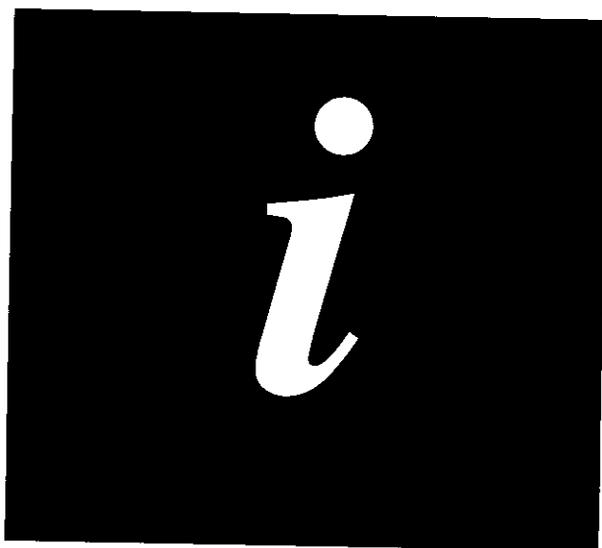


therma

BEDIENUNGSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI



Mikrowellenherd, Gebrauchsanweisung



Four à micro-ondes, Notice d'utilisation



MW 2101

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions pour l'achat de ce four à micro-ondes et pour la confiance accordée à notre marque.

Pour utiliser tous les avantages de cet appareil, lisez d'abord attentivement ce mode d'emploi. Ensuite, conservez-le bien pour le consulter si nécessaire.

Votre nouveau micro-ondes vous en récompensera par un fonctionnement irréprochable. Et vous éviterez des frais inutiles occasionnés par l'intervention du service après-vente.



Le triangle d'avertissement et/ou des indications correspondantes (**Avertissement! Prudence! Attention!**) signalent les informations importantes pour votre sécurité ou le bon fonctionnement de l'appareil. Respectez impérativement ces indications.



Ce symbole vous guide à travers les étapes d'utilisation de l'appareil.



Ce symbole précède des informations complémentaires sur l'utilisation pratique de l'appareil.



La feuille de trèfle signale les conseils et informations relatifs à une utilisation économique de l'appareil.

La notice d'emploi contient des indications qui permettent de remédier soi-même à d'éventuels dérangements. Voir chapitre 'Que faire si..'

Sommaire

Instructions importantes	
Recyclage de l'emballage et des anciens appareils.....	51
Instructions de sécurité	
Généralités.....	52
Comment éviter les dommages à l'appareil.....	52
Micro-ondes.....	53
Gril	55
Instructions générales pour la mise en service	
La vaisselle qui convient.....	56
Quelques conseils.....	57
Installation et raccordement	
Appareil à pose libre.....	57
Appareil à encastrer.....	58
Description	
Appareil.....	59
Tableau de commande.....	60
Gril rabattable.....	61
Accessoires.....	62
Avant la première utilisation	
Nettoyage.....	63
Installation des accessoires.....	63
Mise à l'heure.....	64
Brèves instructions	65
Types de fonctionnement	67
Micro-ondes seules.....	68
Instructions de puissance.....	69
Programmes automatiques.....	70
Quick-Start.....	73
Gril	74
Cuisson combinée micro-ondes /gril.....	75
Fonction MAESTRO.....	76
Fonction Rôtisserie.....	78

Minuterie	79
Tableaux/Indications	
Tableaux micro-ondes	80
Instructions pratiques pour l'utilisation	84
Indications pour la cuisson en mode micro-ondes-seules....	87
Plats d'essai	86
Tableau de cuisson en mode "gril seul"	87
Tableau de cuisson en mode "gril et micro-ondes"	88
Indications pratiques pour l'utilisation du gril.....	88
Tableau de cuisson "Rôtisserie" (avec tourne-broche)	89
Tableaux de cuisson MAESTRO	90
Nettoyage et entretien	91
Que faire... (en cas de panne)	92
Service après-vente	93
Service après-vente /Vente de Pièces de rechange /	46

Instructions importantes

Recyclage de l'emballage et des anciens appareils

Emballage

 Nos fours à micro-ondes sont protégés par un emballage de transport efficace, qui se limite cependant au strict nécessaire. Certains composants de l'emballage (p.ex. films plastique, styropore) peuvent être dangereux pour les enfants. **Risque d'étouffement! Tenir les enfants éloignés de ces parties d'emballage.**

 Tous les matériaux d'emballage utilisés respectent l'environnement et sont recyclables.

