

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - DESCRIPTION GENERALE

1.1	Recommandations importantes de sécurité	pag. 87
1.2	Données techniques	pag. 88
1.3	Mise en place et branchement électrique.....	pag. 89
1.4	Accessoires standards fournis avec l'appareil	pag. 90
1.5	Vaisselle appropriée	pag. 91
1.6	Règles fondamentales pour la cuisson aux micro-ondes	pag. 92

CHAP. 2 - DESCRIPTION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1	Comment régler l'horloge	pag. 93
2.2	Comment programmer les cuissons.....	pag. 94
2.3	Séquence automatique de décongélation et de cuisson	pag. 96
2.4	Comment rappeler les recettes mémorisées (Touches "Fonctions Automatique")	pag. 97
2.5	Réchauffement rapide.....	pag. 97
2.6	Sécurité enfants.....	pag. 97
2.7	Touche d'arrêt plateau	pag. 97
2.8	Fonction "Memotime"	pag. 97

CHAP. 3 – COMMENT UTILISER LE RÉCIPIENT POUR PÂTES AVEC LA FONCTION *Pasta*

3.1	Introduction.....	pag. 99
3.2	Procédé et réglage des commandes.....	pag. 99
3.3	Consignes importantes.....	pag. 102

CHAP. 4 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

4.1	Décongélation	pag. 103
4.2	Réchauffement.....	pag. 104
4.3	Cuire les entrées, les potages, les pâtes, le riz	pag. 105
4.4	Cuire la viande	pag. 105
4.5	Cuire les légumes et les garnitures.....	pag. 106
4.6	Cuire le poisson	pag. 107
4.7	Cuire les gâteaux et les tartes.....	pag. 107
4.8	Réchauffer / cuire en utilisant les touches "Fonctions Automatique"	pag. 108
4.9	Cuisson simultanée sur deux niveaux	pag. 109

CHAP. 5 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5.1	Nettoyage.....	pag. 111
5.2	Entretien	pag. 112

CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

- 1) **ATTENTION:** si la porte ou les joints sont détériorés, n'utilisez pas le four et faites-le réparer par un technicien spécialisé (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).
- 2) **ATTENTION:** Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent d'enlever les protections contre l'exposition aux micro-ondes sont dangereuses pour qui n'a pas de préparation spécifique.
- 3) **ATTENTION:** Éviter de réchauffer des liquides et autres aliments dans des récipients hermétiques car ils pourraient éclater.
Ne pas cuire ou réchauffer des œufs en coquille dans le micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.
- 4) **ATTENTION:** Les enfants peuvent se servir du four sans surveillance à condition qu'ils aient reçu les instructions nécessaires leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient conscients des dangers découlant d'un emploi inapproprié.
Ne pas laisser les enfants s'approcher du four quand il est en marche (danger de brûlures).
- 5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en retirant les dispositifs de sécurité.
- 6) Ne pas mettre le four en marche si des objets quels qu'ils soient sont coincés entre la façade du four et la porte.
Nettoyer régulièrement le côté intérieur de la porte (E) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 7) Quand la porte est ouverte, faire attention à: ne pas poser d'objets lourds sur la porte ni tirer violemment la poignée vers le bas car l'appareil pourrait se renverser. Ne pas poser de récipients ou de poêles chaudes (par exemple à peine sortis du four) sur la porte.
- 8) Ne pas mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés car cela pourrait provoquer des décharges électriques.
Si le cordon d'alimentation est détérioré, il devra, pour éviter tout risque, être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne ayant une qualification similaire.
- 9) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 10) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.
- 11) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 12) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et " COMBINEE MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) ou l'allumer



fig. 1



fig. 2



fig. 3

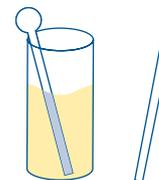


fig. 4



fig. 5

chapitre 1 - description generale

à vide car il pourrait se produire des étincelles.

- 13) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")
- 14) Le four devient chaud quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four
- 15) Quand on réchauffe des liquides (eau, café, lait etc) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, mettre toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient. Dans tous les cas manipuler le récipient avec précautions.
- 16) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile. Elles pourraient s'enflammer!
- 17) Remuer ou secouer les biberons et petits pots pour bébé avant de servir et vérifiez la température, afin d'éviter les brûlures.

Il est conseillé de remuer ou de mélanger l'aliment pour que la température soit homogène.

Si on utilise des stérilisateur pour biberons vendus dans le commerce, avant d'allumer le four vérifier TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

REMARQUE: Lors de la première mise en service de l'appareil, il est possible que le four dégage pendant 10 minutes environ une odeur typique de nouvel appareil et un peu de fumée. Ce phénomène tout à fait normal est dû à la présence de substances de protection appliquées sur les résistances.

1.2 DONNEES TECHNIQUES

FRANÇAIS

Dimensions externes(LxHxP)	515x305x435
Dimensions internes (LxHxP)	322x202x330
Volume net du four	24 Lt
Poids approximatif	20 Kg
Diamètre du plateau tournant	27,5 cm
Lampe du four	25 W

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

Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique.
il assure donc une cuisine très saine et diététique.

PUISSANCE RENDUE

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

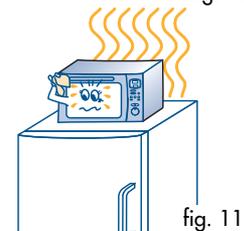
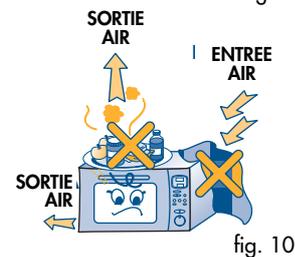
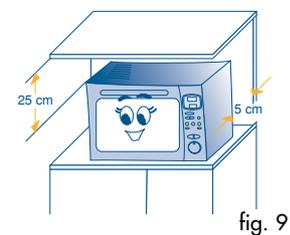
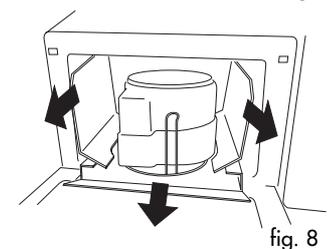
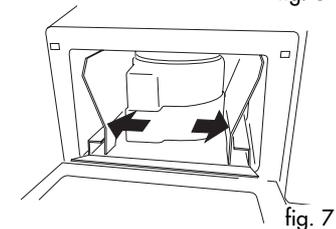
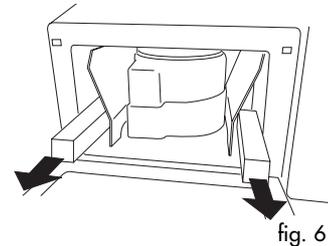


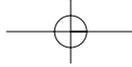
Sur certains modèles, la puissance restituée maximale, en Watts, est indiquée également dans le symbole ci-contre, figurant sur le tableau de commande.

