

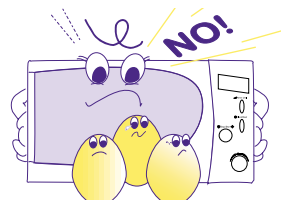
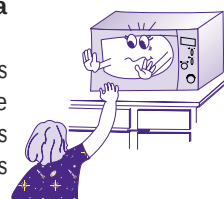
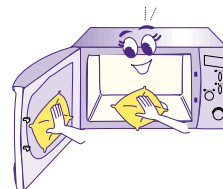
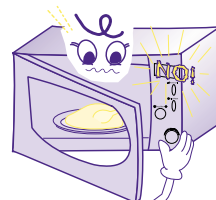
F COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction choisir?	23 lt	17 lt	Instructions pour l'emploi page	Tab. quantité / temps page		
• Maintenir la chaleur des aliments	<i>Puissance 1</i> 	300w	235w	54			
				55			
• Décongeler	<i>Puissance 1</i> 			52	53		
• Fondre du beurre ou ramollir du fromage	<i>Puissance 2</i>  <i>3</i> 	480w	375w	54			
				55	56		
				600w	470w	57	57
				59	59		
• Cuire de poisson	<i>Puissance 4</i> 	780w	610w	54 57	57		
• Cuire des légumes	<i>Puissance 5</i> 	900w	700w	54			
				58	58		
				59			
				55	56		
• Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés							
• Cuire des fruits				59	59		
• Décongeler, réchauffer, cuire sur deux niveaux simultanément	<i>Seulement micro-ondes avec (GRILLE INTERCALAIRE) (Pas pour tous les modèles)</i>			50	51		

REMARQUES IMPORTANTES

Avant d'utiliser le four, nous conseillons de lire attentivement les remarques suivantes. Cela permettra à l'utilisateur du four à micro-ondes d'en tirer les meilleurs résultats et d'éviter les erreurs

- 1) Ce four a été projeté pour décongeler, réchauffer et cuire les aliments dans un milieu domestique. Il ne doit en aucun cas être modifié ou utilisé pour d'autres usages.
- 2) Avant de brancher le four au réseau électrique, vérifiez que la fermeture de la porte s'effectue parfaitement; contrôlez que le châssis métallique ne soit pas déformé et que les charnières et les crochets ne soient pas détendus. Si une de ces parties est endommagée, n'utilisez pas votre four à micro-ondes avant qu'un technicien qualifié (formé par le fabricant ou par son Service Après-Vente) n'ait effectué la réparation.
- 3) Ne pas essayer d'utiliser le four avec la porte est ouverte en altérant les dispositifs de sécurité.
- 4) Ne pas utiliser le four lorsqu'un objet reste coincé entre la face avant du four et la porte. Veiller à ce que **la face intérieure de la porte (C)** soit toujours propre: pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide et des produits non abrasifs. Ne pas laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus d'aliments entre la face avant du four et la porte.
- 5) Ne pas mettre le four en marche si le cordon d'alimentation et la prise sont endommagés (danger de décharges électriques).
- 6) **Les réglages, les réparations et le remplacement du cordon d'alimentation ne doivent être effectués que par un personnel qualifié formé par le fabricant ou par son Service Après-Vente.** Les éventuelles réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent être dangereuses. 7) Dans le cas où de la fumée s'échappe du four, **NE PAS OUVRIR LA PORTE** et éteindre immédiatement l'appareil ou débrancher la fiche de la prise de courant.
- 8) Ce four ne doit être utilisé que par des adultes. **Ne pas permettre aux enfants de s'approcher quand le four est en marche (risque de brûlures).**
- 9) **Ne jamais préchauffer le four ni l'utiliser à vide (sans aliments), cela pourrait en effet provoquer des étincelles.**
- 10) Avant d'utiliser le four, s'assurer que les ustensiles et les récipients choisis soient appropriés au four à micro-ondes (voir le chapitre «Vaisselle appropriée»). En particulier, ne jamais placer des récipients ou des ustensiles métalliques à l'intérieur du four: le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et peut provoquer des étincelles.
- 11) Afin d'éviter les surchauffes, et donc le risque d'incendie, nous vous conseillons de surveiller le four quand il fonctionne avec des aliments placés dans des récipients jetables (uniservice) en plastique, en papier ou autre matériau combustible, ou pendant le réchauffement de petites quantités d'aliments.
- 12) **Ne pas cuire les oeufs avec la coquille.** La pression qui se forme à l'intérieur du four les fait éclater (même quand la cuisson est terminée). Ne pas réchauffer les oeufs déjà cuits sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés.
- 13) Avant de réchauffer ou de cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients étanches ou fermés hermétiquement, ne pas oublier de les ouvrir. Sinon la pression à l'intérieur du récipient



augmente et provoque leur explosion (même quand la cuisson est terminée).

- 14) Pendant le réchauffement de liquides (eau, café, lait, etc.), il est possible que, suite à l'ébullition retardée, le liquide commence subitement à bouillir et à déborder au moment où on le sort du four, provoquant des brûlures. Afin d'éviter cela, il est nécessaire d'introduire, avant de commencer le réchauffement de liquides, une petite cuillère en plastique résistant aux fortes températures ou une tige en verre.



- 15) Ne pas réchauffer de liqueurs fortement alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile (elles pourraient prendre feu!).

- 16) Régler de façon correcte les temps de cuisson. En cas de doute, consulter les tableaux.

- 17) Après avoir chauffé des aliments pour bébés (contenus dans un biberon ou dans un petit pot), contrôler TOUJOURS leur température avant l'utilisation, ceci afin d'éviter des brûlures. Nous vous conseillons de les mélanger ou de les agiter (afin d'uniformiser la température).