Les parties cartonnées sont fabriquées à partir de papier recyclé, les parties en bois sont non traitées. Les parties synthétiques sont caractérisées comme suit:

>PE< pour polyéthylène p.ex. feuilles d'emballage

>PS< pour polystyrène p.ex. pièces de rembourrage (en principe sans CFC)

>PP< pour polypropylène p.ex. liens de cerclage.

Le recyclage permet une économie des matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer.

Apportez l'emballage de votre appareil à un centre de recyclage dont l'adresse vous sera communiquée par votre administration communale ou municipale.

Anciens appareils

Avant de recycler votre ancien appareil, rendez-le d'abord inutilisable. Retirez-en les fiches de prises de courant, découpez et ôtez les câbles. Remettez le ensuite à votre revendeur lors de la livraison d'un nouvel appareil ou à une décharge assurant le recyclage des matériaux.

Instructions de sécurité



Généralités

- Ne faire fonctionner l'appareil qu'après avoir mis le plateau tournant et son axe d'entraînement en place.
- N'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.
- Lorsque des aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.
- N'utilisez l'appareil en aucun cas lorsqu'il ne fonctionne plus parfaitement.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation et/o sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.
- Cet appareil correspond aux normes de sécurité en vigueur. Des réparations, en particulier des parties conductrices de courant, ne peuvent être exécutées que par des techniciens formés par le fabricant. Il est dangereux pour quiconque qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. En cas de panne, adressez-vous impérativement à votre revendeur ou directement à votre service après-vente.
- Mise en garde : ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.



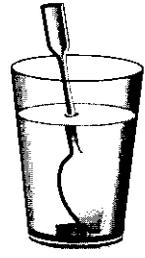
Comment éviter les dommages à l'appareil

- Ne rien coincer entre la porte et le cadre de la porte.
- Gardez les joints de la porte et leurs surfaces toujours propres.
- Ne conservez pas d'objets inflammables dans l'enceinte du four. Ils pourraient s'enflammer lors de la mise en service.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer de dommages à votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

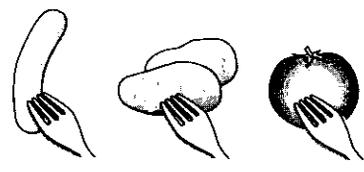


Micro-ondes

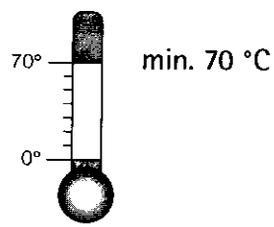
- Quand vous faites réchauffer des liquides, veuillez toujours placer en plus une cuillère à café dans le récipient pour éviter un retardement d'ébullition. Celle-ci ne doit cependant pas être en contact avec les parois latérales. Dans le cas d'un retardement du point d'ébullition, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Il suffit alors de la moindre vibration du récipient pour faire déborder ou gicler subitement le liquide avec violence. **Vous risquez de vous brûler.**



- Les aliments avec peau, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses et autres doivent être piqués avec une fourchette afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.



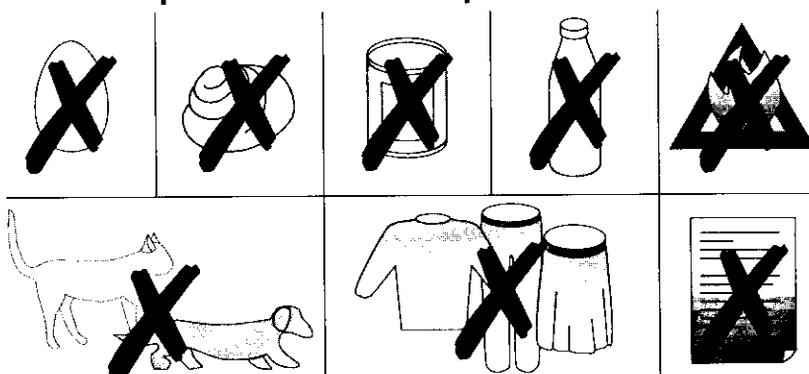
- Assurez-vous qu'une température minimum de 70°C soit atteinte pour la cuisson/le réchauffage d'aliments. Il vous suffit pour cela de respecter les données prescrites dans les tableaux de cuisson (temps/puissance). Pour prendre la température des aliments, n'utilisez jamais de thermomètres à mercure ou à liquide.



