

F COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction choisir ?	Instructions pour l'emploi page	Tab. quantité/temps page
• Maintenir la chaleur des aliments	Seulement micro-ondes	Puissance 75W	45 46
• Décongeler	Seulement micro-ondes	Puissance 110W	45 46 47
• Fondre du beurre ou ramollir du fromage	Seulement micro-ondes	260W	45 46 49
• Cuire les gâteaux		Puissance ou 375W	51 51
• Cuire des légumes bouillis	Seulement micro-ondes	750W	45
• Cuire du poisson			50 50
• Cuire du riz, du potage			51 49
• Réchauffer tous les mets déjà cuits			48 51
• Cuire les fruits			51
• Griller de manière traditionnelle hamburgers, côtes de porc ou de veau, saucisses de Strasbourg, saucisses, pain grillé, etc.	Seulement gril		52 53
• Cuire des légumes au gratin	Fonctions en succession micro-ondes et gril	Première phase Puissance ou	54 55 55
• Cuire des lasagnes et pâtes au four		Puissance 525W ou	
• Cuire tous les types de rôti, volaille, brochettes, etc.		Puissance	
		Deuxième phase Seulement gril ▼▼▼	



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions externes (LxHxP)	480x272x360		Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique située sur la partie arrière de l'appareil.
Dimensions internes (LxHxP)	285x180x290		
Volume net du four	17 lt.		
Poids approximatif	14,6 kg.		
Diamètre du plateau tournant	27,5 cm		
Lampe du four	25 W		

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

PUISSANCE RENDUE

Dans ce four la puissance restituée maximale des micro-ondes est de 750 W. Cette valeur est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil, à la donnée **MICRO OUTPUT**.



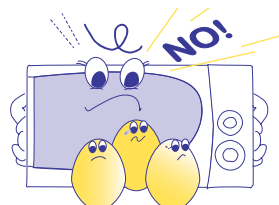
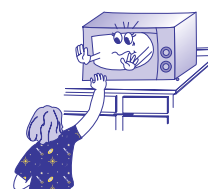
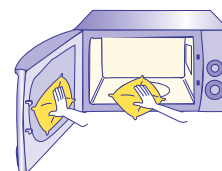
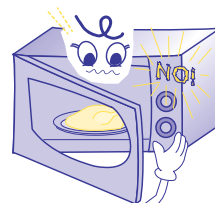
Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en WATT, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur la porte.

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

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 (E)** 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) Avec la fonction de cuisson "Seulement MICRO-ONDES", **il ne faut absolument pas préchauffer (sans aliments) le four ni le faire fonctionner à vide (sans aliments), étant donné que cela pourrait provoquer des étincelles.**
- 10) **Ne pas plonger le plateau tournant dans l'eau après une phase de cuisson prolongée; le grand choc thermique pourrait en provoquer la rupture.**
- 11) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients choisis soient appropriés à la cuisson aux micro-ondes (voir chapitre "Vaisselle appropriée"). Et notamment, ne jamais placer de récipients ou d'ustensiles métalliques à l'intérieur du four quand il fonctionne en mode MICRO-ONDES: le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et pourrait provoquer ainsi des étincelles.
- 12) 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.
- 13) **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.
- 14) 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).



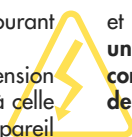
- 15) Pendant le réchauffement de liquides (eau, café, lait, etc.), il est possible que, suite à l'ébullition retardée, le liquide commence subitement à bouillir et à déborder au moment où on le sort du four, provoquant des brûlures. Afin d'éviter cela, il est nécessaire d'introduire, avant de commencer le réchauffement de liquides, une petite cuillère en plastique résistant aux fortes températures ou une tige en verre.
- 16) Ne pas réchauffer de liquides fortement alcoolisés, ni de grandes quantités d'huile (elles pourraient prendre feu!).
- 17) Régler de façon correcte les temps de cuisson. En cas de doute, consulter les tableaux.
- 18) **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.**



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 corresponde 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.



