

# TABLE DES MATIERES

## CAP. 1 - GENERALE

1.1 Description .....	pag. 58
1.2 Description du tableau de commande.....	pag. 59
1.3 Installation dans un meuble.....	pag. 60
1.4 Recommandations importantes de sécurité .....	pag. 63
1.5 Données techniques.....	pag. 64
1.6 Mise en place et branchement électrique.....	pag. 64
1.7 Vaisselle appropriée.....	pag. 65
1.8 Comment utiliser au mieux votre four.....	pag. 66
1.9 Règles fondamentales pour la cuisson aux micro-ondes .....	pag. 67

## CHAP. 2 - DESCRIPTION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1 Reglage de l'horloge.....	pag. 68
2.2 Cuisson simultanée sur deux niveaux .....	pag. 69
2.3 Comment programmer la décongélation automatique.....	pag. 71
2.4 Comment programmer le four pour tenir les aliments au chaud, réchauffer .....	pag. 73
2.5 Utiliser la fonction seulement microondes pour tenir les aliments au chaud .....	pag. 74
2.6 Utiliser la fonction seulement microondes pour réchauffer .....	pag. 74
2.7 Utiliser la fonction seulement microondes pour cuisiner.....	pag. 76
2.8 Programme plusieurs opérations en succession.....	pag. 79
2.9 Utilisation des touches "préprogrammés" .....	pag. 80
2.10 Programme de 1 à 6 minutes à la puissance maximale .....	pag. 81
2.11 Sécurité enfants.....	pag. 81

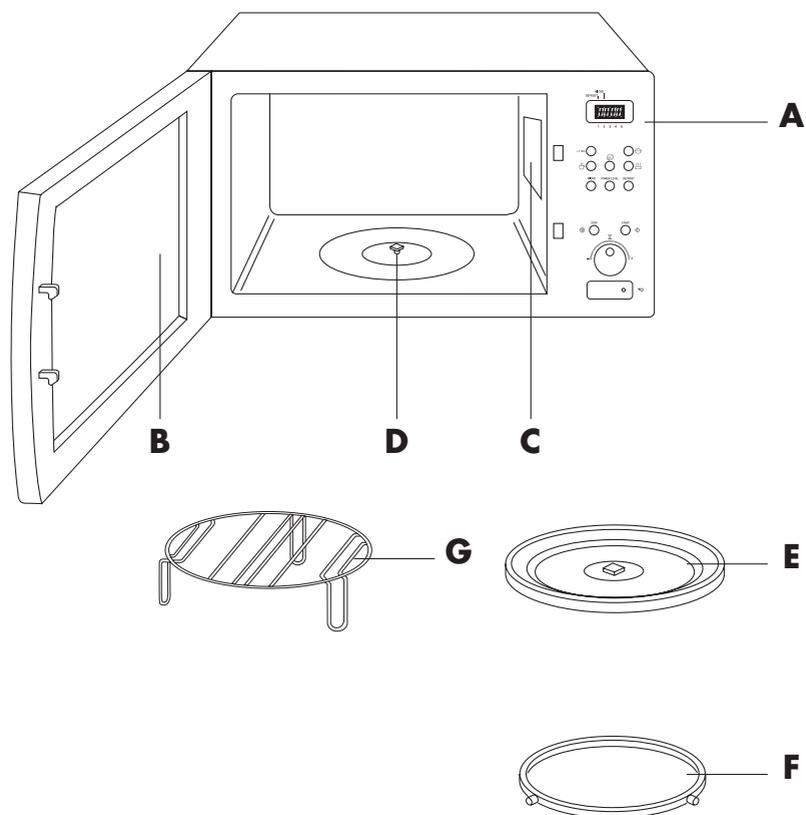
## CAP. 3 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1 Nettoyage .....	pag. 82
3.2 Entretien .....	pag. 83

# CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

## 1.1 DESCRIPTION

---



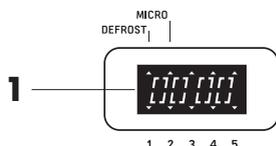
- A** Tableau de commande
- B** Côté intérieur de la porte
- C** Couverture sortie micro-ondes
- D** Axe du plateau tournant

- E** Plateau tournant
- F** Support du plateau tournant
- G** Grille

## 1.2 DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

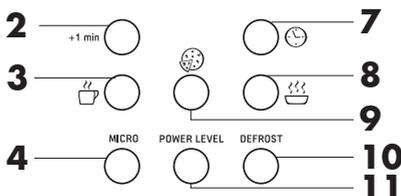
### 1. Afficheur:

L'afficheur visualise une horloge de 24 heures, les temps de cuisson programmés, les fonctions choisies (indicateurs supérieurs) et le niveau de puissance micro-ondes sélectionné (indicateurs inférieurs).



### 2. Touche +1 min:

Appuyer sur cette touche pour programmer automatiquement 1 minute de micro-ondes en puissance totale. Chaque fois que cette touche est pressée, le temps de cuisson augmente de 30 secondes jusqu'à un temps maximum programmable de 6 minutes.



### 3 - 8 - 9:

#### Touches "Fonctions mémorisées":

Appuyer sur une de ces touches pour préparer Boissons chaudes, Plats prêts-à-manger, Pizzas surgelées, Plats pré-cuits surgel

### 4. Touches MICRO:

#### cuisson aux micro-ondes

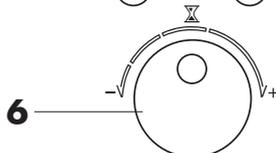
Appuyer sur cette touche pour cuire ou réchauffer les aliments.

### 5. Touche STOP : effacement

Appuyer sur cette touche pour interrompre la cuisson ou effacer les temps de cuisson programmés

### 6. Bouton X : temps de cuisson

Utiliser ce bouton pour fixer le temps de cuisson ou l'heure.



### 7. Touche ⌚ : réglage de l'horloge

Appuyer sur cette touche pour introduire l'heure actuelle et pour visualiser l'horloge pendant le fonctionnement du four.

### 10. Touche DEFROST: décongélation automatique

Appuyer sur cette touche pour décongeler les aliments.

### 11. Touche POWER LEVEL: niveau de puissance des micro-ondes

Appuyer sur cette touche pour sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée.