- La nourriture pour bébés en petits pots (verre) ou en biberons doit être réchauffée impérativement sans couvercle ou tétine et il faut bien la remuer ou agiter pour que la chaleur se répartisse régulièrement. **Vérifiez la température avant de donner à manger à votre enfant.**
- Tenez compte du fait que la vaisselle chauffe lors d'un réglage élevé de la puissance et du temps. **Utilisez donc des gants isolants ou des maniques.**
- Des temps trop longs ou/et des puissances trop élevées peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps que pour une cuisson au four traditionnel.



N'utilisez pas le micro-ondes pour :

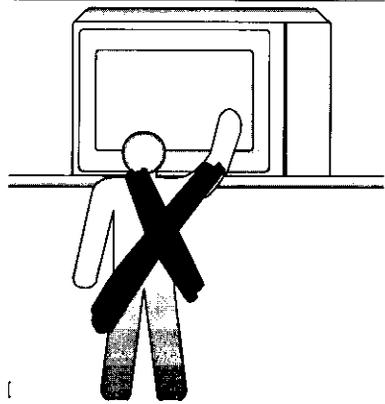


- faire cuire des œufs à la coque et des escargots de Bourgogne, ils éclateraient!
- faire réchauffer des quantités d'huile comestible (pour les fondues et les fritures) assez importantes et des boissons ayant un haut degré d'alcool. **Danger d'inflammation spontanée, danger d'explosion!**
- faire cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans un récipient hermétique ou dans une bouteille. Vous devez d'abord retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- faire sécher des animaux, des textiles et du papier.
- le réchauffage/cuisson dans un récipient (porcelaine, céramique, poterie etc.) poreux pour éviter tout risque d'éclatement.



Gril

- Lors de l'utilisation en fonction gril (seul ou en combinaison avec le micro-ondes), la vitre de porte devient très chaude. Eloignez les enfants en bas âge de la porte de l'appareil.
- L'enceinte de cuisson, la résistance du gril, le plateau tournant et les accessoires deviennent très chauds quand l'appareil fonctionne. Tenez-en compte lors de vos manipulations et protégez vos mains. **Risque de brûlures!**



Instructions générales pour le fonctionnement

i La vaisselle qui convient

Vaisselle	Fonctions		
	Micro-ondes	Gril	Fonction combinée
Verre à feu et porcelaine (sans métal)	X	X	X
Verre non réfractaire et porcelaine ¹⁾	X	-	-
Verre et vitrocéramique en matière à feu/résistant au gel (p.ex. Arcoflam)	X	X	X
Céramique ²⁾ , faïence ²⁾	X	-	X
Plastique, résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	X	-	X ³⁾
Carton, papier	X	-	-
Film étirable (plastique)	X	-	-
Film pour rôti spécial micro-ondes	X ³⁾	-	-
Vaisselle pour rôti en métal, p.ex. émail, fonte	-	X	-
Moules, vernis noir ou enduits silicone	-	-	-
Clayette ⁴⁾	-	X	X
Plat MAESTRO	-	-	X
Tourne-broche	-	X	X

X convient - ne convient pas

¹⁾ sans placage en argent, or, platine ou métal

²⁾ sans vernis contenant du métal

³⁾ veuillez tenir compte des températures maximales données par le fabricant

⁴⁾ n'utilisez pas la clayette en même temps qu'un récipient métallique

i Quelques conseils

- Les aliments sont d'une forme et d'une texture différente. Ils sont préparés en quantités différentes. C'est pourquoi, les temps de cuisson et puissances nécessaires pour décongeler, réchauffer ou cuire varient individuellement.
Retenez comme règle générale :

double quantité = presque double temps

- Tenez compte des tableaux de cuisson. Programmez toujours d'abord le temps le plus court. Seulement ensuite si nécessaire, un temps plus long.
- Lorsqu'on travaille avec le micro-ondes, la chaleur se forme dans l'aliment lui-même. De ce fait, tous les endroits ne peuvent être réchauffés en même temps. Surtout pour de plus grandes quantités, il faut tourner ou mélanger les aliments réchauffés.
- Dans les tableaux de cuisson, on indique un «**temps de repos**». Laissez reposer les aliments dans l'appareil ou à l'extérieur de celui-ci pour que la chaleur puisse se répartir encore plus uniformément dans les aliments.