chapitre1 - description generale

1.3 MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE

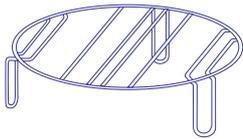
- 1) Déballez le four.
 - 2) Ouvrir la porte et enlever la protection interne contenant les accessoires, de la façon suivante :
 - Retirer les deux morceaux de polystyrène de chaque côté (fig. 6).
 - Presser les parois verticales vers l'extérieur à l'endroit indiqué par les flèches (fig. 7).
 - Sortir le tout en tirant l'emballage et en veillant à faire sortir correctement les parois verticales (fig. 8).
 - Sortir également le plateau tournant (H) et ses protections. Vérifier si l'axe du plateau tournant D est bien inséré dans son logement au centre du plateau.
 - 3) Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.
 - 4) 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.
 - 5) Placer l'appareil sur une surface plane et stable à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants étant donné que la porte peut atteindre, pendant la cuisson, des températures élevées.
 - 6) **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace d'environ 5 cm entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et la partie arrière, et un espace d'au moins 25 cm au-dessus du four (fig. 9).**
 - 7) Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée de l'air. En particulier, ne rien déposer au-dessus du four et vérifier que les fentes de sortie de l'air et des vapeurs (situées au-dessus, en dessous ou à l'arrière de l'appareil) soient TOUJOURS LIBRES (fig. 10).
 - 8) Placer au centre du logement circulaire le support (I) et y déposer le plateau tournant (H). L'axe (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.
- NOTA BENE: Ne pas placer le four au-dessus ou tout près d'autres sources de chaleur (par exemple au-dessus du réfrigérateur) (fig. 11).**
- 9) L'appareil ne doit être relié qu'à des prises de courant supportant une intensité de 16 ampères. Afin d'éviter les coupures de courant durant le fonctionnement du four, vérifier également que l'interrupteur général de votre habitation supporte une intensité de 16 ampères.
 - 10) Lorsque la mise en place est terminée, le câble d'alimentation et la prise de courant doivent être d'accès aisé.
 - 11) Avant d'utiliser le four, vérifier que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil et contrôler la qualité de l'installation de mise à la terre: **le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.**





chapitre 1 - description generale

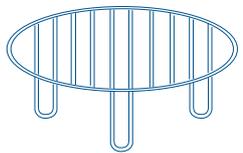
1.4 ACCESSOIRES STANDARDS FOURNIS AVEC L'APPAREIL



GRILLE INTERCALAIRE BASSE (F)

Fonction seulement micro-ondes.

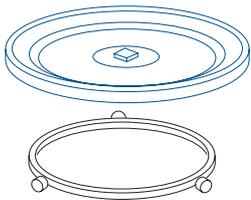
Pour tous les types de cuisson sur deux niveaux **SIMULTANEMENT**.
(Par exemple: grandes quantités de nourriture ou mets différents).
Veuillez consulter les instructions à la page 109.



GRILLE HAUTE (G)

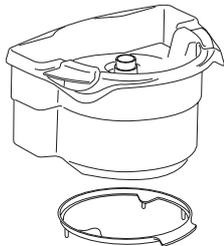
Fonction seulement gril:

pour tous les types de grillade.



PLATEAU TOURNANT (H) et SUPPORT (I)

Le plateau tournant doit être utilisé pour toutes les fonctions, excepté pour la fonction cuisson pâtes. À utiliser avec le support (I)



RÉCIPIENT POUR PÂTES (L) et SUPPORT (M)

Avec fonction pasta seulement. À utiliser avec le support (M)

chapitre 1 - description generale

1.5 VAISSELLE APPROPRIÉE

Dans toutes les fonctions seulement micro-ondes et combinées avec micro-ondes, il est possible d'utiliser tous les récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils ne soient pas à décors métallisés (filets dorés, anses, petits pieds). Il est possible d'utiliser également des récipients en plastique résistant à la chaleur mais seulement pour la cuisson "seulement micro-ondes". Si vous avez des doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, vous pouvez effectuer ce simple test: placez le récipient vide dans le four pendant 30 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes")

Si le récipient reste froid ou s'il se réchauffe seulement légèrement c'est qu'il peut être utilisé au micro-ondes. Par contre s'il devient très chaud (ou s'il se crée des étincelles) le récipient n'est pas approprié.

Pour des temps de cuisson brefs, des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables. En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces derniers permettent une parfaite rotation.

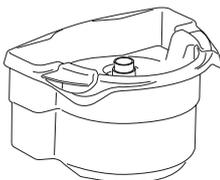
Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes. Etant donné que les micro-ondes chauffent les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser et donc de nettoyer des casseroles. Il convient de préciser qu'il est possible que la chaleur des aliments échauffe les récipients, rendant nécessaire l'utilisation de maniques.

Dans les fonctions "**Seulement gril**", il est possible d'utiliser tous les types de récipients pour four.

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

	Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
Fonction " Seulement micro-ondes "	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Fonctions " micro-ondes+gril "	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Fonction " Seulement gril "	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

FRANÇAIS



Attention: Ne pas utiliser cet accessoire avec la fonction "Gril seul" ou "Combi gril", car la température élevée pourrait l'abîmer.

chapitre 1 - description generale

1.6 REGLES FONDAMENTALES POUR LA CUISSON AUX 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.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte du fait que si l'on augmente la quantité des aliments il faut augmenter également le temps de cuisson proportionnellement et vice versa. Il est important de respecter le **temps de "repos"**: c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.
- 2) Une des principales opérations à effectuer consiste à **mélanger** à plusieurs reprises pendant la cuisson: cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire, par conséquent, les temps de cuisson.
- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson.
- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (comme pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper et éviter ainsi que la peau ou la coquille n'éclate (Fig. 9).**
- 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. 10).
- 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.
- 9) **Ne pas cuire les oeufs avec la coquille** (fig. 11): la pression qui se forme à l'intérieur fait éclater l'oeuf, même après la cuisson. Ne pas réchauffer les oeufs déjà cuits sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés.
- 10) Avant de réchauffer ou de cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients fermés hermétiquement, ne pas oublier de les ouvrir. La pression à l'intérieur du récipient augmenterait en le faisant éclater même après la cuisson.

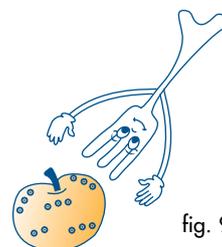


fig. 9

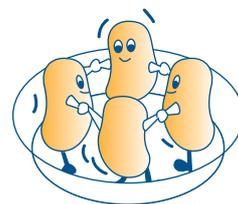


fig. 10

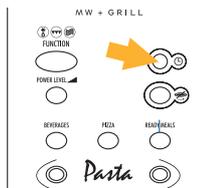


fig. 11

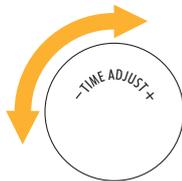
CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1 COMMENT REGLER L'HORLOGE

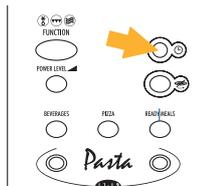
- Lorsque l'appareil est branché pour la première fois au secteur électrique, ou après une coupure de courant, quatre tirets apparaissent sur l'afficheur (- - : - -).
Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder de la manière suivante:



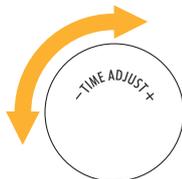
- Appuyer sur la touche (9).
(Les heures clignotent sur l'afficheur).



