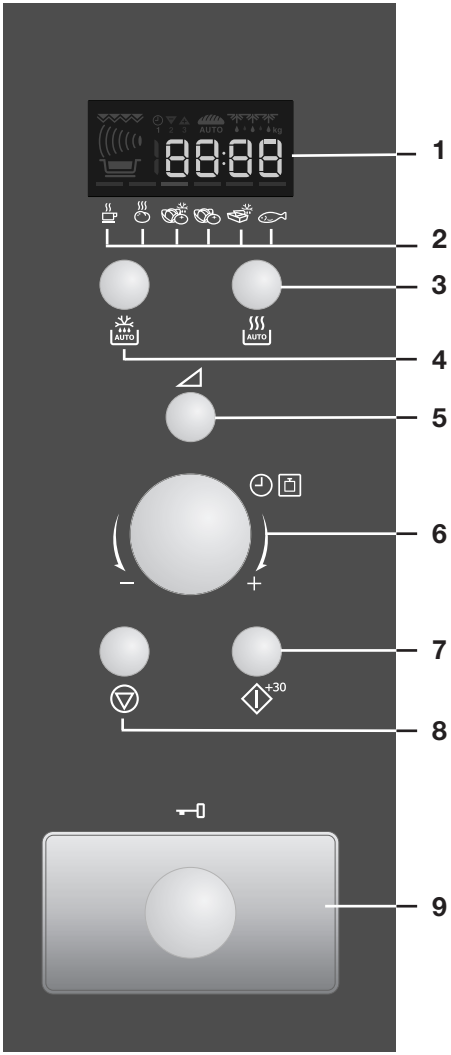
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :
(1) Plateau tournant (2) Support d'entraînement
(3) 4 vis de fixation (non visualisées)

- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.



REMARQUE: *Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.*

Bandeau de commande



1 Affichage numérique

- Micro-ondes
- Horloge
- 1 2 3 Etapes de cuisson
- Plus/Moins
- Décongélation automatique pain
- Décongélation automatique
- kg QUANTITÉ

2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE
3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE
4 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE
6 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS
7 Touche START/+30
8 Touche STOP
9 Touche OUVERTURE DE LA PORTE

Avant la mise en service

Mode Economie d'énergie

Le four est réglé en mode 'ECONOMIE D'ENERGIE' (Econ).
1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage est vide.
3. Ouvrez la porte: l'appareil est mis sous tension.
4. Fermez la porte: le message 'Econ' s'affiche.
5. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
6. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.
7. Pour annuler le mode 'Economie d'énergie', réglez l'horloge.
8. Pour sélectionner le mode 'Economie d'énergie' lorsque l'horloge est réglée, ouvrez la porte, appuyez sur la touche START/+30 pendant 5 secondes, puis appuyez sur la touche STOP et refermez la porte.

Régler l'horloge

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 heures.
Exemple: Pour régler l'horloge à 11.30.
1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage est vide.
3. Ouvrez la porte: l'appareil est mis sous tension.
4. Une fois la porte ouverte, réglez l'heure en tournant le bouton MINUTERIE/POIDS.
5. Appuyez une fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, puis tournez le bouton START/+30 pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche START/+30.
7. Vérifiez l'affichage:
8. Refermez la porte.



Important:
1. *Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.*
2. *Le mode ECONOMIE D'ENERGIE ne peut être sélectionné quand l'horloge est réglée.*

Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée ou que le four est en mode Econ

Exemple: Pour régler l'horloge à 12.45.
1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/+30. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTERIE/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton MINUTERIE/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/+30.
5. Vérifiez l'affichage:



Utilisation de la touche STOP

Utilisez la touche STOP pour:
1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).



Sécurité enfant

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité conçue pour empêcher un enfant de le démarrer accidentellement. Une fois cette fonction de verrouillage sélectionnée, aucune des fonctions du four micro-ondes ne fonctionnera jusqu'à ce qu'elle ait été annulée.

Exemple: Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP.



Le four émet un signal sonore et le message ‘LOC’ s'affiche.



Remarques:

- Pour annuler la sécurité enfant, appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP. Le four émettra un double signal sonore et l'heure s' affichera.
- Pour activer la sécurité enfants, l'horloge doit être réglée.