M I S E E N P L A C E

- 1) Après avoir déballé le four, vérifier que le pivot du plateau tournant (D) soit correctement inséré dans son logement. Positionner le support (G) au milieu du fond de l'enceinte et y déposer le plateau tournant (F). Le pivot (D) doit s'emboîter dans l'emplacement correspondant du plateau tournant.
- 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) Placer l'appareil sur un plan d'appui stable à une hauteur **d'au moins 85 cm**, hors de la portée des enfants étant donné que la porte en verre peut atteindre, pendant la cuisson, des températures élevées.
- 4) **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'environ 5 cm entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 20 cm au-dessus du four (voir Fig. 1). Vérifier en outre que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière du four qui atteint des températures très élevées pendant la cuisson au grill.**

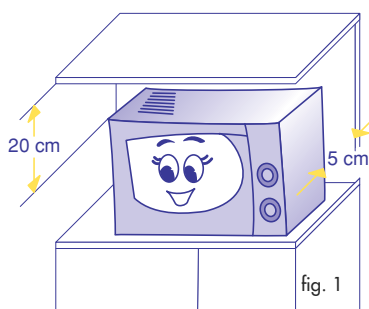


fig. 1

5) Ne pas obstruer les orifices 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 (voir Fig. 2 et Fig. 3).

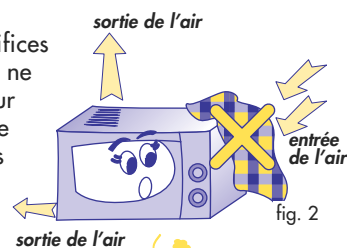


fig. 2

6) Placer au centre du logement circulaire le support (G) et y déposer le plateau tournant (F). Le pivot (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.

- 7) **Lors de la première mise en service de l'appareil, il est possible que le four dégage pendant 10 min. environ une odeur de "nouveau" et un peu de fumée. Ce phénomène tout à fait normal est dû à la présence de substances de protection appliquées sur les résistances.**

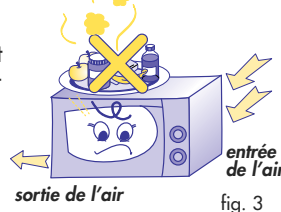


fig. 3

VAISSELLE APPROPRIÉE

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 (F) en

retirant de son logement le pivot du plateau (D). 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.

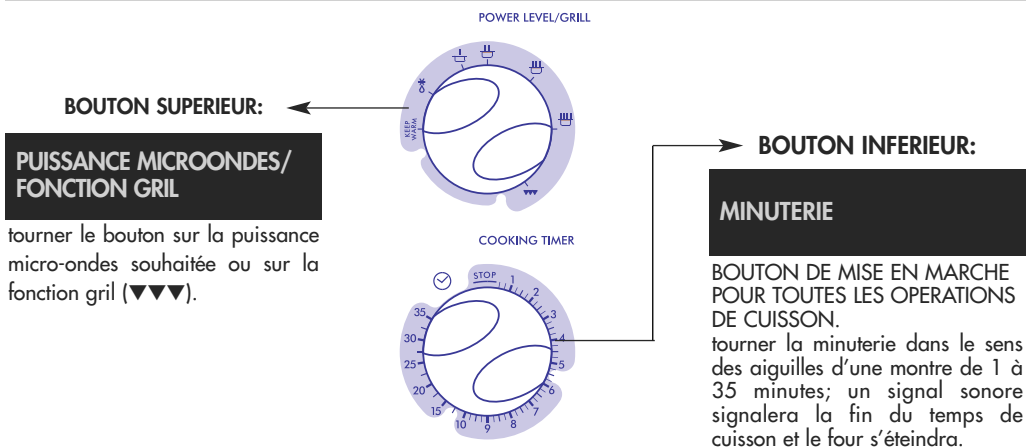
Etant donné que les micro-ondes ne réchauffent que les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et donc de nettoyer) des casseroles.

Quand le four est utilisé dans le mode ou **seulement gril**, tous les types de récipients pour four peuvent être utilisés (voir tableau).

	Verre	Céramique	Porcelaine	Vaisselle en terre cuite	Récipients en plastique pour micro-ondes	Verres en carton*	Assiettes en carton*	Pyrex	Carton parcheminé*	Récipients métalliques	Vaisselle avec décoration en métal	Papier spécial pour rôti
Seulement micro-ondes	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Seulement gril	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON	OUI	OUI	OUI

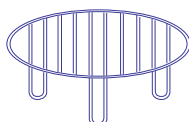
* Si le temps de cuisson est trop long, il est possible que ces récipients prennent feu.

DESCRIPTION DES COMMANDES



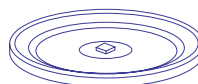
ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

GRILLE



Fonction Seulement gril:
pour tous les types de grillade.

