GRILL

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* **85 W**	**63 66**		
• Décongeler	*Seulement micro-ondes*	*Puissance* **125 W**	**63 66**	**67**	
• Fondre chocolat / glace • Fondre du beurre ou ramollir du fromage	*Seulement micro-ondes*	*Puissance* **300 W** ou **425 W**	**63 66 68**	**67 69**	MICRO-ONDES
• Cuire ragoût, blanc de poulet	*Seulement micro-ondes*	*Puissance* **600 W**	**63 70**	**71**	
• Cuire fruits, légumes, riz, potage, poisson • Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés	*Seulement micro-ondes*	*Puissance* **850 W**	**63 70 68**	**71 69**	
• Décongeler, réchauffer, cuire sur deux niveaux	*Seulement micro-ondes avec GRILLE INTERCALAIRE de hauteur moyenne*		**64**	**65**	MICRO-ONDES
• Cuire rapidement tous les types de rôtis, volailles, brochettes, pommes de terre • Cuire seulement gâteaux en pâte levée	*Combinée micro-ondes + four à chaleur tournante*		**72 73**	**73**	MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE
• Gratiner des mets (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis)	*Combinée micro-ondes + gril*		**74 75**	**75**	MICRO-ONDES + GRIL
• Cuire de manière “traditionnelle” les rôtis et tous les gâteaux • Cuire la pizza • Cuire des plats à base de pâte feuilletée	*Seulement four à chaleur tournante*		**76 77**	**77**	CHALEUR TOURNANTE
• Griller de manière traditionnelle hamburgers, côtes de porc ou de veau, saucisses de Strasbourg, saucisses, pain grillé, etc.	*Seulement gril*		**78 79**	**79**	GRILL

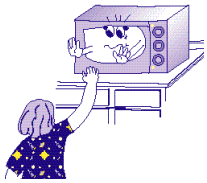
660F • F 29-05-2000 16:10 Pagina 56 (PANTONE 115 CV pellicola colore)

F COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction choisir?	Instructions pour l'emploi page	Tab. quantité/temps page
			GRILL

No!

Autoriad



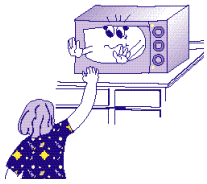
R E M A R Q U E S I M P O R T A N T E S

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.

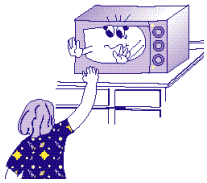
3) Ne pas essayer d'utiliser le four avec la porte est ouverte en altérant les dispositifs de sécurité.
4) Ne pas utiliser le four lorsqu'un objet reste coincé entre la face avant du four et la porte. Veiller à ce que **la face intérieure de la porte (E)** soit toujours propre: pour le nettoyage, utiliser 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.

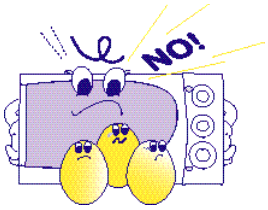
5) Ne pas mettre le four en marche si le cordon d'alimentation et la prise sont endommagés (danger de décharges électriques).
6) **Les réglages, les réparations et le remplacement du cordon d'alimentation ne doivent être effectués que par un personnel qualifié.** Les éventuelles réparations effectuées 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.

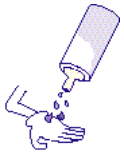


8) Ce four ne doit être utilisé que par des adultes. **Ne pas permettre aux enfants de s'approcher quand le four est en marche (risque de brûlures).**
9) Avec les fonctions de cuisson "Seulement MICRO-ONDES" et "COMBINEE AVEC MICRO-ONDES", **il ne faut absolument pas préchauffer (sans aliments) le four ni le faire fonctionner à vide (sans aliments), étant donné que cela pourrait provoquer des étincelles** . Par contre, si vous désirez cuire des gâteaux en pâte levée avec la fonction combinée micro-ondes + four à chaleur tournante, le préchauffage du four doit être effectué en utilisant la fonction seulement four à chaleur tournante et en suivant les instructions de la page 72.
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'utensiles métalliques à l'intérieur du four quand il fonctionne en mode MICRO-ONDES ou COMBINE 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.

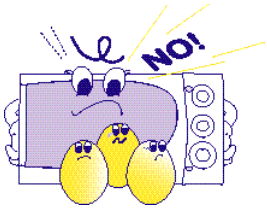
REMARQUES IMPORTANTES



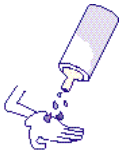

NO!



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)	520x305x480	**CONSOMMATION D'ENERGIE**	
Dimensions internes (LxHxP)	322x193x322	(Normes CENELEC HD 376)	
Volume net du four	23 lt.	Pour atteindre 200°	0,3 kWh
Poids approximatif	21,6 kg.	Pour maintenir une température	
Diamètre du plateau tournant	31 cm	de 200°C pendant 1 heure	1,1 kWh
Lampe du four	25 W	Consommation totale	1,4 kWh

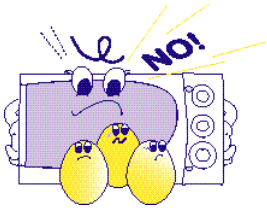
Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique située sur la partie arrière de l'appareil.

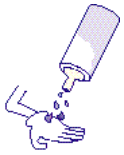
Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique.

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

Ne relier l'appareil qu'à des prises de courant ayant une portée minimale de 16A.
Afin d'éviter les coupures de courant durant le fonctionnement du four, vérifier également que l'interrupteur général de votre maison ait une portée minimale de 16A.
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 ter re efficace.**

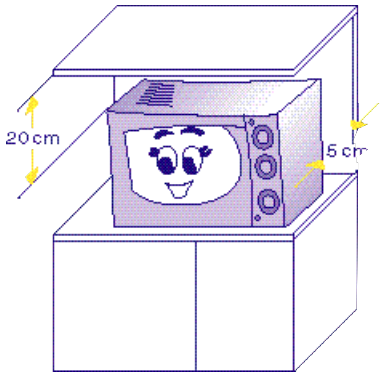
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.

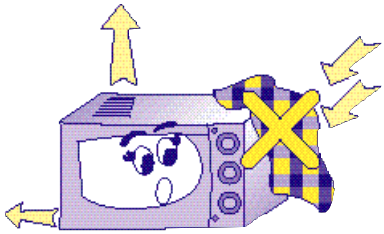


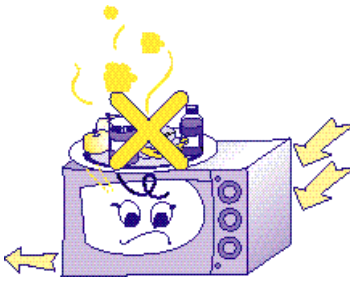


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

BRANCHEMENT ELECTRIQUE


20 cm
5 cm





M I S E E N P L A C E

1) Après avoir déballé le four, enlever la protection contenant le plateau tournant (H) et le support correspondant (I). 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.

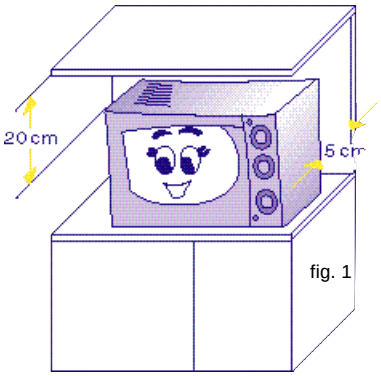


fig. 1

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 libr e d'au moins 20 cm au-dessus du four (voir Fig. 1).**

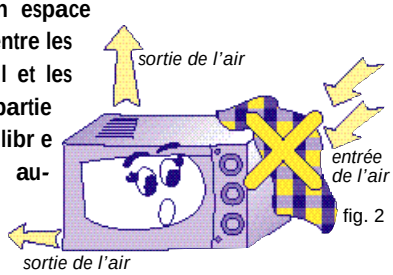


fig. 2

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).