Installation et raccordement

Appareil à pose libre

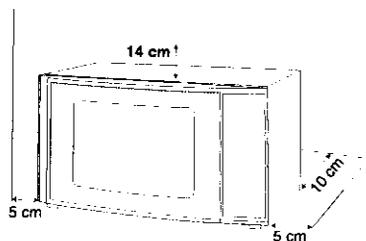
L'appareil doit être posé sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol. Posez l'appareil sur une surface plan et horizontale, éloigné de tout source de chaleur ou de vapeur. Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs.

14 cm au-dessus de votre appareil

10 cm pour la face arrière

Branchement dans une prise de courant à contacts de protection, protégée par un coupe-circuit automatique 10 A ou à fusibles 10 A à action retardée!



Appareil à encastrer

Pour encastrer l'appareil dans un élément haut, utilisez le cadre d'encastrement convenant. Veuillez tenir compte des indications dans les instructions de montage. Lors de l'encastrement dans un meuble haut, il est possible d'utiliser la porte relevable. Veuillez respecter les instructions données par la notice de montage qui accompagne la porte. Branchement dans une prise de courant à contacts de protection (Schuko), protégée par un coupe-circuit automatique 10 A-L ou à fusibles 10 A à action retardée!

Lors de l'installation de l'appareil, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui permet de séparer l'appareil du secteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm au niveau de tous les pôles. Des séparateurs appropriés sont les interrupteurs-disjoncteurs automatiques, les fusibles et les contacteurs-disjoncteurs.



Attention !

En cas d'encastrement de l'appareil derrière une porte relevable, cette dernière doit toujours être ouverte pendant le fonctionnement.

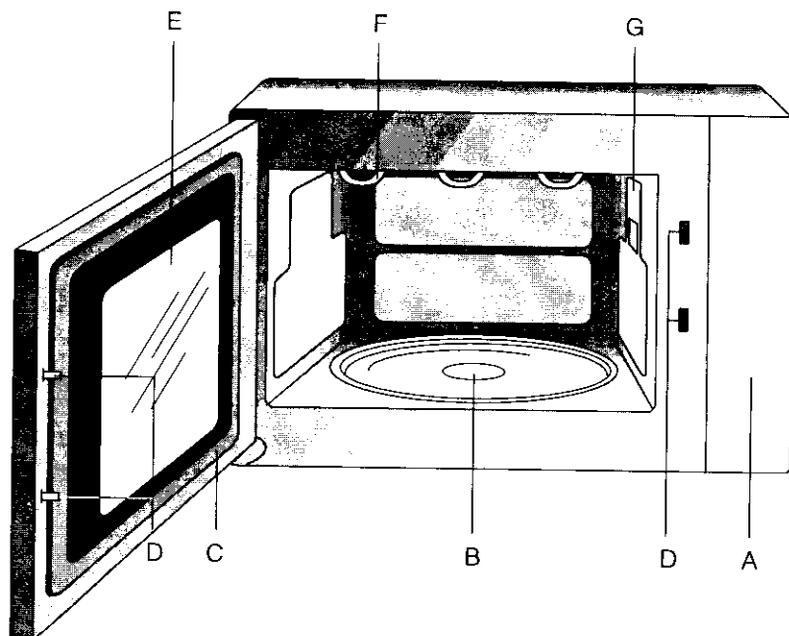
Si la porte reste fermée, l'appareil sera endommagé !

La garantie s'éteint !

