

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - DESCRIPTION GENERALE

1.1	Recommandations importantes de sécurité	pag.	72
1.2	Données techniques	pag.	73
1.3	Mise en place et branchement électrique.....	pag.	73
1.4	Accessoires standards fournis avec l'appareil	pag.	74
1.5	Vaisselle appropriée	pag.	75
1.6	Règles fondamentales pour la cuisson aux micro-ondes	pag.	76

CHAP. 2 - DESCRIPTION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1	Comment régler l'horloge	pag.	77
2.2	Comment programmer les cuissons.....	pag.	78
2.3	Séquence automatique de décongélation et de cuisson	pag.	80
2.4	Comment rappeler les recettes mémorisées (Touches "Quick Menu")	pag.	81
2.5	Réchauffement rapide (Quick Reheat)	pag.	81
2.6	Sécurité enfants.....	pag.	81

CHAP. 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.1	Décongélation	pag.	82
3.2	Réchauffement.....	pag.	83
3.3	Cuire les entrées, les potages, les pâtes, le riz	pag.	84
3.4	Cuire la viande	pag.	84
3.5	Cuire les légumes et les garnitures	pag.	85
3.6	Cuire le poisson	pag.	86
3.7	Cuire les gâteaux et les tartes.....	pag.	86
3.8	Réchauffer / cuire en utilisant les touches Quick Menu	pag.	87
3.9	Cuissons simultanées sur deux niveaux	pag.	88

CHAP. 4 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

4.1	Nettoyage.....	pag.	90
4.2	Entretien	pag.	91

CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver pour pouvoir les consulter au besoin.

- 1) ATTENTION: si la porte ou les joints sont détériorés, n'utilisez pas le four et faites-le réparer par un technicien spécialisé (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).
- 2) ATTENTION: Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent d'enlever les protections contre l'exposition aux micro-ondes sont dangereuses pour qui n'a pas de préparation spécifique.
- 3) ATTENTION: Éviter de réchauffer des liquides et autres aliments dans des récipients hermétiques car ils pourraient éclater.
Ne pas cuire ou réchauffer des œufs en coquille dans le micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.
- 4) ATTENTION: Les enfants peuvent se servir du four sans surveillance à condition qu'ils aient reçu les instructions nécessaires leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient conscients des dangers découlant d'un emploi inapproprié.
Ne pas laisser les enfants s'approcher du four quand il est en marche (danger de brûlures).
- 5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en retirant les dispositifs de sécurité.
- 6) Ne pas mettre le four en marche si des objets quels qu'ils soient sont coincés entre la façade du four et la porte.
Nettoyer régulièrement le côté intérieur de la porte (E) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 7) Ne pas mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés car cela pourrait provoquer des décharges électriques.
- 8) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 9) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.
- 10) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 11) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et "COMBINÉE MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) ou l'allumer à vide car il pourrait se produire des étincelles.
- 12) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")
- 13) Le four devient chaud quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four
- 14) Quand on réchauffe des liquides (eau, café, lait etc) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, mettre toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient. Dans tous les cas manipuler le récipient avec précautions.
- 15) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités



fig. 1



fig. 2

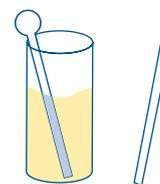


fig. 3



fig. 4

1

CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

d'huile. Elles pourraient s'enflammer!

- 16) Remuer ou secouer les biberons et petits pots pour bébé avant de servir et vérifiez la température, afin d'éviter les brûlures.
Il est conseillé de remuer ou de mélanger l'aliment pour que la température soit homogène.
Si on utilise des stérilisateur pour biberons vendus dans le commerce, avant d'allumer le four vérifier TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

REMARQUE: quand on met l'appareil en marche la première fois, il est possible que pendant 10 minutes environ il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Cela est dû à la présence de substances protectrices appliquées sur les résistances.

1.2 DONNEES TECHNIQUES

CONSUMMATION D'ENERGIE (Normes CENELEC HD 376)

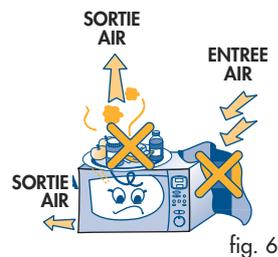
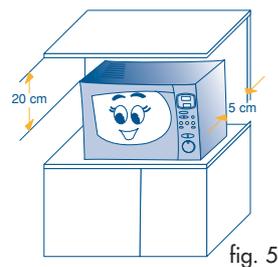
Pour atteindre 200°C	0,3 kWh
Pour maintenir une température de 200°C pendant 1 heure	1,1 kWh
Consommation totale	1,4 kWh

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

Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique et à la Directive CEE 89/109 concernant les matériaux en contact avec les aliments.

1.3 MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE

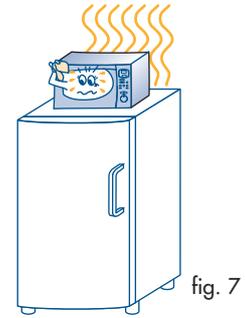
- Après avoir déballé le four, enlever la protection contenant le plateau tournant (I), le support correspondant (L) et tous les accessoires. Vérifier que l'axe du plateau tournant (D) soit correctement inséré dans son logement au centre du plateau tournant.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.
- Vérifier que le four n'ait pas subi de dommages au cours du transport et notamment que la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants étant donné que la porte peut atteindre, pendant la cuisson, des températures élevées.
- Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait 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 (fig. 5).**
- Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée de l'air. En particulier, ne rien déposer au-dessus du four et vérifier que les fentes de sortie de l'air et des vapeurs (situées au-dessus, en dessous ou à l'arrière de l'appareil) soient TOUJOURS LIBRES (fig. 6).
- Placer au centre du logement circulaire le support (L) et y déposer le plateau tournant (I). L'axe (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.



CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

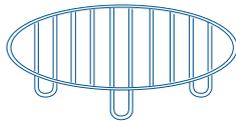
NOTA BENE: Ne pas placer le four au-dessus ou tout près d'autres sources de chaleur (par exemple au-dessus du réfrigérateur) (fig. 7).