Les niveaux de puissance des micro-ondes sont les suivants:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

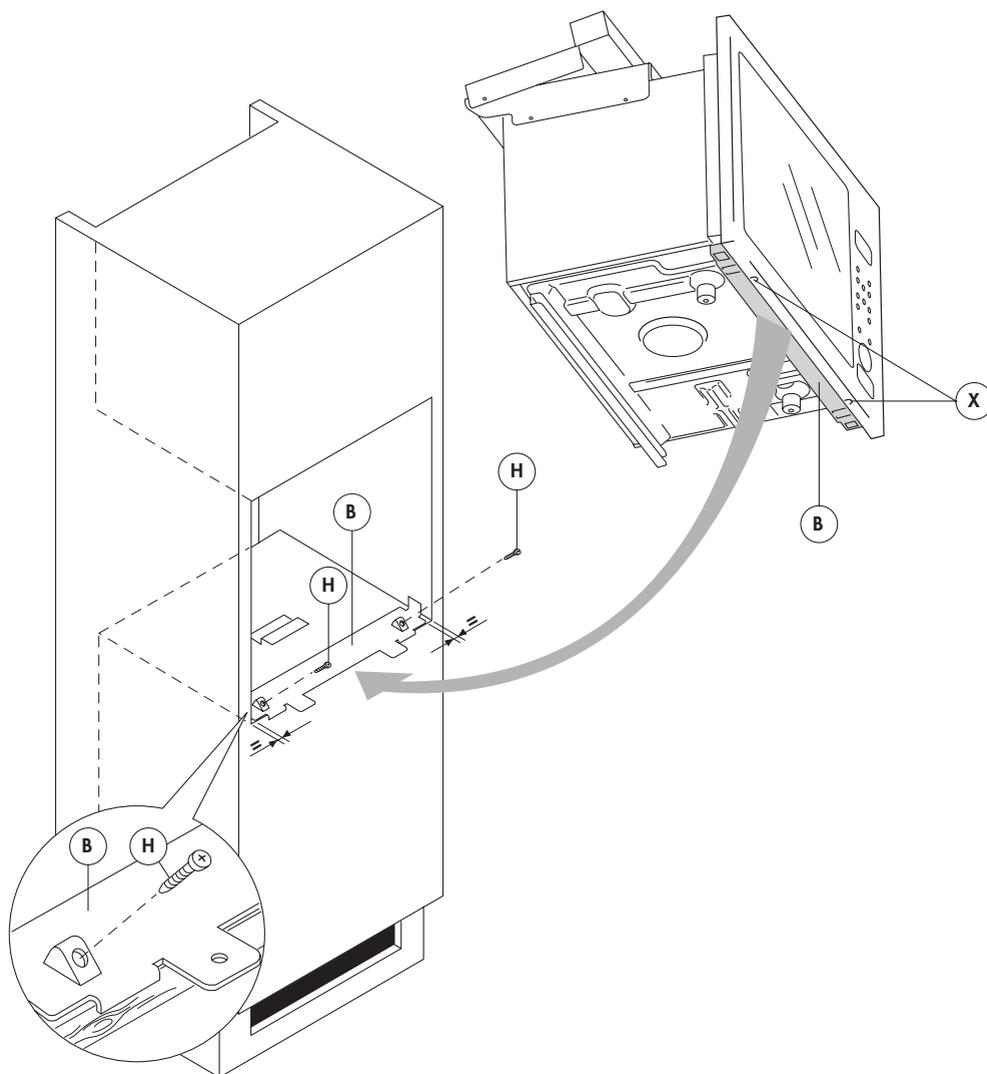
### 12. Touche START: mise en route

Appuyer sur cette touche pour mettre le four en route, après avoir sélectionné la fonction et les temps souhaités.

### 13. Bouton ouverture de la porte.

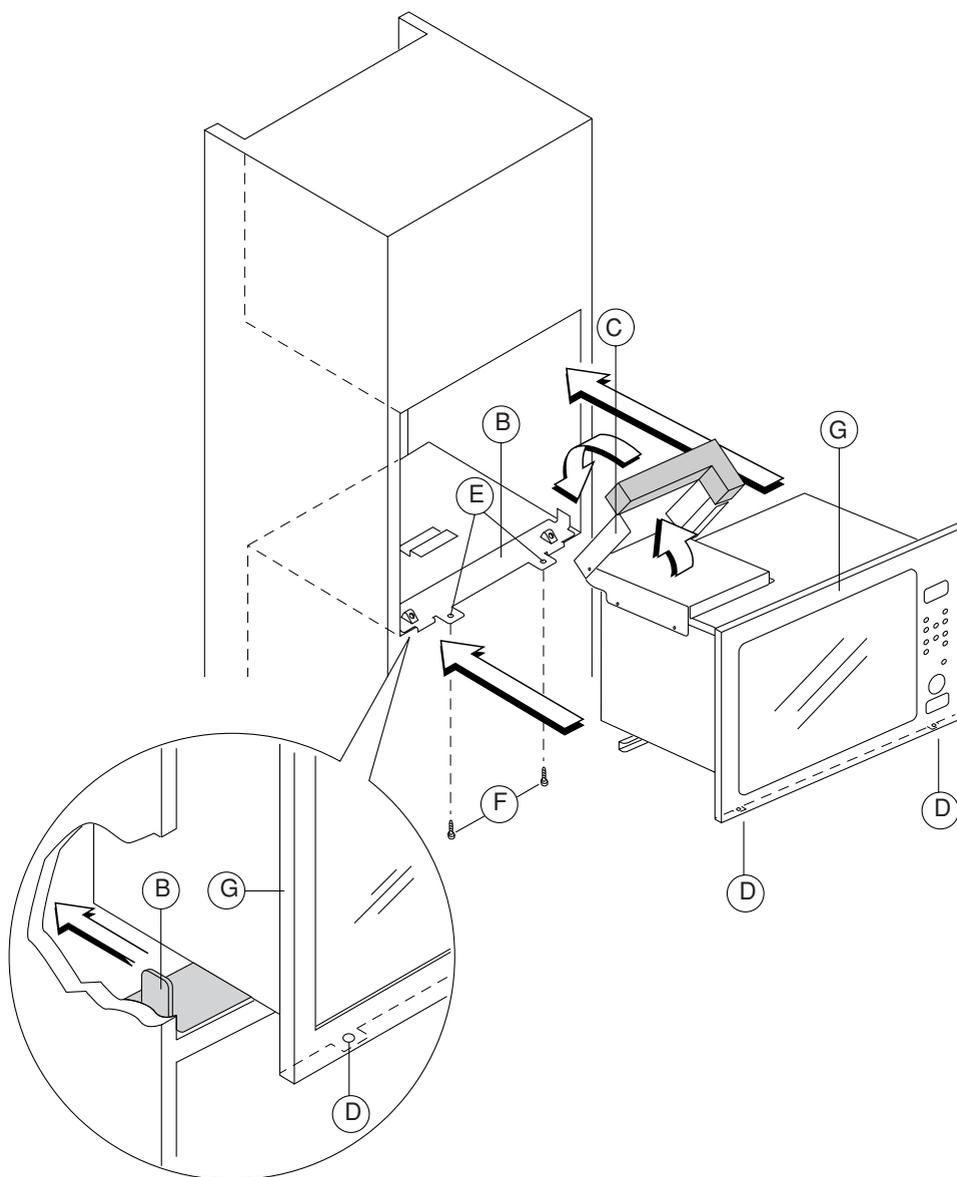


2. Retirer les deux vis marquées d'un (X) sur la barre de montage sous le four à micro-ondes.
3. Bien placer la barre de montage (B) dans la niche. S'assurer qu'il y a le même espace des deux côtés de la barre de montage. Fixer la barre avec les vis (H) de 16 mm (le tout est coté nu dans le sachet des accessoires).