- CE** Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes:
- Directive basse tension: 73/23/EWG du 19.02.1973
 - Directive EMV: 89/336/EWG du 03. 05. 1989
- (y compris la directive de modification 92/31/EWG)

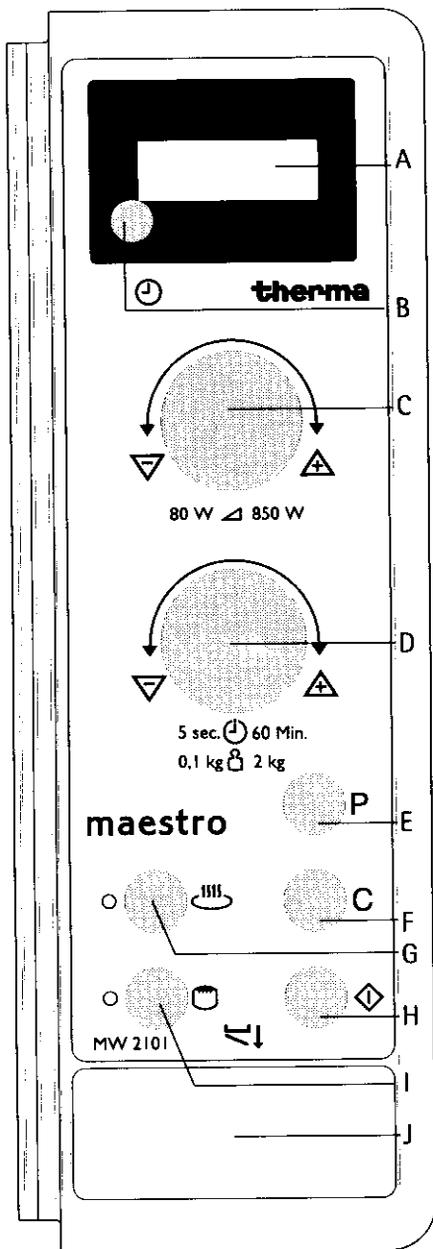
Description

Appareil



- A Tableau de commandes
- B Plateau tournant
- C Joint de porte
- D Fermeture et sécurité de porte
- E Vitre de porte
- F Gril (rabattable)
- G Eclairage intérieur

Puissance restituée : 850 Watt



A Afficheur pour indiquer l'heure du jour, le temps de cuisson, la fonction, la puissance etc...

B Touche Multi-fonctions pour entrer l'heure du jour et pour afficher la puissance micro-ondes, le temps de décongélation et de cuisson etc...

C Bouton de commande pour réglage de la puissance micro-ondes.

D Bouton Temps pour déterminer le temps de cuisson ou pour entrer le poids lorsque l'on utilise un programme automatique.

E Touche pour programmes automatiques P pour décongélation et cuisson.

F Touche d'annulation C pour annuler des données éronnées ou interrompre des fonctions en cours.

G Touche de fonction MAESTRO avec témoin lumineux.

H Touche de fonction GRILL avec témoin lumineux pour utiliser le gril.

I Touche START pour démarrer la fonction choisie et aussi pour le Quick-START.

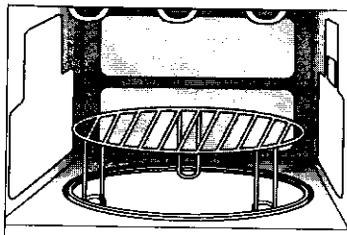
J Touche d'ouverture de porte pour ouvrir la porte.

Gril rabattable

Le gril rabattable peut se mettre en deux positions :

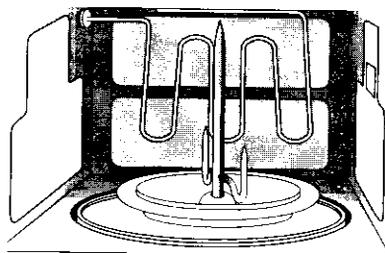
1. Position horizontale

pour les gratins, grillades à plat;
p.ex. steak



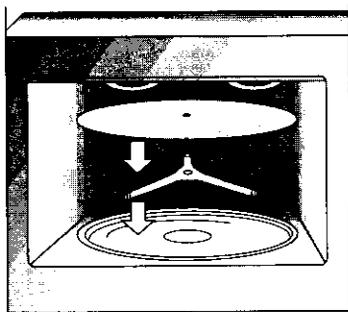
2. Position verticale

pour la fonction ROTISSERIE avec
l'assiette en verre pour griller un
poulet p.ex.