Si on utilise les stérilisateur à biberons qu'on trouve dans le commerce, avant d'allumer le four, vérifier TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.



M I S E E N P L A C E

- 1) Après avoir déballé le four, vérifier que le pivot du plateau tournant (B) soit correctement inséré dans son logement. Positionner le support (E) au milieu du fond de l'enceinte et y déposer le plateau tournant (D). Le pivot (B) doit s'emboîter dans l'emplacement correspondant du plateau tournant.

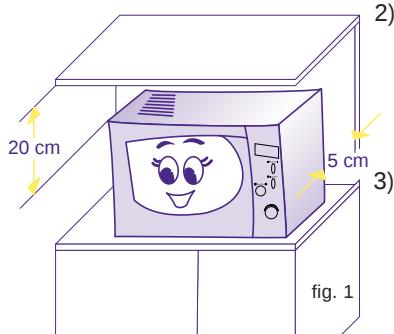


fig. 1

- 2) Vérifier que l'appareil n'ait pas subi de dommages au cours du transport, et contrôler notamment que l'ouverture et la fermeture de la porte soient parfaites.

- 3) Positionner l'appareil sur une surface d'appui de façon à ce qu'il reste un espace d'environ 5 cm entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et la partie arrière, et un espace d'au moins 20 cm au-dessus du four (voir Fig. 1).

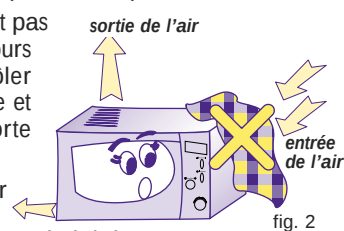


fig. 2

- 4) Ne jamais couvrir les orifices d'aération. En particulier, ne rien déposer sur la partie supérieure du four et vérifier que les fentes de sortie de l'air et des vapeurs (situées au-dessus et sur la côté de l'appareil) soient TOUJOURS DEGAGEES (voir Fig. 2 et Fig. 3).

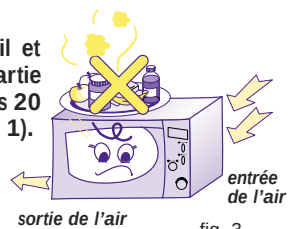


fig. 3

P U I S S A N C E R E N D U E

La puissance rendue en Watt de votre four est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil à la description "MICRO OUTPUT". Lorsque vous consultez les tableaux, faites toujours référence à la puissance de votre four. Cette donnée vous sera utile pour consulter les recueils de recettes pour la cuisine aux micro-ondes disponibles dans le commerce.



Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en WATT, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur la porte.

Les niveaux de puissance intermédiaires disponibles sont indiqués à la page 42. Ces informations vous seront utiles pour consulter les livres de recettes pour micro-ondes en vente dans le commerce.

C A R A C T E R I S T I Q U E S T E C H N I Q U E S

MODELE AYANT UNE CAPACITE INTERIEURE DE 23 LITRES

Dimensions externes (LxHxP) 508x305x414
Dimensions internes (LxHxP) 350x215x330
Poids approximatif 16 kg.
Diamètre du plateau tournant 31,5 cm
Lampe du four 20 W

MODELE AYANT UNE CAPACITE INTERIEURE DE 17 LITRES

Dimensions externes (LxHxP) 458x295x380
Dimensions internes (LxHxP) 285x197x290
Poids approximatif 14 kg.
Diamètre du plateau tournant 27 cm
Lampe du four 25 W

P O U R L E S D E U X M O D E L E S

Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique située sur la partie arrière de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique.

B R A N C H E M E N T E L E C T R I Q U E

Ne relier l'appareil qu'à des prises de courant ayant une portée minimale de 10A.

Avant d'utiliser le four, vérifier que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de

l'appareil et contrôler que la prise de courant soit reliée à une prise de mise à la terre efficace.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.

V A I S S E L L E A P P R O P R I E E

Il est possible d'utiliser des récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils soient dépourvus de décorations ou de parties métalliques (filets dorés, anses, petits pieds). Il est également possible d'utiliser des récipients en plastique résistants à la chaleur et, pour des temps de cuisson courts, des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables.

En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces dernières permettent la parfaite rotation du plateau tournant. Pour pouvoir utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne pourraient pas tourner à l'intérieur de

l'enceinte), il suffit de bloquer la rotation du plateau tournant (D) en retirant de son logement le pivot du plateau (B). Il convient de préciser que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de mélanger les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient durant la cuisson.

