

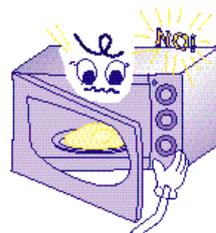
F COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

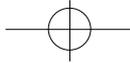
| Que désirez-vous faire ? | Quelle fonction choisir? | Instructions pour l'emploi page | Tab. quantité/temps page | |
|--|---|--|--------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Maintenir la chaleur des aliments | <i>Seulement micro-ondes</i> | <i>Puissance</i>  85 W | 58 | |
| <ul style="list-style-type: none"> Décongeler | <i>Seulement micro-ondes</i> | <i>Puissance</i>  125 W | 54 58 | 59 |
| <ul style="list-style-type: none"> Fondre chocolat /glace Fondre du beurre ou ramollir du fromage Cuire les gâteaux | <i>Seulement micro-ondes</i> |  300 W ou  425 W | 54 58 60 64 | 59 61 64 |
| | | | |  MICRO-ONDES |
| <ul style="list-style-type: none"> Cuire ragoût, blanc de poulet | <i>Seulement micro-ondes</i> | <i>Puissance</i>  600 W | 54 62 | 63 |
| <ul style="list-style-type: none"> Décongeler, réchauffer, cuire sur deux niveaux simultanément | <i>Seulement micro-ondes avec GRILLE INTERCALAIRE basse (Pas pour tous les modèles)</i> | | 56 | 57 |
| | | | |  MICRO-ONDES |
| <ul style="list-style-type: none"> Cuire fruits, légumes, riz, potage, poisson Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés | <i>Seulement micro-ondes</i> | <i>Puissance</i>  850 W | 54 62 60 | 63 61 |
| <ul style="list-style-type: none"> Cuire rapidement tous les types de rôtis, volailles, brochettes, pommes de terre Gratiner des mets (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis) | <i>Combinée micro-ondes + gril</i> | | 65 66 | 66 |
| | | | |  MICRO-ONDES + GRIL |
| <ul style="list-style-type: none"> Griller de manière traditionnelle hamburgers, côtes de porc ou de veau, saucisses de Strasbourg, saucisses, pain grillé, etc. | <i>Seulement gril</i> | | 67 68 | 68 |
| | | | |  GRILL |

REMARQUES IMPORTANTES

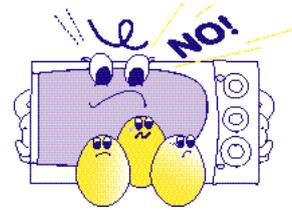
Avant d'utiliser le four, nous conseillons de lire attentivement les remarques suivantes. Cela permettra à l'utilisateur du four à micro-ondes d'en tirer les meilleurs résultats et d'éviter les erreurs

- 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, vérifier 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 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 les fonctions de cuisson "Seulement MICRO-ONDES" et "COMBINÉE AVEC 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 ou COMBINÉE AVEC 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) 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).



16) 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.



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

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

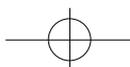
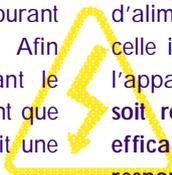
C A R A C T E R I S T I Q U E S T E C H N I Q U E S

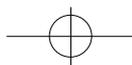
| | | |
|------------------------------|-------------|---|
| Dimensions externes (LxHxP) | 515x305x400 | Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique située sur la partie arrière de l'appareil. |
| Dimensions internes (LxHxP) | 322x193x322 | |
| Volume net du four | 23 lt. | Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique. |
| Poids approximatif | 21,6 kg. | |
| Diamètre du plateau tournant | 31 cm | |
| Lampe du four | 25 W | |



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

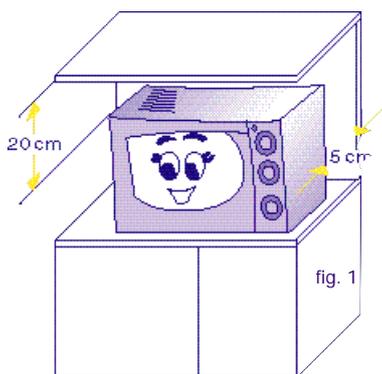
Ne relier l'appareil qu'à des prises de courant d'alimentation du réseau correspondre bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil et contrôler que **la prise de courant soit reliée à une prise de mise à la terre efficace.** Le constructeur décline toute responsabilité en cas de 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, enlever la protection contenant le plateau tournant (G) et le support correspondant (H). Vérifier que le pivot du plateau tournant (D) soit correctement inséré dans son logement dans le four, en ligne avec le centre du plateau tournant.
- 2) Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.
- 3) 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.
- 4) 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.