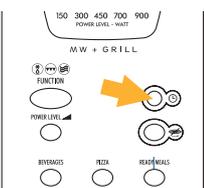
- Régler l'heure souhaitée en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(Les heures clignotent sur l'afficheur).



- Appuyer à nouveau sur la touche (9).
(Les minutes clignotent sur l'afficheur).



- Régler les minutes souhaitées en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).
(Les minutes clignotent sur l'afficheur).



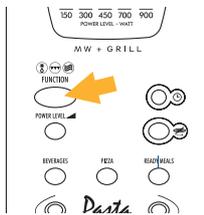
- Appuyer à nouveau sur la touche (9).
(L'afficheur visualise l'heure réglée).



- Pour modifier l'heure affichée lorsqu'elle a déjà été réglée, appuyer sur la touche (9) et procéder ensuite à une nouvelle mise à l'heure comme décrit ci-dessus.
- Pour faire apparaître l'affichage de l'heure même après la mise en route de la fonction sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche (9). L'afficheur visualise l'heure pendant 2 secondes.

chapitre 2 - utilisation des commandes et programmation des fonctions

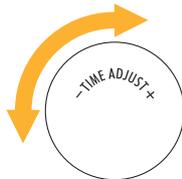
2.2 COMMENT PROGRAMMER LES CUISSONS



1 Appuyer sur la touche **FUNCTION** (2) (sélection des fonctions) et choisir la fonction souhaitée; les symboles correspondants s'éclairent sur l'afficheur. Les fonctions disponibles sont les suivantes:



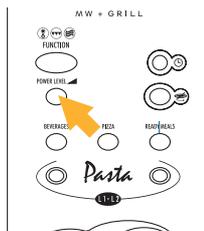
SYMBOLE	FONCTION SELECTIONNEE	SYMBOLE	FONCTION SELECTIONNEE
	seulement micro-ondes		combinée micro-ondes et grill
	décongélation automatique		seulement grill



2 Programmer la durée de cuisson, en minutes, en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8). Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour déterminer la durée de cuisson. Remarque: il est également possible de modifier le temps réglé DURANT la cuisson, en tournant tout simplement la manette TIME ADJUST (8) (sauf en cas d'activation préalable de la "sécurité enfants" - voir paragraphe 2.6.)



FRANÇAIS



3 Dans les fonctions:
seulement micro-ondes
combinée micro-ondes + grill



Sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **POWER LEVEL** (3) de manière à faire clignoter la puissance souhaitée exprimée en chiffres au-dessous de l'afficheur. Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour choisir le niveau de puissance adapté.

- Notes:**
- Aucun niveau de puissance doit être sélectionné dans la fonction de **décongélation automatique**.
 - Il est possible de modifier pendant la cuisson la puissance choisie en appuyant tout simplement sur la touche **POWER LEVEL** (3).

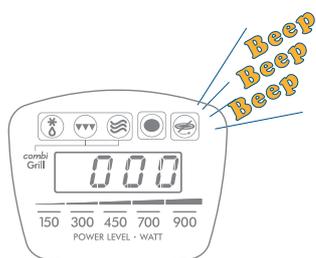


chapitre 2 - utilisation des commandes et programmation des fonctions



- 4** Appuyer sur la touche (13) pour faire démarrer la cuisson. L'afficheur décompte le temps et indique le temps de cuisson restant et.

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



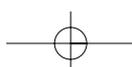
- 5** Quand la cuisson est terminée, un signal sonore est émis (3 bips) et l'inscription *END* est affichée. Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'afficheur indique l'heure du jour ou "*COOL*", si le four est chaud – voir note ci-après.

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

- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffit d'appuyer sur la touche (7).
- Tandis que pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante:
 - si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche (7);
 - si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche (7). L'afficheur visualisera à nouveau l'horloge.
- Ce modèle est doté d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction si le four est très chaud (à la fin de longues cuissons avec fonctions thermiques). Pendant ce cycle, l'afficheur indique "*COOL*". Le ventilateur et la lampe du four sont en marche et ils s'éteindront automatiquement.

Tant que l'indication "*COOL*" reste sur l'afficheur, le four N'acceptera AUCUNE commande provoquée par la pression des touches de la SEULE fonction PASTA.

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

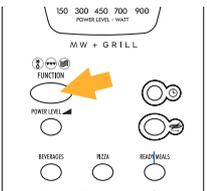




chapitre 2 - utilisation des commandes et programmation des fonctions

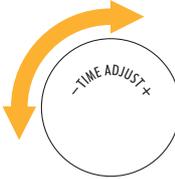
2.3 SEQUENCE AUTOMATIQUE DE DECONGELATION ET DE CUISSON

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



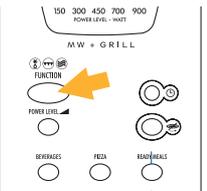
1 Choisir la fonction **décongélation automatique** en appuyant deux fois sur la touche **FUNCTION** (2) (sélection des fonctions). Le symbole correspondant à la décongélation automatique apparaît sur l'afficheur.





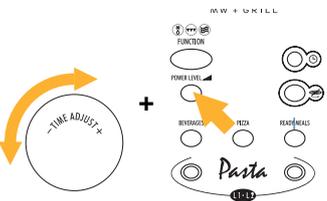
2 Programmer la durée de la décongélation (en minutes) en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).





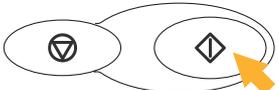
3 Programmer la cuisson successive en sélectionnant la fonction souhaitée avec la touche **FUNCTION** (2) (sélection des fonctions) jusqu'à ce que les symboles correspondants apparaissent. (par ex., fonction combinée micro-ondes + grill).





4 Régler la durée de cuisson et, le niveau de puissance des micro-ondes.

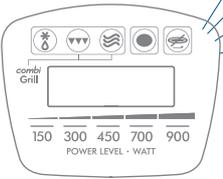




5 Appuyer sur la touche  (13).
Le passage de la décongélation à la cuisson sera signalé par un signal sonore.



▶▶



▶▶







chapitre 2 - utilisation des commandes et programmation des fonctions

2.4 COMMENT RAPPELER LES RECETTES PREMEMORISEES (TOUCHES FONCTIONS AUTOMATIQUE)



- 1 Appuyer sur la touche **FONCTIONS AUTOMATIQUE** souhaitée. (La durée clignotent et les symboles de la fonction et du niveau de puissance mémorisés s'éclairent sur l'afficheur). Consulter le paragraphe 4.8 pour choisir le menu le plus adapté.



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



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

2.5 RECHAUFFEMENT RAPIDE

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

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

Le réchauffement rapide est utile également pour achever des cuissons.

Lorsque la cuisson a commencé, le temps sélectionné peut être modifié au moyen de la manette **TIME ADJUST** (8) jusqu'à 60 minutes maximum.

2.6 SECURITE ENFANTS

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

Pour insérer ce dispositif de sécurité:

- Maintenir pressée la touche  (7) pendant 5 secondes.
- Un court bip est émis: il ne sera plus possible de modifier les temps pendant toutes les cuissons.
- Pour enlever le dispositif de sécurité inséré précédemment, maintenir enfoncée la touche  (12) jusqu'à ce qu'un bip sonore soit émis.