Accessoires

Placez le plateau tournant et son axe d'entraînement de cette façon. Veillez à ce que l'axe s'enclenche correctement. Le plateau tournant marche indifféremment dans les deux sens.



Plat MAESTRO

Il permet de dorer les aliments, notamment à base de pâte, et de les rendre croustillants.



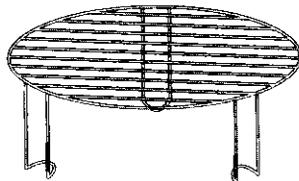
Support rond

A poser entre la clayette et le plat MAESTRO en fonction MAESTRO.



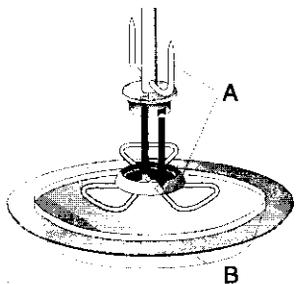
Clayette

En fonction gril, elle permet de dorer et griller les aliments de faible hauteur.



Tourne-broche (fonction ROTISSERIE)

Permet de dorer les viandes, rôtis ou volailles. Insérez la broche (A) sur le trépied. Le plat en verre (B) reçoit le jus de cuisson.



Avant la première utilisation

i Nettoyage

Ne frotter la façade de l'appareil qu'avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs (endommageant des surfaces).

Pour les façades en inox, n'utilisez que des détergents spécialement conçus pour traiter l'acier fin et qui forment en même temps un film de protection contre les empreintes de doigts.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez enlever tous les accessoires (y compris le plateau tournant et l'axe d'entraînement) de l'enceinte du four. Nettoyez les accessoires dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide de vaisselle. Nettoyez l'enceinte du four avec un chiffon doux et humide.

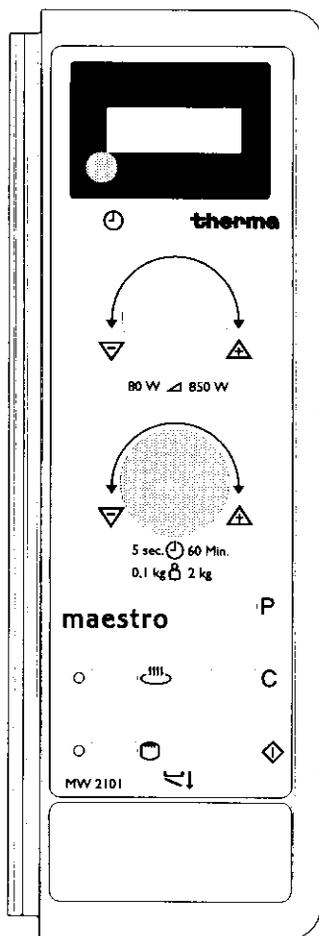
Installation des accessoires :

Maintenant, placez les accessoires suivants :

- L'axe d'entraînement et le plateau tournant (voir chapitre «accessoires»)
- Insérez les autres accessoires selon l'utilisation.

Mise à l'heure

Réglage



Exemple : 12 h 15

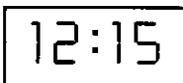
1. Après avoir raccordé l'appareil au réseau, les chiffres '00:00' clignotent sur l'afficheur. Les deux points entre les chiffres clignotent rapidement.



2. Enfoncez la touche **Multi-fonctions**. Les points entre les chiffres clignotent plus rapidement.

3. Enfoncez la touche **Multi-fonctions** et entrez simultanément l'heure du jour à l'aide du bouton **Temps** ¹⁾

Dès que l'heure s'affiche, lâchez la touche **Multi-fonctions**. Les deux points entre les chiffres clignotent lentement. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.



¹⁾ Le bouton **Temps** peut, selon vos besoins, être tourné vers la gauche (pour réduire) ou vers la droite (pour augmenter) la durée. L'heure du jour peut être corrigée par l'utilisation simultanée de la touche **Multifonctions** et du bouton **Temps**.