- 5) **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).**

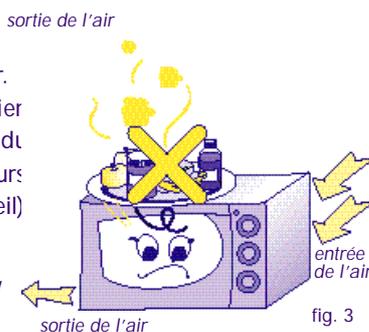
sortie de l'air

entrée de l'air

fig. 2

- 6) 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).



- 7) Placer au centre du logement circulaire le support (H) et y déposer le plateau tournant (G). Le pivot (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.
- 8) **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.**

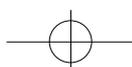
P U I S S A N C E R E N D U E

Dans ce four la puissance restituée maximale des micro-ondes est de 850 W. Cette valeur est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil, à la donnée MICRO OUTPUT.

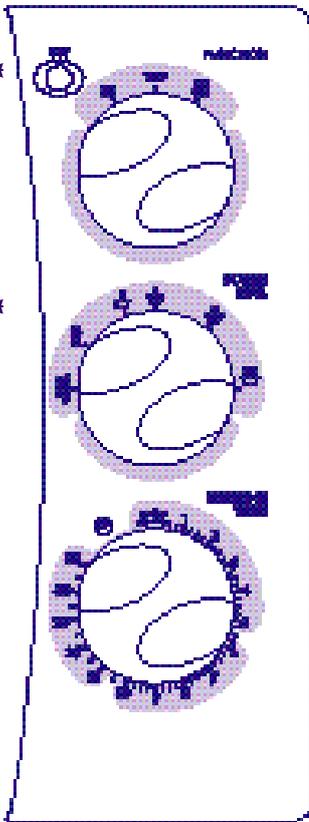


Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en WATT, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur la porte.

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



DESCRIPTION DES COMMANDES



VOYANT LUMINEUX GRIL
 Fonction *Seulement gril* ou *Combinée micro-ondes + gril*: le voyant reste toujours allumé.

SELECTEUR DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES
 Fonction *Seulement micro-ondes* ou *Combinée avec micro-ondes*: tourner le sélecteur selon la puissance désirée.
 Les niveaux de puissance des micro-ondes sont les suivants:

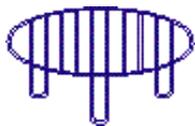
-  - 85 W
-  - 125 W (Décongeler)
-  - 300 W
-  - 425 W
-  - 600 W
-  - 850 W

BOUTON DE SELECTION DES PROGRAMMES
 Fonction *Seulement micro-ondes*: tourner le bouton sur la position 
 Fonction *Seulement gril*: tourner le bouton sur la position 
 Combinée *micro-ondes + gril*: tourner le bouton sur la position 

MINUTERIE
 BOUTON DE MISE EN MARCHÉ POUR TOUTES LES OPERATIONS DE CUISSON.
 Fonction *Seulement micro-ondes*, combinée avec *gril*, ou *Seulement gril*: tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 35 minutes; un signal sonore signalera la fin du temps de cuisson et le four s'éteindra.

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.

GRILLE BASSE



SEULEMENT POUR CERTAINS MODELES

Fonction *seulement micro-ondes*.

Pour tous les types de cuisson sur deux niveaux **SIMULTANEMENT**.
 (Par exemple: grandes quantités de nourriture ou mets différents).
 Veuillez consulter les instructions à la page 56

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

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

En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces dernières permettent la parfaite rotation du plateau tournant.

Pour pouvoir utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne pourraient pas tourner à l'intérieur de l'enceinte), il suffit de bloquer la rotation du plateau tournant (G) 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.

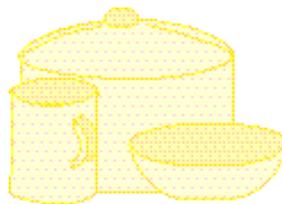
Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes.

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. Il faut toutefois tenir compte du fait que les aliments, très chauds, peuvent transmettre la chaleur aux plats et qu'il faut donc utiliser des poignées thermo-isolantes.