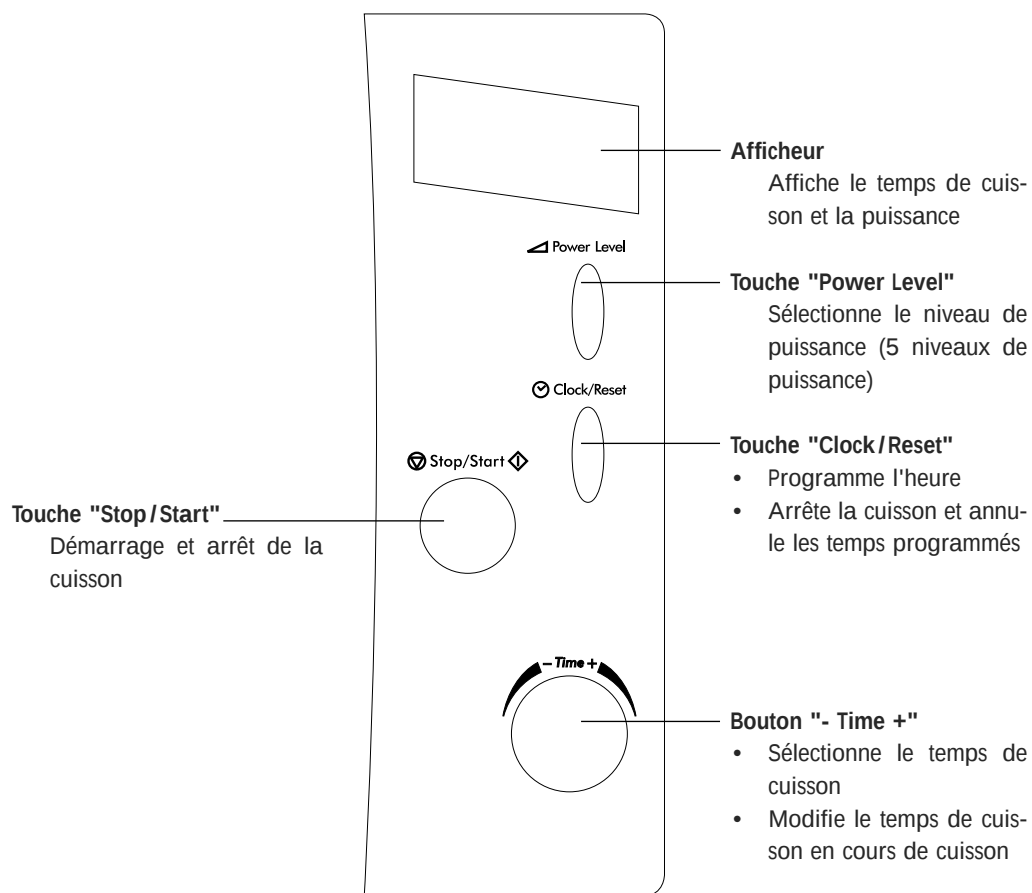
Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes.

Etant donné que les micro-ondes ne réchauffent que les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et donc de nettoyer) des casseroles.

	Verre	Céramique	Porcelaine	Vaisselle en terre cuite	Récipients en plastique pour micro-ondes	Verres en carton*	Assiettes en carton*	Carton parcheminé*	Carton*	Récipients métalliques	Vaisselle avec décoration en métal	Papier spécial pour rôtir
Décongélation	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Réchauffement	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Cuisson	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON	NON	NON	OUI

* Si le temps de cuisson est trop long, il est possible que ces récipients prennent feu.

DESCRIPTION DES COMMANDES



COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDES

Brancher l'appareil sur une prise de courant de 230V~50HZ 10/16A. Un long signal sonore retentit indiquant que l'appareil est allumé. L'afficheur indique "00:00" et la puissance maximale. Au bout de 10 secondes le symbole de puissance disparaît et les 2 points commencent à clignoter.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE:

Quand on branche l'appareil pour la première fois il faut programmer l'horloge.

- Appuyer sur la touche **"Clock/Reset"** pendant plus de 3 secondes. Un long signal sonore retentit et les deux chiffres de gauche clignotent.
- Tourner le bouton **"- Time +"** pour programmer l'heure souhaitée.
- Appuyer sur la touche **"Clock/Reset"** pour confirmer
- Les deux chiffres de droite clignotent. Tourner le bouton **"- Time +"** pour programmer les minutes.
- Appuyer encore sur la touche **"Clock/Reset"** pour confirmer.

Quand les deux points clignotent sur l'afficheur cela signifie qu'il est possible de régler l'heure mais pas les fonctions de cuisson.

SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON:

Pour sélectionner le temps de cuisson, agir sur le bouton **"- Time +"**. Pour augmenter le temps tourner le bouton vers la droite, pour le diminuer tourner le bouton vers la gauche. De "00:00" à "05:00" minutes le temps augmente par pas de 10 secondes, après les "05:00" minutes le temps augmente par pas de 1 minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.

SÉLECTION DE LA PUISSANCE:

A l'allumage l'appareil programme automatiquement le niveau de puissance maximum

Pour régler le niveau de puissance appuyer sur la touche **"Power Level"**. A chaque pression sur la touche **"Power"** le niveau de puissance diminue progressivement jusqu'au niveau minimum. Si on continue à appuyer sur la touche, la puissance revient progressivement au niveau maximum.

DÉMARRAGE::

Pour commencer la cuisson appuyer sur **"Stop/Start"**. La lampe s'allume et le plateau commence à tourner. Sur l'afficheur commence le compte à rebours du temps programmé.

INTERRUPTION DE LA CUISSON:

Il est possible d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson. L'ouverture de la porte interrompt la cuisson et le temps programmé. Cela est utile quand on doit surveiller les préparations pendant la cuisson. La cuisson et le décompte du temps programmé reprennent à la fermeture de la porte. Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche "**Stop/Start**" ou de reprogrammer le temps de cuisson.

Si les aliments sont suffisamment cuits ou si on veut sortir le plat du four, il faut appuyer sur la touche "**Stop/Start**" ou la touche "**Clock/Reset**" avant d'ouvrir la porte, car le four ne doit jamais être utilisé à vide.

ARRÊT:

Il est possible d'arrêter la cuisson en appuyant sur la touche "**Stop/Start**". Le timer s'arrête et l'afficheur indique le temps restant.

Si on appuie de nouveau sur la touche "**Stop/Start**" la cuisson et le décompte du temps restant reprennent.

ANNULER:

Pour interrompre définitivement la cuisson et annuler le temps programmé il suffit d'appuyer sur la touche "**Clock/Reset**".

Au bout de 10 secondes l'afficheur indique l'heure.