2.7 TOUCHE D'ARRÊT PLATEAU

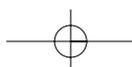
Avec de grands plats ou des récipients à poignées, qui empêcheraient le plateau de tourner, il est possible de bloquer la rotation de celui-ci. Il suffit d'appuyer sur la touche  (10) mais après avoir choisi une fonction de cuisson. Le voyant en haut à droite se met à clignoter.

Appuyer sur . Le voyant clignote 5 fois au moins et reste allumé tout le temps défini. Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson, mélanger / retourner les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La fonction **ARRÊT PLATEAU** restera définie pour la cuisson suivante et ce, tant qu'on n'appuiera pas de nouveau sur la touche  (10). Dans la fonction micro-ondes seulement, la puissance maximale utilisable est de 700 W (automatiquement réduite par le contrôle électronique au moment où la touche  (10) est actionnée).

2.8 FONCTION "MEMOTIME" (COMPTEUR DE MINUTES)

Cette fonction permet d'utiliser le minuteur, avec le four qui NE FONCTIONNE PAS, pour une période allant jusqu'à 60 minutes.

- Appuyer sur la touche **FONCTION** 5 fois, sélectionner ensuite le temps souhaité en tournant la manette **TIME ADJUST** (8) et faire démarrer à l'aide de la touche  (13).
- À la fin, 3 bips retentiront et l'afficheur visualisera l'inscription "**END**".



CHAPITRE 3 – COMMENT UTILISER LE RÉCIPIENT POUR PÂTES

La cuisson des pâtes avec l'accessoire exclusif *Pasta* de ce four a été analysée par des tests sensoriels et chimiques effectués à l'Université de Bologne, siège de Cesena, prouvés par le certificat ci-joint :

COLLABORATION ENTRE L'UNIVERSITÉ DE BOLOGNE, SIÈGE DE CESENA, ET DE LONGHI S.p.A.

AVANT-PROPOS

Le but de cette collaboration était d'évaluer des pâtes alimentaires cuites dans l'eau bouillante, selon la méthode traditionnelle, et cuites en utilisant le "Dispositif et procédé pour la cuisson d'un produit alimentaire aux micro-ondes", De Longhi S.p.A., brevet numéro MI2001A002147.

Description de la technologie utilisée

Pour l'essai, on a utilisé un four à micro-ondes De Longhi pour usage ménager, breveté et doté d'un récipient spécial pour la cuisson des pâtes et en particulier du format spaghetti.

On a comparé, dans des conditions rigoureusement standardisées, la qualité des pâtes cuites dans cet appareil avec celle obtenue par cuisson traditionnelle à l'eau bouillante en suivant les conseils des meilleurs producteurs de pâtes.

L'utilisation de ce dispositif, mis au point par la Sté De Longhi et évalué dans cette étude, permet d'effectuer une cuisson automatisée de pâtes alimentaires à partir de la prédisposition du système de cuisson, en utilisant de l'eau du robinet (froide ou chauffée à l'avance) et en posant simplement les pâtes dans un récipient spécial fourni avec le four.

Méthodologies d'enquête

Les procédures d'analyses visaient l'évaluation de certains aspects qualitatifs des pâtes, en termes absolus et en termes de comparaison entre les pâtes cuites avec l'appareil De Longhi et les pâtes cuites selon la méthode traditionnelle, en suivant les meilleures procédures adoptées dans la restauration et dans la pratique domestique.

Les évaluations ont été faites en suivant des méthodes analytiques de laboratoire, en utilisant des instruments de mesure et par une analyse sensorielle confiée à une commission de goûteurs spécialement formés (panel test).

Les méthodologies adoptées ont été choisies après un examen approfondi des textes nationaux et internationaux produits sur le sujet. On a utilisé des pâtes d'une catégorie standard largement diffusée sur le marché national et étranger.

Résultats obtenus

En résumé, les résultats obtenus montrent qu'il existe une équivalence statistique entre les pâtes cuites selon les deux méthodes (traditionnelle et innovante aux micro-ondes) en ce qui concerne l'absorption de l'eau de la part du produit tant en termes de poids qu'en termes de volume et de pénétration de l'eau dans les pâtes.

Les substances organiques (principalement les amides) libérées dans l'eau de cuisson et leur modification (gélatinisation) sont nettement inférieures dans le cas du procédé de cuisson innovant proposé par De Longhi, surtout parce que le produit reste moins longtemps à une température élevée (ébullition de l'eau de cuisson). En revanche, les deux méthodes de cuisson ont présenté des paramètres statistiquement équivalents quant à la qualité des pâtes - consistance, viscosité superficielle (évaluée par tests chimiques et instruments) et couleur superficielle, évaluée par instruments.

Enfin, l'analyse sensorielle par panel test a confirmé que des échantillons de pâtes cuites selon les deux méthodes n'étaient pas vraiment différents, si nous considérons des descripteurs sensoriels telle l'uniformité de cuisson, le goût, la viscosité superficielle, l'élasticité, la consistance et la capacité d'absorber la sauce.

Jugement sur la procédure innovante avec le dispositif De Longhi

En résumé, sur la base des résultats obtenus et brièvement décrits, nous pouvons affirmer que l'utilisation du four à micro-ondes De Longhi doté du dispositif breveté susmentionné permet, dans un système automatisé, d'obtenir un produit de bonne qualité et qu'il est adapté à l'usage ménager.

Lu et approuvé

Prof. Marco Dalla Rosa

Spécialiste des Processus de la Technologie Alimentaire
Sciences et Technologies Alimentaires - Université de Bologne



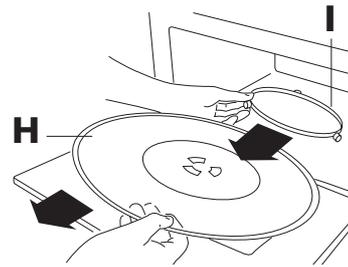
chapitre 3 – comment utiliser le récipient pour pâtes

3.1 - INTRODUCTION

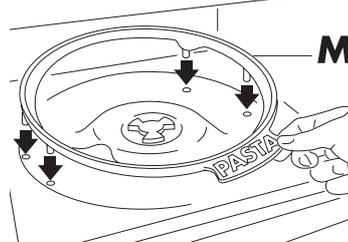
L'accessoire pour pâtes est adapté à tous les types de pâtes et maintient inchangées les propriétés nutritives. Ce système, nouveau et exclusif, non seulement réduit le temps de cuisson mais il simplifie la préparation : nul besoin d'attendre que l'eau bouillonne pour y verser les pâtes, de tourner celles-ci pendant la cuisson ou de soulever le couvercle pour que l'écume ne déborde pas.

3.2 - PROCÉDÉ ET RÉGLAGE DES COMMANDES

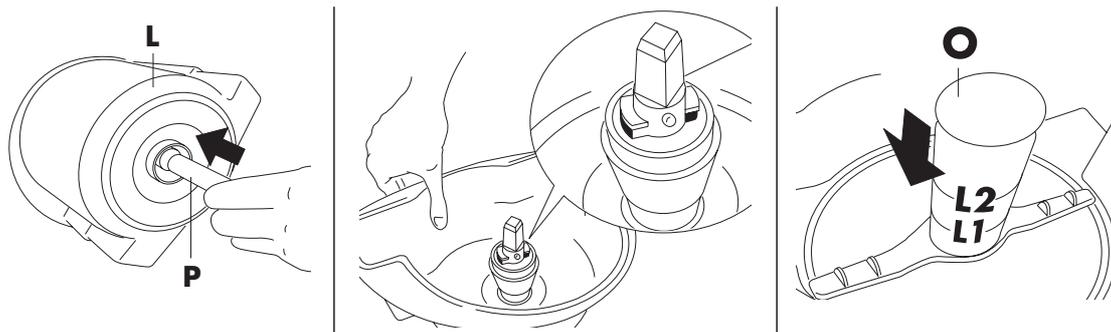
- 1 Sortir du four le plateau tournant (H) et son support à roulettes (I).