Conseils de cuisson aux micro-ondes

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.

Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.

Il est par conséquent important de retourner, redisposer ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

Caractéristiques des aliments	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe!
Densité	La densité des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que les rôtis et les ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

Techniques de cuisson	
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). ***Important:*** *il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).*
Remuez, tournez et redisposez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redisposer les aliments pendant la cuisson. Remuez et redisposez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✔/✘	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Plats brunisseurs	✔	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
Porcelaine et céramique	✔/✘	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex ®)	✔	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✘	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/ polystyrène (contenants de restauration rapide)	✔	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Film alimentaire	✔	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sacs de congélation /brunisseurs	✔	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✔	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✔	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✘	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

Cuisson aux micro-ondes

Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes.

L'augmentation du temps de cuisson varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Décongélation manuelle

Effectuez la décongélation manuelle à 270 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

Niveaux de puissance du micro-ondes

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance:

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/ HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ DÉCONGÉ-LATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

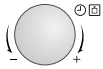
Exemple: Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



x2

2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2:30 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



x1

4. Vérifiez l'affichage: 

Important:
Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau HAUT/900 W qui est automatiquement utilisé.

Remarques:
- Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche START/+30 est appuyée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche niveau de puissance micro-ondes.
- Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pendant la cuisson, tournez le bouton MINUTERIE/POIDS.
- Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche niveau de puissance micro-ondes.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche STOP.

Minuterie

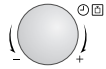
Exemple: Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 7 fois.



x7

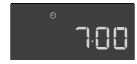
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



x1

4. Vérifiez l'affichage: 

Remarques:
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/+30. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

Ajouter 30 secondes

La touche START/+30 vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

1. **Démarrage direct**
   Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche START/+30.



x1

2. **Augmentation du temps de cuisson**
   Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.



x1

Remarque:

- Cette fonction ne peut être utilisée en mode CUISSON AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Fonction Plus et Moins

La fonction PLUS ⚠ / MOINS ▽ vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez MOINS ▽.
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS ⚠.

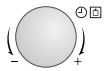
Exemple: Pour faire cuire 0.3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



x2

2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de puissance, puis sélectionnez PLUS ⚠.



x1

4. Appuyez sur la touche START/+30.



x1

5. Vérifiez l'affichage: 

Remarque:
Pour annuler la fonction PLUS/MOINS, appuyez 3 fois sur la touche de sélection de puissance.
Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera ⚠.
Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera ▽.

Cuisson à séquences multiples

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons.

Exemple: Pour cuire:
5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

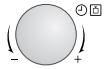
Etape 1

1. Appuyez une fois sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



x1

2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5:00 soit affiché.



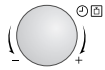
3. Vérifiez l'affichage: 

Etape 2

1. Appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE 4 fois.

 **x4**

2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 16:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.

 **x1**

4. Vérifiez l'affichage: 

Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W.

Fonctionnement automatique

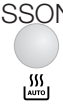
Le fonction AUTOMATIQUE calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Cuisson Automatique

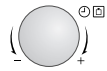
Aliments	Symbole
Boisson	
Pommes de terre cuites/Pommes de terre en robe des champs	
Légumes surgelés	
Légumes frais	
Plats préparés surgelés À remue	
Filet de poisson en sauce	

Exemple: Pour faire cuire 0.3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.

 **x2**

2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.

 **x1**

4. Vérifiez l'affichage: 

Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de cuisson automatique. Un signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

Décongélation Automatique

Aliments	Symbole
Viande/Poisson/Volaille	
Pain	AUTO

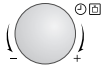
Exemple: Pour décongélation 0.2 kg de pain.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.



x2

2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.2 kg soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



x1

4. Vérifiez l'affichage:



Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de décongélation automatique. Le signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