La barre de montage doit être placée de façon à ce que les deux ailettes dépassent du bord du plan d'appui et s'y adossent.

4. Ouvrir complètement le couvercle d'évacuation des fumées (C) (si prévu).
5. Faire glisser l'appareil à l'intérieur de la niche jusqu'à ce que la partie frontale (G) touche le meuble et que les trous (D) placés sous le four soient alignés avec les trous (E) de la barre de montage (B).
6. Fixer l'appareil à la barre de montage (B) à l'aide des vis (X).



#### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE - RECOMMANDATIONS

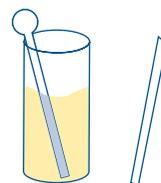
Si l'appareil est muni d'un câble d'alimentation ET d'une fiche, la fiche doit toujours être accessible. Si l'appareil est muni d'un câble d'alimentation SANS fiche, raccorder l'appareil à un dispositif d'alimentation fixe muni d'un interrupteur avec une distance entre les contacts ouverts de 3 mm au moins, muni d'une mise à la terre permanente.

## 1.4 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

**N.B. Ce four est conçu pour décongeler, réchauffer et cuire les aliments en milieu domestique. Il ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, ni adapté, ni modifié.**

- 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 parties accessibles peuvent atteindre des températures très élevées durant l'utilisation. Ne pas laisser les enfants s'approcher du four. Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. 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.
- 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 (B) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 7) Ne pas mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés car cela pourrait provoquer des décharges électriques. Si le câble d'alimentation est détérioré, il devra, pour éviter tout risque, être remplacé par le constructeur, par son service après-vente, ou par une personne ayant une qualification similaire.
- 8) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 9) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.
- 10) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 11) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) où l'allumer à vide car il pourrait se produire des étincelles.
- 12) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")
- 13) 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.
- 14) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile. Elles pourraient s'enflammer!



15) 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.



16) Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer la porte en verre du four, risque d'endommagement de la surface et de rupture.

17) Tous les fours à micro-ondes sont testés et approuvés, conformément aux normes de sécurité et de compatibilité électromagnétique en vigueur. Par mesure de précaution, les maisons productrices de pacemakers recommandent de respecter une distance de 20-30 cm entre un four à micro-ondes en marche et un pacemaker, afin d'éviter les interférences avec celui-ci. Si vous soupçonnez la moindre interférence, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes et contactez le producteur du pacemaker.

## 1.5 DONNÉES TECHNIQUES

---

Dimensions externes:	(voir "instruction pour installation dans un meuble")
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

### PUISSANCE RENDUE MICRO-ONDES 900 W (IEC705)

**Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil. Cet appareil est conforme aux Directives 89/336 et 92/31 sur la comptabilité électromagnétique, et au Règlement (CE) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.**

## 1.6 MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE

---

**Le four doit être mis en place à une hauteur minimum de 850 mm.**

- 1) Enlever et laver tous les accessoires.
- 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 au centre du logement circulaire le support (F) et y déposer le plateau tournant (E). L'axe (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.
- 5) Lorsque la mise en place est terminée, le câble d'alimentation et la prise de courant doivent être d'accès aisé.
- 6) Faire installer ou remplacer la prise de courant par un électricien qualifié.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) La plupart des appareils électroniques modernes (TV, radios, chaîne hi-fi, etc.) sont blindés contre les signaux de radiofréquence (RF). Il se peut néanmoins que certains appareils électroniques ne soient pas blindés contre les signaux RF provenant du four à micro-ondes. Il est donc recommandé de respecter une distance minimale de 1-2 mètres entre ces appareils et le four en marche.

## 1.7 VAISSELLE APPROPRIÉE

Il est possible d'utiliser des récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils soient dépourvus de décorations ou de parties métalliques (filets dorés, anses, petits pieds). Il est 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 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 (E) en retirant de son logement le pivot du plateau (D). Il convient de préciser que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de mélanger les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient durant la cuisson.

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

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

Il convient de préciser qu'il est possible que la chaleur des aliments échauffe les récipients, rendant nécessaire l'utilisation de maniques.

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

	Verre	Céramique	Porcelaine	Vaisselle en terre cuite	Récipients en plastique pour micro-ondes	Verres en carton*	Assiettes en carton*	Carton parcheminé*	Carton*	Récipients métalliques	Vaisselle avec décoration en métal	Papier spécial pour rôti
<b>Décongélation</b>	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
<b>Réchauffement</b>	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI
<b>Cuisson</b>	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON	NON	NON	OUI

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

## 1.8 COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

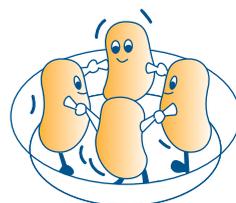
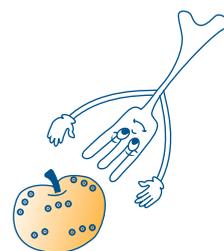
Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction/puissance choisir ?	Instructions pour l'emploi page	Tab. quantité/ temps page
• Maintenir la chaleur des aliments	<b>MICRO</b>	<b>pot. 1 (150W)</b>	73 74
• Décongeler	<b>DEFROST</b>		71 72
• Fondre chocolat /glace			73 74
• Fondre du beurre ou ramollir du fromage	<b>MICRO</b>	<b>pot. 2 (300W) pot. 3 (450W)</b>	74 75
• Cuire les gâteaux			78 78
• Cuire ragoût, blanc de poulet	<b>MICRO</b>	<b>pot. 4 (700W)</b>	73 76
• Cuire fruits, légumes, riz, potage, poisson	<b>MICRO</b>	<b>pot. 5 (900W)</b>	73 77
• Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés			74 75
• Décongeler, réchauffer, cuire sur deux niveaux simultanément	<b>MICRO</b>	<b>avec grille basse</b>	69 70
• Réchauffer des pizzas précuites congelées, réchauffer des aliments congelés			81 80
• Réchauffer des boissons/liquides	<b>Fonctions pré mémorisées</b>		81 80
• Réchauffer des aliments précuits sortis du réfrigérateur			81 80

## 1.9 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.**
- 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.
- 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:** 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.