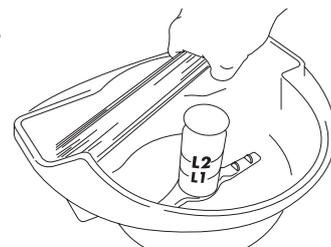
- 2 Positionner le support du récipient (M) comme l'indique la figure, en insérant les trois ergots dans les trois trous du fond de la cavité (l'inscription PASTA doit rester devant).

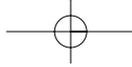


- 3 Insérer l'arbre (P) dans le trou au fond du faitout (L). Pour bloquer l'arbre, le pousser vers le haut et le tourner jusqu'à ce que les 2 ergots sortent par les trous (l'opération est plus simple si elle est exécutée en regardant l'intérieur du faitout). Introduire maintenant le mélangeur (O) dans son siège central en veillant à ce que les pales soient bien en contact avec le fond et pas trop soulevées.



- 4 Verser les pâtes dans le faitout (L) (max. 400 g) en veillant à ne pas dépasser le niveau L2 du mélangeur (O). Les spaghettis entiers doivent être placés dans le compartiment prévu et ne pas rester soulevés.





chapitre 3 – comment utiliser le récipient pour pâtes

- 5** Agiter légèrement le faitout (L) pour niveler les pâtes. Verser l'eau (*) nécessaire pour couvrir complètement les pâtes, jusqu'au niveau L1 ou L2 du mélangeur (O). Voir les figures ci-dessous.

OUI:

	Les pâtes sont entièrement couvertes d'eau, niveau L1 (minimum)
	Les pâtes sont entièrement couvertes d'eau, niveau L2 (maximum)

NON:

	Les pâtes ne sont pas entièrement couvertes d'eau.
	Le niveau de l'eau est entre L1 et L2 (il faut arriver à L1 ou à L2)
	Le niveau d'eau dépasse le maximum admis par la fonction PASTA (au-dessus du niveau L2)

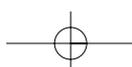
Ne pas oublier que l'eau doit **TOUJOURS** atteindre le niveau L1 ou le niveau L2 et ne jamais se trouver entre les deux.

ATTENTION:

- **LES PÂTES DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE VERSÉES AVANT L'EAU.**
- **LES PÂTES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTEMENT RECOUVERTES D'EAU POUR NE PAS RISQUER DE TROP CUIRE ET DE PRENDRE UNE COULEUR DE BRÛLÉ.**

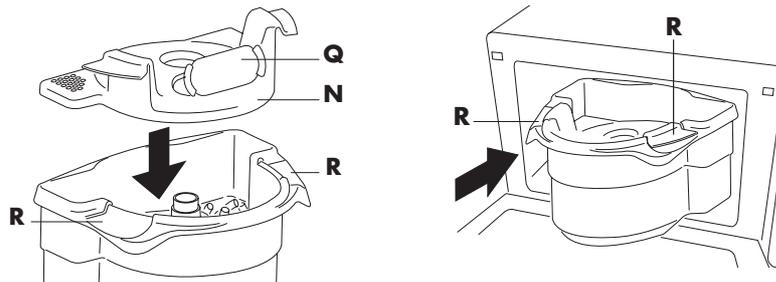
Nous rappelons que les pâtes augmentent de volume pendant la cuisson. Si le niveau L1 (dans le cas de pâtes au format volumineux) ne suffit pas, nous conseillons de passer au niveau L2

(*) Vous pouvez utiliser de l'eau à la température ambiante (environ 20°C) ou de l'eau chaude (environ 50°C). Plus l'eau est chaude, plus le temps de cuisson est réduit.



chapitre 3 – comment utiliser le récipient pour pâtes

- 6** Saler et mettre le couvercle (N) sur le faitout (L). S'assurer que le volet (Q) s'ouvre librement. Introduire le tout dans le four en veillant à ce que les poignées (R) restent tournées vers la porte (voir figure). Poser le faitout sur le support du récipient (M) précédemment inséré (voir point 2); l'inscription PASTA apparaîtra sur l'afficheur. Refermer la porte.

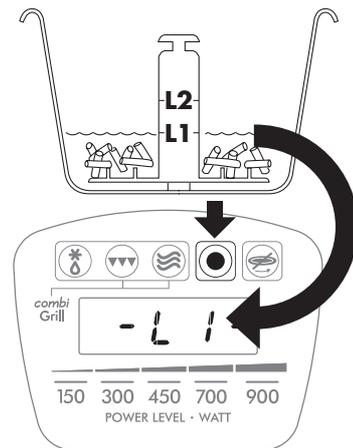


Environ 50°C Environ 20°C

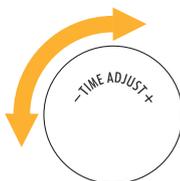


- 7** Sélectionner la touche qui correspond à la température de l'eau (la rouge si l'eau versée est chaude, environ 50°C ; la bleue si l'eau est à la température ambiante, environ 20°C). Régler le niveau d'eau atteint dans le faitout (-L1- ou -L2-) en appuyant plusieurs fois sur la même touche.

Si vous pressez la touche rouge, l'afficheur montrera l'icône indiquant que vous avez sélectionné une cuisson à l'eau chaude.



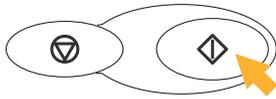
FRANÇAIS



- 8** Sélectionner le temps de cuisson indiqué sur l'emballage des pâtes utilisées (par exemple 8 minutes), en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8).



chapitre 3 – comment utiliser le récipient pour pâtes



- 9 Presser la touche  (13) pour démarrer la cuisson.



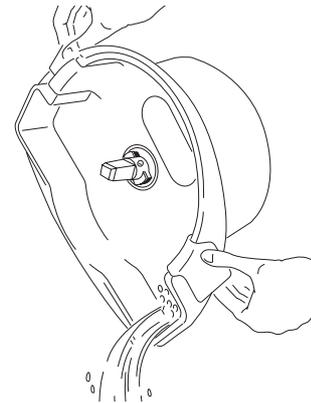
Le four calculera automatiquement le temps TOTAL nécessaire pour chauffer l'eau et effectuer la cuisson. Cette durée sera immédiatement indiquée sur l'afficheur.

À 1 minute de la fin, le four émettra un bip sonore pour indiquer que la cuisson est terminée et qu'il est préférable de sortir le récipient pour goûter les pâtes (par le volet Q) ; attention à la bouffée de vapeur.

Si les pâtes sont cuites, presser la touche  (7) pour suspendre le programme de cuisson résiduel. Si les pâtes sont encore dures, laisser terminer la minute de cuisson en pressant la touche  (13).