Tableaux de programmation

Tableaux des programmes automatiques

Cuisson automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café)	1-6 tasses 1 tasse=200 ml	x1	• Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites, pommes de terre en robe des champs	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	x2	Pommes de terre cuites: Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les. • Placez les pommes de terre dans un bol. • Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrez d'un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Légumes surgelés	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	x3	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) • Mettez un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. ***Important:*** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
Légumes frais	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	x4	• Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) • Mettez un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Plats préparés surgelés	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	x5	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Mettez un couvercle. • Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Fillet de poisson en sauce	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	x6	• Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce" à la pages 24. * Poids total de tous les ingrédients.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Décongélation automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Viande, poisson volaille  (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 **x1**	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15 - 45 min, jusqu'à complète décongélation. Remarque: Ne convient pas à une volaille entière. • Viande hachée: Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si tpossible.
Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 **x2**	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Remarques:
- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30.
- Le ventilateur pourra se mettre en fonctionnement après une utilisation en mode Micro.
- Si l'horloge n'est pas réglée, le mode 'Economie d'énergie' sera activé 3 minutes environ après la fin de la cuisson.

Remarques: *Décongélation Automatique*

1. *Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.*
2. *Congelez la viande hachée en tranches fines.*
3. *Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.*
4. *La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.*

Recettes pour programmes automatiques

Filet de poisson avec sauce piquante

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomates en boîte (égouttées)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	sauce au Piment
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
1 CC	1-2 CC	2-3 CC	vinaigre de vin rouge
			moustarde, thym et poivre de cayenne
250 g	500 g	750 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

1. Mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
3. Etalez la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE “Filet de Poisson en Sauce”.
5. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Filet de poisson au curry

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	de filet de poisson
			sel
50 g	100 g	150 g	banane (en tranche)
200 g	400 g	600 g	sauce curry (prêt à servir)

1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
2. Etalez la sauce prêt à servir et la banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE “Filet de Poisson en Sauce”.
4. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Tableaux de cuisson

Abréviations utilisées				
CC = cuillerée à café	MG = matière grasse	g = gramme	ml = millilitre	Min = minute
CS = cuillerée à soupe	kg = kilogramme	l = litre	cm = centimètre	

Rechauffage de boissons et de mets					
Boissons/mets		**Quant -g/ml-**	**Puissance -Niveau-**	**Temps -Min-**	**Conseils de préparation**
Lait	1 tasse	150	900 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau	1 tasse	150	900 W	env. 2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)		400	900 W	4-6	asperger la sauce d’eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage

Rechauffage de boissons et de mets				
Boissons/mets	**Quant -g/ml-**	**Puissance -Niveau-**	**Temps -Min-**	**Conseils de préparation**
Potée / Consommé	200	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche*	200	900 W	env. 3	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	450 W	1/2 -1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	450 W	1/2 -1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	900 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments					
Aliments -g-	**Quant -Niveau-**	**Puissance -Min-**	**Temps**	**Conseils de préparation -Min-**	**Repos**
Goulasch	500	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	270 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit: par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

Décongélation et cuisson d'aliments					
Aliments	**Quant -g-**	**Puissance -Niveau-**	**Temps -Min-**	**Conseils de préparation**	**Repos -Min-**
Filet de poisson	300	900 W	9-11	couvrir	1-2
Une assiette-repas	400	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

Cuisson de viande et de poissons					
Aliments	**Quant -g-**	**Puissance -Niveau-**	**Temps -Min-**	**Conseils de préparation**	**Repos -Min-**
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10 10
Rôti de bœuf (à point)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10 10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

Recettes

Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants.

réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice.

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson.

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

Soupe à l'oignon gratinée

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)
4 Tasses à soupe (200 ml)

Ingrédients

10 g	de beurre ou de margarine
100 g	oignons, coupés en rondelles
800 ml	de bouillon de viande
	sel, poivre
2	tranches de pain
40 g	de fromage râpé

1. Graisser le bol, ajouter l'oignon coupé en rondelles, le bouillon de viande et l'assaisonnement. Couvrir et cuire.
   9-11 min. 900 W
2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.
3. Placer les bols sur le plateau tournant et cuire.
   1-3 min. 900 W

Filets de sole

Vaisselle: Plat à four ovale peu profond et film alimentaire pour microondes (env. 26 cm de long)

Ingrédients

400 g	de filets de sole
1	citron entier
150 g	tomates
10 g	de beurre
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel et poivre
4 CS	de vin blanc
20 g	de beurre ou de margarine