MODIFIER LE NIVEAU DE PUISSANCE ET LE TEMPS PROGRAMME PENDANT LA CUISSON:

Pour augmenter le temps programmé en cours de cuisson, tourner le bouton "**- Time +**" vers la gauche; pour le diminuer au contraire, tourner le bouton vers la droite. Quand l'afficheur indique "**00:00**" le four s'éteint. Pour changer le niveau de puissance appuyer sur la touche "**Power Level**". L'afficheur indique le nouveau niveau de puissance.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes même dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four et de toutes les directions, pénètrent dans les aliments et réchauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

La chaleur est produite très rapidement seulement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient ne se réchauffe que de manière indirecte, par la chaleur dégagée par les mets. Ainsi, les aliments ne collent pas au récipient et

il est donc possible d'utiliser très peu de graisse durant la cuisson (ou dans certains cas de ne pas en utiliser du tout).

La cuisson aux micro-ondes, avec peu ou sans matière grasse, constitue donc une cuisine très saine et diététique.

En outre, par rapport aux systèmes traditionnels, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et, par conséquent, les aliments se dessèchent moins, ne perdent pas leurs propriétés nutritives et conservent toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte du fait que si l'on augmente la quantité des aliments il faut augmenter également le temps de cuisson proportionnellement et vice versa. Il est important de respecter le **temps de "repos"**: c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.

- 2) Une des principales opérations à effectuer consiste à **mélanger** à plusieurs reprises pendant la cuisson: cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire, par conséquent, les temps de cuisson.

- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson.

- 4) Les aliments avec coquille ou peau (comme pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper et éviter ainsi que la peau ou la coquille n'éclate (Fig. 4).

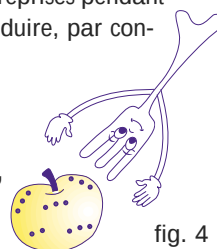


fig. 4

- 5) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 5).

- 6) Plus la température initiale de l'aliment à cuire est basse, plus le temps de cuisson sera long. Les aliments qui sont à la température ambiante cuiront plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.

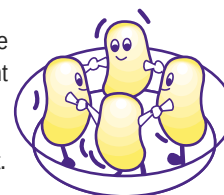


fig. 5

- 7) Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient au centre du plateau tournant.

- 8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans la zone de sortie de l'air est parfaitement normale. **Pour réduire la formation de la condensation, nous vous conseillons de couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Enfin, le fait de recouvrir les aliments permet de maintenir l'intérieur du four propre. Il convient d'utiliser du film transparent approprié aux fours à micro-ondes.

Seulement pour les modèles équipés de grille intercalaire:
UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUIRE
SIMULTANEMENT SUR DEUX NIVEAUX

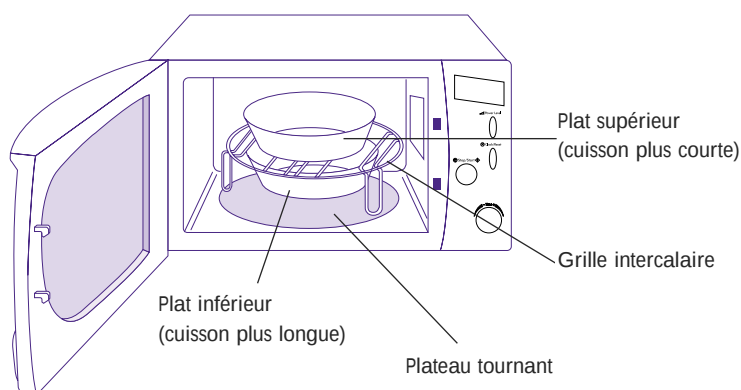
En utilisant la grille intercalaire dans la fonction seulement micro-ondes, il est possible de décongeler, réchauffer et cuire simultanément des mets, même différents, placés sur deux niveaux. Le système spécial de double émission des micro-ondes permet en effet d'optimiser la distribution de l'énergie.

Si vous souhaitez cuire deux plats simultanément, vous devez tout simplement tenir compte des simples règles générales suivantes:

- 1) Les temps de cuisson pour les plats cuits simultanément sont différents de ceux pour les cuissons individuelles. Veuillez, par conséquent, toujours contrôler le tableau de référence proposé à la page 51.

<i>Temps de cuisson pour plats cuits simultanément</i>	
Pommes de terre (au-dessus)	24 min
Goulasch (en dessous)	48 min
<i>Temps de cuisson pour plats cuits individuellement</i>	
Pommes de terre	10 - 14 min
Goulasch	35 - 40 min

- 2) Veuillez placer TOUJOURS au-dessus de la GRILLE INTERCALAIRE le plat qui exige le temps de cuisson le plus bref: il sera en effet plus facile d'extraire le récipient supérieur. Enlevez la grille et achevez la cuisson de l'autre plat.



- 3) Respectez les indications et les conseils présentés dans les tableaux; et notamment, vérifiez toujours que les aliments à réchauffer soient très chauds avant de les retirer.

TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de décongelation

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Viande hachée	au-dessus	500		20	Retourner la viande après 8'. A la fin du temps laisser reposer 15 minutes
• Viande hachée	en dessous	500		20	
• Poulet en morceaux	au-dessus	500		24	Détacher les morceaux de viande pendant la décongélation. A la fin, laisser reposer 15 minutes.
• Ragout	en dessous	500		24	
• Chou-fleur	au-dessus	450		22	A la fin, laisser reposer 5-10 minutes.
• Poisson entier	en dessous	500		22	A la fin, laisser reposer 5-10 minutes.