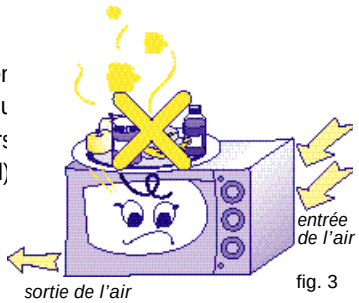


fig. 3

7) Placer au centre du logement circulaire le support (I) et y déposer le plateau tournant (H). 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.**

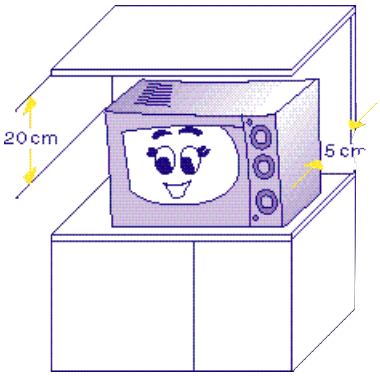
P U I S S A N C E R E N D U E

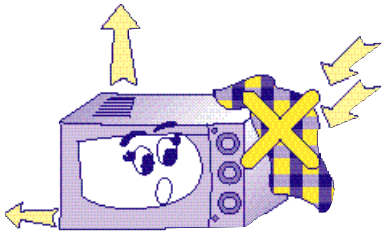
Dans ce four la puissance restituée maximale des micro-ondes est de 850 W. Cette valeur est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil, à la donnée MICRO OUTPUT.

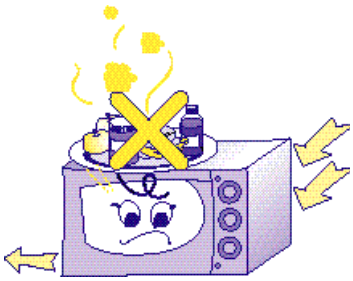
Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en WATT, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur la porte.

Les niveaux de puissance intermédiaires disponibles sont indiqués a la page 56. Ces informations vous seront utiles pour consulter les livres de recettes pour micro-ondes en vente dans le commerce.

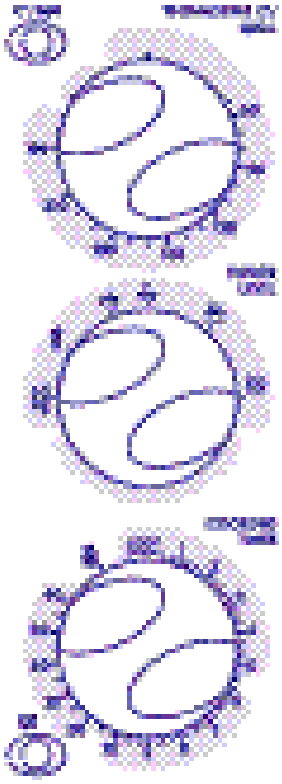
M I S E E N P L A C E

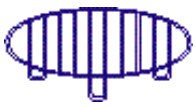


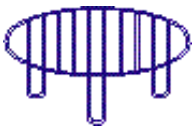


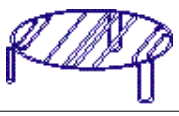


P U I S S A N C E R E N D U E









DESCRIPTION DES COMMANDES

VOYANT LUMINEUX GRIL + FOUR A CHALEUR TOURNANTE

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

Fonction Seulement four à chaleur tournante ou Combinée avec four à chaleur tournante:
le voyant s'éteint lorsque la température réglée au moyen du thermostat est atteinte.

SELECTEUR DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES

Fonction Seulement micro-ondes ou Combinée avec micro-ondes:
tourner le sélecteur selon la puissance désirée.

VOYANT LUMINEUX MICRO-ONDES

Fonction Seulement micro-ondes ou Combinée avec micro-ondes:
il signale lorsque les micro-ondes sont en fonction.

BOUTON THERMOSTAT / GRIL

Fonction Seulement four à chaleur tournante ou Combinée micro-ondes + four à chaleur tournante:
tourner le bouton entre 60 et 210 selon la température de cuisson souhaitée.

Fonction Seulement gril ou combinée avec gril:
tourner le bouton sur la position "▼▼▼".

Fonction Seulement micro-ondes:
vérifier que le bouton soit sur la position "I" (en haute).

MINUTERIE

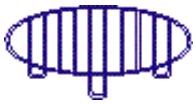
BOUTON DE MISE EN MARCHE POUR TOUTES LES OPERATIONS DE CUISSON.

Fonction Seulement micro-ondes ou Combinée avec micro-ondes:
tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 60 minutes; un signal sonore signalera la fin du temps de cuisson et le four s'éteindra.

Fonction Seulement four à chaleur tournante ou seulement gril:
tourner la minuterie dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre sur la position " ✋ ". Le four restera allumé EN PERMANENCE jusqu'au moment où la minuterie sera ramenée sur la position STOP manuellement.

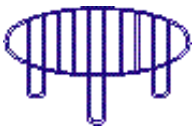
ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

GRILLE BASSE



Fonction Seulement four à chaleur tournante:
pour tous les types de cuisson traditionnels, en particulier pour la préparation des gâteaux.
Fonction Combinée micro-ondes + four à chaleur tournante:
pour la cuisson rapide de viandes, pommes de terre et certains gâteaux en pâte levée.

GRILLE HAUTE



Fonction Seulement gril:
pour tous les types de grillade.

PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant s'emploie pour **toutes les fonctions.**

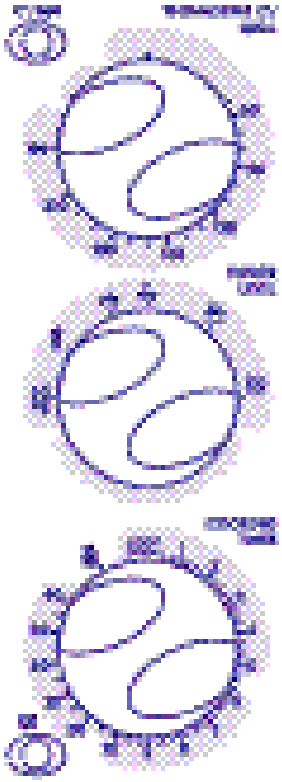
GRILLE MOYENNE

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 64

DESCRIPTION DES COMMANDES

VOYANT LUMINEUX GRIL + FOUR A CHALEUR TOURNANTE

BOUTON THERMOSTAT / GRIL



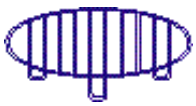
SELECTEUR DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES

MINUTERIE

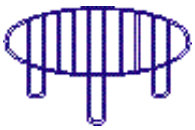
VOYANT LUMINEUX MICRO-ONDES

ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

GRILLE BASSE



GRILLE HAUTE



PLATEAU TOURNANT

GRILLE MOYENNE

660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 61 (Nero pellicola colore)

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 (**H**) en retirant de son logement le pivot du plateau (**F**).

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 *seulement four à chaleur tournante* ou *seulement gril*, tous les types de récipients pour four peuvent être utilisés (voir tableau).