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

| | Verre | Pyrex | Vitro-céramique | Terre cuite | Feuilles en aluminium | Plastique | Papier ou carton* | Récipients métalliques |
|-------------------------------------|-------|-------|-----------------|-------------|-----------------------|-----------|-------------------|------------------------|
| <i>Seulement micro-ondes</i> | OUI | OUI | OUI | OUI | NON | OUI | OUI | NON |
| <i>Seulement micro-ondes + gril</i> | NON | OUI | OUI | OUI | NON | NON | NON | NON |
| <i>Seulement gril</i> | NON | OUI | OUI | OUI | OUI | NON | NON | OUI |

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



CONSEILS POUR L'UTILISATION DES MICRO-ONDES

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.

Regles fondamentales pour la cuisson aux micro-ondes

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

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

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

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



fig. 4

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



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.



FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

Cette fonction est appropriée pour:

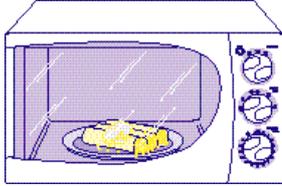
- Tenir les aliments au chaudpage 58
- Décongelerpage 58
- Réchaufferpage 60
- Cuire des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, potage, poissonpage 62
- Faire dorer les aliments, cuire gâteaux et fruitspage 64

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

- 1

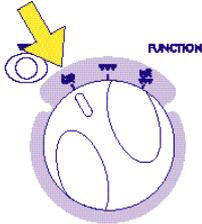
Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer au centre du plateau tournant.

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



- 2

Vérifier que le bouton de sélection des programmes soit sur la position 



- 3

Sélectionner la puissance désirée en tournant le bouton de sélection de la puissance



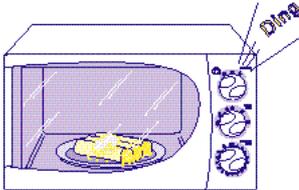
- 4

Régler le temps de cuisson désiré en tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.



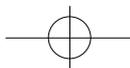
- 5

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



Il est possible d'interrompre le fonctionnement du four à n'importe quel moment: il suffit de tourner la minuterie jusqu'à la position **STOP**; il est également possible de modifier le temps de cuisson (en cours d'utilisation) en tournant la minuterie vers la gauche ou vers la droite.

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.





MICRO-ONDES

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUIRE SIMULTANEMENT SUR DEUX NIVEAUX

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

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

- 1) Les temps de cuisson pour les plats cuits simultanément sont différents de ceux pour les cuissons individuelles. Veuillez, par conséquent, toujours contrôler le tableau de référence proposé à la page 57.

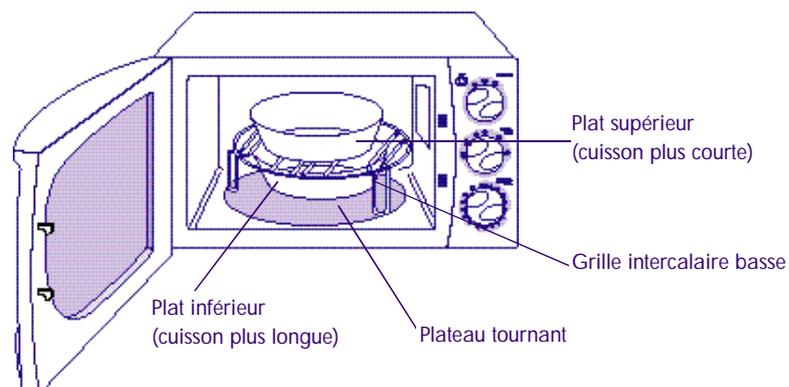
Temps de cuisson pour plats cuits simultanément

| | |
|--------------------------------|--------|
| 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 |
| Goulasch | 35 - 40 min |

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



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



TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de decongelation

| Type | Position Récipient | Quantité g. | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Notes |
|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|---------------------|---|
| • Viande hachée | au-dessus | 500 | | 24 | Retourner la viande après 15'. A la fin du temps laisser reposer 15 minutes |
| • Viande hachée | en dessous | 500 | | 24 | |
| • Poulet en morceaux | au-dessus | 500 | | 28 | Détacher les morceaux de viande pendant la décongélation. A la fin, laisser reposer 15 minutes. |
| • Ragout | en dessous | 500 | | 28 | |
| • Chou-fleur | au-dessus | 450 | | 26 | A la fin, laisser reposer 5-10 minutes. |
| • Poisson entier | en dessous | 500 | | 26 | A la fin, laisser reposer 5-10 minutes. |