Temps de réchauffement

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Portion de viande	au-dessus	150		6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de légumes	en dessous	250		6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	au-dessus	500		9	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500		9	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de viande	au-dessus	150		6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500		8	Couvrir les aliments avec un film plastique

Temps de cuisson

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Pommes de terre	au-dessus	500		20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Pommes de terre	en dessous	500		20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	au-dessus	500		16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	en dessous	500		16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Poisson en tranches	au-dessus	400		13	Couvrir avec film. Après 13' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475		15	Les laisser entières et couvrir avec du film.
• Poisson entier	au-dessus	200		11	Couvrir avec film. Après 11' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475		14	Les laisser entières et couvrir avec du film.
• Poisson entier	au-dessus	200		11	Couvrir avec du film plastique
• Poisson entier	en dessous	200		11	Couvrir avec du film plastique
• Pommes de terre	au-dessus	500		20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Goulasch	en dessous	1500		40	Après 24' enlever la grille. Mélanger 2-3 fois.
• Riz	au-dessus	300		22	Couvrir avec du film plastique et mélanger 2 fois
• Chou blanc	en dessous	500		22	Le laisser en entier et couvrir avec du film
• Petits pois	au-dessus	500		20	Couvrir avec du film plastique
• Choux de Bruxelles	en dessous	500		20	Couvrir avec du film plastique
• Pain de viande	au-dessus	500		30	Si nécessaire, retourner à mi-cuisson
• Pommes de terre	en dessous	500		30	Couvrir avec du film plastique
• Saucisses	au-dessus	300		22	Mélanger 1- 2 fois
• Saucisses	en dessous	300		22	Mélanger 1- 2 fois
• Ragout	au-dessus	700		36	Mélanger 1- 2 fois
• Carré de porc	en dessous	700		36	Retourner à mi-cuisson

COMMENT PROGRAMMER LA FONCTION DÉCONGÉLATION

Pour bien utiliser cette fonction il faut programmer le niveau de puissance des micro-ondes et le temps de décongélation.

1. Appuyer sur la touche "**Power Level**" jusqu'à ce que le symbole "☺" apparaisse
 2. Programmer le temps désiré en tournant le bouton "- Time +"
 3. Appuyer sur la touche "**Stop/Start**" pour commencer la décongélation.
 4. A la fin du temps programmé un "bip" retentit et l'afficheur indique "00:00".
- Si on ouvre la porte pour contrôler l'état de décongélation, les micro-ondes s'interrompent et l'afficheur indique le temps restant.
Refermer la porte pour continuer la décongélation.
Le four reprend le décompte du temps à partir du moment où il a été interrompu.
Si on appuie sur la touche "**Stop/Start**" avant d'ouvrir la porte le décompte s'arrête et le four s'éteint; ouvrir la porte pour surveiller la décongélation. Fermer la porte et appuyer sur la touche "**Stop/Start**" pour reprendre le cycle de décongélation.
 - Pour annuler le temps programmé procéder comme suit:
 - si la porte du four est ouverte: appuyer une fois sur la touche "**Clock/Reset**"
 - si le four est en fonction: appuyer une fois sur la touche "**Clock/Reset**"
 - si le four est éteint et la porte fermée: appuyer une fois sur la touche "**Clock/Reset**".

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR DECONGELER

- Les aliments congelés dans des sachets ou des films en plastique, ou bien dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (ex: liens ou agrafes de fermeture).
- Certains aliments, tels que les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- La décongélation des aliments en sauce, ragoûts et daubes s'effectue mieux et plus rapidement si on les mélange de temps en temps, les retourne et/ ou les sépare.
- Durant la décongélation, la viande et le poisson perdent des liquides. Il est donc conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Suivre avec prudence les temps indiqués sur les emballages des produits surgelés, parce qu'ils ne sont pas toujours exacts. Il est opportun d'appliquer des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps conseillés. Le temps de décongélation variera en fonction du degré de congélation.

Temps de décongelation

Les temps indiqués dans le tableau (minuterie) varient selon la puissance rendue de votre four.

La valeur de la puissance rendue est indiquée sur la porte du four, à l'intérieur du symbole  (voir page 44).

Type	Quantité	Puissance rendue 900W	Puissance rendue 700W	Notes	Temps de repos (minutes)
		Temps à fixer (minutes)	Temps à fixer (minutes)		
VIANDE					
• Rôti (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg	15 - 17	18 - 20		20
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	2 - 4	5 - 7		5
• Ragoût, goulasch	500 gr	6 - 8	9 - 11		10
• Viande hachée	500 gr	6 - 8	9 - 11	(*)	15
• “	250 gr	3 - 5	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	3 - 5	6 - 8		10
• Saucisse	300 gr	5 - 7	8 - 10		10
VOLAILLE					
• Canard, dinde	1,5 kg	25 - 28	29 - 33	A la fin du temps de repos, laver sous eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	20
• Poulet entier	1,5 kg	25 - 28	29 - 33		20
• Poulet en morceaux	500 gr	6 - 8	9 - 11		10
• Blanc de poulet	300 gr	6 - 8	9 - 11		10
LEGUMES					
• Aubergines coupées	500 gr	9 - 11	12 - 14	Afin de faciliter la décongelation, mélanger de temps en temps les légumes.	5
• Poivrons en morceaux	500 gr	8 - 10	11 - 13		5
• Petits pois égrainés	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Coeurs d'artichauts	300 gr	5 - 7	8 - 10		5
• Asperges coupées	500 gr	6 - 8	9 - 11		5
• Haricots verts coupés	500 gr	8 - 10	11 - 13		5
• Brocoli entiers	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Choux de Bruxelles	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Carottes émincées	500 gr	6 - 8	9 - 11		5
• Chou-fleur en bouquets	450 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Légumes mixtes	300 gr	4 - 6	7 - 9		5
• Epinards coupés	300 gr	5 - 7	8 - 10		5
POISSON					
• Filets	300 gr	5 - 7	8 - 10		7
• Tranches	400 gr	6 - 8	9 - 11		7
• Entier	500 gr	6 - 8	9 - 11		7
• Ecrevisses	400 gr	6 - 8	9 - 11		7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES					
• Beurre	250 gr	2 - 4	5 - 7	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques.	10
• Fromage	250 gr	3 - 5	6 - 8	Le produit est partiellement décongelé, un temps de repos est nécessaire.	15
• Crème	200 ml	5 - 7	8 - 10	Enlever la crème de son récipient et la mettre sur un plat.	5
PAIN					
• 2 petits pains moyens	150 gr	1 - 2	3 - 5	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	3
• 4 petits pains moyens	300 gr	2 - 3	4 - 6		3
• Pain en tranches	250 gr	2 - 3	4 - 6		3
• Pain complet en tranches	250 gr	2 - 3	4 - 6		3
FRUITS					
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	6 - 8	9 - 10	Mélanger 2-3 fois	10
• Framboises	300 gr	4 - 6	7 - 9	Mélanger 2-3 fois	10
• Mûres	250 gr	2 - 4	5 - 7	Mélanger 2-3 fois	6