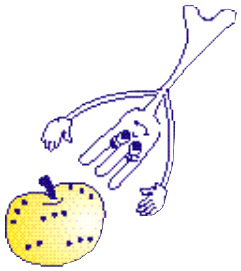
	Verre	Pyrex	Vitro-céramique	Terre cuite	Feuilles en aluminium	Plastique	Papier ou carton*	Récipients métalliques
Seulement micro-ondes	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Combinées	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Seulement four à chaleur tournante/gril	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

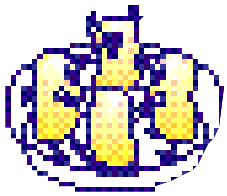
* **Si le temps de cuisson est trop long, il est possible que ces récipients prennent feu.**

VAISSELLE APPROPRIEE

	Verre	Pyrex	Vitro-céramique	Terre cuite	Feuilles en aluminium	Plastique	Papier ou carton*	Récipients métalliques
Seulement micro-ondes	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Combinées	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Seulement four à chaleur tournante/gril	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 62 (Nero pellicola colore)





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 micr o-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 "r epos"**: 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.

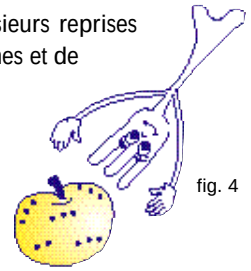


fig. 4

4) **Les aliments avec coquille ou peau (comme pommes, pommes de terr e, 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).

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.

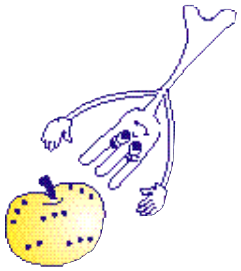
7) Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient au centre du plateau tournant.

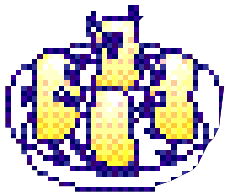
8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans la zone de sortie de l'air est parfaitement normale. **Pour réduire la formation de la condensation, nous vous conseillons de couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement avec 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.

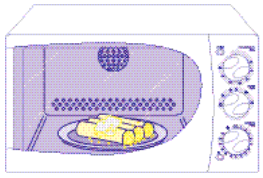
660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 62 (PANTONE 115 CV pellicola colore)

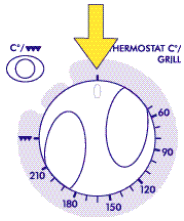
CONSEILS POUR L'UTILISATION DES MICRO-ONDES

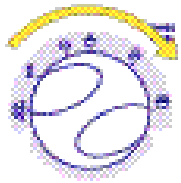
Regles fondamentales pour la cuisson aux micr o-ondes

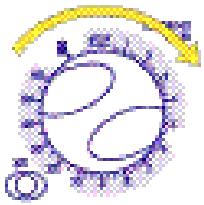


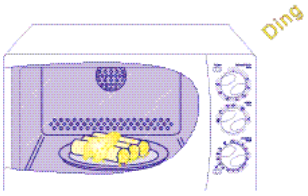





THERMOSTAT C°/
GRILL
60
90
120
150
180
210






Ding

FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

MICRO-ONDES

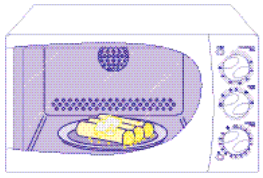
Cette fonction est appropriée pour:

- Tenir les aliments au chaud . . . . . .page 66
- Décongeler . . . . . .page 66
- Réchauffer . . . . . .page 68
- Cuire des ragoûts, viandes blanches, fruits, légumes, riz, potage, poisson . . . . . .page 70

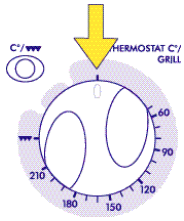
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

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

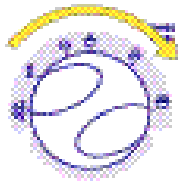
N.B: Le four ne doit pas être préchauffé.



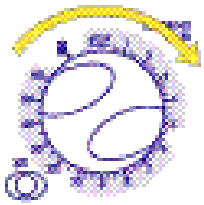
2 Vérifier que le bouton thermostat/gril soit sur la position " **I** ".



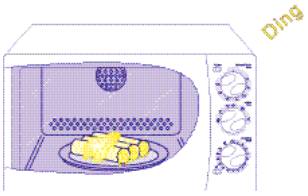
3 Sélectionner la puissance désirée en tournant le bouton de sélection de la puissance.



4 Régler le temps de cuisson désiré en tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.
Le voyant lumineux s'allume signalant que les micro-ondes sont en fonction.



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

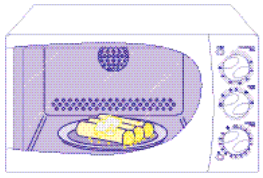


Il est possible d'interrompre le fonctionnement du four à n'importe quel moment: il suffit de tourner la minuterie jusqu'à la position **STOP**; il est également possible de modifier le temps de cuisson (en cours d'utilisation) en tournant la minuterie vers la gauche ou vers la droite.
Durant la cuisson,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

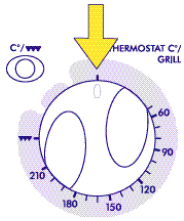
FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES

MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDE

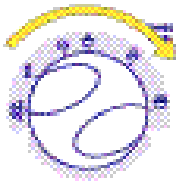
1



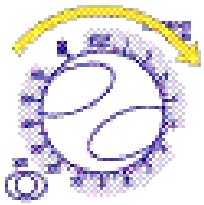
2



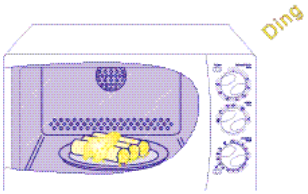
3



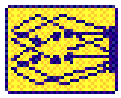
4

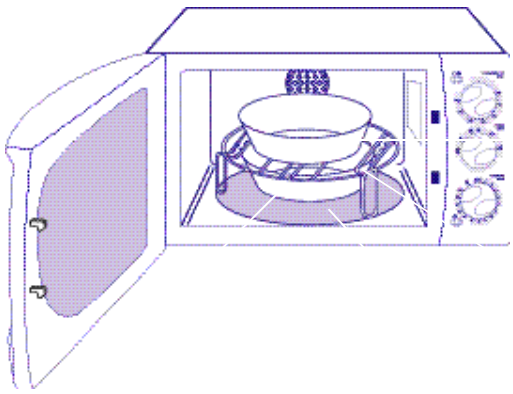


5



L





MICRO-ONDES

MICRO-ONDES

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

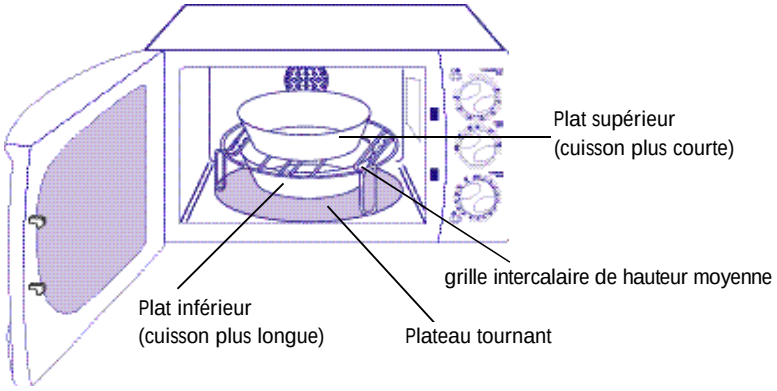
En utilisant la grille intercalaire dans la fonction seulement micro-ondes, il est possible de décongeler, réchauffer et cuire simultanément des mets, même différents, placés sur deux niveaux. Le système spécial de double émission des micro-ondes permet en effet d'optimiser la distribution de l'énergie.