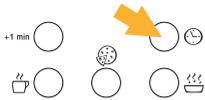


# CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES

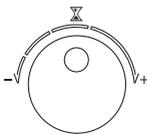
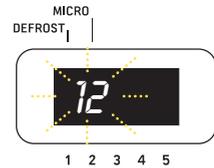
## 2.1 COMMENT REGLER L'HORLOGE

- Lorsque l'appareil est branché pour la première fois au réseau électrique, ou après une panne de courant, les chiffres 12:00 clignotent sur l'afficheur.

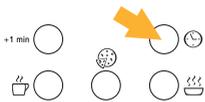
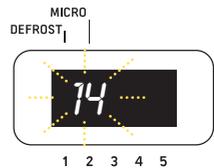
Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder de la manière suivante:



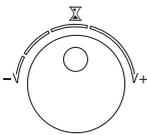
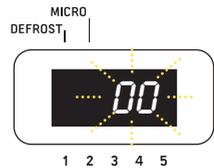
- 1** Appuyer sur la touche  (7).  
(Les heures clignotent sur l'afficheur).



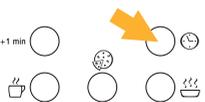
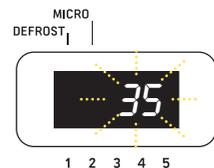
- 2** Régler l'heure souhaitée en tournant le bouton  (6).  
(Les heures clignotent sur l'afficheur).



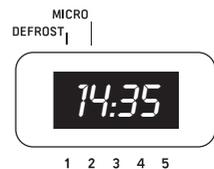
- 3** Appuyer à nouveau sur la touche  (7). (Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur).



- 4** Régler les minutes souhaitées en tournant le bouton  (6). (Les minutes clignotent sur l'afficheur).



- 5** Appuyer à nouveau sur la touche  (7). (L'afficheur visualise l'heure réglée)



- Pour modifier l'heure affichée lorsqu'elle a déjà été réglée, appuyer sur la touche  (7) et procéder ensuite à une nouvelle mise à l'heure comme décrit ci-dessus.
- Pour visualiser l'heure actuelle après la mise en route de la fonction sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche  (7) (l'afficheur visualise l'heure pendant 3 secondes).

## 2.2 - CUISSON SIMULTANÉE SUR DEUX NIVEAUX

En utilisant la grille intercalaire (G) 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:

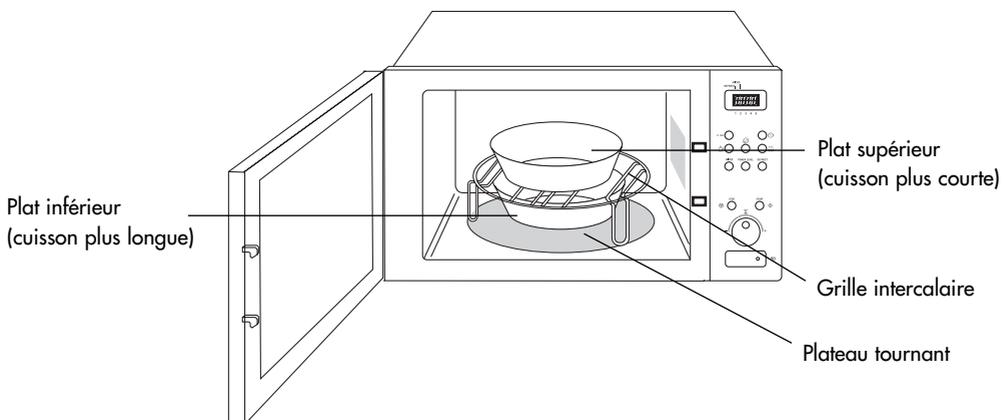
- 1) Les temps de cuisson pour les plats cuits simultanément sont différents de ceux pour les cuissons individuelles. Veuillez, par conséquent, toujours contrôler le tableau de référence proposé à la page 70.

<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 le plat qui exige le temps de cuisson le plus bref: il sera en effet plus facile d'extraire le récipient supérieur. Enlevez la grille et achevez la cuisson de l'autre plat.



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

## TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

### TEMPS DE DECONGELATION

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Viande hachée	au-dessus	500	DEFROST	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	DEFROST	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	DEFROST	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 RECHAUFFEMENT

Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Portion de viande	au-dessus	150	5	6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de légumes	en dessous	250	5	6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	au-dessus	500	5	9	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500	5	9	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Portion de viande	au-dessus	150	5	6	Couvrir les aliments avec un film plastique
• Plat de lasagnes	en dessous	500	5	8	Couvrir les aliments avec un film plastique

### TEMPS DE CUISSON

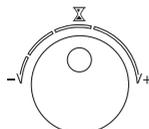
Type	Position Récipient	Quantité g.	Niveau de puissance	Minutes	Notes
• Pommes de terre	au-dessus	500	5	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Pommes de terre	en dessous	500	5	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	au-dessus	500	5	18	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	en dessous	500	5	18	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Courgettes	au-dessus	475	5	14	Les laisser entières et couvrir avec du film. Après 14' enlever la grille. Couvrir avec film.
• Poisson en tranches	en dessous	400	5	16	
• Courgettes	au-dessus	475	5	13	Les laisser entières et couvrir avec du film. Après 13' enlever la grille.
• Poisson entier	en dessous	200	5	14	Couvrir avec film.
• Poisson entier	au-dessus	200	5	14	Couvrir avec du film plastique
• Poisson entier	en dessous	200	5	14	Couvrir avec du film plastique
• Pommes de terre	au-dessus	500	5	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Goulasch	en dessous	1500	5	40	Après 16 enlever la grille. Mélanger 2-3 fois.
• Riz	au-dessus	500	5	14	Le laisser en entier et couvrir avec du film. Après 14' enlever la grille.
• Chou blanc	en dessous	300	5	20	Couvrir avec du film plastique et mélanger 2 fois
• Petits pois	au-dessus	500	5	14	Couvrir avec du film plastique. Après 14' enlever la grille.
• Choux de Bruxelles	en dessous	500	5	18	Couvrir avec du film plastique

## 2.3 COMMENT PROGRAMMER LA DECONGELATION AUTOMATIQUE

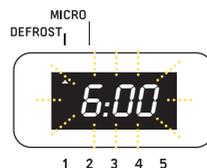
Quand on utilise cette fonction il est suffisant de fixer le temps de décongélation tandis que. La puissance des micro-ondes est mémorisée.



**1** Appuyer sur la touche **DEFROST** (10). (Les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur et le voyant lumineux de la fonction décongélation s'allume en haut à gauche).