Brèves instructions

Processus : cuisson des aliments	Résultat/Remarques
1. Appuyez sur la touche d'ouverture de porte.	La porte s'ouvre.
2. Placez les aliments dans l'appareil.	
3. Fermez la porte.	La fermeture de porte s'enclenche par un claquement audible. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionne pas.
4. Procédez aux réglages selon les descriptions des pages suivantes.	Le réglage du temps de cuisson, de la puissance du micro-ondes et/ou du gril n'est soumis à aucun ordre ¹⁾ . Le réglage du temps s'effectue par une rotation vers la droite (pour un temps de cuisson plus long) et vers la gauche (pour un temps de cuisson plus court) ²⁾
5. Appuyez sur la touche START.	L'appareil démarre, l'éclairage intérieur s'allume. Sur l'afficheur apparaît la durée de cuisson programmée et les secondes défilent à reculons. Le plateau tournant est en rotation. En fonction GRIL ou MAESTRO, le témoin concerné s'allume.
6. Fin du processus.	La fin du processus est indiquée par un triple signal sonore. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. Sur l'afficheur, l'heure du jour s'affiche.



¹⁾ Si la programmation n'est pas terminée au bout de 4 minutes, toutes les entrées seront annulées automatiquement. L'heure apparaît sur l'afficheur.

²⁾ Si la durée maximale de 60:00 est dépassée, les chiffres 00:00 s'affichent.

Durant le processus de cuisson	Résultats/Remarques
<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la porte en appuyant sur la touche d'ouverture p.ex. pour mélanger. <p>Fermer la porte et appuyer sur la touche START.</p>	<p>L'appareil s'arrête et l'éclairage intérieur s'éteint. Sur l'afficheur, les deux points entre les chiffres indiquant la durée restante clignotent. La programmation est maintenue. Le temps restant se déroule automatiquement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur la touche d'annulation C. 	<p>Le processus en cours est interrompu, l'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. L'afficheur indique l'heure du jour.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modifier le temps de cuisson : tournez le bouton TEMPS vers la gauche ou vers la droite. 	<p>La durée indiquée sur l'afficheur se modifie selon le sens de la rotation ¹⁾</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modifier la puissance micro-ondes : tourner le bouton de commande. 	<p>L'afficheur indique, pendant 5 secondes, la puissance choisie. La fin de la cuisson s'effectue avec la nouvelle puissance.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le gril en appuyant sur la touche GRIL 	<p>L'afficheur indique le niveau de puissance du gril choisi. Le témoin lumineux s'allume. (Voir également chapitre "cuisson combinée micro-ondes et gril").</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur la touche Multifonctions. 	<p>Les paramètres programmés, p.ex. code de programme automatique, poids, puissance micro-ondes... apparaissent successivement pendant 5 secondes sur l'afficheur et peuvent ainsi être vérifiés.</p>



¹⁾ Si, en modifiant la durée de cuisson, le temps 00:00 apparaît dans l'afficheur, la fin de la cuisson est indiquée par un triple signal sonore. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. Pendant la cuisson, la durée de cuisson peut être augmentée jusqu'à 60 minutes maximum.

Types de fonctionnement

Cet appareil met différents types de fonctionnement à votre disposition:

Micro-ondes seules

En fonctionnement micro-ondes, la chaleur est directement produite dans les aliments. Pour réchauffer des plats cuisinés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits ainsi que pour cuire des légumes ou du poisson.

Gril

La chaleur provient de la résistance du gril. Cette fonction convient pour griller des pièces de viande (steaks, saucisses) ou les toasts.

Fonction MAESTRO

La fonction MAESTRO, associée à son plat et son support, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes. On peut alors cuire et dorer des préparations à base de pâte.

Fonction ROTISSERIE

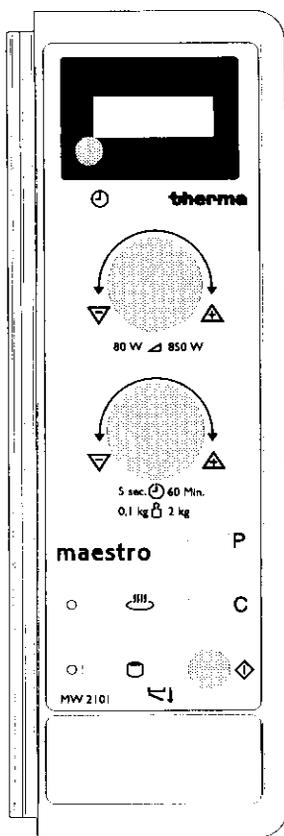
L'utilisation du tourne-broche en position "gril vertical" permet de dorer les viandes, rôtis et volailles.