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

1) Les temps de cuisson pour les plats cuits simultanément sont différents de ceux pour les cuissons individuelles.Veuillez, par conséquent, toujours contrôler le tableau de référence proposé à la page 65.

Temps de cuisson pour plats cuits simultanément	
Pommes de ter re (au-dessus)	**24 min**
Goulasch (en dessous)	**48 min**
Temps de cuisson pour plats cuits individuellement	
Pommes de ter re	**10 - 14 min**
Goulasch	**35 - 40 min**

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



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

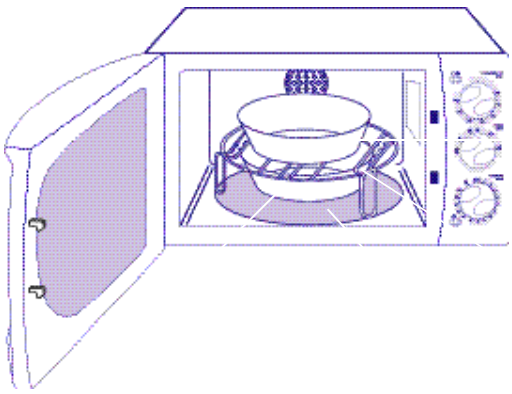
UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUIRE SIMULTANEMENT SUR DEUX NIVEAUX

Temps de cuisson pour plats cuits simultanément

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

Temps de cuisson pour plats cuits individuellement

Pommes de ter re	10 - 14 min
Goulasch	35 - 40 min



660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 65 (Nero pellicola colore)

TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de decongelation

Type	Position Récipient	Quantité g.	Sélecteur puissance	Minutes	Notes
• Viande hachée	au-dessus	500		24	Retourner la viande après 15'. A la fin du
• Viande hachée	en dessous	500		24	temps laisser reposer 15 minutes
• Poulet en morceaux	au-dessus	500		28	Détacher les morceaux de viande pendant la
• Ragout	en dessous	500		28	décongélation. A la fin, laisser reposer 15 minutes.
• 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	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	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

TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de decongelation

• Viande hachée	au-dessus	500		24	Retourner la viande après 15'. A la fin du
• Viande hachée	en dessous	500		24	temps laisser reposer 15 minutes
• Poulet en morceaux	au-dessus	500		28	Détacher les morceaux de viande pendant la
• Ragout	en dessous	500		28	décongélation. A la fin, laisser reposer 15 minutes.
• 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

• 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

• 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

660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 66 (Nero/pellicola colore)

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.

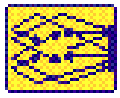
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.

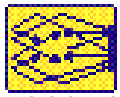
- Suivre avec prudence les temps indiqués sur les emballages des produits surgelés, parce qu'ils ne sont pas toujours exacts. Il est opportun d'appliquer des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps conseillés. Le temps de décongélation variera en fonction du degré de congélation.

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

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR DECONGELE

660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 67 (Nero/pellicola colore)



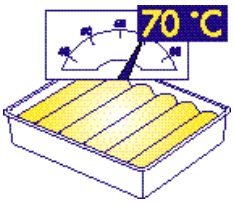


Temps de décongelation

Type	Quantité	Sélecteur puissance	Minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
VIANDE					
• Rôtis (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg		25 - 28		20
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	"	6 - 8		5
• Ragoût, 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 décongélation, 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		3
• 4 petits pains moyens	300 gr	"	4 - 6	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	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

(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongélation 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.

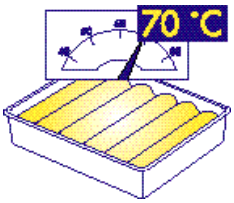
Temps de décongelation


70 °C

MICRO-ONDES

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.



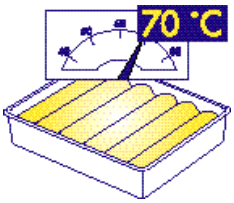
- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.

- 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.

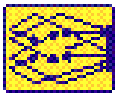
- Avant de commencer à les réchauffer, les aliments surgelés doivent être décongelés. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement est élevé.

- 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.

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR RECHAUFFE



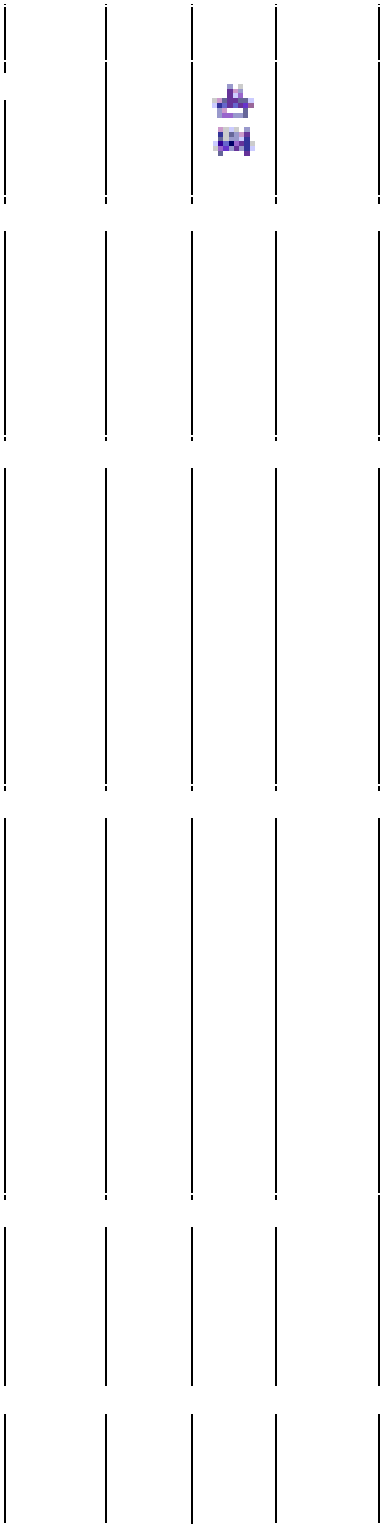
660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 69 (Nero/pellicola colore)



Temps de réchauffement

Type	Quantité	bouton therm. / gril	Sélecteur puissance	Minuterie (minutes)	Notes
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• chocolat / glace	100 gr	I		4 - 5	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois.
• beurre	50 -70 gr	"		0'.5"-0'.10"	
ALIMENTS DE TEMPERATURE DE REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 20 / 30 °C					
• yaourt	125 gr	"	"	0'.15"-0'.20"	Enlever le papier aluminium aussi
• biberon	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	**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 prendre feu. Utiliser du lait déjà bouilli.
ALIMENTS PRECUITS 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	
• plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	"	5 - 7	
• plat de poisson et / ou riz	300 gr	"	"	4 - 6	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.
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18 ° / - 20 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	"	6 - 8	
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	"	5 - 7	
• plat prêt de poisson et / ou légumes précuits	300 gr	"	"	3 - 5	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 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	
• portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	"	4 - 6	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.
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	"	2 - 2'.30"	
• 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	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le verre avec une assiette retournée.
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20 / 30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	"	1'.30" - 2	
• 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	

Temps de réchauffement



MICRO-ONDES

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

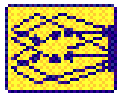
Le four à micro-ondes permet de cuire le poisson de façon très rapide et avec d'excellents résultats. Il permet également d'utiliser très peu de beurre ou d'huile (ou même de ne pas en utiliser du tout). Couvrir le plat avec un film transparent. Si le poisson a un peu de peau, celle-ci doit être piquée;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

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUISINER

660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 71 (Nero/pellicola colore)



Temps de cuisson

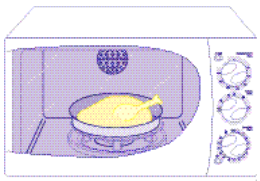
Type	Quantité	Sélecteur puissance	Minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
POISSON					
• Filets	300 gr		5 - 7	Couvrir avec film	2
• Tranches	300 gr	"	7 - 9	Couvrir avec film	2
• Entier	500 gr	"	8 - 10	Couvrir avec film	2
• Entier	250 gr	"	5 - 7	Couvrir avec film	2
• Tranches	400 gr	"	7 - 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	900 gr	"	19 - 21	(*)	5
GATEAUX					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	"	7 - 9	(**)	5

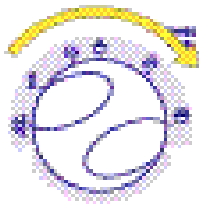
N.B: Les temps de cuisson de ce tableau ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendent du poids, de la température initiale de l'aliment et, pour les légumes, de la consistance et de la structure.