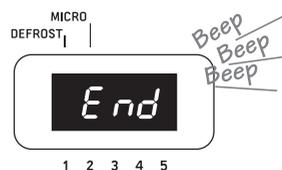
**2** Fixer le temps souhaité en tournant le bouton  (6). (L'afficheur clignote).



**3** Appuyer sur la touche **START** (12). (L'afficheur visualise le temps programmé).



**4** Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription **END** est affichée.



- Si vous ouvrez la porte pour contrôler l'état de décongélation, les micro-ondes s'arrêtent et l'afficheur visualise le temps restant. Pour continuer la décongélation, refermez la porte et appuyez sur la touche **START** (12). Le programme recommence en tenant compte du temps atteint au moment de l'interruption.
- Tandis que si vous souhaitez mettre à zéro le temps programmé, procédez de la manière suivante:
  - si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche **STOP** (5);
  - si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche **STOP** (5);
  - si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche **STOP** (5).

### UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR DECONGELER

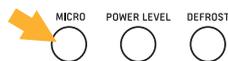
- Les aliments congelés dans des sachets ou des films en plastique, ou bien dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (ex: liens ou agrafes de fermeture).
- Certains aliments, tels que les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- La décongélation des aliments en sauce, ragoûts et daubes s'effectue mieux et plus rapidement si on les mélange de temps en temps, les retourne et/ ou les sépare.
- Durant la décongélation, la viande et le poisson perdent des liquides. Il est donc conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Suivre avec prudence les temps indiqués sur les emballages des produits surgelés, parce qu'ils ne sont pas toujours exacts. Il est opportun d'appliquer des temps de décongélation légèrement inférieurs aux temps conseillés. Le temps de décongélation variera en fonction du degré de congélation.

## TEMPS DE DÉCONGÉLATION

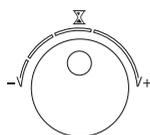
Type	Quantité	Minuterie (minutes)	Notes	Temps de repos (minutes)
<b>VIANDE</b>				
• Rôti (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	19 - 21	Retourner à la moitié du temps de décongélation.	20
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	4 - 6		5
• Ragoût, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Viande hachée	500 gr	10 - 12	Voir note (*)	15
• " "	250 gr	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10
• Saucisse	300 gr	6 - 8		10
<b>VOLAILLE</b>				
• 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	700 gr	13 - 15		10
• Blanc de poulet	300 gr	8 - 10		10
<b>LEGUMES</b>				
			Les légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.	
<b>POISSON</b>				
• 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
• Ecrevisses	400 gr	8 - 10		7
<b>PRODUITS LAITIERS/FROMAGES</b>				
• Beurre	250 gr	4 - 6	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques. Le fromage ne doit pas être décongelé complètement.	10
• Fromage	250 gr	5 - 7	Enlever la crème de son récipient et la mettre sur une assiette.	15
• Crème	200 ml	7 - 9		5
<b>PAIN</b>				
• 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
<b>FRUITS</b>				
• 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 60705, par. 13.3 (voir page 2). Retourner les aliments à la moitié du temps programmé. Les aliments doivent être posés directement sur le plateau tournant. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

## 2.4 COMMENT PROGRAMMER LE FOUR POUR TENIR LES ALIMENTS AU CHAUD, RECHAUFFER



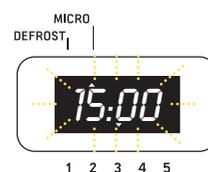
**1** Appuyer sur la touche **MICRO** (4). (Les chiffres *0:00* clignotent sur l'afficheur et le deuxième voyant lumineux de la fonction micro-ondes en haut à gauche et le premier indicateur de niveau de puissance des micro-ondes en bas à droite s'allument).



**2** Fixer le temps souhaité en tournant le bouton  $\Sigma$  (6). (L'afficheur clignote).



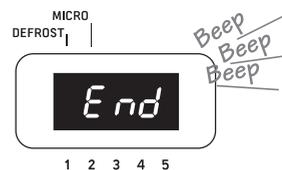
**3** Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (11) de façon à sélectionner la puissance souhaitée (**5** = maximum; **1** = minimum). Si l'on n'appuie pas sur cette touche, le four fonctionnera à la puissance maximale (puissance **5**). (Le niveau de puissance sélectionné sera visualisé sur l'afficheur par l'indicateur en bas).



**4** Appuyer sur la touche **START** (12) (L'afficheur visualise le temps et la puissance fixés).



**5** Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription *END* est visualisée sur l'afficheur.



- Vous pouvez visualiser l'heure du jour même pendant le fonctionnement du four en appuyant tout simplement sur la touche  $\odot$  (7). L'afficheur montrera l'heure pendant 3 secondes environ.
- Vous pouvez à tout moment surveiller le déroulement de la fonction programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, l'énergie des micro-ondes s'arrête. En refermant la porte et en appuyant sur la touche **START** (12), l'énergie des micro-ondes se remet en route.
- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, appuyez tout simplement sur la touche **STOP** (5).
- Tandis que si vous souhaitez terminer la cuisson, procédez de la manière suivante:
  - si la porte du four est ouverte, appuyez 1 fois sur la touche **STOP** (5);
  - si le four marche, appuyez 2 fois sur la touche **STOP** (5);
  - si le four est éteint et la porte est fermée, appuyez 1 fois sur la touche **STOP** (5).
- Le temps de cuisson et la puissance des micro-ondes peuvent être modifiés même après avoir appuyé sur la touche **START** (12) pour mettre en route la fonction souhaitée.

## **2.5 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 **1** 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).

## **2.6 UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR RECHAUFFE**

Le four à micro-ondes est pratique et efficace pour réchauffer les plats. En effet, par rapport aux autres procédés traditionnels, l'utilisation des micro-ondes représente un considérable gain de temps et donc d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.
- Afin de réchauffer les aliments précuits ou surgelés, il convient d'observer les règles suivantes:
  - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
  - couvrir avec un film transparent (approprié aux fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon la saveur naturelle ne sera pas modifiée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser un plat renversé;
  - si possible, mélanger ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer le processus de réchauffement;
  - suivre avec prudence les temps indiqués sur l'emballage; il convient de se rappeler que, dans certains cas, les temps indiqués devront être augmentés.
- Avant de commencer à les réchauffer, les aliments surgelés doivent être décongelés. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement est élevé.
- Les aliments et les boissons peuvent être réchauffés pour un temps bref dans des récipients en carton ou en plastique. Toutefois, si le temps de cuisson est long, ces récipients peuvent se déformer.

## TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT

N.B: Certaines opérations de réchauffement peuvent être facilement effectuées en utilisant également les fonctions préprogrammées (page 80).