- 8) L'appareil ne doit être relié qu'à des prises de courant supportant une intensité de 16 ampères. Afin d'éviter les coupures de courant durant le fonctionnement du four, vérifier également que l'interrupteur général de votre habitation supporte une intensité de 16 ampères.
- 9) Positionner l'appareil de manière à ce que la fiche et la prise soient facilement accessibles même après l'installation.
- 10) Avant d'utiliser le four, vérifier que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil et contrôler la qualité de l'installation de mise à la terre: **le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.**



1.4 ACCESSOIRES STANDARDS FOURNIS AVEC L'APPAREIL

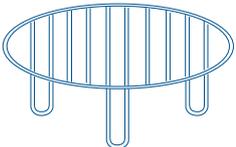
FRANÇAIS



GRILLE BASSE

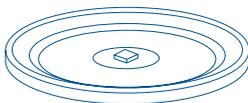
Fonction seulement four à chaleur tournante:
pour tous les types de cuisson traditionnels, en particulier pour la préparation des gâteaux.

Fonction Combinée micro-ondes + four à chaleur tournante:
pour la cuisson rapide de viandes, pommes de terre et certains gâteaux en pâte levée.



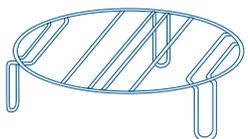
GRILLE HAUTE

Fonction seulement grill:
pour tous les types de grillade.



PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant est utilisé pour toutes les fonctions.



GRILLE MOYENNE INTERCALAIRE

Pour tous types de cuisson sur deux niveaux **SIMULTANEMENT** (par exemple: grandes quantités de nourriture ou des aliments différents).
Voir instructions à la page 88.

CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

1.5 VAISSELLE APPROPRIÉE

Dans toutes les fonctions seulement micro-ondes et combinées avec micro-ondes, il est possible d'utiliser tous les récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils ne soient pas à décors métallisés (filets dorés, anses, petits pieds). Il est possible d'utiliser également des récipients en plastique résistant à la chaleur mais seulement pour la cuisson "seulement micro-ondes". Si vous avez des doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, vous pouvez effectuer ce simple test: placez le récipient vide dans le four pendant 30 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes"). Si le récipient reste froid ou s'il se réchauffe seulement légèrement c'est qu'il peut être utilisé au micro-ondes. Par contre s'il devient très chaud (ou s'il se crée des étincelles) le récipient n'est pas approprié. Pour des temps de cuisson brefs, 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 derniers permettent une parfaite rotation.

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 chauffent 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. Il convient de préciser qu'il est possible que la chaleur des aliments chauffe les récipients, rendant nécessaire l'utilisation de maniques. Dans les fonctions "Seulement four à chaleur tournante" ou "Seulement gril", il est possible d'utiliser tous les types de récipients pour four.

En tout cas, il est recommandé de consulter le tableau ci-dessous:

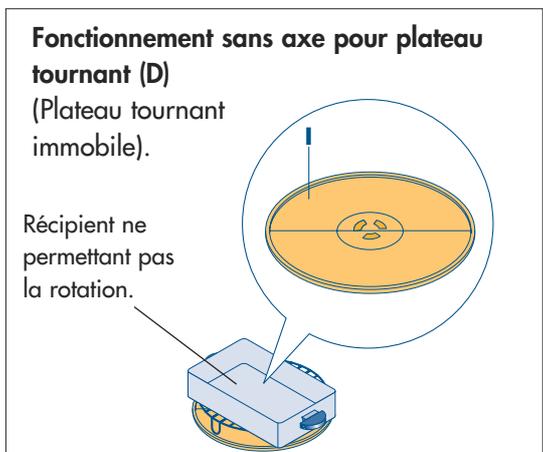
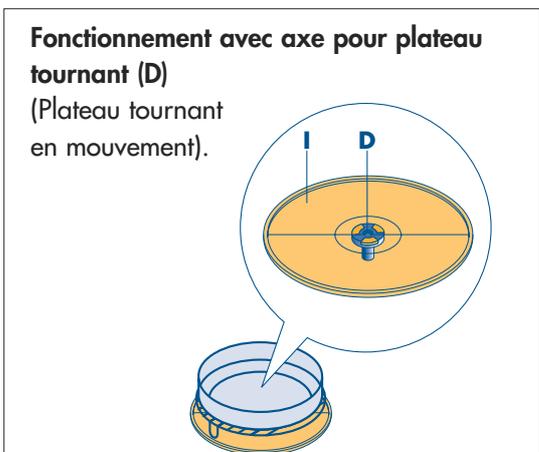
	Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
Fonction "Seulement micro-ondes"	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Fonctions "Combinées"	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Fonction "Seulement four à chaleur tournante" "Seulement gril"	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

Arrêt du plateau tournant pour les grands récipients

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 (I) en retirant de son logement l'axe du plateau (D), comme indiqué dans les figures ci-dessous.

Attention: cette opération est possible UNIQUEMENT avec la fonction "Seulement four à chaleur tournante".

Il convient de rappeler que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de remuer les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient pendant la cuisson.



1

CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

1.6 REGLES FONDAMENTALES POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- 1) 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.
- 2) Il est conseillé en outre de **retourner** les aliments pendant la cuisson.
- 3) Les aliments avec peau, coquille ou pelure (tels que pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être **piqués à plusieurs endroits** à l'aide d'une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper et éviter ainsi que la peau ou la pelure n'éclate (fig. 8).
- 4) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, **les disposer en couronne** dans un plat en Pyrex afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 9).
- 5) Afin de réduire la formation de condensation à l'intérieur du four, sur le plan d'appui ou autour de la porte, **recouvrir le plat de cuisson de film transparent étirable, de papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement une assiette renversée**. En outre, les aliments qui ont une grande teneur en eau (par exemple les légumes) cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Le fait de couvrir les aliments empêche aussi les projections et les écoulements sur les parois de l'enceinte qui restent propres. Utiliser un film étirable transparent adapté pour les fours à micro-ondes.
- 6) Dans les fonctions "**Seulement micro-ondes**" et dans les fonctions "**Combinées**", il ne faut jamais préchauffer le four ni le faire fonctionner sans aliments (vide), **étant donné que cela pourrait provoquer des étincelles et des dommages à l'appareil**.
- 7) **Ne pas cuire les oeufs avec la coquille** (fig. 10): la pression qui se forme à l'intérieur fait éclater l'oeuf, même après la cuisson. Ne pas réchauffer les oeufs déjà cuits sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés.
- 8) Avant de réchauffer ou de cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients fermés hermétiquement, ne pas oublier de les ouvrir. La pression à l'intérieur du récipient augmenterait en le faisant éclater même après la cuisson.