La minute étant écoulée, le four émet trois autres bip et l'inscription « END » apparaît sur l'afficheur. On peut sortir le récipient pour égoutter les pâtes ou contrôler la cuisson :

Si les pâtes sont prêtes, presser la touche  (7) ; égoutter les pâtes en appuyant bien sur les poignées (R-S) et incliner le récipient en avant vers la gauche pour que l'eau s'écoule par les trous prévus du côté gauche (voir figure ci-contre). Soulever le couvercle par les poignées (S) et le retirer (attention à la bouffée de vapeur). Retirer le mélangeur, verser les pâtes et assaisonner.



Si elles ne sont pas assez cuites, remettre le récipient dans le four, refermer la porte (le temps "000" clignote sur l'afficheur) et prolonger la cuisson de quelques minutes en tournant le bouton **TIME ADJUST** (8) et en pressant la touche  (13).

3.3 - RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Pour utiliser l'accessoire spécial pâtes, suivre ces quelques conseils :

- Faire attention en sortant le faitout du four et en égouttant : la matière plastique peut paraître froide mais les bouffées de vapeur peuvent brûler.
- Éviter de poser l'accessoire sur une source de chaleur ou sur le four lorsque celui-ci est en marche.
- Éviter de cuire les pâtes après avoir utilisé le four avec une fonction combinée ou avec le gril : la température du four pourrait être trop élevée et abîmer le faitout.
- Le volet (Q) du couvercle doit toujours pouvoir s'ouvrir librement et être parfaitement propre.
- Le récipient pour pâtes doit être utilisé pour cuire des pâtes, en respectant la notice. Il ne doit pas servir à autre chose.
- Ne jamais utiliser ce récipient à vide sans eau ni pâtes.
- Une fois que l'accessoire est inséré dans le four, les autres fonctions sont inhibées.

Pour nettoyer l'accessoire, consulter le paragraphe 5.1 page 111.

CHAPITRE 4 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

4.1 DECONGELATION

- Les aliments congelés dans des sachets ou des films en plastique, ou bien dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (ex: liens ou agrafes de fermeture).
- Certains aliments, tels que les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- Certains aliments en sauce, ragoûts et étuvées se décongèlent plus facilement et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- Durant la décongélation, la viande, le poisson et les fruits perdent des liquides: il est donc conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Tout de suite après la décongélation, avant d'effectuer la cuisson, il est important de respecter le temps de repos: c'est-à-dire le temps (en minutes) pendant lequel il faut laisser reposer les aliments de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments.

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

TYPE	QUANTITE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	TEMPS DE REPOS
VIANDE				
• Rôis (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg	19 - 21	Retourner à la moitié du temps de décongélation. Voir note *	20
• Biftecks, côtelettes, tranches de viande	200 gr	4 - 6		5
• Ragoût, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Viande hachée	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12		15
• Hamburgers	200 gr	5 - 7	10	
• Saucisses	300 gr	6 - 8	10	
VOLAILLE				
• Canard, dinde	1,5 kg	25 - 27	Retourner la volaille à la moitié du temps de décongélation. A la fin du temps de repos, laver sous l'eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	20
• Poulet entier	1,5 kg	25 - 27		20
• Poulet en morceaux	850 gr	13 - 15		10
• Blanc de poulet	300 gr	8 - 10		10
LEGUMES				
			Les légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.	
POISSON				
• Filets	300 gr	7 - 9	Retourner le poisson à la moitié du temps de décongélation.	7
• Tranches	400 gr	8 - 10		7
• Entier	500 gr	10 - 12		7
• Crevettes	400 gr	8 - 10		7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES				
• Beurre	250 gr	4 - 6	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques. Le fromage ne doit pas être décongelé complètement. Respecter le temps de repos. Enlever la crème de son récipient et la mettre sur une assiette.	10
• Fromage	250 gr	5 - 7		15
• Crème	200 ml	7 - 9		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	2 - 4		3
• Pain en tranches	250 gr	2 - 4		3
• Pain complet en tranches	250 gr	2 - 4		3
FRUITS				
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	8 - 10	Mélanger 2-3 fois	10
• Framboises	300 gr	5 - 7	Mélanger 2-3 fois	10
• Mûres	250 gr	3 - 5	Mélanger 2-3 fois	6

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

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

4.2 RECHAUFFEMENT

Votre four à micro-ondes vous montrera toute son utilité et efficacité avec sa fonction de réchauffement des aliments. En effet, par rapport aux autres procédés traditionnels, l'utilisation des micro-ondes représente un considérable gain de temps et donc d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.
- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respecter les règles suivantes:
 - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
 - couvrir avec du film étirable transparent (de type approprié pour les fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon toute la saveur naturelle sera conservée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser une assiette renversée;
 - si possible, remuer ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer et uniformiser le processus de réchauffement;
 - suivre avec prudence les temps indiqués sur l'emballage; il convient de se rappeler que, dans certains cas, les temps indiqués devront être augmentés.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps nécessaire de réchauffement est élevé.

Attention: certains mets peuvent être facilement réchauffés en utilisant les recettes prémémorisées "FONCTIONS AUTOMATIQUE" (voir tableau à la page 108).

TABLEAU DES TEMPS DE RECHAUFFEMENT

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE (minutes)	NOTES / CONSEILS
RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• Chocolat/glace	100 gr		450	4 - 5	Mettre dans une assiette. Remuer la glace une fois.
• Beurre	50-70 gr	"	1000	0'.10"-0'.15"	Pour faire fondre le beurre, ajouter 1 minute.
ALIMENTS DE TEMP. REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 20/30°C					
• Yaourt	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Enlever le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
• Biberon	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
ALIMENTS PRECUIFS DE TEMP. REFRIGERATEUR (temp. initiale 5/8°C) jusqu'à 70 °C environ					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	900	3 - 5	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts.
• Plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	"	3 - 5	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes	300 gr	"	"	2 - 4	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être recouverte de film étirable transparent ou avec une autre assiette renversée.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	"	3 - 5	
ALIMENTS CONGELÉS A RECHAUFFER/CUIRE (Temp. initiale -18°/-20°C) jusqu'à 70 °C environ					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	900	5 - 7	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à 70 °C directement dans leur emballage; si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• Plat prêt de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	"	2 - 4	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir. On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à 70 °C. Les aliments congelés doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette renversée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre; si possible, remuer les aliments.
• Plat prêt de poisson et/ou légumes crus	300 gr	"	"	6 - 8	
• Portions de viande et/ou légumes	400 gr	"	"	5 - 7	
• Portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	"	3 - 5	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 70 °C environ					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	"	3 - 4	
BOISSONS DE TEMP. AMBIANTE (20/30 °C) jusqu'à 70 °C environ					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	"	2 - 3	

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

4.3 - CUIRE LES ENTREES, LES POTAGES, LES PATES ET LE RIZ

En général, la cuisson des potages ou des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.

Il est opportun de signaler que le temps nécessaire pour cuire le riz dans le four à micro-ondes (comme du reste les pâtes) est à peu près équivalent au temps de cuisson traditionnel sur le gaz. L'avantage de préparer le riz dans le four à micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de le mélanger continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois).