Type	Quantité	Niveau de puissance	Minuterie (minutes)	Notes
<b>AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS</b>				
• chocolat / glace	100 gr	<b>3</b>	4 - 5	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois. Pour faire fondre le beurre, ajouter 1 minute.
• beurre	50 -70 gr	<b>5</b>	0'.10" - 0'.15"	
<b>ALIMENTS DE TEMP. REFRIGERATEUR (5/8 °C) JUSQU'À 20/30°C</b>				
• Yaourt	125 gr	<b>5</b>	0'.15" - 0'.20"	Enlever le papier aluminium. <b>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.</b> 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	<b>5</b>	0'.30" - 0'.35"	
<b>ALIMENTS PRECUITS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5 / 8°C) A 70 °C ENVIRON</b>				
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	<b>5</b>	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	<b>5</b>	3 - 5	
• plat prêt de poisson et / ou légumes	300 gr	<b>5</b>	2 - 4	
• plat de viande et / ou légumes	400 gr	<b>5</b>	4 - 6	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être recouverte de film étirable transparent ou avec une autre assiette renversée.
• plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	<b>5</b>	4 - 6	
• plat de poisson et / ou riz	300 gr	<b>5</b>	3 - 5	
<b>ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER/CUIRE (TEMP. INITIALE -18°/-20°C) JUSQU'À 70 °C ENVIRON</b>				
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	<b>5</b>	5 - 7	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C directement dans leur emballage: si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	<b>5</b>	4 - 6	
• plat prêt de poisson et / ou légumes précuits	300 gr	<b>5</b>	2 - 4	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir.
• plat prêt de poisson et / ou légumes crus	300 gr	<b>5</b>	6 - 8	
• portions de viande et / ou légumes	400 gr	<b>5</b>	5 - 7	On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.
• portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	<b>5</b>	6 - 8	
• portions de poisson et / ou riz	300 gr	<b>5</b>	3 - 5	
<b>BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) A 70 °C ENVIRON</b>				
• 1 tasse d'eau	180 cc	<b>5</b>	1'.30" - 2	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	<b>5</b>	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tasse de café	100 cc	<b>5</b>	1'.15" - 1'.45"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	<b>5</b>	3 - 4	
<b>BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20 / 30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON</b>				
• 1 tasse d'eau	180 cc	<b>5</b>	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 retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	<b>5</b>	1 - 1'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	<b>5</b>	0'.45" - 1'.15"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	<b>5</b>	2 - 3	

## 2.7 UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUISINER

### LES VIANDES

Avec le four à micro-ondes, il est possible de préparer des rôtis, des viandes braisées ou cuites à l'étouffée. Retourner les grosses pièces de viande qui ne peuvent être mélangées. Attention: l'aspect de la viande, durant et en fin de cuisson, est trompeur; en effet, les viandes préparées au four à micro-ondes ne doront pas de la même façon que les viandes cuites dans les fours traditionnels; par contre, elles conservent intactes toutes leurs propriétés nutritives et leurs saveurs naturelles.

### LA VOLAILLE

Le four à micro-ondes permet de décongeler et ensuite de cuire tous les types de viande de volaille. Par rapport aux fours traditionnels, la viande de volaille ne rôtit pas aux micro-ondes. Pour dorer, il est conseillé d'enduire le poulet de beurre fondu ou de margarine.

### 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.

## TEMPS DE CUISSON POUR LES VIANDES, LA VOLAILLE ET LE POISSON

Type	Quantité	Puissance	Minuterie (minutes)	Notes	Temps de repos (minutes)
<b>BOEUF</b>					
Rouleau de viande hachée	900 gr	4	19 - 21	(*)	5
Rouleau de viande hachée	800 gr	"	15 - 20	Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec des oeufs, du jambon, de la chapelure, etc.	5
Longe	600 gr	"	17 - 22		5
Rôti, jarret	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
<b>VEAU</b>					
Ragoût	700 gr	"	17 - 22	Mélanger 2-3 fois	8
Rôti (roulé)	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
Noix de veau (en tranches)	200 gr	"	10 - 15	Non occorre girare	2
<b>PORC</b>					
Cuisse	500 gr	"	15 - 20	Retourner à moitié cuisson	5
Rôti	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
Carré de porc	700 gr	"	17 - 22	Retourner à moitié cuisson	8
<b>AGNEAU</b>					
Cuisseau d'épaule	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
Hamburgers frais	100 gr	"	7 - 10		3
Goulasch	1,5 kg	5	30 - 35	Mélanger 2-3 fois	3
Saucisse	300 gr	4	10 - 14		3
<b>VOLAILLE: POULET</b>					
Entier	1,5 kg	"	40 - 45	Retourner à moitié cuisson	10
La moitié	500 gr	"	15 - 20	Il n'est pas nécessaire de retourner	5
En morceaux	500 gr	"	15 - 20	Il n'est pas nécessaire de retourner	5
Le blanc	500 gr	"	10 - 15	Il n'est pas nécessaire de retourner	3
<b>DINDON</b>					
En morceaux	1,5 kg	"	40 - 45	Retourner à moitié cuisson	8
Le blanc	500 gr	"	15 - 20	Il n'est pas nécessaire de retourner	8
<b>CANARD</b>					
Entier	1,5 kg	"	40 - 45	Retourner à moitié cuisson	10
<b>POISSON</b>					
Filets	300 gr	4	5 - 7	Cuire couvert	2
Tranches	300 gr	"	7 - 9	Cuire couvert	2
Entier	500 gr	"	8 - 10	Cuire couvert	2
Entier	250 gr	"	5 - 7	Cuire couvert	2
Ecrevisses	500 gr	"	7 - 9	Cuire couvert	2
Tranches	400 gr	"	7 - 9	Cuire couvert	2

(\*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme 60705, par. 12.3.3. Couvrir le récipient avec du film transparent adapté aux fours à micro-ondes et percé ça et là. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

## LES LEGUMES

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

Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes.

**Les légumes doivent être toujours couverts avec un film transparent.**

Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grosseur (ex: les carottes).

Mélanger au moins une fois à moitié cuisson et ajouter peu de sel (seulement en fin de cuisson).