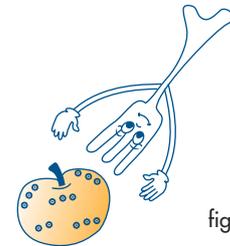


fig. 8

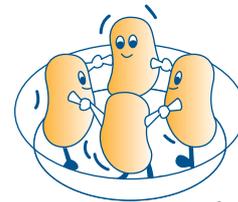


fig. 9

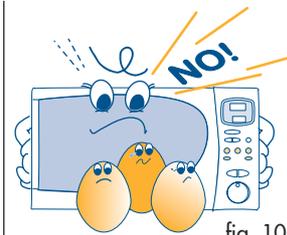


fig. 10

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

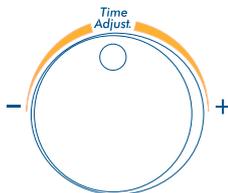
2.1 COMMENT REGLER L'HORLOGE

- Lorsque l'appareil est branché pour la première fois au secteur électrique, ou après une coupure de courant, quatre tirets apparaissent sur l'afficheur (- - : - -).
Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder de la manière suivante:



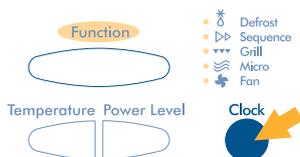
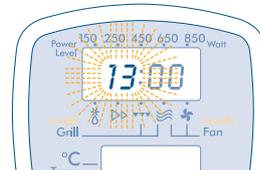
- Appuyer sur la touche "Clock" (6).

(Les heures clignotent sur l'afficheur 1).



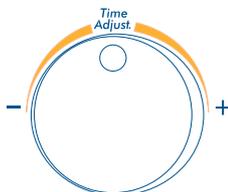
- Régler l'heure souhaitée en tournant le bouton **Time Adjust** (14).

(Les heures clignotent sur l'afficheur 1).



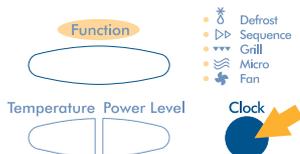
- Appuyer à nouveau sur la touche "Clock" (6).

(Les minutes clignotent sur l'afficheur 1).



- Régler les minutes souhaitées en tournant le bouton **Time Adjust** (14).

(Les minutes clignotent sur l'afficheur 1).



- Appuyer à nouveau sur la touche "Clock" (6).

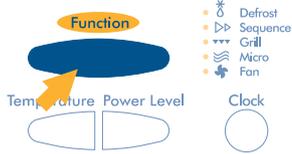
(L'afficheur visualise l'heure réglée).



- Pour modifier l'heure affichée lorsqu'elle a déjà été réglée, appuyer sur la touche "Clock" (6) et procéder ensuite à une nouvelle mise à l'heure comme décrit ci-dessus.
- Pour faire apparaître l'affichage de l'heure même après la mise en route de la fonction sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche "Clock" (6). L'afficheur visualise l'heure pendant 3 secondes.

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.2 COMMENT PROGRAMMER LES CUISSONS

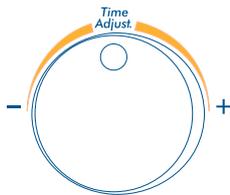


1 Appuyer sur la touche **Function** (3) (sélection des fonctions) et choisir la fonction souhaitée; les symboles correspondants s'éclairent sur l'afficheur 1.

Les fonctions disponibles sont les suivantes:

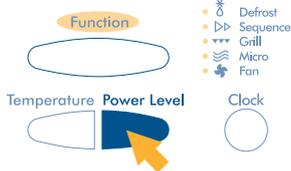


SYMBOLE	FONCTION SELECTIONNEE	SYMBOLE	FONCTION SELECTIONNEE
	seulement micro-ondes	+	combinée micro-ondes et grill
	décongélation automatique		seulement four à chaleur tournante
+	combinée micro-ondes et four à chaleur tournante		seulement grill



2 Programmer la durée de cuisson, en minutes, en tournant le bouton **Time Adjust** (14).

Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour déterminer la durée de cuisson.



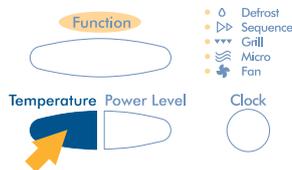
3 Dans les fonctions:
seulement micro-ondes
combinée micro-ondes + four à chaleur tournante
combinée micro-ondes + grill



sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes en appuyant sur la touche **Power Level** (5) par pressions successives jusqu'à ce que le symbole du niveau de puissance souhaité apparaisse sur l'afficheur 1. Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour choisir le niveau de puissance adapté.

- Notes:**
- *Aucun niveau de puissance doit être sélectionné dans la fonction de **décongélation automatique**.*
 - *Dans la fonction **combinée micro-ondes + four à chaleur tournante**, la puissance micro-ondes maximale pouvant être sélectionnée est 650 Watts.*
 - *Il est possible de modifier pendant la cuisson la puissance choisie en appuyant tout simplement sur la touche **Power Level** (5).*

CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS



- 4** Dans les fonctions combinée micro-ondes + four à chaleur tournante seulement four à chaleur tournante



sélectionner la température de cuisson en appuyant sur la touche Temperature (4) par pressions successives jusqu'à ce que l'afficheur 2 (en bas) visualise la température souhaitée. Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour choisir la température adaptée.

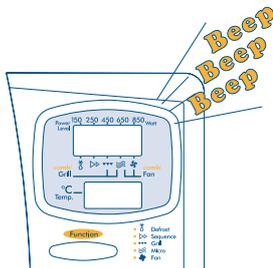
Notes: • Quand la cuisson a démarré, l'afficheur 2 visualise l'augmentation de la température effective à l'intérieur du four.

- Dès que la température programmée est atteinte, un signal sonore est émis (5 bips). La température programmée reste alors visualisée sur l'afficheur 2.
- Il est possible de modifier même pendant la cuisson la température programmée, en appuyant tout simplement sur la touche **Temperature** (4).



- 5** Appuyer sur la touche **Start** (13) pour faire démarrer la cuisson. L'afficheur décompte le temps et indique le temps de cuisson restant et, si prévu par la fonction, la température du four.

Note: • Si pour une raison quelconque on ne fait pas démarrer la cuisson, toutes les programmations seront automatiquement effacées après 2 minutes.



- 6** Quand la cuisson est terminée, un signal sonore est émis (3 bips) et l'inscription **END** est affichée. Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'afficheur visualise l'heure du jour, ou si le four est chaud, l'inscription "COOL" - voir note ci-après).

Notes: • Il est possible de surveiller à tout moment le déroulement de la cuisson programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, l'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four s'interrompent. En refermant la porte et en appuyant sur la touche **Start** (13), l'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four redémarrent.

- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffit d'appuyer sur la touche **Stop/Clear** (12).
- Tandis que pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante:
 - si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche **Stop/Clear** (12);
 - si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche **Stop/Clear** (12). L'afficheur visualisera à nouveau l'horloge.
- Ce modèle est muni d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction lorsque le four est très chaud (par exemple à la fin de longues cuissons). Pendant ce cycle, l'inscription "COOL" apparaît sur l'afficheur 1. Les ventilateurs, la lampe du four et le plateau tournant sont en marche (ils s'arrêteront automatiquement).

À la fin de chaque cuisson, la lampe et le ventilateur de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte.

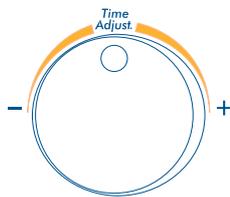
CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.3 SEQUENCE AUTOMATIQUE DE DECONGELATION ET DE CUISSON

Pour programmer un cycle automatique enchaîné de décongélation et de cuisson, procéder de la manière suivante:



1 Choisir la fonction **décongélation automatique** en appuyant deux fois sur la touche **Function** (3) (sélection des fonctions). Le symbole correspondant à la décongélation automatique apparaît sur l'afficheur.

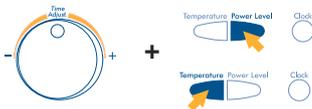
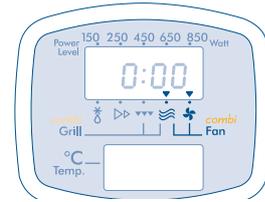


2 Programmer la durée de la décongélation (en minutes) en tournant le bouton **Time Adjust** (14).



3 Programmer la cuisson successive en sélectionnant la fonction souhaitée avec la touche **Function** (3) (sélection des fonctions) jusqu'à ce que les symboles correspondants apparaissent.

(par ex., fonction combinée micro-ondes + four à chaleur tournante).



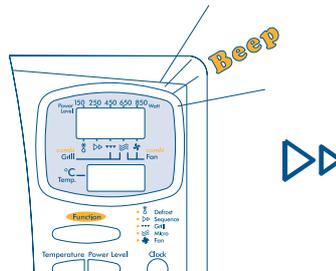
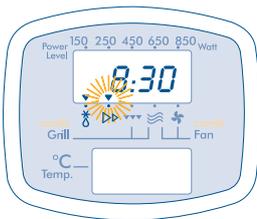
4 Régler la durée de cuisson et, si la fonction le prévoit, le niveau de puissance des micro-ondes et la température du four comme indiqué au paragraphe précédent (parag. 2.2).

Le symbole **"Sequence"** (two right-pointing triangles) commencera à clignoter.



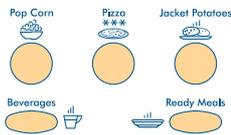
5 Appuyer sur la touche **Start** (13). Le symbole **"Sequence"** clignotera sur l'afficheur 1 pendant toute la durée de décongélation.

Le passage de la décongélation à la cuisson sera signalé par un signal sonore.



CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

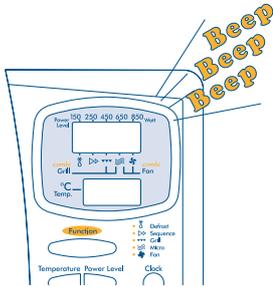
2.4 COMMENT RAPPELER LES RECETTES PREMEMORISEES (TOUCHES "QUICK MENU")



- 1 Appuyer sur la touche "**Quick Menu**" souhaitée.
(La durée et la température préprogrammées clignotent et les symboles de la fonction et du niveau de puissance mémorisés s'éclairent sur l'afficheur).
Consulter le paragraphe 3.8 pour choisir le menu le plus adapté.



- 2 Appuyer sur la touche **Start** (13) pour commencer la cuisson.



- 3 A la fin du temps de cuisson programmé, 3 longs bips sonores sont émis et l'inscription "**End**" apparaît sur l'afficheur.

2.5 RECHAUFFEMENT RAPIDE (QUICK REHEAT)

Cette fonction est très utile pour réchauffer de petites quantités d'aliments ou de boisson.

- Appuyer sur la touche **Start** (13): le four démarre à la puissance maximale pendant 30 secondes. En appuyant à nouveau sur cette touche, le temps peut être augmenté par pas de 30 secondes jusqu'à 3 minutes.
- Cette fonction n'est activée que si elle est effectuée dans un délai de 1 minute après l'introduction des aliments dans le four.

Le réchauffement rapide est utile également pour achever des cuissons.

2.6 SECURITE ENFANTS

Le four est muni d'un dispositif de sécurité qui empêche toute intervention sur les temps de cuisson programmés pendant le déroulement de la cuisson, afin d'éviter des prolongements accidentels et dangereux du temps de cuisson (les aliments peuvent brûler!).

Pour insérer ce dispositif de sécurité:

- Maintenir pressée la touche **Stop/Clear** (12) pendant 5 secondes.
- Un court bip est émis: il ne sera plus possible de modifier les temps pendant toutes les cuissons.
- Pour enlever le dispositif de sécurité inséré précédemment, maintenir enfoncée la touche **Stop/Clear** (12) jusqu'à ce qu'un bip sonore soit émis.

CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.1 DECONGELATION

- 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.
- Certains aliments en sauce, ragoûts et étuvées se décongèlent plus facilement et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- Durant la décongélation, la viande, le poisson et les fruits 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.
- Tout de suite après la décongélation, avant d'effectuer la cuisson, il est important de respecter le temps de repos: c'est-à-dire le temps (en minutes) pendant lequel il faut laisser reposer les aliments de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments.