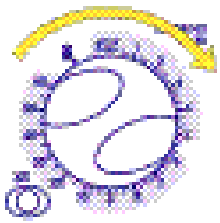
(*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, essai C. Couvrir le récipient avec du film étirable transparent pour fours à microondes, préalablement perforé à plusieurs endroits. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres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

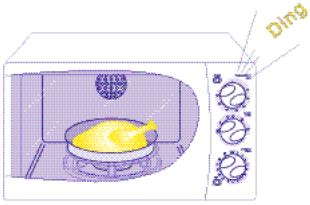
(**) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

Temps de cuisson








Ding

MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

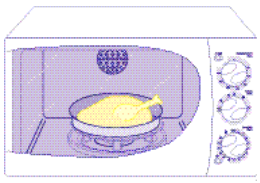
FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + FOUR A CHALEUR TOURNANTE

Cette fonction est appropriée pour:

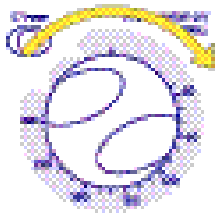
- Cuisson rapide de rôtis, volailles, brochettes et pommes de terre . . .page 73
- Cuisson de certains gâteaux en pâte levée . . . . . .page 73

MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION MICRO-ONDE + FOUR A CHALEUR TOURNANTE

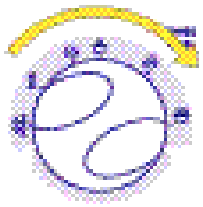
1 Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer **au-dessus de la grille basse** déposée sur le plateau tournant.



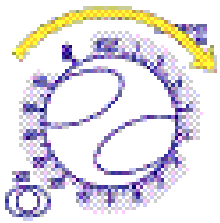
2 Sélectionner la température de cuisson souhaitée en tournant le bouton du thermostat.



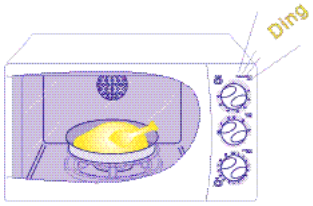
3 Tourner le bouton de sélection de la puissance sur la pos.



4 Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de la minuterie.
N.B: le **voyant lumineux four à chaleur tournante / gril** s'éteint dès que la température réglée à l'aide du thermostat est atteinte. Le **voyant lumineux micr o-ondes** s'éteint à la fin de la cuisson.



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



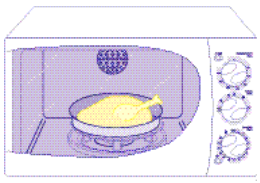
Pour la cuisson de **gâteaux en pâte levée** , il est nécessaire de préchauffer le four de la manière suivante:

1. Sélectionner les degrés souhaités au moyen du thermostat.
2. Amener le bouton de la minuterie sur la position " ", de façon à exclure les micro-ondes au cours de la phase de préchauffage à vide (sans aliments).
3. Dès que le voyant lumineux s'éteint, le four est chaud. Procéder alors comme indiqué aux points 1, 3, 4 ci-dessus.

FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + FOUR A CHALEUR TOURNANT

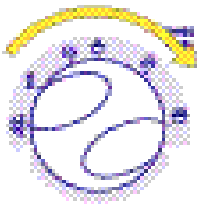
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION MICRO-ONDE + FOUR A CHALEUR TOURNAN

1

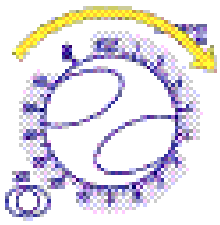


2

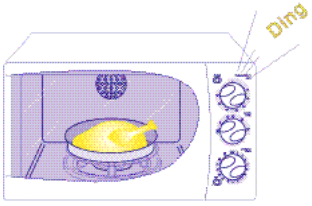
3



4



5



660F • F 29-05-2000 16:11 Pagina 73 (Nero/pellicola colore)

UTILISER LA FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + FOUR A CHALEUR TOURNANTE POUR CUISINER$

- La cuisson est étroitement liée à la **grandeur et homogénéité** des aliments à cuire: les brochettes cuisent plus rapidement qu'un rôti étant donné qu'elles sont constituées par des morceaux de viande plus petits et plus uniformes.
- Pour toutes les cuissons combinées micro-ondes + four à chaleur tournante, il faut toujours **utiliser la grille basse** .
- Pour contrôler le degré de cuisson des aliments, ouvrir la porte du four. L'ouverture de la porte du four interrompt le fonctionnement des micro-ondes. La lampe du four, la résistance et le ventilateur restent allumés même lorsque l'on ouvre la porte.
- Si nécessaire, nous conseillons d'ajouter 1/2 verre d'eau en début de cuisson pour maintenir la viande tendre.

Temps de cuisson

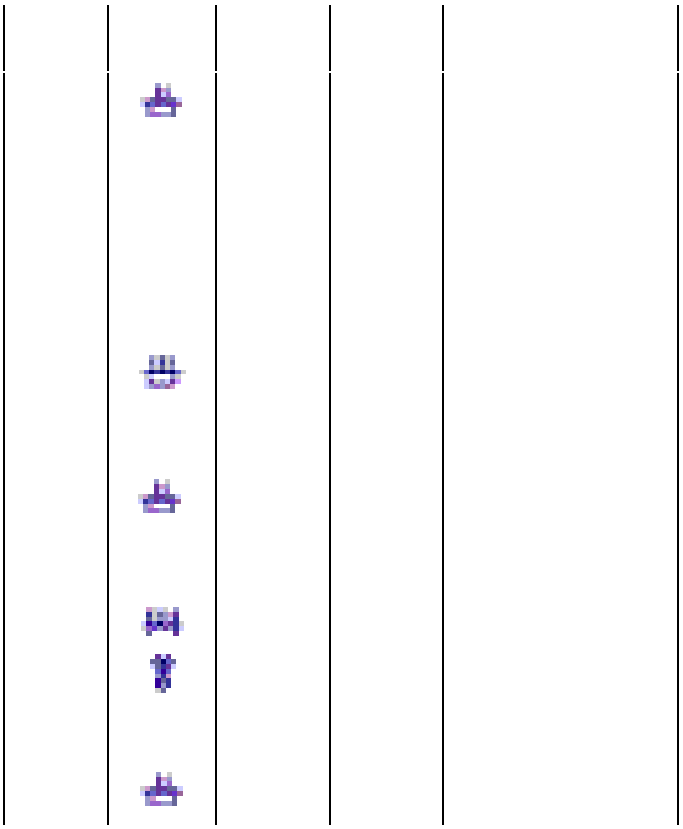
Type	Quantité	Sélecteur puissance	Bouton thermostat	Minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
• Rôtis (porc, boeuf)	1 kg		190 °	35 - 40	Laisser un peu de gras tout autour pour éviter le dessèchement. Ne pas assaisonner excessivement.	15
• Rouleau de viande hachée. Ces instructions ne se réfèrent pas à l'essai C de la norme IEC 705 pour lequel il faut consulter le tableau à la page 2.	800 gr	"	180°	22 - 25	Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec des oeufs, du jambon, de la chapelure, etc.Ajouter un filet d'huile et un peu de vin blanc	10
• Poulet entier	1200 gr		190°	38 - 42	(*)	15
• Poulet en morceaux	500 gr	"	190°	15 - 18	Pendant la cuisson mélanger 1 fois.	10
• Brochettes	600 gr		180°	17 - 20	Tourner à mi-cuisson.	8
• Pommes de terre rôties	500 gr	"	190°	25 - 30	Mélanger 2 - 3 fois	8
• Pommes de terre au gratin	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Tarte aux noisettes	1100 gr		170°	25 - 30	Préchauffer le four. Cuire dans un plat en Pyrex.	10
• Sponge cake	710 gr	"	170°	29 - 31	(***)	5
• Tarte "quark"	1500 gr		170°	35 - 40	Préchauffer le four. Cuire dans un plat en Pyrex.	10