## TEMPS DE CUISSON POUR LES LÉGUMES

Type	Quantité	Puissance	Minuterie (minutes)	Notes	Temps de repos (minutes)
• Asperges	500 gr	5	8 - 9	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	10 - 11	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.	4
• Haricots verts	500 gr	"	10 - 11	Couper en morceaux	4
• Brocoli	500 gr	"	6 - 7	Diviser chaque bouquet	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	6 - 7	Laisser en entier	4
• Chou blanc	500 gr	"	6 - 7	Couper en lanières	4
• Chou rouge	500 gr	"	6 - 7	Couper en lanières	4
• Carottes	500 gr	"	8 - 9	Couper en morceaux de même grosseur	4
• Chou-fleur	500 gr	"	10 - 11	Le partager en bouquets	4
• Céleri	500 gr	"	6 - 7	Le couper en morceaux	4
• Aubergine	500 gr	"	5 - 6	La couper en dés	4
• Poireau	500 gr	"	5 - 6	Le couper en lanières	4
• Champignons	500 gr	"	5 - 6	Les laisser entiers . Ne pas rajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	4 - 5	Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Epinards	300 gr	"	5 - 6	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	4
• Petits pois	500 gr	"	9 - 10		4
• Fenouil	500 gr	"	11 - 12	Le couper en quartiers	4
• Poivrons	500 gr	"	8 - 9	Les couper en morceaux	4
• Pommes de terre	500 gr	"	7 - 8	Les couper en morceaux de même grosseur	4
• Courgettes	500 gr	"	6 - 7	Les couper en tranches	4

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

## SOUPE 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.

## COMMENT FAIRE DORER LES ALIMENTS

Les côtelettes, les escalopes et les blancs de poulet sont les aliments qui dorent le moins facilement durant la cuisson aux micro-ondes. Pour les dorer, il est conseillé d'enduire la viande avec du beurre en l'amalgamant, de préférence, avec du paprika. Sur le marché, il est également possible de trouver des sauces prêtes, spécialement conçues pour couvrir les aliments cuits au four à micro-ondes. De toute façon, il est nécessaire de faire absorber de la graisse et des substances colorantes aux viandes et poissons à dorer.

## GÂTEAUX ET FRUITS

Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Étant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir après la cuisson parce qu'ils tendent à se dessécher plus vite que les gâteaux cuits dans un four traditionnel.

Les fruits doivent être piqués s'ils sont cuits avec la peau et doivent être couverts. Il est très important de respecter le temps de repos (de 3 à 5 minutes).

## TEMPS DE CUISSON POUR GÂTEAUX ET FRUITS

Type/Quantité	Puissance	Minuterie (minutes)	Temps de repos (minutes)	Notes
Gâteau aux noix (700 g)	3	15 - 17	5	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois (850 g)	"	19 - 21	5	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 g)	"	17 - 19	5	Les tranches d'ananas peuvent être mises sur le fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées dans la pâte.
Tarte aux pommes (1000 g)	"	19 - 21	5	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café (750 g)	"	15 - 17	5	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon	4	2 - 4	3	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites (300 g)	5	4 - 6	3	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites (300 g)	"	5 - 7	3	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.2. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

## 2.8 PROGRAMMER PLUSIEURS OPERATIONS EN SUCCESSION

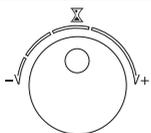
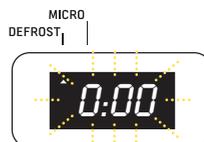
- Vous pouvez programmer les cycles de préparation suivants:

- décongélation + cuisson
- cuisson 1 + cuisson 2
- décongélation + cuisson 1 + cuisson 2

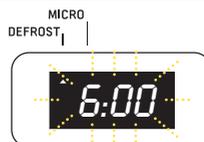
**Exemple:** programmer un cycle avec décongélation + cuisson en succession.



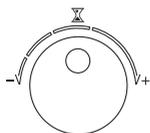
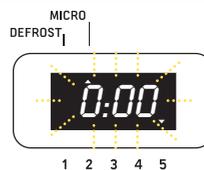
**1** Appuyer sur la touche **DEFROST** (10). (Les chiffres **0:00** clignotent sur l'afficheur et le voyant lumineux de la fonction décongélation en haut à gauche s'allume).



**2** Fixer le temps souhaité en tournant le bouton  $\Sigma$  (6). (L'afficheur clignote).



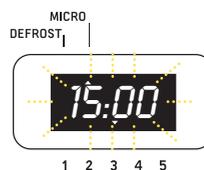
**3** Appuyer sur la touche **MICRO** (4). (Les chiffres **0:00** clignotent sur l'afficheur et le deuxième voyant lumineux de la fonction micro-ondes en haut à gauche et le premier indicateur du niveau de puissance des micro-ondes en bas à droite s'allument).



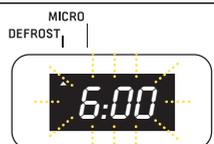
**4** Fixer le temps souhaité en tournant le bouton  $\Sigma$  (6). (L'afficheur clignote).



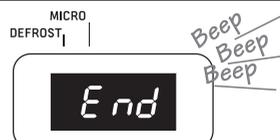
**5** Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (11) de façon à sélectionner la puissance souhaitée (**5** = maximum; **1** = minimum). Si l'on n'appuie pas sur cette touche, le four fonctionnera à la puissance maximale (puissance **5**). (Le niveau de puissance sélectionné sera visualisé sur l'afficheur par l'indicateur en bas).



**6** Appuyer sur la touche **START** (12) pour mettre en route le cycle programmé. (L'afficheur visualise, l'un après l'autre dans l'ordre, le temps relatif à la fonction sélectionnée).



**7** Lorsque le cycle programmé est terminé, trois longs bips retentissent et l'inscription **END** est visualisée sur l'afficheur.



## 2.9 UTILISATION DES TOUCHES "PRÉPROGRAMMÉS"

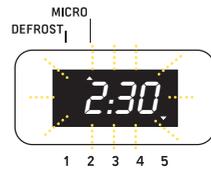
Les touches correspondent à 3 programmes différents avec durée de cuisson et niveau de puissance "préprogrammés"; ces programmes permettent d'obtenir **d'excellents résultats** pour la préparation des plats décrits dans le tableau ci-dessous.

Touche	Exemples d'emploi	Conseils pratiques
(3)  • Appuyer 1 fois • Appuyer 2 fois • Appuyer 3 fois • Appuyer 4 fois	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer 1 petite tasse à café (60 cc) partant de température ambiante.</li> <li>• Réchauffer 2 petites tasses à café ou une tasse (120 cc) partant de température ambiante.</li> <li>• Réchauffer 1 grande tasse (200 cc) partant de température de réfrigérateur.</li> <li>• Réchauffer 1 assiette à soupe (300 cc) partant de température de réfrigérateur</li> </ul>	<p>Après avoir réchauffé le liquide, bien mélanger pour égaliser la température.</p>
(8)  aliments précuits sortis du réfrigérateur • Appuyer 1 fois • Appuyer 2 fois	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer 100 g d'aliments (viande ou garniture) partant de température de réfrigérateur.</li> <li>• Réchauffer 250 g de viande ou viande + légumes partant de température de réfrigérateur.</li> </ul>	<p>Programme idéal pour réchauffer des portions cuites la veille et conservées au réfrigérateur.</p>
(9)  réchauffer des aliments congelés • Appuyer 1 fois • Appuyer 2 fois • Appuyer 3 fois	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer 1 pizza de 300 g congelée.</li> <li>• Pour réchauffer un paquet (300 g max.) d'aliments déjà prêts et congelés ou bien 300 g d'aliments précuits congelés (viande ou légumes, par exemple).</li> <li>• Pour réchauffer deux paquets (550 g max.) d'aliments déjà prêts et congelés ou bien 550 g d'aliments précuits congelés (viande ou légumes, par exemple).</li> </ul>	<p>Mettre la pizza directement sur le plateau tournant.</p> <p>Si le paquet est prévu pour la cuisson au four à micro-ondes, il suffit de le poser directement sur le plateau tournant.</p> <p>Sinon, il faut verser le contenu dans un plat et couvrir de pellicule transparente ou d'une assiette en guise de couvercle.</p>