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat. Disposez les filets de poisson dans le plat et aspergez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, recouvrez-le des tranches de tomates et assaisonnez.
   Placez les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrez et cuisez.
   11-13 min. 630 W
   Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Émincé de veau à la zurichoise

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)

Ingrédients

600 g	de filet de veau
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
100 ml	de vin blanc
	fond de sauce rôti, pour environ $^1/_2$ l de sauce
300 ml	de crème
1 CS	de persil haché

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.
   6-9 min. 900 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps.
   3-5 min. 900 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

Jambon farci

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 litres)
Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)

Ingrédients

150 g	d'épinards en branches, coupés
150 g	de fromage blanc à 20 % MG
50 g	d'emmenthal râpé
	poivre moulu et paprika
8 tranches	de jambon cuit (400 g)
125 ml	d'eau
125 ml	de crème
20 g	de farine
20 g	de beurre ou de margarine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillérée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
   2-4 min. 900 W
   Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
   1-2 min. 900 W
   Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
   12-14 min. 630 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Poêlée de dinde épicée

Vaisselle: Plat ovale avec couvercle (env. 26 cm de long)

Ingrédients

120 g	tasse de riz long précuit
1 pack	de safran
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, coupé en rondelles
100 g	poivron rouge, coupé en lamelles
100 g	petit poireau, coupé en lamelles
300 g	de blanc de dinde coupé en dés poivre, paprika en poudre
20 g	de beurre ou de margarine
300 ml	tasse de bouillon de viande

1. Graisser le plat.
2. Combiner le riz et le safran et le mettre dans le plat. Mélanger l'oignon, le poivron, le poireau et le blanc de dinde et assaisonner. Parsemer de noisettes de beurre.
3. Ajoutez le bouillon de viande, couvrez et faites et cuire.
   4-6 min. 900 W
   16-19 min. 270 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Lasagne au four

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)
Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)

Ingrédients

300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel et poivre
150 ml	de crème fraiche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
10 g	de parmesan râpé

1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
   5-8 min. 900 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ $^1/_3$ des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce. Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
   13-17 min. 630 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Risotto aux lardons

Vaisselle: Terrine avec couvercle (2 l)

Ingrédients

50 g	de lard maigre, coupé en dés
20 g	de beurre ou margarine
50 g	d'oignon, haché menu
200 g	de riz rond (arborio)
400 ml	de bouillon de viande
70 g	d'emmenthal
	pincée de safran
	sel, poivre

1. Graisser le plat. Disposer les oignons et les lardons dans le plat, couvrir et cuire.
   2-3 min. 900 W
2. Ajouter le riz, le bouillon de viande et cuire.
   3-5 min. 900 W
   15-17 min. 270 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.
3. Ajouter le fromage et le safran au riz et assaisonner.

Poires au chocolat

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)
Terrine à couvercle (1 l)

Ingrédients

4	poires entières, épluchées (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
1 CS	de liqueur de poires
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat noir, broyé
100 g	de crème fraiche

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.
   1-2 min. 900 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.
   5-8 min. 900 W
   Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.
   2-3 min. 900 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

Pudding de semoule à la sauce aux framboises

Vaisselle: Terrine avec couvercle (2 l)
4 Ramekin dishes

Ingrédients

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

1. Mettre le lait, le sucre et les amandes dans la terrine. Couvrir et cuire.
   3-5 min. 900 W
2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire.
   10-12 min. 270 W
3. Battre le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et l'incorporer au mélange de semoule chaud. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans les ramequins ou des petits plats.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher délicatement les framboises, les placer dans un bol avec l'eau et le sucre. Couvrir et réchauffer.
   2-3 min. 900 W
5. Réduire les framboises en purée et servir la sauce chaude ou froide avec le pudding de semoule.