Temps de rechauffement

| Type | Position Récipient | Quantité g. | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Notes |
|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|---------------------|---|
| • Portion de viande | au-dessus | 150 | | 8 | Couvrir les aliments avec un film plastique |
| • Portion de légumes | en dessous | 250 | | 8 | Couvrir les aliments avec un film plastique |
| • Plat de lasagnes | au-dessus | 500 | | 11 | Couvrir les aliments avec un film plastique |
| • Plat de lasagnes | en dessous | 500 | | 11 | Couvrir les aliments avec un film plastique |
| • Portion de viande | au-dessus | 150 | | 8 | Couvrir les aliments avec un film plastique |
| • Plat de lasagnes | en dessous | 500 | | 10 | Couvrir les aliments avec un film plastique |

Temps de cuisson

| Type | Position Récipient | Quantité g. | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Notes |
|-----------------------|--------------------|-------------|---------------------|---------------------|---|
| • Pommes de terre | au-dessus | 500 | | 24 | Couper en morceaux égaux et couvrir avec film. |
| • Pommes de terre | en dessous | 500 | | 24 | Couper en morceaux égaux et couvrir avec film. |
| • Carottes | au-dessus | 500 | | 20 | Couper en morceaux égaux et couvrir avec film. |
| • Carottes | en dessous | 500 | | 20 | Couper en morceaux égaux et couvrir avec film. |
| • Poisson en tranches | au-dessus | 400 | | 15 | Couvrir avec film. Après 15' enlever la grille. |
| • Courgettes | en dessous | 475 | | 18 | Les laisser entières et couvrir avec du film. |
| • Poisson entier | au-dessus | 200 | | 13 | Couvrir avec film. Après 13' enlever la grille. |
| • Courgettes | en dessous | 475 | | 17 | Les laisser entières et couvrir avec du film. |
| • Poisson entier | au-dessus | 200 | | 13 | Couvrir avec du film plastique |
| • Poisson entier | en dessous | 200 | | 13 | Couvrir avec du film plastique |
| • Pommes de terre | au-dessus | 500 | | 24 | Couper en morceaux égaux et couvrir avec film. |
| • Goulasch | en dessous | 1500 | | 48 | Après 24' enlever la grille. Mélanger 2-3 fois. |
| • Riz | au-dessus | 300 | | 24 | Couvrir avec du film plastique et mélanger 2 fois |
| • Chou blanc | en dessous | 500 | | 24 | Le laisser en entier et couvrir avec du film |
| • Petits pois | au-dessus | 500 | | 22 | Couvrir avec du film plastique |
| • Choux de Bruxelles | en dessous | 500 | | 22 | Couvrir avec du film plastique |



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR TENIR LES ALIMENTS AU CHAUD

Cette fonction est recommandée pour tous les plats en général.

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

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

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

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 | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Remarques | Temps de repos (minutes) |
|--|----------|---------------------|---------------------|---|--------------------------|
| VIANDE | | | | | |
| • Rôtis (porc, bœuf, veau, etc.) | 1 kg | | 25 - 28 | | 20 |
| • Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande | 200 gr | " | 6 - 8 | | 5 |
| • Ragout, goulasch | 500 gr | " | 14 - 16 | | 10 |
| • Viande hachée | 500 gr | " | 11 - 13 | (*) | 15 |
| • " " | 250 gr | " | 5 - 7 | | 10 |
| • Hamburger | 200 gr | " | 7 - 9 | | 10 |
| • Saucisse | 300 gr | " | 9 - 11 | | 10 |
| VOLAILLE | | | | | |
| • Canard, dinde | 1,5 kg | " | 35 - 40 | A la fin du temps de repos, laver sous eau chaude pour enlever la glace éventuelle. | 20 |
| • Poulet entier | 1,5 kg | " | 35 - 40 | | 20 |
| • Poulet en morceaux | 500 gr | " | 14 - 16 | | 10 |
| • Blanc de poulet | 300 gr | " | 13 - 15 | | 10 |
| LEGUMES | | | | | |
| • Aubergines coupées | 500 gr | " | 16 - 19 | | 5 |
| • Poivrons en morceaux | 500 gr | " | 15 - 18 | | 5 |
| • Petits pois égrainés | 500 gr | " | 12 - 15 | | 5 |
| • Coeurs d'artichauts | 300 gr | " | 9 - 11 | | 5 |
| • Asperges coupées | 500 gr | " | 14 - 16 | Afin de faciliter la décongelation, mélanger de temps en temps les légumes. | 5 |
| • Haricots verts coupés | 500 gr | " | 15 - 18 | | 5 |
| • Brocoli entiers | 500 gr | " | 15 - 17 | | 5 |
| • Choux de Bruxelles | 500 gr | " | 15 - 17 | | 5 |
| • Carottes émincées | 500 gr | " | 14 - 16 | | 5 |
| • Chou-fleur en bouquets | 450 gr | " | 13 - 15 | | 5 |
| • Légumes mixtes | 300 gr | " | 8 - 10 | | 5 |
| • Epinards coupés | 300 gr | " | 9 - 11 | | 5 |
| POISSON | | | | | |
| • Filets | 300 gr | " | 9 - 11 | | 7 |
| • Tranches | 400 gr | " | 10 - 12 | | 7 |
| • Entier | 500 gr | " | 13 - 15 | | 7 |
| • Ecrevisses | 400 gr | " | 10 - 12 | | 7 |
| PRODUITS LAITIERS/FROMAGES | | | | | |
| • Beurre | 250 gr | " | 5 - 7 | Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques. | 10 |
| • Fromage | 250 gr | " | 6 - 8 | Le produit est partiellement décongelé, un temps de repos est nécessaire. | 15 |
| • Crème | 200 ml | " | 8 - 10 | Enlever la crème de son récipient et la mettre sur un plat. | 5 |
| PAIN | | | | | |
| • 2 petits pains moyens | 150 gr | " | 1 - 2 | Mettre le pain directement sur le plateau tournant. | 3 |
| • 4 petits pains moyens | 300 gr | " | 4 - 6 | | 3 |
| • Painn en tranches | 250 gr | " | 4 - 6 | | 3 |
| • Pain complet en tranches | 250 gr | " | 4 - 6 | | 3 |
| FRUITS | | | | | |
| • Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots | 500 gr | " | 12 - 14 | Mélanger 2-3 fois | 10 |
| • Framboises | 300 gr | " | 8 - 10 | Mélanger 2-3 fois | 10 |
| • Mûres | 250 gr | " | 6 - 8 | Mélanger 2-3 fois | 6 |