PLATEAU TOURNANT



Le plateau tournant s'emploie pour toutes les fonctions.

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.

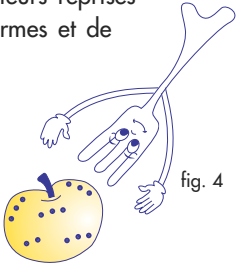
La chaleur est produite très rapidement seulement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient ne se réchauffe que de manière indirecte, par la chaleur dégagée par les mets. Ainsi, les aliments ne collent pas au récipient et

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).**

- 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.
- 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.

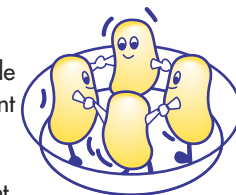


fig. 5

FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES



Cette fonction est appropriée pour:

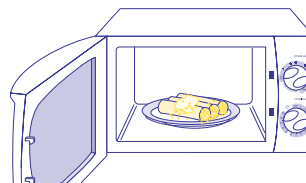
- Tenir les aliments au chaudpage 46
- Réchaufferpage 48
- Décongelerpage 46
- Cuire des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, potage, poissonpage 50

MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

1

Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer au centre du plateau tournant.

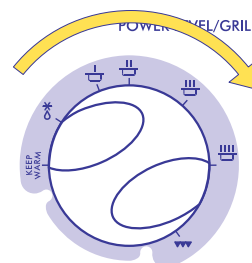
N.B: Le four ne doit pas être préchauffé.



2

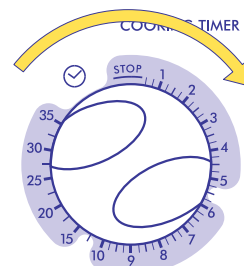
Sélectionner la puissance souhaitée en tournant le bouton supérieur (puissance micro-ondes / fonction gril).

N.B: en plaçant le bouton en face du symbole ▼▼▼ les micro-ondes ne fonctionnent pas (fonction seulement gril).



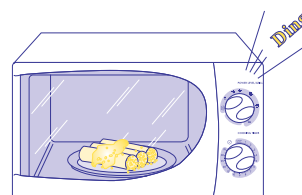
3

Programmer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton inférieur (minuterie) dans le sens des aiguilles d'une montre.



4

Quand le temps de cuisson s'est écoulé, un **signal sonore** signale que la cuisson est terminée.



Vous pouvez interrompre à tout moment le fonctionnement du four en ramenant le bouton inférieur (minuterie) sur la position **STOP**; vous pouvez en outre modifier le temps de cuisson (pendant la cuisson) en déplaçant le même bouton en avant ou en arrière.

Durant la cuisson, il est possible d'ouvrir la porte du four afin de contrôler le degré de cuisson des aliments. L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement qui reprendra lorsqu'on refermera la porte.



UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER MANTENERE IN CALDO I CIBI

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 amenant le bouton supérieur (puissance micro-ondes / fonction gril) sur la position **KEEP WARM** et en recouvrant les aliments avec une assiette ou avec du film étirable transparent, ces derniers resteront chauds jusqu'au moment de leur consommation.