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongelation de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 18.3. Retourner les aliments à mi-cuisson du temps programmé. Les aliments doivent être déposés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

COMMENT PROGRAMMER LE FOUR POUR TENIR LES ALIMENTS AU CHAUD, RECHAUFFER, CUIRE

1. Appuyer sur la touche "**Power Level**" pour sélectionner la puissance désirée ( = maximum;  = minimum).
Si on ne presse pas la touche "**Power Level**" le four fonctionne à la puissance maximum . Sur l'afficheur l'indicateur en bas indique le niveau de puissance sélectionné.
 2. Programmer le temps désiré en tournant le bouton "**- Time +**".
 3. Appuyer sur la touche "**Stop/Start**" pour démarrer la fonction. L'afficheur visualise le temps et la puissance programmés.
 4. Le temps programmé terminé un bip retentit et l'afficheur revient à "**00:00**".
-
- Vous pouvez à tout moment surveiller le déroulement de la fonction programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, l'énergie des micro-ondes s'arrête. En refermant la porte l'énergie des micro-ondes se remet en route.
 - Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, appuyez tout simplement sur la touche "**Stop/Start**".
 - Tandis que pour terminer la cuisson, procédez de la manière suivante:
 - si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche "**Clock/Reset**";
 - si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche "**Clock/Reset**";
 - si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche "**Clock/Reset**"
 - Le temps de cuisson et la puissance des micro-ondes peuvent être modifiés même après avoir appuyé sur la touche "**Stop/Start**".

COMMENT MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS

Cette fonction est recommandée pour tous les plats en général.

Elle vous permettra de tenir les aliments au chaud, à peine cuits ou réchauffés, sans qu'ils ne se dessèchent ou s'attachent au récipient de cuisson.

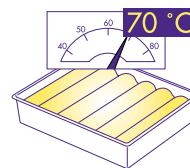
En réglant le sélecteur de puissance sur la position  et en couvrant les aliments avec un plat ou un film transparent, ceux-ci resteront chauds jusqu'au moment de la consommation.

Si l'on préfère, il est possible de laisser les aliments au chaud directement sur le plat de service (toujours couvert).

LE RECHAUFFEMENT

Le four à micro-ondes est pratique et efficace pour réchauffer les plats. En effet, par rapport aux autres procédés traditionnels, l'utilisation des micro-ondes représente un considérable gain de temps et donc d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.
- Afin de réchauffer les aliments précuits ou surgelés, il convient d'observer les règles suivantes:
 - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
 - couvrir avec un film transparent (approprié aux fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon la saveur naturelle ne sera pas modifiée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser un plat renversé;
 - si possible, mélanger ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer le processus de réchauffement;
 - suivre avec prudence les temps indiqués sur l'emballage; il convient de se rappeler que, dans certains cas, les temps indiqués devront être augmentés.
- Avant de commencer à les réchauffer, les aliments surgelés doivent être décongelés. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement est élevé.
- Les aliments et les boissons peuvent être réchauffés pour un temps bref dans des récipients en carton ou en plastique. Toutefois, si le temps de cuisson est long, ces récipients peuvent se déformer.



Temps de réchauffement

Les temps indiqués dans le tableau (minuterie) varient selon la puissance rendue de votre four.

La valeur de la puissance rendue est indiquée sur la porte du four, à l'intérieur du symbole  (voir page 44).

Type	Quantité	Niveau de puissance	Puissance rendue 900W Temps à fixer (minutes)	Puissance rendue 700W Temps à fixer (minutes)	Notes
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS • chocolat / glace • beurre	100 gr 50-70 gr		4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois.
ALIMENTS DE TEMPERATURE DE REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 20 / 30 °C					
• yaourt • biberon	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Enlever le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
ALIMENTS PRECUIITS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5 / 8°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	On se réfère à tous plats prêts d'aliments pré-cuits disponibles dans le commerce à réchauffer à une température de 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• plat prêt de poisson et / ou légumes	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• plat de viande et / ou légumes	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être couverte avec du film étirable transparent ou avec une autre assiette retournée.
• plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• plat de poisson et / ou riz	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18 ° / - 20 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	On se réfère à tous plats prêts d'aliments pré-cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C directement dans leur emballage: si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• plat prêt de poisson et / ou légumes pré-cuits	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• plat prêt de poisson et / ou légumes crus	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir.
• portions de viande et / ou légumes	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.
• portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	
• portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20 / 30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 tasse de café	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

LA CUISSON

LES VIANDES

Avec le four à micro-ondes, il est possible de préparer des rôtis, des viandes braisées ou cuites à l'étouffée. Retourner les grosses pièces de viande qui ne peuvent être mélangées. Attention: l'aspect de la viande, durant et en fin de cuisson, est trompeur; en effet, les viandes préparées au four à micro-ondes ne dorent pas de la même façon que les viandes cuites dans les fours traditionnels; par contre, elles conservent intactes toutes leurs propriétés nutritives et leurs saveurs naturelles.