Vérifier que le bouton de sélection des programmes soit sur la position

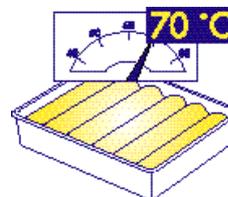
(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongelation de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 18.3. Retourner les aliments à mi-cuisson du temps programmé. Les aliments doivent être déposés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant 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 | Bouton programmes | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Notes |
|--|----------------------|-------------------|---------------------|----------------------------|---|
| AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS • chocolat / glace • beurre | 100 gr 50 - 70 gr | " | | 4 - 5 0.5"-0.10" | 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 | " " | " " | 0.15"-0.20" 0.30"-0.35" | Enlever le papier aluminium Réchauffer le biberon sans tétine et remuer immédiatement après le réchauffement 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 brûler. |
| ALIMENTS PRECUIFS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5 / 8°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON | | | | | |
| • plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies | 400 gr | " | " | 4 - 6 | 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 | " | " | 4 - 6 | |
| • plat prêt de poisson et / ou légumes | 300 gr | " | " | 3 - 5 | |
| • plat de viande et / ou légumes | 400 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 être retournée. |
| • plat de pâtes, cannelloni ou lasagne | 400 gr | " | " | 5 - 7 | |
| • plat de poisson et / ou riz | 300 gr | " | " | 4 - 6 | |
| ALIMENTS CONGELÉS A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18 ° / - 20 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON | | | | | |
| • plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies | 400 gr | " | " | 6 - 8 | retournée. |
| • plat prêt de viande avec riz et / ou légumes | 400 gr | " | " | 5 - 7 | 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 poisson et / ou légumes précuits | 300 gr | " | " | 3 - 5 | |
| • plat prêt de poisson et / ou légumes crus | 300 gr | " | " | 8 - 10 | |
| • portions de viande et / ou légumes | 400 gr | " | " | 6 - 8 | Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir. |
| • portions de pâtes, cannelloni ou lasagne | 400 gr | " | " | 7 - 9 | On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments. |
| • portions de poisson et / ou riz | 300 gr | " | " | 4 - 6 | |
| BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON | | | | | |
| • 1 tasse d'eau | 180 cc | " | " | 2 - 2.30" | Toutes les boissons doivent être mélangées à ment 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 | |
| BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20 / 30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON | | | | | |
| • 1 tasse d'eau | 180 cc | " | " | 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 retournée. |
| • 1 tasse de lait | 150 cc | " | " | 1 - 1.30" | |
| • 1 tasse de café | 100 cc | " | " | 1 - 1.30" | |
| • 1 assiette de bouillon | 300 cc | " | " | 3 - 4 | |



UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUISINER

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.