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Lasagne	1100 gr	 + 	900 900	8 + 8	Temps appropriés pour les pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, 8 min. suffisent de cuisson combinée MICROGRILL.
• Gnocchi à la mode romaine	600 gr	 	700	12	Eviter de trop les surmonter.
• Tourte aux macaronis	1500 gr	 	900	8	Les pâtes doivent être bouillies à part préalablement.
• Risotto	300 gr. de riz		900	12-15	Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être recouverts de film étirable transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes environ).
• Pâtes					Voir chapitre 3 page 99
• Tortellinis					Voir chapitre 3 page 99

4.4 - CUIRE LA VIANDE

La cuisson est étroitement liée à la grandeur et à l'homogénéité des aliments à cuire: les brochettes, composées de pièces de viande petites et homogènes, cuisent plus rapidement qu'un rôti. Afin d'obtenir des rôtis, poulets et brochettes tendres, il est conseillé d'ajouter 1/2 verre d'eau en début de cuisson.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Rôtis (porc, boeuf)	1000 gr	 	300	40-45	Laisser un peu de graisse autour afin d'éviter le dessèchement. Ne pas trop assaisonner. Retourner après 30-35 min.
• Rouleau de viande hachée	800 gr	 	450	25	Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec oeufs, jambon, chapelure, etc. Ajouter un filet d'huile et un peu de vin blanc. Retourner à mi-cuisson.
• Rouleau de viande hachée	900 gr		700	20	Voir note *
• Poulet entier	1200 gr	 	700	45	Piquer la peau pour que la graisse s'écoule. Voir note ** Retourner à mi-cuisson.
• Poulet en morceaux	850 gr	 	700	30	Pendant la cuisson remuer 1 fois.
• Brochettes	600 gr	 	450	20	Retourner à mi-cuisson.
• Goulasch	1500 gr		900	30-35	Cuire à découvert et remuer 2-3 fois.
• Blanc de poulet	500 gr		700	10-15	Retourner à mi-cuisson.
• Côtelettes de veau ou de porc	3 pièces		-	16-18	Utiliser la grille haute. Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du grill rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.
• Saucisses	3 pièces		-	10-12	Utiliser la grille haute. Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du grill rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.
• Hamburgers	3 pièces		-	10-12	Utiliser la grille haute. Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du grill rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.

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

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

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

4.5 - CUIRE LES LEGUMES ET LES GARNITURES

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

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

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

Les légumes doivent toujours être recouverts de film étirable transparent.

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

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

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Asperges	500 gr		900	8-9	Couper en morceaux de 2 cm.
• Artichauts	300 gr		900	10-11	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.
• Haricots verts	500 gr		900	10-11	Couper en morceaux.
• Brocoli	500 gr		900	6-7	Diviser chaque bouquet.
• Choux de Bruxelles	500 gr		900	6-7	Laisser entiers.
• Chou blanc	500 gr		900	6-7	Laisser entier.
• Chou rouge	500 gr		900	6-7	Laisser entier.
• Carottes	500 gr		900	8-9	Couper en morceaux de même grosseur.
• Chou-fleur	500 gr		900	10-11	Le partager en bouquets.
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr		900	12-14	Le temps de cuisson s'entend pour des choux-fleurs crus. Si précuits, 12' en cuisson combinée avec grill sont suffisantes.
• Céleri	500 gr		900	6-7	Couper en morceaux.
• Aubergine	800 gr		900	5-6	Couper en dés.
• Aubergines grillées	4 fettes		-	9-11	Utiliser la grille haute. Préchauffer pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson.
• Aubergines à la mode de Parme	1300 gr		900	9-11	Les aubergines peuvent être frites ou grillées préalablement
• Poireau	500 gr		900	5-6	Laisser entier.
• Champignons	500 gr		900	5-6	Laisser entiers et couvrir. Ne pas ajouter d'eau.
• Oignons	250 gr		900	4-5	Entiers, de même grosseur. Ne pas ajouter d'eau.
• Epinards	300 gr		900	5-6	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.
• Petits pois	500 gr		900	9-10	
• Fenouil	500 gr		900	11-12	Couper en quartiers.
• Tomates au gratin	800 gr		300	12-14	Elles doivent être de préférence de même grandeur.
• Poivrons	500 gr		900	8-9	Couper en morceaux.
• Poivrons grillés	4 quartes		-	9-11	Utiliser la grille haute. Préchauffer pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson.
• Poivrons farcis	1400 gr		900	15-17	De préférence des poivrons bas et larges.
• Pommes de terre	500 gr		900	7-8	Couper en morceaux de même grosseur.
• Pommes de terre rôties (fraîches)	500 gr		300	25-30	Remuer 1-2 fois.
• Pommes de terre rôties (congelées)	600 gr		300	30	Remuer 1-2 fois.
• Pommes de terre au gratin	1100 gr <small>(tot.)</small>		700	20	Voir note *
• Courgettes	500 gr		900	6-7	Laisser entières.

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

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

4.6 - CUIRE LE POISSON

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

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Filets	300 gr		700	5-7	Recouvrir de film étirable transparent.
• Fines tranches	300 gr		700	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.
• Entier	500 gr		700	8-10	Recouvrir de film étirable transparent.
• Entier	250 gr		700	5-7	Recouvrir de film étirable transparent.
• Tranches	400 gr		700	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.
• Crevettes	500 gr		700	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.
• Poisson au four	600 gr	 	150	30	Ajouter de l'huile, une gousse d'ail et une goutte de vin blanc. Ne pas couvrir.

4.7 - 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).

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
Gâteau aux noix	700 gr		450	13-15	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois	850 gr		450	17-19	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas	800 gr		450	15-17	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 gr		450	17-19	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café	750 gr		450	13-15	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon	300 gr		700	2-4	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites	300 gr		900	4-6	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites	300 gr		900	5-7	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard - test A	750 gr		900	16	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 - test B	475 gr		900	7	

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

4.8 - RECHAUFFER / CUIRE EN UTILISANT LES TOUCHES "FONCTIONS AUTOMATIQUE"

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

TOUCHE	EXEMPLES D'UTILISATION	CONSEILS	
(4) BEVERAGES	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois Appuyer 3 fois Appuyer 4 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer 1 petite tasse à café (60 cc) en partant de la température ambiante. Réchauffer 1 tasse à café (125 cc) en partant de température ambiante. Réchauffer 1 grande tasse (200 cc) en partant de température de réfrigérateur. Réchauffer 1 assiette à soupe (300 cc) en partant de température de réfrigérateur. 	Après avoir réchauffé le liquide, bien mélanger pour uniformiser la température.
(11) READY MEALS - Plats prêts-à-manger de température de réfrigérateur (5-8°C)	<p><i>Attention: à la fin de ces réchauffements, les aliments et les contenants peuvent être très chauds. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffer 1 portion (250-350 g) Chauffer 2 portions (450-550 g) 	Indiqué pour des portions de nourriture déjà cuites, conservées au réfrigérateur dans le plat servi à table (dans lequel on mange). Les mets ne doivent jamais être couverts. Dans le cas de plats précuits prêts à l'emploi, extraire les aliments de leur éventuel emballage/godet en aluminium et les déposer sur un plat.
(5) PIZZA et plats précuites congelées	<p><i>Attention: à la fin de ces réchauffements, les aliments et les contenants peuvent être très chauds. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois Appuyer 2 fois Appuyer 3 fois 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer 1 pizza de 250-500 g congelée. Réchauffer une portion (250-350 g) Réchauffer une portion (450-500 g) 	<p>Mettre la pizza directement sur le plateau tournant.</p> <p>Placer la portion prête sur le plateau tournant, en veillant à enlever l'emballage éventuel (film, sachet).</p> <p>Toutefois, si le récipient n'est pas approprié aux micro-ondes (par ex., godets métalliques), enlever les aliments et les placer sur un plat de service. Réchauffer en le plaçant à découvert sur le plateau tournant.</p>