LA VOLAILLE

Le four à micro-ondes permet de décongeler et ensuite de cuire tous les types de viande de volaille. Par rapport aux fours traditionnels, la viande de volaille ne rôtit pas aux micro-ondes. Pour dorer, il est conseillé d'enduire le poulet de beurre fondu ou de margarine.

LE POISSON

Le four à micro-ondes permet de cuire le poisson de façon très rapide et avec d'excellents résultats. Il permet également d'utiliser très peu de beurre ou d'huile (ou même de ne pas en utiliser du tout). Couvrir le plat avec un film transparent. Si le poisson a un peu de peau, celle-ci doit être piquée; les filets doivent être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec un oeuf.

Temps de cuisson pour les viandes, la volaille et le poisson

Pour que la viande soit plus tendre, il est conseillé d'ajouter 1/2 de verre d'eau au début de la cuisson. Les temps indiqués dans le tableau (minuterie) varient selon la puissance rendue de votre four. La valeur de la puissance rendue est indiquée sur la porte du four, à l'intérieur du symbole  (voir page 44).

Type	Quantité	Niveau de puissance	Puissance rendue 900W	Puissance rendue 700W	Notes	Temps de repos (minutes)
			Temps à fixer (minutes)	Temps à fixer (minutes)		
BOEUF						
Rouleau de viande hachée	900 gr		18 - 20	22 - 24	(*)	5
Rouleau de viande hachée	800 gr	"	15 - 20	20 - 25	Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec des oeufs, du jambon, de la chapelure, etc.	5
Longe	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Rôti, jarret	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Retourner à moitié cuisson	10
VEAU						
Ragoût	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Mélanger 2-3 fois	8
Rôti (roulé)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Retourner à moitié cuisson	10
Noix de veau (en tranches)	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Non occorre girare	2
PORC						
Cuisse	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Retourner à moitié cuisson	5
Rôti	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Retourner à moitié cuisson	10
Carré de porc	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Retourner à moitié cuisson	8
AGNEAU						
Cuisseau d'épaule	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Retourner à moitié cuisson	10
Hamburgers frais	100 gr		7 - 10	10 - 13		3
Goulasch	1,5 kg		35 - 40	45 - 50	Mélanger 2-3 fois	3
Saucisse	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
VOLAILLE: POULET						
Entier	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Retourner à moitié cuisson	10
La moitié	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Il n'est pas nécessaire de retourner	5
En morceaux	500 gr	"	15 - 20	20 - 25		5
Le blanc	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Il n'est pas nécessaire de retourner	3
DINDON						
En morceaux	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Il n'est pas nécessaire de retourner	8
Le blanc	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Retourner à moitié cuisson	8
CANARD						
Entier	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Retourner à moitié cuisson	10
POISSON						
Filets	300 gr		4 - 6	7 - 9	Cuire couvert	2
Tranches	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Cuire couvert	2
Entier	500 gr	"	7 - 9	10 - 12	Cuire couvert	2
Entier	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	Cuire couvert	2
Ecrevisses	500 gr	"	6 - 8	9 - 11	Cuire couvert	2
Tranches	400 gr	"	6 - 8	9 - 11	Cuire couvert	2

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, essai C. Couvrir le récipient avec du film étirable transparent pour fours à microondes, préalablement perforé à plusieurs endroits. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

LES LEGUMES

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les légumes cuits au four à micro-ondes conservent mieux leurs couleurs et leurs propriétés nutritives.

Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes.

Les légumes doivent être toujours couverts avec un film transparent.

Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grosseur (ex: les carottes).

Mélanger au moins une fois à moitié cuisson et ajouter peu de sel (seulement en fin de cuisson).

Temps de cuisson pour les légumes

Les temps indiqués dans le tableau (minuterie) varient selon la puissance rendue de votre four.

La valeur de la puissance rendue est indiquée sur la porte du four, à l'intérieur du symbole  (voir page 44).

Type	Quantité	Niveau de puissance	Puissance rendue 900W	Puissance rendue 700W	Notes	Temps de repos (minutes)
			Temps à fixer (minutes)	Temps à fixer (minutes)		
• Asperges	500 gr		9 - 10	11 - 12	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	Couper en morceaux Diviser	4
• Brocoli	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	chaque bouquet	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Laisser en entier	4
• Chou blanc	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Couper en lanières	4
• Chou rouge	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Couper en lanières	4
• Carottes	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Couper en morceaux de même grosseur	4
• Chou-fleur	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	Le partager en bouquets	4
• Céleri	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Le couper en morceaux	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	La couper en dés	4
• Poireau	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Le couper en lanières	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Les laisser entiers . Ne pas rajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Epinards	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	4
• Petits pois	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Fenouil	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Le couper en quartiers	4
• Poivrons	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Les couper en morceaux	4
• Pommes de terre	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	Les couper en morceaux de même grosseur	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Les couper en tranches	4

N.B: Les temps de cuisson de ce tableau ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendent du poids, de la température avant la cuisson, de la consistance et de la structure des légumes.