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 oeuf.

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 | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Remarques | Temps de repos (minutes) |
|----------------------------|----------|---------------------|---------------------|---|--------------------------|
| POISSON | | | | | |
| • Filets | 300 gr | | 5 - 7 | Couvrir avec film | 2 |
| • Tranches | 300 gr | " | 7 - 9 | Couvrir avec film | 2 |
| • Entier | 500 gr | " | 8 - 10 | Couvrir avec film | 2 |
| • Entier | 250 gr | " | 5 - 7 | Couvrir avec film | 2 |
| • Tranches | 400 gr | " | 7 - 9 | Couvrir avec film | 2 |
| • Ecrevisses | 500 gr | " | 7 - 9 | Couvrir avec film | 2 |
| LEGUMES | | | | | |
| • Asperges | 500 gr | " | 9 - 10 | Couper en morceaux de 2 cm. | 4 |
| • Artichauts | 300 gr | " | 11 - 12 | Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut. | 4 |
| • Haricots verts | 500 gr | " | 11 - 12 | Couper en morceaux . | 4 |
| • Brocoli | 500 gr | " | 7 - 8 | Diviser chaque bouquet. | 4 |
| • Choux de Bruxelles | 500 gr | " | 7 - 8 | Laisser en entier. | 4 |
| • Chou blanc | 500 gr | " | 7 - 8 | Laisser en entier . | 4 |
| • Chou rouge | 500 gr | " | 7 - 8 | Laisser en entier. | 4 |
| • Carottes | 500 gr | " | 9 - 10 | Couper en morceaux de même grosseur. | 4 |
| • Chou-fleur | 500 gr | " | 11 - 12 | Le partager en bouquets . | 4 |
| • Céleri | 500 gr | " | 7 - 8 | Le couper en morceaux . | 4 |
| • Aubergine | 500 gr | " | 6 - 7 | La couper en dés. | 4 |
| • Poireau | 500 gr | " | 6 - 7 | Laisser en entier. | 4 |
| • Champignons | 500 gr | " | 6 - 7 | Les laisser entiers.Ne pas rajouter d'eau. | 4 |
| • Oignons | 250 gr | " | 5 - 6 | Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau. | 4 |
| • Epinards | 300 gr | " | 6 - 7 | Couvrir après les avoir lavés et égouttés. | 4 |
| • Petits pois | 500 gr | " | 10 - 11 | | 4 |
| • Fenouil | 500 gr | " | 12 - 13 | Le couper en quartiers. | 4 |
| • Poivrons | 500 gr | " | 9 - 10 | Les couper en morceaux . | 4 |
| • Pommes de terre | 500 gr | " | 8 - 9 | Les couper en morceaux de même grosseur. | 4 |
| • Courgettes | 500 gr | " | 7 - 8 | Laisser en entier. | 4 |
| VIANDE | | | | | |
| • Goulasch | 1,5 kg | " | 35 - 40 | Cuire non couvert et mélanger 2- 3 fois | 10 |
| • Blanc de poulet | 500 gr | | 13 - 15 | Tourner à mi-cuisson | 3 |
| • Rouleau de viande hachée | 900 gr | " | 19 - 21 | (*) | 5 |

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

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, essai C.

Couvrir le récipient avec du film étirable transparent pour fours à microondes, préalablement perforé à plusieurs endroits. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.



GATEAUX ET FRUITS

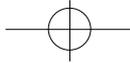
Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Etant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir 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 | Selecteur de puissance | Minuterie (min) | Temps de repos (min) | Notes |
|-----------------------------|------------------------|-----------------|----------------------|---|
| Gâteau aux noix (700 g) | | 15 - 17 | 5 | Il peut être servi avec n'importe quelle crème. |
| Gâteau viennois (850 g) | " | 19 - 21 | 5 | Farcir avec de la confiture. |
| Gâteau à l'ananas (800 g) | " | 17 - 19 | 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) | " | 19 - 21 | 5 | Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration. |
| Gâteau au café (750 g) | " | 15 - 17 | 5 | Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème. |
| Sabayon | | 2 - 4 | 3 | Mélanger avec un fouet toutes les 30" |
| Poires cuites (300 g) | | 4 - 6 | 3 | Les poires sont coupées en quartiers. |
| Pommes cuites (300 g) | " | 5 - 7 | 3 | Les pommes sont coupées en tranches. |
| Egg custard (750 gr) test A | " | 15 - 17 | 5 | Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2. |
| Sponge cake (475 gr) test B | " | 5 - 7 | 5 | |





FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL



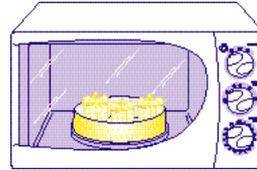
Cette fonction est appropriée pour:

- Cuisson rapide de rôtis, volailles, brochettes et pommes de terrepage 66
- Gratiner les aliments (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis)page 66

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

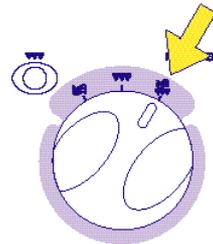
1

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



2

Vérifier que le bouton de sélection des programmes soit sur la position 



3

Sélectionner la puissance souhaitée en tournant le sélecteur de puissance.



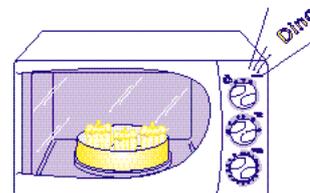
4

Régler le temps de cuisson désiré en tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux s'allume.



5

Quand le temps de cuisson s'est écoulé, un **signal sonore** signale que la cuisson est terminée. Le voyant lumineux grill s'éteint à la fin de la cuisson.





UTILISER LA FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRIL POUR CUISINER

Il s'agit de la fonction idéale pour tous les plats qui ont besoin d'être "gratinés" ou qui doivent prendre un peu de couleur. Il est nécessaire de respecter les règles suivantes:

- Ne pas ajouter de condiments en général (**verser uniquement un 1/2 verre d'eau afin que la viande reste tendre**).
- Tourner les rôtis et les gros morceaux de viande à mi-cuisson.
- Si au cours de la cuisson la surface supérieure apparaît suffisamment gratinée avant la fin du temps de cuisson programmé, tourner le bouton de sélection des programmes sur la position  pour achever la cuisson intérieure des aliments aux micro-ondes seulement.
- Pour contrôler le degré de cuisson des aliments, ouvrir la porte du four. L'ouverture de la porte interrompt le fonctionnement des micro-ondes **mais le grill reste en fonction** ! Il est par conséquent conseillé d'utiliser des gants thermo-isolants. La porte doit toujours être refermée après avoir contrôlé le degré de cuisson.
- Pour les cuissons combinées avec grill, il ne faut jamais préchauffer le four ni le faire fonctionner sans aliments

Temps de cuisson

| Type | Quantité | Sélecteur puissance | Bouton programmes | Minuterie (minutes) | Remarques | Temps de repos (minutes) |
|--|----------|---|---|---------------------------------|--|--------------------------|
| • Lasagnes | 1100 gr |  |  | 11 + 9 seulement micro-ondes | Temps obtenus avec des pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, utiliser la cuisson combinée jusqu'au moment où le degré de dorure souhaité est obtenu. | 5 |
| • Gnocchi à la romaine | 600 gr | " | " | 14 | Eviter de trop les surmonter. | 5 |
| • Macaronis en tourte | 1500 gr | " | " | 11 | Les pâtes doivent être cuites à l'eau à part à l'avance. | 5 |
| • Chou-fleur avec béchamel | 1000 gr | " | " | 18 | Temps obtenus avec le chou-fleur cru. S'il est déjà bouilli, utiliser la cuisson combinée jusqu'au moment où le degré de dorure souhaité est obtenu. | 5 |
| • Tomates au gratin | 800 gr |  | " | 20 | Il est préférable qu'elles soient de même grosseur. | 5 |
| • Poivrons farcis | 1400 gr |  | " | 20 | Il est préférable de choisir des poivrons bas et larges. | 5 |
| • Aubergines à la mode de Parmes | 1300 gr |  | " | 14 | Les aubergines peuvent être préalablement préparées frites ou grillées | 5 |
| • Pommes de terre rôties | 750 gr |  | " | 30 | Mélanger 2-3 fois. | 5 |
| • Pommes de terre au gratin | 1100 gr |  | " | 23 | (*) | 5 |
| • Rôtis (porc, boeuf) | 1000 gr |  | " | 55 | Laisser un peu de gras tout autour pour éviter le dessèchement. Tourner après 35'-40'. | 10 |
| • Rouleau de viande hachée <small>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.</small> | 800 gr |  | " | 20 | Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec des oeufs, du jambon, de la chapelure, etc. Tourner à mi-cuisson | 10 |
| • Poulet entier | 1200 gr |  | " | 40 | | 10 |
| • Brochettes | 600 gr |  | " | 20 | (**) | 10 |
| • Agneau | 1200 gr | " | " | 40 | Tourner à mi-cuisson | 10 |
| • Dindon | 1000 gr | " | " | 45 | Tourner à mi-cuisson | 10 |
| • Canard | 1500 gr | " | " | 50 | Tourner à mi-cuisson | 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