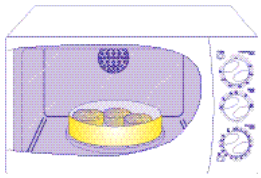
(*) Piquer la peau avec une fourchette pour faire couler la graisse. Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, test F. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies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

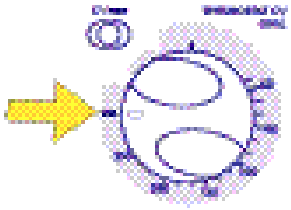
(**) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson combinée selon la norme IEC 705 test D, troisième édition contenue dans le document IEC 53H/69/CD. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le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

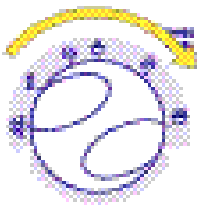
(***) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson combinée selon la norme IEC 705 test E, troisième édition contenue dans le document IEC 59H/69/CD. Rappelez-vous de préchauffer le four en utilisant la fonction ventilation et la grille basse. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

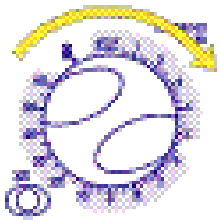
Temps de cuisson

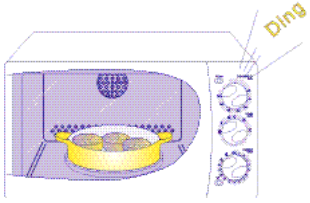











Ding

FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL

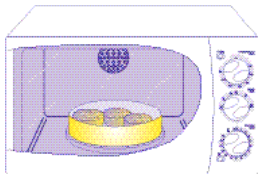
Cette fonction est appropriée pour:

- Gratiner les aliments (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis) . . .page 75

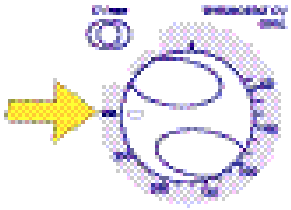
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES + GRIL

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

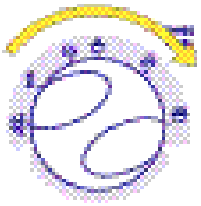
N.B: Le four ne doit pas être préchauffé.



2 Amener le bouton du thermostat sur la position ▼▼▼.

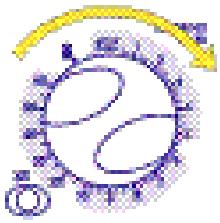


3 Tourner le bouton de sélection de la puissance sur la pos.



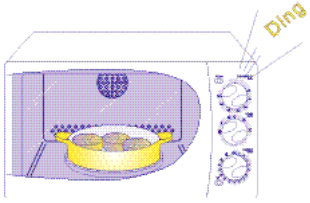
4 Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de la minuterie.

Les deux voyants lumineux s'allument.



5 Une fois le temps de cuisson écoulé, un **signal sonore** signale que la cuisson est terminée.

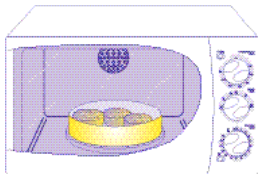
N.B.: Les voyants lumineux s'éteignent.



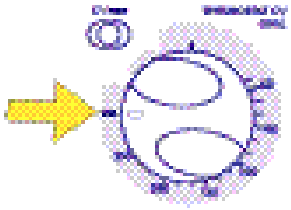
FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL

MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES + GR

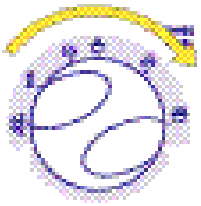
1



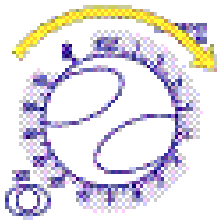
2



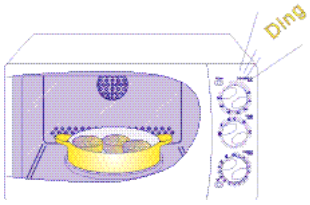
3



4



5



660F • F 29-05-2000 16:12 Pagina 75 (Nero/pellicola colore)

UTILISER LA FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL POUR CUISINER

- Si, pendant la cuisson, la surface extérieure des aliments semble suffisamment gratinée avant la fin du temps de cuisson programmé, tourner le bouton du thermostat sur la position "**I**" et achever la cuisson intérieure des aliments avec la fonction seulement micro-ondes.

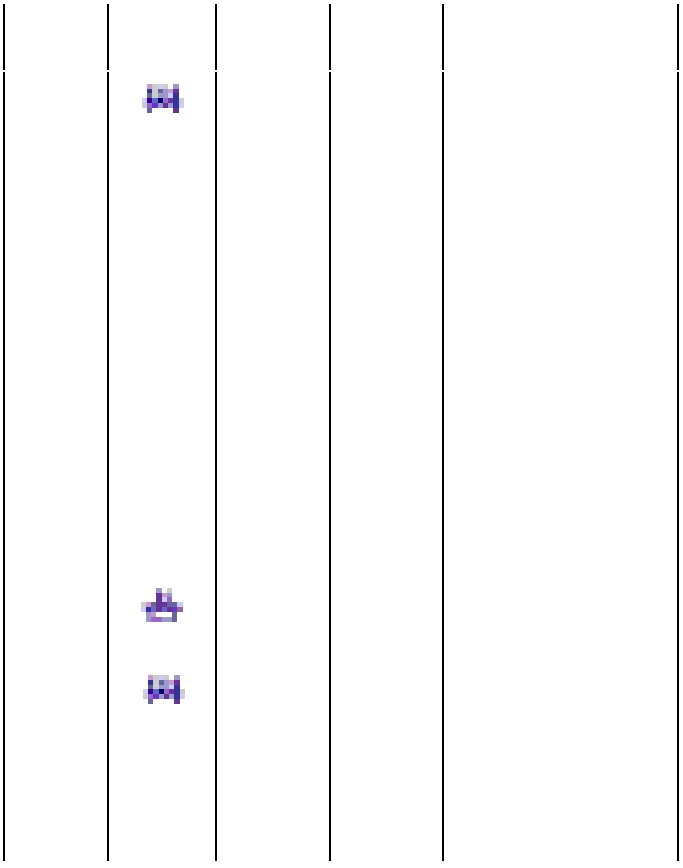
  Pour contrôler le degré de cuisson des aliments, ouvrir la porte du four. L'ouverture de la porte interrompt le fonctionnement des micro-ondes **mais le gril reste en fonction** ! Il est par conséquent conseillé d'utiliser des gants thermo-isolants. La porte doit toujours être refermée après avoir contrôlé le degré de cuisson.
- Pour les cuissons combinées avec gril, il ne faut jamais préchauffer le four ni le faire fonctionner sans aliments