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

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

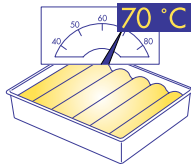
Type	Quantité	Bouton supérieur	Bouton inférieur (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
VIANDE					
• Rôti (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	*	30 - 33		20
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	"	11 - 13		5
• Ragoût, goulasch	500 gr	"	19 - 21		10
• Viande hachée	500 gr	"	15 - 17	(*)	15
"	250 gr	"	12 - 14		10
• Hamburger	200 gr	"	12 - 14		10
• Saucisse	300 gr	"	14 - 16		10
VOLAILE					
• Canard, dinde	1,5 kg	"	35 - 38	A la fin du temps de repos, laver sous eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	20
• Poulet entier	1,5 kg	"	35 - 38		20
• Poulet en morceaux	500 gr	"	20 - 22		10
• Blanc de poulet	300 gr	"	19 - 21		10
LEGUMES					
• Aubergines coupées	500 gr	"	23 - 25		5
• Poivrons en morceaux	500 gr	"	22 - 24		5
• Petits pois égrainés	500 gr	"	19 - 21		5
• Coeurs d'artichauts	300 gr	"	15 - 17		5
• Asperges coupées	500 gr	"	20 - 22	Afin de faciliter la décongelation, mélanger de temps en temps les légumes.	5
• Haricots verts coupés	500 gr	"	22 - 24		5
• Brocoli entiers	500 gr	"	21 - 23		5
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	21 - 23		5
• Carottes émincées	500 gr	"	20 - 22		5
• Chou-fleur en bouquets	450 gr	"	19 - 21		5
• Légumes mixtes	300 gr	"	14 - 16		5
• Epinards coupés	300 gr	"	15 - 17		5
POISSON					
• Filets	300 gr	"	15 - 17		7
• Tranches	400 gr	"	16 - 18		7
• Entier	500 gr	"	19 - 21		7
• Ecrevisses	400 gr	"	16 - 18		7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES					
• Beurre	250 gr	"	11 - 13	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques.	10
• Fromage	250 gr	"	12 - 14	Le produit est partiellement décongelé, un temps de repos est nécessaire.	15
• Crème	200 ml	"	14 - 16	Enlever la crème de son récipient et la mettre sur un plat.	5
PAIN					
• 2 petits pains moyens	150 gr	"	3 - 4	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	3
• 4 petits pains moyens	300 gr	"	7 - 8		3
• Painn en tranches	250 gr	"	7 - 8		3
• Pain complet en tranches	250 gr	"	7 - 8		3
FRUITS					
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	"	14 - 15	Mélanger 2-3 fois	10
• Framboises	300 gr	"	10 - 11	Mélanger 2-3 fois	10
• Mûres	250 gr	"	8 - 9	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.



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR RECHAUFFER

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

Type	Quantité	Puissance MW	Minuteur	Notes
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS				
- chocolat / glace - beurre	100 gr 50 -70 gr		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'.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)				
plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	6 - 8	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits 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	"	6 - 8	
plat prêt de poisson et / ou légumes	300 gr	"	5 - 7	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 viande et / ou légumes	400 gr	"	7 - 9	
plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	7 - 9	
plat de poisson et / ou riz	300 gr	"	6 - 8	
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18° / - 20°C) JUSQU'A 70 °C				
plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	8 - 10	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits 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	"	7 - 9	
plat prêt de poisson et / ou légumes précuits	300 gr	"	5 - 7	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir.
plat prêt de poisson et / ou légumes crus	300 gr	"	10 - 12	
portions de viande et / ou légumes	400 gr	"	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 déposés 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	"	9 - 11	
portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	6 - 8	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5/8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON				
1 tasse d'eau	180 cc	"	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	"	2-2'.30"	
1 tasse de café	100 cc	"	2-2'.30"	
1 assiette de bouillon	300 cc	"	5 - 6	
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20/30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON				
1 tasse d'eau	180 cc	"	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'.30"-2	
1 tasse de café	100 cc	"	1'.30"-2	
1 assiette de bouillon	300 cc	"	4 - 5	



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUISINER

LA VIANDE

Lorsque l'on cuit les viandes avec la fonction seulement micro-ondes, il est conseillé de les couvrir avec un film plastique approprié à la cuisson aux micro-ondes; de cette façon, on favorise une meilleure distribution de la chaleur et on évite qu'elles ne se déshydratent trop devenant sèches et filandreuses. Cette fonction est indiquée pour les ragoûts, goulasch, blanc de poulet, etc. Pour cuire des rôtis, brochettes, etc., il faut utiliser les fonctions combinées.

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 œuf.

LES LEGUMES

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, laver et nettoyer soigneusement les légumes. Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grosseur. Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes (les légumes fibreux ont besoin d'une quantité supérieure d'eau). Les légumes doivent **toujours** être couverts avec un film plastique alimentaire. Mélanger au moins une fois à moitié cuisson et ajouter peu de sel (seulement en fin de cuisson).

Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton supérieur	Bouton inférieur (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
POISSON					
• Filets	300 gr		9 - 11	Couvrir avec film	2
• Tranches	300 gr	"	11 - 13	Couvrir avec film	2
• Entier	500 gr	"	12 - 14	Couvrir avec film	2
• Entier	250 gr	"	9 - 11	Couvrir avec film	2
• Tranches	400 gr	"	11 - 13	Couvrir avec film	2
• Ecrevisses	500 gr	"	11 - 13	Couvrir avec film	2
LEGUMES					
• Asperges	500 gr	"	11 - 12	Couper en morceaux de 2 cm.	4
• Artichauts	300 gr	"	12 - 13	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	13 - 14	Couper en morceaux	4
• Brocoli	500 gr	"	9 - 10	Diviser chaque bouquet	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	9 - 10	Laisser en entier	4
• Chou blanc	500 gr	"	9 - 10	Laisser en entier	4
• Chou rouge	500 gr	"	9 - 10	Laisser en entier	4
• Carottes	500 gr	"	11 - 12	Couper en morceaux de même grosseur	4
• Chou-fleur	500 gr	"	13 - 14	Le partager en bouquets	4
• Céleri	500 gr	"	9 - 10	Le couper en morceaux	4
• Aubergine	500 gr	"	8 - 9	La couper en dés	4
• Poireau	500 gr	"	8 - 9	Laisser en entier	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	Les laisser entiers Ne pas rajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	7 - 8	Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Epinards	300 gr	"	8 - 9	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	4
• Petits pois	500 gr	"	12 - 13		4
• Fenouil	500 gr	"	14 - 15	Le couper en quartiers	4
• Poivrons	500 gr	"	11 - 12	Les couper en morceaux	4
• Pommes de terre	500 gr	"	10 - 11	Les couper en morceaux de même grosseur	4
• Courgettes	500 gr	"	9 - 10	Laisser en entier	4
VIANDE					
• Goulasch	1,5 kg	"	42 - 47	Cuire non couvert et mélanger 2- 3 fois	10
• Blanc de poulet	500 gr		20 - 22	Tourner à mi-cuisson	3
• Rouleau de viande hachée	900 gr	"	23 - 25	(*)	5

(*) 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 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.



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.

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

Type/Quantité	Bouton supérieur	Bouton inférieur (minutes)	Temps de repos (minutes)	Remarques
Gâteau aux noix (700 g)		18 - 23	5	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois (850 g)	"	22 - 27	5	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 g)	"	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)	"	22 - 27	5	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café (750 g)		18 - 23	5	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon		4 - 6	3	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites (300 g)		6 - 8	3	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites (300 g)	"	7 - 10	3	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard (750 g)	"	14 - 16	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.
Sponge cake (475 g)	"	7 - 9	5	Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.



F O N C T I O N S E U L E M E N T G R I L

Cette fonction est appropriée pour:

- Tous les types de grillade traditionnelle, par exemple:
hamburgers, côtes de porc et de bœuf, saucisses de Strasbourg, pain grillé, etc.page 52

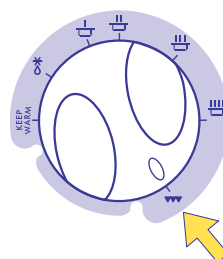
MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT GRIL

1

**Préchauffer le gril
comme suit:**

amener le bouton
supérieur (puissance
micro-ondes / fonction
gril) sur la position
▼▼▼.

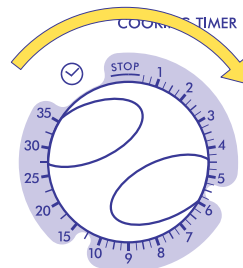
POWER LEVEL/GRILL



2

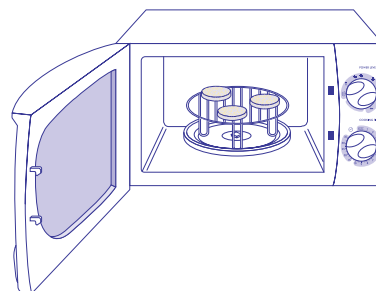
Régler le temps de
préchauffage (5 - 8
minutes) en tournant le
bouton inférieur
(minuterie) dans le sens
des aiguilles d'une
montre.

La porte doit être fermée.



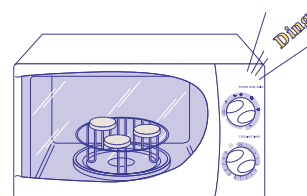
3

**Après 5÷8 minutes
environ, déposer les
aliments sur la grille** et
placer le tout sur le
plateau tournant qui
recueillera le gras de
cuisson. Régler le temps
de cuisson souhaité en
tournant le bouton
inférieur (minuterie). Les
mets doivent être
retournés à mi-cuisson.



4

Quand le temps de
cuisson s'est écoulé, un
signal sonore signale que
la cuisson est terminée.





UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR GRIL POUR GRILLER

Cette fonction permet de préparer toute sorte de succulentes grillades.

Il est important de **toujours** préchauffer le gril pendant 5 - 8 minutes avant de commencer la cuisson.

Tous les mets doivent être tournés à mi-cuisson étant donné que la résistance du gril n'irradie que dans la partie haute du four.

Lorsque l'on ouvre la porte du four pour contrôler le degré de cuisson, la résistance reste en fonction: il est conseillé, par conséquent, de faire fort attention et d'utiliser des gants thermo-isolants. La porte doit toujours être refermée après avoir contrôlé le degré de cuisson des aliments.

Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton supérieur	Bouton inférieur (minutes)	Remarques
• Côte de veau ou de porc	3	▼▼▼	20 - 24	Tourner après 15 min.
• Saucisses	3	"	14 - 16	Elles doivent toujours être piquées. Si elles sont grosses, il est préférable de les couper en deux. Tourner après 9 min.
• Hamburgers	3	"	14 - 16	Tourner après 8 min.
• Poivrons	1	"	12 - 14	Les couper en quartiers. Tourner après 8 min.
• Aubergines	4 fette	"	12 - 14	Tranches de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 8 min..
• Courgettes	6 strisce	"	12 - 14	Lanières de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 8 min.
• Pain grillé	4 fette	"	4	Refiler bien les bords. Tourner après 1 min. et $\frac{1}{2}$.



MICRO-ONDES

ET



GRILL

FONCTION MICRO-ONDES ET GRIL EN SUCCESSION

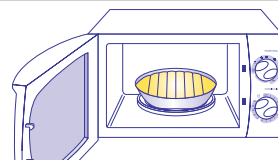
Cette fonction est appropriée pour:

- cuire des légumes au gratin, lasagnes et pâtes au four
- cuire tous les types de rôti, volaille, brochettes. etc.page 55

MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES + GRIL EN SUCCESSION

1

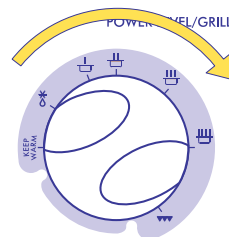
Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer au centre du plateau tournant.



2

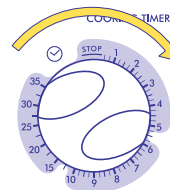
Sélectionner la puissance souhaitée en tournant le bouton supérieur (puissance micro-ondes / fonction gril).

N.B: **en plaçant le bouton en face du symbole ▼▼▼ les micro-ondes ne fonctionnent pas (fonction seulement gril).**



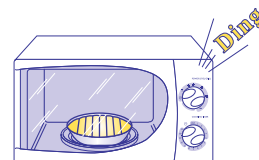
3

Tourner le bouton inférieur (minuterie) pour programmer la durée de la première partie de la cuisson en succession, c'est-à-dire la cuisson aux micro-ondes.



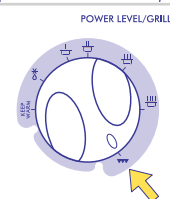
4

Un **signal sonore** annonce que le temps programmé s'est écoulé et que la phase de cuisson aux micro-ondes est terminée. Contrôler les plats et, si nécessaire, mélanger.



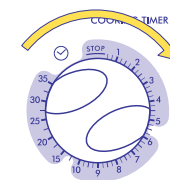
5

Amener ensuite le bouton supérieur (puissance micro-ondes / fonction gril) sur la position ▼▼▼.



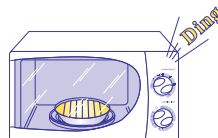
6

Placer le bouton inférieur (minuterie) sur le temps conseillé afin de commencer la deuxième phase de cuisson au gratin



7

Un **signal sonore** annonce que le temps programmé s'est écoulé et que la phase de cuisson au gratin est terminée.





MICRO-ONDES

ET



GRILL

UTILISER LA FONCTION MICRO-ONDES ET GRIL EN SUCCESSION POUR CUISINER

Cette fonction est appropriée pour cuire aux micro-ondes et dorer ou gratiner les aliments. Il convient toutefois de tenir compte de ce qui suit:

- le four ne doit jamais être préchauffé;
- ne pas ajouter en général d'assaisonnement (ne verser qu'un 1/2 verre d'eau pour garder la viande tendre);
- retourner les rôtis et les gros morceaux de viande à mi-cuisson de la première phase (cuisson aux micro-ondes) ainsi qu'à mi-cuisson de la deuxième (pour dorer ou gratiner au gril);
- pour vérifier le degré de cuisson des aliments, ouvrir la porte du four. L'ouverture de la porte interrompt le fonctionnement des micro-ondes au cours de la première phase de cuisson et le fonctionnement du gril au cours de la deuxième phase: dans ce cas, il est recommandé d'utiliser des gants thermo-isolants étant donné que la résistance est très chaude. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte du four.