TABLEAU DES TEMPS DE DECONGELATION POUR LA FONCTION "DECONGELATION AUTOMATIQUE"

TYPE	QUANTITE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER	TEMPS DE REPOS
VIANDE					
• Rôti (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg	21 - 23	Retourner à la moitié du temps de décongélation.	Aucune	20
• Biftecks, côtelettes, tranches de viande	200 gr	5 - 7		Aucune	5
• Ragoût, goulasch	500 gr	12 - 14	Voir note *	Aucune	10
• Viande hachée	250 gr	6 - 8		Aucune	15
• Hamburgers	500 gr	10 - 12		Aucune	15
• Saucisses	200 gr	6 - 8		Aucune	10
	300 gr	8 - 10		Aucune	10
VOLAILLE					
• Canard, dinde	1,5 kg	27 - 29	Retourner la volaille à la moitié du temps de décongélation. A la fin du temps de repos, laver sous l'eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	Aucune	20
• Poulet entier	1,5 kg	27 - 29		Aucune	20
• Poulet en morceaux	850 gr	16 - 18		Aucune	10
• Blanc de poulet	300 gr	10 - 12		Aucune	10
LEGUMES					
• Aubergines en dés	500 gr	15 - 17	Afin de faciliter la décongélation, remuer de temps en temps les légumes.	Aucune	5
• Poivrons en morceaux	500 gr	14 - 16		Aucune	5
• Petits pois égrainés	500 gr	11 - 13		Aucune	5
• Coeurs d'artichauts	300 gr	8 - 10		Aucune	5
• Asperges coupées	500 gr	12 - 14		Aucune	5
• Haricots verts coupés	500 gr	14 - 16		Aucune	5
• Brocoli entiers	500 gr	13 - 15		Aucune	5
• Choux de Bruxelles	500 gr	13 - 15		Aucune	5
• Carottes émincées	500 gr	12 - 14		Aucune	5
• Chou-fleur en bouquets	450 gr	11 - 13		Aucune	5
• Légumes mixtes	300 gr	7 - 9		Aucune	5
• Epinards coupés	300 gr	8 - 10		Aucune	5
POISSON					
• Filets	300 gr	8 - 10	Retourner le poisson à la moitié du temps de décongélation.	Aucune	7
• Tranches	400 gr	9 - 11		Aucune	7
• Entier	500 gr	11 - 13		Aucune	7
• Crevettes	400 gr	9 - 11		Aucune	7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES					
• Beurre	250 gr	5 - 7	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques.	Aucune	10
• Fromage	250 gr	6 - 8	Le fromage ne doit pas être décongelé complètement.	Aucune	15
• Crème	200 ml	8 - 10	Respecter le temps de repos. Enlever la crème de son récipient et la mettre sur une assiette.	Aucune	5
PAIN					
• 2 petits pains moyens	150 gr	1 - 3	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	Aucune	3
• 4 petits pains moyens	300 gr	3 - 5		Aucune	3
• Pain en tranches	250 gr	3 - 5		Aucune	3
• Pain complet en tranches	250 gr	3 - 5		Aucune	3
FRUITS					
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	9 - 11	Mélanger 2-3 fois	Aucune	10
• Framboises	300 gr	6 - 8	Mélanger 2-3 fois	Aucune	10
• Mûres	250 gr	4 - 6	Mélanger 2-3 fois	Aucune	6

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme CEI 705, Paragraphe 18.3. (voir page 2). Retourner les aliments à la moitié du temps programmé. Les aliments à décongeler doivent être déposés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme CEI 705, sont contenues dans le tableau à la page 2.

3

CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.2 RECHAUFFEMENT

Votre four à micro-ondes vous montrera toute son utilité et efficacité avec sa fonction de réchauffement des aliments. 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.
- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respecter les règles suivantes:
 - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
 - couvrir avec du film étirable transparent (de type approprié pour les fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon toute la saveur naturelle sera conservée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser une assiette renversée;
 - si possible, remuer ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer et uniformiser 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.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps nécessaire de réchauffement est élevé.

Attention: certains mets peuvent être facilement réchauffés en utilisant les recettes prémémorisées "Quick Menu" (voir tableau à la page 87).

TABLEAU DES TEMPS DE RECHAUFFEMENT

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE (minutes)	NOTES / CONSEILS
RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• Chocolat/glace	100 gr		450	4 - 5	Mettre dans une assiette. Il n'est pas nécessaire de mélanger pour le chocolat en dés. Remuer la glace une fois.
• Beurre	50-70 gr	"	850	0'.5"-0'.10"	
ALIMENTS DE TEMP. REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 20/30°C					
• Yaourt	125 gr	"	850	0'.15"-0'.20"	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.
• Biberon	240 gr	"	850	0'.30"-0'.35"	
ALIMENTS PRECUIITS DE TEMP. REFRIGERATEUR (temp. initiale 5/8°C) jusqu'à 70 °C environ					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	850	4 - 6	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à 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	"	850	4 - 6	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes	300 gr	"	850	3 - 5	
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	850	5 - 7	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être recouverte de film étirable transparent ou avec une autre assiette renversée.
• Plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	850	5 - 7	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	850	4 - 6	
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER/CUIRE (Temp. initiale -18°/-20°C) jusqu'à 70 °C environ					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	850	6 - 8	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à 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	"	850	5 - 7	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	850	3 - 5	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes crus	300 gr	"	850	8 - 10	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir. On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette renversée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre; si possible, remuer les aliments.
• Portions de viande et/ou légumes	400 gr	"	850	6 - 8	
• Portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	850	7 - 9	
• Portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	850	4 - 6	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 70 °C environ					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	850	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 renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 tasse de café	100 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	850	4 - 5	
BOISSONS DE TEMP. AMBIANTE (20/30 °C) jusqu'à 70 °C environ					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	850	1'.30" - 2	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 renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	850	3 - 4	

CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEUX DES TEMPS DE CUISSON

3.3 - CUIRE LES ENTREES, LES POTAGES, LES PATES ET LE 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. Le sel ne doit être ajouté 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).

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Lasagne	1100 gr		850 850	- -	8 + 12	Temps appropriés pour les pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, 8 min. suffisent de cuisson combinée MICROGRILL.	Aucune
• Gnocchi à la mode romaine	600 gr		850	-	12	Eviter de trop les surmonter.	Aucune
• Tourte aux macaronis	1500 gr		850	-	8	Les pâtes doivent être bouillies à part préalablement.	Aucune
• Risotto	300 gr. de riz		850	-	12-15	Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être recouverts de film étirable transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes environ).	Aucune
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Etendre la pizza sur du papier à four déposé sur une platine à gâteaux ou sur le fond amovible d'un moule métallique pour gâteaux. Préchauffer le four à 200 °C.	Basse
• Quiche lorraine fraîche	800 gr		-	160°C	40	Utiliser une tourtière avec crochet (le four doit être préchauffé).	Basse
• Quiche lorraine congelée	550 gr		-	190°	45	Déposer sur le fond d'une tourtière métallique (le four doit être préchauffé).	Basse