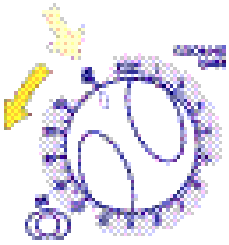
Temps de cuisson

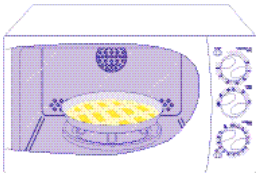
Type	Quantité	Sélecteur puissance	Bouton thermostat	Minuterie (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
• Lasagnes	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 seulement micro-ondes	Temps obtenus avec des pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, utiliser la cuisson combinée jusqu'au moment où le degré de dorure souhaité est obtenu.	10
• Gnocchi à la romaine	600 gr	"	"	12	Eviter de trop les surmonter.	5
• Macaronis en tourte	1500 gr	"	"	8	Les pâtes doivent être cuites à l'eau à part à l'avance.	5
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr	"	"	10 + 8 seulement micro-ondes	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		"	10	Il est préférable qu'elles soient de même grosseur.	5
• Poivrons farcis	1400 gr		"	13 + 10 seulement micro-ondes	Il est préférable de choisir des poivrons bas et larges.	5
• Aubergines à la mode de Parmes	1300 gr	"	"	8	Les aubergines peuvent être préalablement préparées frites ou grillées.	5

UTILISER LA FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL POUR CUISINE

Temps de cuisson







CHALEUR TOURNANTE

FONCTION SEULEMENT FOUR A CHALEUR TOURNANTE

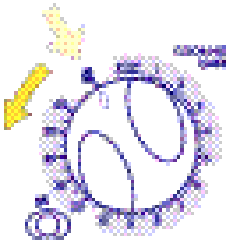
Cette fonction est appropriée pour:

- Cuire de manière “traditionnelle” les rôtis et tous les gâteaux . . . . .page 77
- Cuire la pizza . . . . . .page 77
- Cuire des plats à base de pâte feuilletée . . . . . .page 77

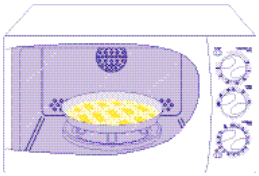
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT FOUR A CHALEUR TOURNANTE

1 **Préchauffer le four de la manière suivante:**
Sélectionner la température de cuisson souhaitée en tournant le bouton du thermostat.

2 Tourner le bouton de la minuterie dans le sens inverse à celui des aiguilles d’une montre et le placer sur la position “ ✋ ”. Le voyant lumineux four à chaleur tournante/gril s’allume. **La porte du four doit être fermée**.



3 Dès que le voyant lumineux four à chaleur tournante/gril s’éteint signalant la fin de la phase de préchauffage, procéder de la manière suivante:
mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson au four à chaleur tournante et le placer **sur la grille basse** déposée sur le plateau tournant.



4 **N.B:**
Le four **ne s’éteint pas automatiquement** quand le bouton de la minuterie se trouve sur la position “ ✋ ”

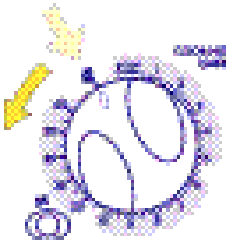
Quand les aliments sont cuits, éteindre le four en ramenant manuellement le bouton de la minuterie sur la position **STOP**.

FONCTION SEULEMENT FOUR A CHALEUR TOURNANT

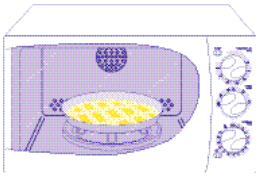
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT FOUR A CHALEUR TOURNAN

1

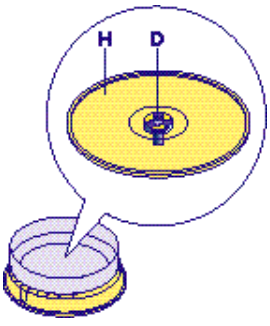
2

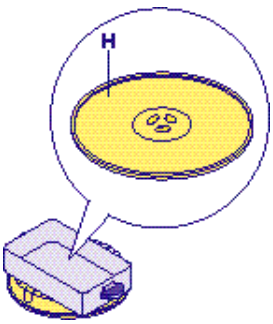


3



4


H
D

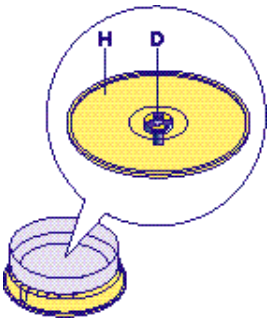

H

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR A CHALEUR TOURNANTE POUR CUISINER

Cette fonction permet de préparer tous les plats que l'on préparerait en utilisant un four traditionnel. Afin de garantir la parfaite circulation de l'air et, par conséquent, la distribution optimale de la chaleur, il est nécessaire d'effectuer toutes les cuissons **dans des récipients n'ayant pas des bords trop hauts** , en les plaçant sur la grille basse (F).
Avec cette fonction, étant donné que les micro-ondes ne sont pas utilisées, la rotation du plateau tournant n'est pas indispensable pour obtenir une parfaite distribution de la chaleur. Il est par conséquent possible d'utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (en exploitant ainsi la capacité maximale du four) tout simplement en arrêtant la rotation du plateau tournant et en enlevant l'axe du plateau tournant (D), comme décrit à la page 61 et comme illustré à la figure ci-après.
Dans ce cas, il est recommandé de tourner le récipient de 180° au moins 2 fois au cours de la cuisson. Il est important, en outre, de toujours **préchauffer** le four et attendre que le voyant lumineux s'éteigne avant d'introduire les aliments.
En ouvrant la porte, le four (la résistance) reste en fonction : il est conseillé, par conséquent, d'utiliser des gants thermo-isolants. La porte doit toujours être refermée après avoir contrôlé le degré de cuisson des aliments.

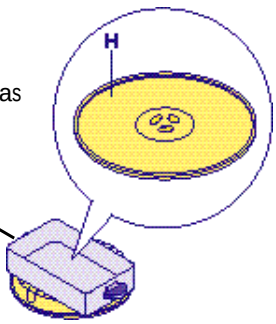
Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton thermostat	Minuterie (minutes)	Remarques
• Lasagne	1100 gr	180°	40	Temps obtenus avec des pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, 20 min. de cuisson suffisent.
• Pizza	600 gr	200°	30	Faire la pizza avec du papier à four directement sur la grille.
• Rôti	1 kg	180°	90	Laisser un peu de gras autour.
• Poulet	1,5 kg	180°	110	Piquer la peau avec une fourchette.
• Pommes de terre rôties	500 gr	180°	60	Mélanger 2- 3 fois.
• Tarte aux fruits	700 gr	160°	55	Utiliser une tourtière.
• Plum-cake	950 gr	160°	90	Utiliser son moule rectangulaire.
• Quiche Lorraine	800 gr	160°	40	Utiliser une tourtière avec le crochet.
• Tarte aux noix	650 gr	160°	40	Utiliser une tourtière avec le crochet.