Gâteau au fromage blanc

Vaisselle: Moule rond à fond amovible (env. 26 cm de diamètre)

Ingrédients

Pâte:

300 g	de farine
1 CS	de cacao
10 g	de levure en poudre
150 g	de sucre
1	œuf
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le moule

Garniture:

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

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la levure en poudre et le sucre.
2. Ajouter l'œuf et le beurre et mélanger dans un robot.
3. Graisser le moule. Etaler la pâte et recouvrir le moule en dépassant de 2 cm tout autour pour former un bord. Cuire la pâte.
   6-8 min. 630 W
4. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter le fromage frais et la poudre du flan à la vanille.
5. Répartir la garniture sur la base du gâteau et cuire.
   15-19 min. 630 W

Gâteau au chocolat

Vaisselle: Moule à manqué rond (diam. 21 cm, hauteur 10 cm)

Ingrédients

175 g	de beurre ou margarine
175 g	de sucre
3	œufs
175 g	de farine
1 CC	de levure en poudre
2 CS	de cacao
50 ml	de lait

1. Graisser le plat.
2. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Ajouter peu à peu les œufs, incorporer la farine, la levure et le cacao. Ajouter le lait, bien mélanger et cuire.
   8-10 min. 630 W
3. Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 10 min dans son moule.

Entretien et nettoyage

⚠

ATTENTION: N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savoneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquement la porte des deux côtes, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Remarque: *Veillez à ne pas utiliser de décape four.*

Niveau de puissance réduit

Remarque:

Si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 900 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 630 W.) Après une pause de 75 secondes, la puissance de 900 W peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes - 630 W

En cas d'anomalie de fonctionnement

Symptôme	Vérifiez / conseil
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	- Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. - Qu'il n'y a pas de coupure de courant. - Si les fusibles continuent de disjoncter, faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas?	- Que la porte est bien fermée. - Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. - Que la touche START/+30 a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas?	- Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. - Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. - Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. - Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	- Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. - Contactez votre revendeur ou un service après vente.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	- Contactez votre revendeur ou un service après vente. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente .
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant?	- Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou - Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou - Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation		230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:		Minimum 10 A
Consommation électrique:	Micro-ondes:	1.3 kW
Puissance:	Micro-ondes:	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures:	AMS26215	594 mm (L) x 459 mm (H) x 404mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **
Capacité		26 litres **
Plateau tournant		ø 325 mm, verre
Poids		env. 19 kg
Eclairage de four		25 W/240 - 250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

CE Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC et 2006/95/EC.

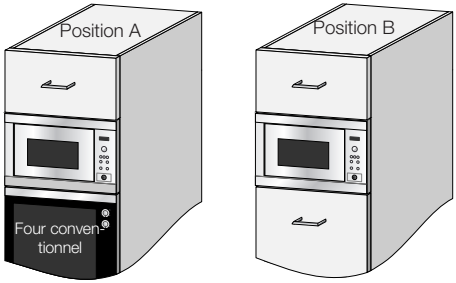
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

Installation

Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B:

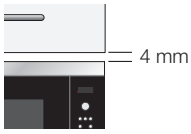
Position	Taille du logement L P H
A	560x550x450
B	560x500x450

Mesures en mm

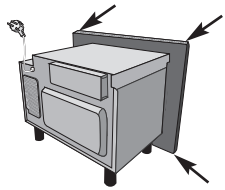


Installation de l'appareil

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
3. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).



Option de montage 1:
Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four.

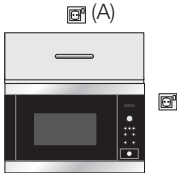


Option de montage 2:
Veuillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

L'installation de ce produit doit être conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions du fabricant du four conventionnel.

Raccordement électrique

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.**
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).



- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

⚠

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE

Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente agréé.

Informations environnementales

Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique

Matériaux d'emballage

Les fours à micro-ondes dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d'emballage (p.ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.

Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :

«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage

La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.
Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Elimination des appareils usagés

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.

Garantie / Service-clientèle

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous comm-uniquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos ques-tions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Electrolux

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission: satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

Avant l'achat
Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

Après l'achat
Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso
Electrolux
AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 e TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 e TTC/mn)
E-MAIL :
ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 0 00 € - 552 042 285 RCS SENLIS

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives at/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle). Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

⚠ Débranchez votre appareil avant tout opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Tout projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

⚠ Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger: coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Attention: l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

www.electrolux.com

	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Čjeská republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı Caddesi No: 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"
















www.electrolux.com

www.arthurmartinelectrolux.fr

TINS-A562URR0 ⚠