(**) Tourner à mi-cuisson et piquer avec une fourchette. 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



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

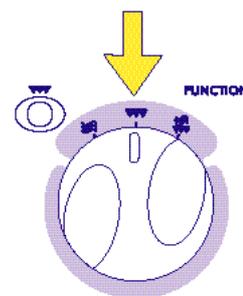
Cette fonction est appropriée pour:

- Tous les types de grillade traditionnelle, par exemple: hamburgers, côtes de porc et de boeuf, saucisses de Strasbourg, pain grillé, etc.page 68

MISE EN MARCHÉ DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT GRIL

1

Préchauffer le gril de la manière suivante:
Tourner le bouton du thermostat sur la position ▼▼▼.



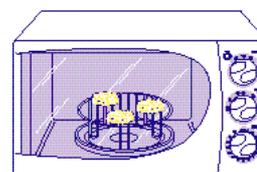
2

Régler le temps de préchauffage désiré en tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux gril s'allume. **La porte du four doit être fermée.**



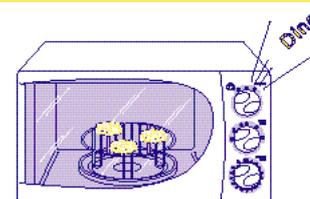
3

Après 5 ÷ 8 minutes environ, mettre les aliments **sur la grille** et la déposer sur le plateau tournant qui, au cours de la grillade, recueillera la graisse qui coule. Régler le temps de cuisson désiré en tournant la 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. Le voyant lumineux s'éteint à la fin de la cuisson.





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 tourner 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 | Sélecteur puissance | Minuterie (minutes) | Remarques |
|---------------------------|------------|---------------------|---------------------|--|
| • Côte de veau ou de porc | 3 | ▼▼▼ | 22 - 25 | Tourner après 15 min. |
| • Saucisses | 3 | " | 15 - 18 | Elles doivent toujours être piquées. Si elles sont grosses, il est préférable de les couper en deux. Tourner après 9 min. |
| • Hamburgers | 3 | " | 14 - 17 | Tourner après 8 min. |
| • Poivrons | 1 | " | 13 - 16 | Les couper en quartiers. Tourner après 8 min. |
| • Aubergines | 4 tranches | " | 13 - 16 | Tranches de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 8 min. |
| • Courgettes | 6 lanières | " | 12 - 15 | Lanières de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 8 min. |
| • Pain grillé | 4 tranches | " | 4 | Refiler bien les bords. Tourner après 1 min. et $\frac{1}{2}$. |

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

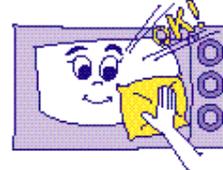
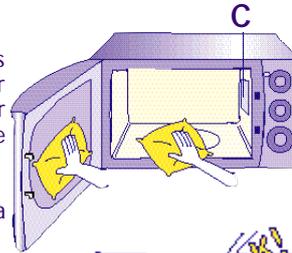
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours l'appareil.

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 pas utiliser de détergents abrasifs, de pailles de fer ou d'ustensiles en métal pointus en nettoyant la surface extérieure du four. En outre, veiller à ce que l'eau ou le détergent liquide **ne pénètrent pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et de la vapeur situées au-dessus de l'appareil**. Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, éponges métalliques ou de produits abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer le côté interne et externe de la porte du four, afin d'éviter égratignures.

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.



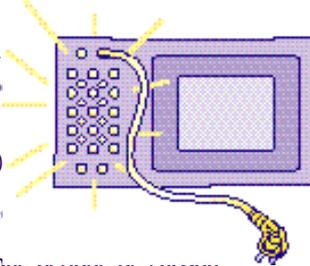
Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air situés à l'arrière du four afin qu'ils ne soient pas obstrués avec le temps par la poussière et des dépôts de saleté.

Enlever de temps en temps le plateau tournant (G) ainsi que son support (H) 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 |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil ne fonctionne pas. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Condensation sur la table de cuisson ou à l'intérieur du four. | <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 à l'intérieur du four et qu'elle se condense à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Etincelles 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, pour la cuisson avec micro-ondes. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments ne se réchauffent pas suffisamment. | <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. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments se brûlent. | <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien réduire le temps de cuisson. |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 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.