Fonctionnement avec axe pour plateau tournant D.
Plateau tournant en mouvement.

Récipient ne permettant pas la rotation

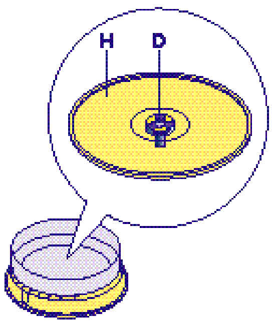


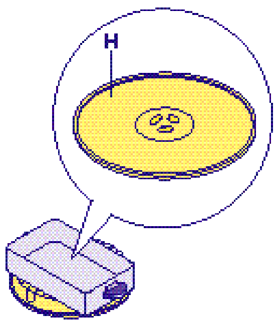
Fonctionnement sans axe pour plateau tournant D.
Plateau tournant à l'arrêt.

660F • F 29-05-2000 16:12 Pagina 77 (PANTONE 115 CV pellicola colore)

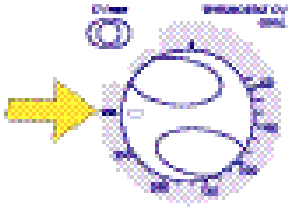
UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR A CHALEUR TOURNANTE POUR CUISINE

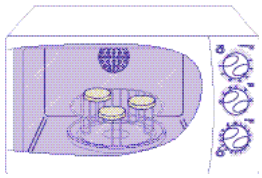
Temps de cuisson





GRILL





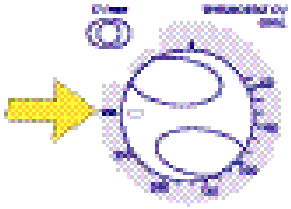
F O N C T I O N S E U L E M E N T G R I L

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 79

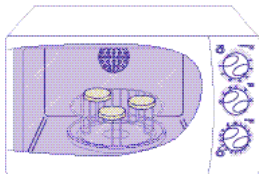
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT GRIL

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



2 Tourner le bouton de la minuterie dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre et le placer sur la position " ✋ ". Le voyant lumineux four à chaleur tournante / gril s'allume. **La porte du four doit être fermée.**

3 **Après 5 ÷ 8 minutes environ**, mettre les aliments **sur la grille haute** et la déposer sur le plateau tournant qui, au cours de la grillade, recueillera la graisse qui coule.



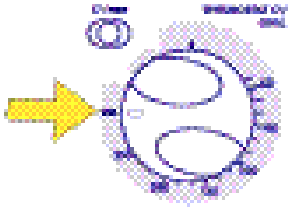
4 Le four **ne s'éteint pas automatiquement** quand le bouton de la minuterie se trouve sur la position " ✋ ". Par conséquent, il est nécessaire de contrôler le degré de cuisson des aliments de temps en temps et éteindre le four à la fin de la cuisson en **ramenant manuellement le bouton de la minuterie sur la position STOP .**

GRILL

FONCTION SEULEMENT GRIL

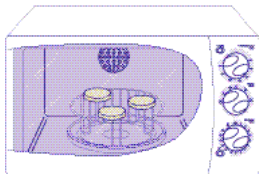
MISE EN MARCHE DU FOUR AVEC LA FONCTION SEULEMENT GRIL

1



2

3



4

660F • F 29-05-2000 16:12 Pagina 79 (Nero/pellicola colore)

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR GRIL POUR GRILLER

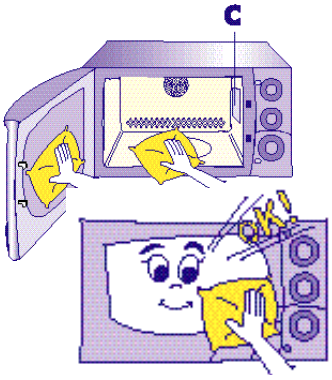
Cette fonction permet de préparer toute sorte de succulentes grillades.
Il est important de **toujours** préchauffer le gril pendant 5 - 8 minutes avant de commencer la cuisson.
Tous les mets doivent être tourner à mi-cuisson étant donné que la résistance du gril n'irradie que dans la partie haute du 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.

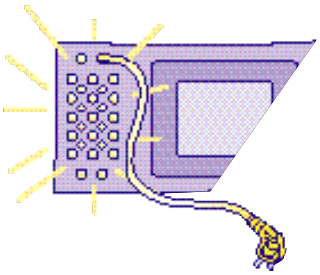
Temps de cuisson

Type	Quantité	Bouton thermostat	Minuterie (minutes)	Remarques
• Côte de veau ou de porc	3	▼▼▼	17 - 19	Tourner après 10 min.
• Saucisses	3	"	10 - 12	Elles doivent toujours être piquées. Si elles sont grosses, il est préférable de les couper en deux. Tourner après 7 min.
• Hamburgers	3	"	10 - 12	Tourner après 7 min.
• Poivrons	1	"	9 - 11	Les couper en quartiers. Tourner après 6 min.
• Aubergines	4 tranches	"	9 - 11	Tranches de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 6 min.
• Courgettes	6 lanières	"	8 - 10	Lanières de 1 cm d'épaisseur. Tourner après 6 min.
• Pain grillé	4 tranches	"	3	Refiler bien les bords. Tourner après 1 min. et $^{1}/_{2}$.

UTILISER LA FONCTION SEULEMENT FOUR GRIL POUR GRILLER

Temps de cuisson

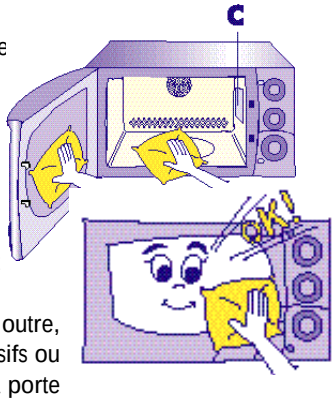

C
OK



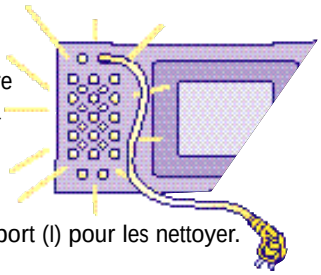
E N T R E T I E N E T N E T T O Y A G E

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, le 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 lors du nettoyage de la carrosserie externe du four. En outre, veiller à ce que de l'eau ou du détergent liquide **ne pénètre pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et des vapeurs situées au-dessus de l'appareil.** Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, 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.

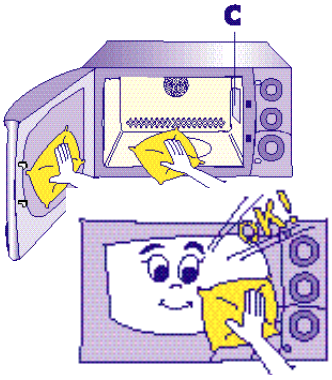


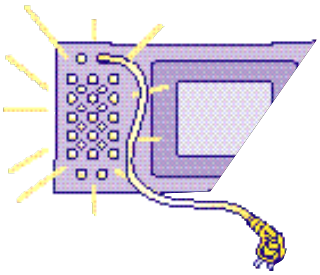
Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air situés à l'arrière du four afin qu'ils ne soient pas obstrués avec le temps par la poussière et des dépôts de saleté.

Enlever de temps en temps le plateau tournant (H) ainsi que son support (I) 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 ruptur e.
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**).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage





660F • F 29-05-2000 16:12 Pagina 81 (Nero/pellicola colore)

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 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.
• 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.

En cas d'inconvénients...

problemes	cause / solution