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

4.9 - CUISSON SIMULTANÉE SUR DEUX NIVEAUX

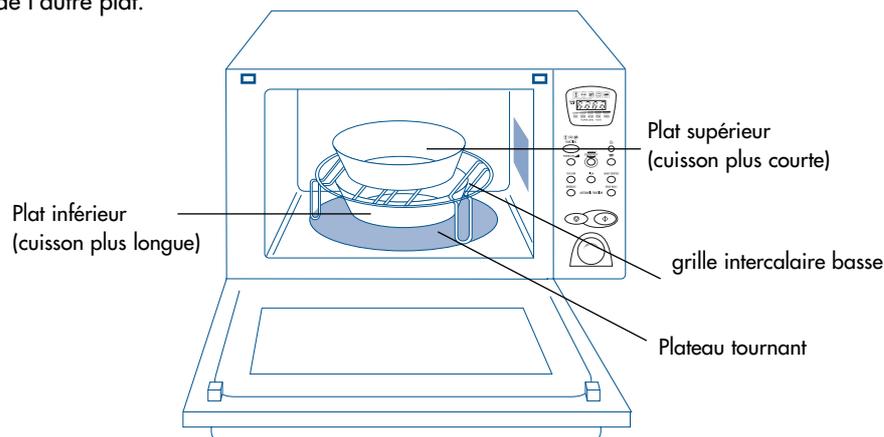
En utilisant la grille intercalaire basse (F) dans la fonction seulement micro-ondes, il est possible de décongeler, réchauffer et cuire simultanément des mets, même différents, placés sur deux niveaux. Le système spécial de double émission des micro-ondes permet en effet d'optimiser la distribution 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 110.

<i>Temps de cuisson pour plats cuits simultanément</i>	
Pommes de terre (au-dessus)	16 min
Goulasch (en dessous)	40 min
<i>Temps de cuisson pour plats cuits individuellement</i>	
Pommes de terre	7-8 min
Goulasch	30-35 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.

chapitre 4 - utilisation du four: conseils pratiques et tableaux des temps de cuisson

TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de décongelation

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

Temps de réchauffement

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Portion de viande	au-dessus	150	900	6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de légumes	en dessous	250	900	6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	au-dessus	500	900	9	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500	900	9	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de viande	au-dessus	150	900	6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500	900	8	Couvrir les aliments avec un film plastique

Temps de cuisson

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Pommes de terre	au-dessus	500	900	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Pommes de terre	en dessous	500	900	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	au-dessus	500	900	18	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	en dessous	500	900	18	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Courgettes	au-dessus	475	900	14	Les laisser entières et couvrir avec du film. Après 14' enlever la grille.
• Poisson en tranches	en dessous	400	900	16	Couvrir avec film.
• Courgettes	au-dessus	475	900	13	Les laisser entières et couvrir avec du film. Après 13' enlever la grille.
• Poisson entier	en dessous	200	900	14	Couvrir avec film.
• Poisson entier	au-dessus	200	900	14	Couvrir avec du film plastique
• Poisson entier	en dessous	200	900	14	Couvrir avec du film plastique
• Pommes de terre	au-dessus	500	900	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Goulasch	en dessous	1500	900	40	Après 16 enlever la grille. Mélanger 2-3 fois.
• Riz	au-dessus	300	900	14	Le laisser en entier et couvrir avec du film. Après 14' enlever la grille.
• Chou blanc	en dessous	500	900	20	Couvrir avec du film plastique et mélanger 2 fois
• Petits pois	au-dessus	500	900	14	Couvrir avec du film plastique. Après 14' enlever la grille.
• Choux de Bruxelles	en dessous	500	900	18	Couvrir avec du film plastique

CHAPITRE 5 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5.1 NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

Enlever de temps en temps le plateau tournant (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 avec du savon neutre; ils peuvent même être lavés en lave-vaisselle.

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

Le moteur du plateau tournant est hermétique. Veiller cependant, en nettoyant le fond, à ce que l'eau ne pénètre pas sous l'axe du plateau tournant (D) et qu'il n'en sorte pas non plus par les fentes sur le fond du four (voir figure).

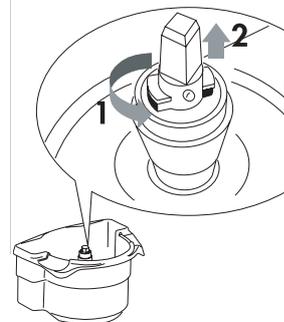
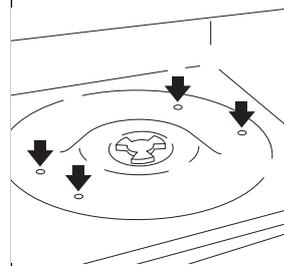
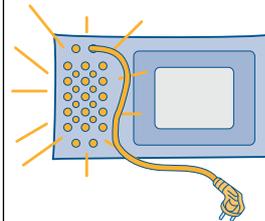
Nettoyage du récipient pour pâtes

Le récipient (L), le couvercle (N) et le mélangeur (O) passent au lave-vaisselle. Il est conseillé de retirer l'arbre central (P) du récipient.

L'arbre central (P) est emboîté dans le faitout (L). Mais on peut le retirer pour le nettoyer : le tourner de manière que les ergots se trouvent en face des trous et exercer une légère pression vers le bas.

Le volet (Q) du couvercle (N) doit toujours pouvoir tourner/s'ouvrir librement et doit être parfaitement propre, ainsi que les trous pour égoutter les pâtes.

Avant de procéder à une nouvelle cuisson, bien essuyer les accessoires.



chapitre 5 - entretien et nettoyage

5.2 ENTRETIEN

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

PROBLEME	CAUSE/REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte n'est pas bien fermée. • La fiche n'est pas bien branchée dans la prise. • La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).
Condensation sur le plan d'appui, à l'intérieur du four ou autour de la porte.	<ul style="list-style-type: none"> • Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme, sorte et se condense à l'intérieur du four, sur le plan de cuisson ou autour de l'encadrement de la porte.
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 métalliques dans les cuissons susmentionnées.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson. • Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
Les aliments se brûlent.	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien diminuer le temps de cuisson.
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même grandeur. • Le plateau tournant est bloqué.
La fonction PASTA ne marche pas, l'indication PASTA n'est pas affichée	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le support (M) est correctement inséré dans le fond du four et que les ergots coïncident avec les trous. Le faitout doit être correctement posé sur le support (M).
Les pâtes prennent une couleur de brûlé à la fin de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier, si au début de la cuisson, les pâtes sont complètement recouvertes d'eau.

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