SOUPES ET RIZ

- En général, la cuisson des potages ou des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. N'ajouter le sel qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.
- Il est opportun de signaler que le temps nécessaire pour cuire le riz dans le four à micro-ondes (comme du reste les pâtes) est à peu près équivalent au temps de cuisson traditionnel, sur le gaz. L'avantage de préparer le riz dans le four à micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de le mélanger continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois).
Les ingrédients doivent être placés dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être couverts avec du film transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et le four doit être programmé sur la puissance maximale pendant 12 à 15 minutes environ).
En outre, le riz ne colle pas au fond du récipient et, comme il est possible de le cuire dans une soupière ou dans un autre plat pouvant être porté directement sur la table, il ne sera donc pas nécessaire de le transvaser.

COMMENT FAIRE DORER LES ALIMENTS

Les côtelettes, les escalopes et les blancs de poulet sont les aliments qui dorent le moins facilement durant la cuisson aux micro-ondes. Pour les dorer, il est conseillé d'enduire la viande avec du beurre en l'amalgamant, de préférence, avec du paprika. Sur le marché, il est également possible de trouver des sauces prêtes, spécialement conçues pour couvrir les aliments cuits au four à micro-ondes. De toute façon, il est nécessaire de faire absorber de la graisse et des substances colorantes aux viandes et poissons à dorer.

GATEAUX ET FRUITS

Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Etant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir après la cuisson parce qu'ils tendent à se dessécher plus vite que les gâteaux cuits dans un four traditionnel.
Les fruits doivent être piqués s'ils sont cuits avec la peau et doivent être couverts. Il est très important de respecter le temps de repos (de 3 à 5 minutes).

Temps de cuisson pour gâteaux et fruits

Les temps indiqués dans le tableau (minuterie) varient selon la puissance rendue de votre four.
La valeur de la puissance rendue est indiquée sur la porte du four, à l'intérieur du symbole  (voir page 44).

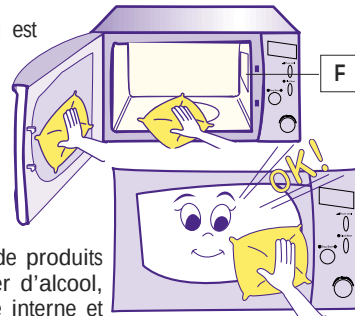
Type/Quantité	Niveau de puissance	Puissance rendue 900W	Puissance rendue 700W	Temps de repos (minutes)	Notes
		Temps à fixer (minutes)	Temps à fixer (minutes)		
Gâteau aux noix (700 g)		13 - 17	18 - 23	5	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	Les tranches d'ananas peuvent être mises sur le fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées dans la pâte.
Tarte aux pommes (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café (750 g)		13 - 17	18 - 23	5	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon		1,30 - 3	4 - 6	3	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites (300 g)		3 - 5	6 - 8	3	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	

E N T R E T I E N E T N E T T O Y A G E

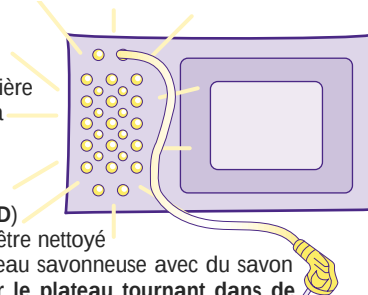
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours l'appareil.

Nettoyage

Afin de conserver votre appareil dans des conditions optimales, il est conseillé de nettoyer régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide et du savon neutre ou du détergent liquide. Veiller à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse, le couvercle de sortie des micro-ondes (F). **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques tranchants lors du nettoyage de la carrosserie externe et interne du four.** En outre, veiller à ce que l'eau ou le détergent liquide ne pénètrent pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et de la vapeur situées au-dessus de l'appareil. Ne jamais utiliser de produits avec ammoniac. Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, éponges métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer le côté interne et externe de la porte du four, afin d'éviter égratignures. Afin d'assurer une fermeture parfaite, maintenir la face intérieure de la porte toujours propre en évitant l'accumulation de saleté ou de résidus d'aliments entre la face avant du four et la porte.



Nettoyer régulièrement les orifices d'aération situés sur la partie arrière du four afin qu'ils ne soient pas obstrués avec le temps par la poussière ou par la saleté.



De temps en temps, il est nécessaire d'enlever le plateau tournant (D) et son support (E) pour les nettoyer; de même, le fond du four doit être nettoyé régulièrement. Laver le plateau tournant et son support dans de l'eau savonneuse avec du savon neutre (ils peuvent être lavés en lave-vaisselle). **Ne pas plonger le plateau tournant dans de l'eau froide après un réchauffement prolongé; le choc thermique élevé en provoquerait la rupture.** Le moteur du plateau tournant est scellé. Toutefois, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas sous le pivot central du plateau tournant quand on effectue le nettoyage du fond du four.

En cas d'inconvénients...

En cas de problèmes, s'adresser au Service Après-Vente; toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, il convient d'effectuer les simples contrôles suivants:

p r o b l e m e s	c a u s e / s o l u t i o n
L'appareil ne fonctionne pas.	- La porte n'est pas correctement fermée. - La fiche n'est pas bien branchée dans la prise. - La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation). - La temps n'a pas été programmée correctement.
Condensation sur la table de cuisson ou à l'intérieur du four.	Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme à l'intérieur du four et qu'elle se condense à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson.
Étincelles à l'intérieur du four.	Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes, pour la cuisson au four à micro-ondes.
Les aliments ne se réchauffent pas suffisamment.	- Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson. - Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
Les aliments se brûlent.	Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien réduire le temps de cuisson.
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme.	- Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux et s'ils sont de même grosseur. - Le plateau tournant est bloqué.

En cas de panne de la lampe d'éclairage du four, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil sans aucun problème. Pour remplacer la lampe, adressez-vous à un centre de Service Après-Vente agréé.