3.4 - CUIRE LA VIANDE

La cuisson est étroitement liée à la grandeur et à l'homogénéité des aliments à cuire: les brochettes, composées de pièces de viande petites et homogènes, cuisent plus rapidement qu'un rôti. Afin d'obtenir des rôtis, poulets et brochettes tendres, il est conseillé d'ajouter _ verre d'eau en début de cuisson.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Rôtis (porc, boeuf)	1000 gr		450	190°C	35-40	Laisser un peu de graisse autour afin d'éviter le dessèchement. Ne pas trop assaisonner.	Basse
• Rouleau de viande hachée	800 gr		450	180°C	22-25	Amalgamer 500 g de viande de bœuf hachée avec oeufs, jambon, chapelure, etc. Ajouter un filet d'huile et un peu de vin blanc.	Basse
• Rouleau de viande hachée	900 gr		650	-	20	Voir note *	Aucune
• Poulet entier	1200 gr		650	190°C	38-42	Piquer la peau pour que la graisse s'écoule. Voir note **	Basse
• Poulet en morceaux	850 gr		650	190°C	25-30	Pendant la cuisson remuer 1 fois.	Basse
• Brochettes	600 gr		450	180°C	17-20	Retourner à mi-cuisson.	Basse
• Goulasch	1500 gr		850	-	35-40	Cuire à découvert et remuer 2-3 fois.	Aucune
• Blanc de poulet	500 gr		650	-	13-15	Retourner à mi-cuisson.	Aucune
• Côtelettes de veau ou de porc	3 pièces		-	-	17-19	Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.	Haute
• Saucisses	3 pièces		-	-	10-12	Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.	Haute
• Hamburgers	3 pièces		-	-	10-12	Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.	Haute

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme CEI 705, Paragraphe 17.3, essai C. Couvrir le récipient avec du film étirable transparent. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme CEI 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

** Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme CEI 705, Paragraphe 17.3, essai F. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme CEI 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.5 - CUIRE LES LEGUMES ET LES GARNITURES

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

Avant de commencer la cuisson, les laver et les nettoyer.

Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grandeur.

Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes (les légumes fibreux ont besoin de plus d'eau).

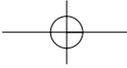
Les légumes doivent toujours être recouverts de film étirable transparent.

Mélanger au moins une fois à mi-cuisson et ajouter très peu de sel seulement en fin de cuisson.

Attention: les temps de cuisson fournis dans le tableau sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction du poids, de la température initiale des aliments et de leur consistance et structure.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Asperges	500 gr		850	-	9-10	Couper en morceaux de 2 cm.	Aucune
• Artichauts	300 gr		850	-	11-12	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.	Aucune
• Haricots verts	500 gr		850	-	11-12	Couper en morceaux.	Aucune
• Brocoli	500 gr		850	-	7-8	Diviser chaque bouquet.	Aucune
• Choux de Bruxelles	500 gr		850	-	7-8	Laisser entiers.	Aucune
• Chou blanc	500 gr		850	-	7-8	Laisser entier.	Aucune
• Chou rouge	500 gr		850	-	7-8	Laisser entier.	Aucune
• Carottes	500 gr		850	-	9-10	Couper en morceaux de même grosseur.	Aucune
• Chou-fleur	500 gr		850	-	11-12	Le partager en bouquets.	Aucune
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr		850	-	10 + 8	Temps avec chou-fleur cru. Si précuit, 10' suffisent de cuisson combinée avec grill.	Aucune
• Céleri	500 gr		850	-	7-8	Couper en morceaux.	Aucune
• Aubergine	800 gr		850	-	6-7	Couper en dés.	Aucune
• Aubergines grillées	4 fettes		-	-	9-11	Préchauffer pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson.	Haute
• Aubergines à la mode de Parme	1300 gr		850	-	8	Les aubergines peuvent être frites ou grillées préalablement	Aucune
• Poireau	500 gr		850	-	6-7	Laisser entier.	Aucune
• Champignons	500 gr		850	-	6-7	Laisser entiers et couvrir. Ne pas ajouter d'eau.	Aucune
• Oignons	250 gr		850	-	5-6	Entiers, de même grosseur. Ne pas ajouter d'eau.	Aucune
• Epinards	300 gr		850	-	6-7	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	Aucune
• Petits pois	500 gr		850	-	10-11		Aucune
• Fenouil	500 gr		850	-	12-13	Couper en quartiers.	Aucune
• Tomates au gratin	800 gr		450	-	10	Elles doivent être de préférence de même grandeur.	Aucune
• Poivrons	500 gr		850	-	9-10	Couper en morceaux.	Aucune
• Poivrons grillés	4 quartes		-	-	9-11	Préchauffer pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson.	Haute
• Poivrons farcis	1400 gr		850	-	13 + 10	De préférence des poivrons bas et larges.	Aucune
• Pommes de terre	500 gr		850	-	8-9	Couper en morceaux de même grosseur.	Aucune
• Pommes de terre rôties (fraîches)	500 gr		450	190°C	25-30	Remuer 2-3 fois.	Basse
• Pommes de terre rôties (congelées)	900 gr		450	200°C	40	Remuer 2-3 fois.	Basse
• Pommes de terre au gratin	1100 gr (tot.)		850	190°C	25	Voir note *	Basse
• Courgettes	500 gr		850	-	7-8	Laisser entières.	Aucune

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai D de cuisson combinée selon le Projet de Norme (3ème édition de la norme CEI 705) contenu dans le document CEI 53H/69/CD. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme CEI 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.



CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3

3.6 - CUIRE 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). Recouvrir le plat de film étirable transparent. Si le poisson a de la peau, celle-ci doit être naturellement piquée; les filets doivent être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec un œuf.

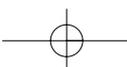
TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Filets	300 gr		850	-	5-7	Recouvrir de film étirable transparent.	Aucune
• Fines tranches	300 gr		850	-	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.	Aucune
• Entier	500 gr		850	-	8-10	Recouvrir de film étirable transparent.	Aucune
• Entier	250 gr		850	-	5-7	Recouvrir de film étirable transparent.	Aucune
• Tranches	400 gr		850	-	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.	Aucune
• Crevettes	500 gr		850	-	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.	Aucune
• Poisson au four	600 gr		250	190°	30	Ajouter de l'huile, une gousse d'ail et une goutte de vin blanc. Ne pas couvrir.	Basse