Temps de cuisson

Type	Quantité	Première phase: cuisson avec micro-ondes		Deuxième phase: gratiner avec gril		Remarques	Temps de repos (minutes)
		Bouton supérieur	Bouton inférieur (minutes)	Bouton supérieur	Bouton inférieur (minutes)		
• Gnocchi à la romaine	600 gr		10	▼▼▼	18	Eviter de trop les surmonter.	5
• Lasagnes	1100 gr	"	25	"	8	Temps obtenus avec des pâtes crues.	5
• Macaronis en tourte	1500 gr	"	12	"	10	Les pâtes doivent être cuites à l'eau à part à l'avance.	5
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr	"	20	"	12	Temps obtenus avec le chou-fleur cru.	5
• Tomates au gratin	800 gr		22	"	10	Il est préférable qu'elles soient de même grosseur.	5
• Poivrons farcis	1400 gr		20	"	10	Il est préférable de choisir des poivrons bas et larges.	5
• Aubergines à la mode de Parmes	1300 gr	"	16	"	12	Les aubergines peuvent être préalablement préparées frites ou grillées	5
• Pommes de terre au gratin	1100 gr	"	30	"	12	Temps obtenus avec le pommes de terre crues (*).	10
• Rôtis (porc, boeuf)	1000 gr		37	"	20	Laisser un peu de gras tout autour pour éviter le dessèchement.	10
• Rouleau de viande hachée. Ces instructions ne se réfèrent pas à l'essai C de la norme IEC 705 pour lequel il faut consulter le tableau à la page 2	800 gr	"	20	"	15	Mélanger à mi-cuisson pendant les deux phases.	10
• Poulet entier	1200 gr	"	40	"	30	Piquer avec une fourchette Tourner à mi-cuisson pendant les deux phases (**)	10
• Brochettes	600 gr	"	20	"	15	Tourner à mi-cuisson pendant les deux phases	10
• Agneau	1000 gr	"	37	"	20	Tourner à mi-cuisson pendant les deux phases	10
• Dindon (en morceaux)	1000 gr	"	40	"	20	Tourner à mi-cuisson pendant les deux phases	10
• Canard	1000 gr	"	37	"	20	Tourner à mi-cuisson pendant les deux phases	10

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

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

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

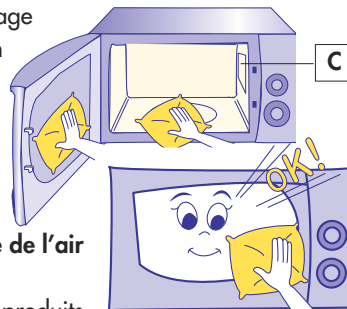
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours l'appareil.

Nettoyage

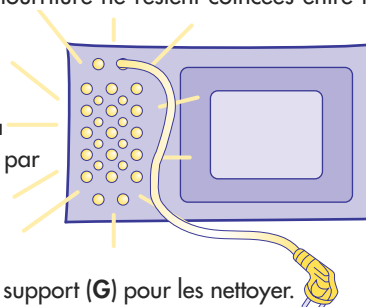
Grâce au revêtement en émail spécial de l'enceinte de votre four, les projections et les particules de nourriture ne peuvent ni attacher ni coller aux parois et le nettoyage est d'autant plus facilité. Veiller à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse, le couvercle de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

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques tranchants. En outre, lors du nettoyage de la carrosserie externe du four, 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, de produits abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer le côté interne et externe de la porte du four. Afin de garantir une fermeture parfaite, veiller à maintenir en parfait état de propreté le côté interne 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 (F) ainsi que son support (G) pour les nettoyer.

Nettoyer également le fond du four.

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 une longue période de cuisson; le choc thermique élevé pourrait en provoquer la rupture.

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

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 minuterie 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.
• Etincelles à l'intérieur du four.	• Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes, pour la cuisson avec 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.