## POUR UTILISER LES CUISSONS PREPROGRAMMEES, PROCEDER COMME SUIV



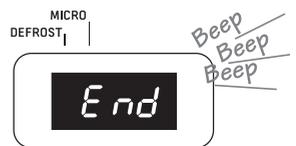
**1** Appuyer sur la touche "préprogrammés" souhaitée (voir pag. 80). (Le temps préprogrammé clignote sur l'afficheur tandis que le deuxième indicateur en haut à gauche et l'indicateur du bas correspondant au niveau de puissance micro-ondes préprogrammé s'allument).



**2** Appuyer sur la touche **START** (12) pour mettre en route les micro-ondes.

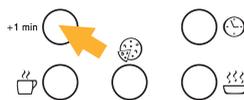


**3** A la fin du temps préprogrammé 3 longs bips retentiront et l'inscription **END** apparaîtra sur l'afficheur.

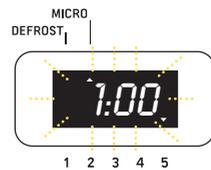


### 2.10 PROGRAMME DE 1 A 6 MINUTES A LA PUISSANCE MAXIMALE

Cette fonction est très utile si vous désirez réchauffer de petites quantités d'aliments, des boissons ou pour prolonger d'une minute une cuisson déjà terminée.



**1** Appuyer sur la touche **+1min** (2). (Les chiffres **1:00** clignotent sur l'afficheur et le deuxième voyant lumineux de la fonction micro-ondes en haut à gauche et le premier indicateur de puissance des micro-ondes en bas à droite s'allument).



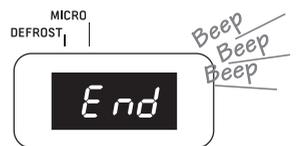
Vous pouvez appuyer à plusieurs reprises sur cette touche pour fixer des temps de cuisson supérieurs à 30 secondes jusqu'à un maximum de 6 minutes.



**2** Appuyer sur la touche **START** (12) pour mettre en route les micro-ondes.



**3** Lorsque le temps programmé s'est écoulé, trois longs bips retentissent et l'inscription **END** est visualisée sur l'afficheur.



### 2.11 SECURITE DES ENFANTS

Pour éviter tout risque d'accident, le système de contrôle électronique est muni des dispositifs de sécurité suivants:

#### 1 Blocage de la touche de **START** (12)

- Quand le four ne marche pas, et qu'il n'y a pas de programmation en cours (l'affichage montre le chronomètre), appuyer sur la touche de **START** (12) pendant 5 secondes.
- Il y aura une sonnette de brève durée: à partir de ce moment-là, il ne sera plus possible de faire partir la cuisson.
- Pour éliminer le blocage de sécurité mis en place auparavant, il suffit de continuer à appuyer sur la touche de **START** (12) jusqu'à ce que la sonnette se fasse entendre.

#### 2 Blocage de la correction des temps de cuisson

- Quand ce dispositif est enclenché, il empêche de toucher aux temps de cuisson, ou de les corriger au cours de la cuisson. Ceci évite de les prolonger par erreur et de faire durer la cuisson trop longtemps, ce qui peut être dangereux (on pourrait risquer de brûler quelque chose!).
- Quand le four ne marche pas et qu'aucune programmation n'est en cours (l'affichage montre le chronomètre), il faut appuyer sur la touche **STOP** (5) pendant 5 secondes.
- On entend une sonnette de brève durée: ceci signifie qu'il ne sera plus possible de corriger les temps pendant toutes les cuissons. Pour éliminer le blocage de sécurité mis en place auparavant, il suffit de continuer à appuyer sur la touche **STOP** (5) jusqu'à ce que la sonnette se déclenche.

# CAPITOLO 3 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 3.1 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 peuvent ni attacher ni coller aux parois et le nettoyage est 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 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.

Évitez les nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'intérieur 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.

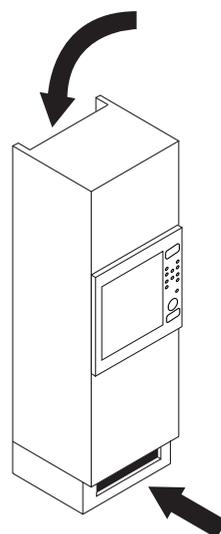
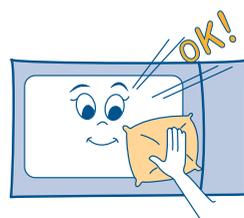
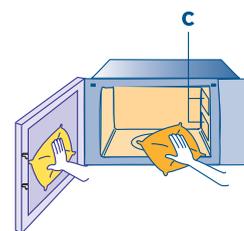
Contrôler de temps en temps que les ouvertures d'aération situées derrière et en dessous du meuble contenant l'appareil soient dépourvues de toutes obstructions et de poussière. Faites appel à votre centre de service après-vente pour faire exécuter un contrôle éventuel des ouvertures de ventilation situées à l'arrière de l'appareil.

Enlever de temps en temps le plateau tournant (E) ainsi que son support (F) 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'y sorte pas non plus par les fentes sur le fond du four



### Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



### 3.2 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"><li>• La porte n'est pas bien fermée.</li><li>• La fiche n'est pas bien branchée dans la prise.</li><li>• La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).</li><li>• La minuterie n'a pas été programmée correctement.</li></ul>
Condensation sur le plan d'appui, à l'intérieur du four ou autour de la porte.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
Étincelles à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne pas allumer le four sans aliments dans les cuissons seulement micro-ondes ou combinées.</li><li>• Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes métalliques dans les cuissons susmentionnées.</li></ul>
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson.</li><li>• Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.</li></ul>
Les aliments se brûlent.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien diminuer le temps de cuisson.</li></ul>
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même grandeur.</li><li>• Le plateau tournant est bloqué.</li></ul>

**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.