3.7 - CUIRE LES GATEAUX ET LES TARTES

Pour toutes les cuissons de gâteaux il est nécessaire de préchauffer le four de manière à atteindre la température indiquée dans le tableau. Dès que la température programmée a été atteinte (signalée par 5 bips sonores), le gâteau peut être enfourné.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Gâteau aux noisettes	1100 gr		250	170°C	25-30	Préparer dans un plat en Pyrex.	Basse
• Tarte Quark	1500 gr		450	170°C	35-40	Préparer dans un plat en Pyrex.	Basse
• Tarte à la confiture	700 gr		-	160°C	55	Utiliser une tourtière métallique.	Basse
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Utiliser un moule rectangulaire.	Basse
• Gâteau aux oeufs, beurre et sucre	700 gr		-	160°C	40	Utiliser une tourtière métallique.	Basse
• Gâteau aux noix	650 gr		-	160°C	40	Utiliser une tourtière métallique.	Basse
• Flan à la crème	750 gr		850	-	16	Voir note *	Aucune
• Pain de Gênes	475 gr		850	-	8	Voir note *	Basse
• Pain de Gênes	710 gr		150	170°C	30	Voir note **	Basse

- * Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson selon la norme CEI 705, paragraphe 17.3, respectivement Essai A et Essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme CEI 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.
- ** Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai E de cuisson combinée selon le Projet de Norme (3ème édition de la norme CEI 705) contenu dans le document CEI 53H/69/CD. Il convient de rappeler qu'il est nécessaire de préchauffer le four en fonction "Seulement chaleur tournante" avec la grille basse insérée. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme CEI 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.



CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.8 - RECHAUFFER / CUIRE EN UTILISANT LES TOUCHES "QUICK MENU"

Les touches "Quick menu" correspondent à 5 programmes différents avec durée de cuisson, niveau de puissance et température du four "prémémorisés"; ces programmes permettent d'obtenir d'excellents résultats pour la préparation des plats décrits dans le tableau ci-dessous.

TOUCHE	EXEMPLES D'UTILISATION	CONSEILS	
(10)  Beverages	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois Appuyer 3 fois Premer 4 volte 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer 1 petite tasse à café (60 cc) en partant de la température ambiante. Réchauffer 2 petites tasses à café ou une tasse (120 cc) en partant de température ambiante. Réchauffer 1 grande tasse (200 cc) en partant de température de réfrigérateur. Réchauffer 1 assiette à soupe (300 cc) en partant de température de réfrigérateur. 	Après avoir réchauffé le liquide, bien mélanger pour uniformiser la température.
(8)  Jacket potatoes	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois Appuyer 3 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Cuire 200 g de pommes de terre Cuire 400 g de pommes de terre Cuire 600 g de pommes de terre 	Bien laver les pommes de terre avec leur peau, les piquer avec une fourchette et les déposer sur le plateau tournant. Elles doivent être servies farcies avec du beurre ou du fromage.
(11)  Ready meals - Plats prêts-à-manger de température de réfrigérateur (5-8°C)	<p><i>Attention: à la fin de ces réchauffements, les aliments et les contenants peuvent être très chauds. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer 100 g d'aliments en partant de la température de réfrigérateur. Réchauffer 250 g de viande ou viande + légumes en partant de la température de réfrigérateur. 	Indiqué pour des portions de nourriture déjà cuites, conservées au réfrigérateur dans le plat servi à table (dans lequel on mange). Les mets ne doivent jamais être couverts. Dans le cas de plats précuits emballés, enlever les aliments de leurs récipients et les disposer sur un plat de service.
(9)  Pizza et plats précuites congelées	<p><i>Attention: à la fin de ces réchauffements, les aliments et les contenants peuvent être très chauds. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois Appuyer 3 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer 1 pizza de 300 g congelée. Réchauffer une portion (max. 300 g) de plats prêts à manger congelés, ou maximum 300 g de plats précuits congelés (par ex., viande et garniture) Réchauffer une portion (max. 550 g) de plats prêts à manger congelés, ou maximum 550 g de plats précuits congelés (par ex., viande et garniture) 	Mettre la pizza directement sur la grille basse. Placer la portion prête sur le plateau tournant, en veillant à enlever l'emballage éventuel (film, sachet). Toutefois, si le récipient n'est pas approprié aux micro-ondes (par ex., godets métalliques), enlever les aliments et les placer sur un plat de service. Réchauffer en le plaçant à découvert sur le plateau tournant.
(7)  Pop corn	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Cuire 1 paquet de 100 g de pop-corn pour micro-ondes. 	Suivre attentivement les instructions présentes sur l'emballage et les placer sur le plateau tournant.

CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.9 CUISSONS SIMULTANÉES SUR DEUX NIVEAUX

En utilisant la grille moyenne intercalaire (H) dans la fonction seulement micro-ondes ou décongélation automatique, 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.

Lorsque l'on souhaite cuire deux plats simultanément, il suffit tout simplement de 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. Par conséquent, contrôler toujours le tableau de référence suivant.
2. Veiller à placer **TOUJOURS** au-dessus de la **grille moyenne intercalaire (H)** le plat qui exige le temps de cuisson le plus bref: il sera en effet plus facile d'extraire le récipient supérieur, enlever la grille et achever la cuisson de l'autre plat.
3. Respecter les indications et les conseils présentés dans les tableaux; et notamment, vérifier toujours que les aliments à réchauffer soient très chauds avant de les retirer.

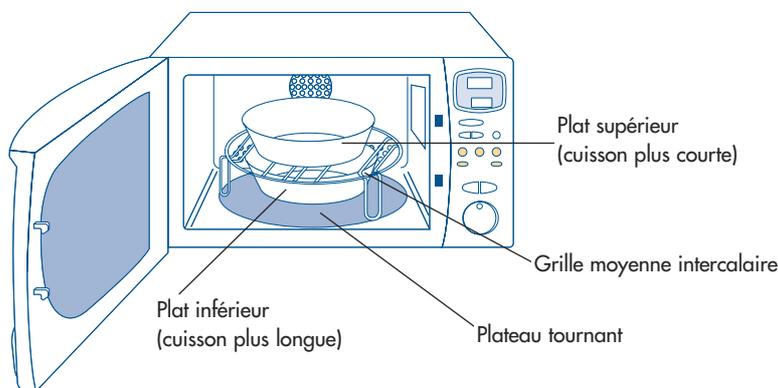
Temps de cuisson pour plats cuits simultanément

Pommes de terre (au-dessus)	24 min
Goulasch (en dessous)	48 min

Temps de cuisson pour plats cuits individuellement

Pommes de terre	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

FRANÇAIS



TEMPS DE DECONGELATION

TYPE	POS. RECIPIENT	QUANTITE GRAMMES	FONCTION	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Viande hachée	au-dessus	500	☉	22	Retourner la viande après 15 minutes. A la fin, laisser reposer 15 minutes.
• Viande hachée	en dessous	500		22	
• Poulet en morceaux	au-dessus	500	☉	26	Détacher les morceaux de viande pendant la décongélation. A la fin, laisser reposer 15 minutes.
• Ragoût de viande	en dessous	500		26	
• Chou-fleur	au-dessus	450	☉	24	A la fin, laisser reposer 5-10 minutes.
• Poisson entier	en dessous	500		24	A la fin, laisser reposer 5-10 minutes.

CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

TEMPS DE RECHAUFFEMENT

TYPE	POS. RECIPIENT	QUANTITE GRAMMES	PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Portion de viande	au-dessus	150	850	8	Recouvrir les aliments de film étirable transparent.
• Portion de légumes	en dessous	250	850	8	Recouvrir les aliments de film étirable transparent.
• Plat de lasagne	au-dessus	500	850	11	Recouvrir les aliments de film étirable transparent.
• Plat de lasagne	en dessous	500	850	11	Recouvrir les aliments de film étirable transparent.
• Portion de viande	au-dessus	150	850	8	Recouvrir les aliments de film étirable transparent.
• Plat de lasagne	en dessous	50	850	10	Recouvrir les aliments de film étirable transparent.

TEMPS DE CUISSON

TYPE	POS. RECIPIENT	QUANTITE GRAMMES	PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Pommes de terre	au-dessus	500	850	24	Couper en morceaux égaux et recouvrir de film
• Pommes de terre	en dessous	500	850	24	Couper en morceaux égaux et recouvrir de film
• Carottes	au-dessus	500	850	20	Couper en morceaux égaux et recouvrir de film
• Carottes	en dessous	500	850	20	Couper en morceaux égaux et recouvrir de film
• Poisson en tranches	au-dessus	400	850	15	Recouvrir de film. Après 15' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475	850	18	Les laisser entières et recouvrir de film.
• Poisson entier	au-dessus	200	850	13	Recouvrir de film. Après 13' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475	850	17	Les laisser entières et recouvrir de film
• Poisson entier	au-dessus	200	850	13	Recouvrir de film étirable transparent.
• Poisson entier	en dessous	200	850	13	Recouvrir de film étirable transparent.
• Pommes de terre	au-dessus	500	850	24	Couper en morceaux égaux et recouvrir de film.
• Goulash	en dessous	1500	850	48	Après 24' enlever la grille. Mélanger 2-3 fois.
• Riz	au-dessus	300	850	24	Recouvrir de film et mélanger 2 fois.
• Chou blanc	en dessous	500	850	24	Le laisser entier et recouvrir de film.
• Petits pois	au-dessus	500	850	22	Recouvrir de film étirable transparent.
• Choux de Bruxelles	en dessous	500	850	22	Recouvrir de film étirable transparent.
• Rouleau de viande hachée	au-dessus	500	850	34	Si nécessaire, retourner à mi-cuisson.
• Pommes de terre	en dessous	500	850	34	Recouvrir de film étirable transparent
• Saucisses	au-dessus	300	850	24	Recouvrir de film étirable transparent
• Saucisses	en dessous	300	850	24	Mélanger 1- 2 fois.
• Ragoût de viande	au-dessus	700	850	40	Mélanger 2-3 fois.
• Carré de porc	en dessous	700	850	40	Retourner à mi-cuisson.

CHAPITRE 4: ENTRETIEN ET NETTOYAGE

4.1 NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil soit froid.

Grâce au revêtement en émail spécial de l'enceinte de votre four, les projections et les particules de nourriture ne collent pas aux parois et le nettoyage est d'autant plus facilité. Veiller aussi à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse et les éclaboussures, le couvercle de sortie des micro-ondes (C).

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques tranchants pour nettoyer la surface extérieure du four. En outre, veiller à ce que de l'eau ou du détergent liquide ne pénètre pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et des vapeurs situées au-dessus de l'appareil.

Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, détergents abrasifs et produits nettoyants à base d'ammoniac pour nettoyer le côté intérieur et extérieur de la porte du four.

Afin de garantir une fermeture parfaite, veiller à maintenir en parfait état de propreté le côté intérieur de la porte, en évitant que de la saleté ou des particules de nourriture ne restent coincées entre la porte et la façade du four.

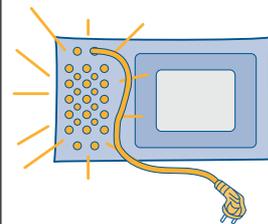
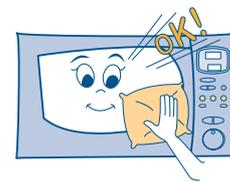
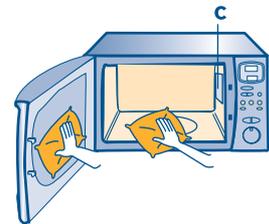
Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air situés à l'arrière du four afin qu'ils ne soient pas obstrués avec le temps par la poussière et des dépôts de saleté.

Enlever de temps en temps le plateau tournant (I) ainsi que son support (L) pour les nettoyer. Nettoyer également le fond du four.

Laver le plateau tournant et son support dans de l'eau avec du savon neutre; ils peuvent même être lavés en lave-vaisselle.

Ne pas plonger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement; le choc thermique élevé pourrait en provoquer la rupture.

Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement. Toutefois, lors du nettoyage du fond du four, veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas en dessous de l'axe du plateau tournant (D).



4

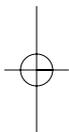
CHAPITRE 4: ENTRETIEN ET NETTOYAGE

4.2 ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, s'adresser au Service Après-Vente agréé par le Fabricant. Toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, il convient d'effectuer les simples contrôles suivants:

PROBLEME	CAUSE/REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La porte n'est pas bien fermée. La fiche n'est pas bien branchée dans la prise. La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).
Condensation sur le plan d'appui, à l'intérieur du four ou autour de la porte.	<ul style="list-style-type: none"> Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme, sorte et se condense à l'intérieur du four, sur le plan de cuisson ou autour de l'encadrement de la porte.
Étincelles à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas allumer le four sans aliments dans les cuissons seulement micro-ondes ou combinées. Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes métalliques dans les cuissons susmentionnées.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien diminuer le temps de cuisson.
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même grandeur. Le plateau tournant est bloqué.

NOTE: En cas de panne de la lampe d'éclairage du four, il est possible de continuer à utiliser l'appareil sans aucun problème. Pour le remplacement de la lampe, s'adresser à un centre de Service Après-Vente agréé.



F R A N Ç A I S