Fonctionnement combinée

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser en simultané les micro-ondes et le gril (ou la rôtisserie), ce qui permet une cuisson rapide et régulière, tout en dorant les aliments.

Micro-ondes seules

Réglage



1. Introduisez à l'aide du bouton de commande la puissance choisie. L'heure du jour disparaît et la puissance programmée est indiquée sur l'afficheur. Tourner vers la gauche = puissance plus faible

Tourner vers la droite = puissance plus forte.

850

2. Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Temps. La durée choisie est indiquée sur l'afficheur.

01:15

3. Appuyez sur la touche START . La durée programmée se décompte.

01:14



Les temps de cuisson se règlent comme suit :

de 0 à 2 min.	par pas de 5 secondes
de 2 à 5 min.	par pas de 10 secondes
de 5 à 10 min.	par pas de 20 secondes
de 10 à 20 min.	par pas de 30 secondes
à partir de 21 minutes	par pas d'une minute

La durée maximale est de 60 minutes.

Les objets métalliques doivent se trouver à 2 cm au moins des parois et de la porte de l'appareil.

i Instructions de puissance

Ce tableau vous indique quelle puissance choisir pour quel type d'aliment.

850 Watt 700 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Chauffer des liquides - Démarrer la cuisson ou le rôtissage - Cuire des légumes - Cuire des produits alimentaires
600 Watt 500 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Décongeler et réchauffer des plats surgelés - Réchauffer des plats cuisinés - Mijoter des plats uniques (p.ex. pot-au-feu) - Cuire des aliments à base d'oeufs
450 Watt 350 Watt 250 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire des aliments délicats - Chauffer des petits pots pour bébé - Faire gonfler du riz - Réchauffage d'aliments délicats - Faire fondre de la gélatine
150 Watt 80 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Décongeler de la viande, du poisson, du pain - Décongeler du fromage, de la crème et du beurre - Décongeler des fruits et des gâteaux (à la crème) - Faire monter la pâte au levain - Chauffer légèrement des aliments et boissons froids, du beurre

Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques permettant la décongélation et la cuisson. Après avoir sélectionné le programme adapté au type d'aliment, vous entrez tout simplement son poids. L'appareil calcule le temps requis. Les indications suivantes vous guident dans le choix du programme nécessaire.

Décongeler

Programme	Aliment	Exemples	Poids de - à
 01	Volailles ¹⁾	Poulet	100 - 2000 g
 02	Viande	Rôti de porc, goulash	100 - 2000 g
 03	Poisson	Poisson entier, filet	100 - 1000 g
 04	Pâtisserie	Gâteau à la crème	100 - 1000 g

1) Couvrir les extrémités des cuisses avec du papier aluminium avant décongélation.

i Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient au-dessous pour que le liquide de décongélation puisse s'égoutter.

Veillez vous référer aux temps de décongélation conseillés (Règle générale : Temps de décongélation = temps de repos).

A mi-décongélation, vous entendez un triple signal sonore. Tournez l'aliment et séparez, si possible, les morceaux décongelés. Décollez les morceaux congelés.

Si, après avoir utilisé la fonction GRIL, vous souhaitez vous servir d'un programme automatique de décongélation, respectez alors un temps de refroidissement de 15 minutes avant d'entrer le poids.

Cuire

Programme	Aliment	Exemples	Poids de - à
	Légumes frais I	Chou de Bruxelles, chou blanc, carottes, céleri rave	100 - 1000 g
	Légumes frais II	Courgettes, poireaux, pommes de terre, épinards, fenouil, chou fleur, brocoli	100 - 1000 g
	Légumes congelés	Carottes, chou fleur, chou de Bruxelles, poireaux, courgettes, épinards, brocoli	100 - 1000 g



Cuisez si possible avec un couvercle en utilisant de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

A mi-cuisson, vous entendez un triple signal sonore. Lorsque le poids des légumes est supérieur à 500 g, il est recommandé de les mélanger une ou deux fois. Il est indispensable d'ajouter une petite quantité d'eau :

Légumes fraîches (I+II) :

100 - 500 g : 3 - 6 cuillères à soupe.

500 - 1000 g : 9 cuillères à soupe.

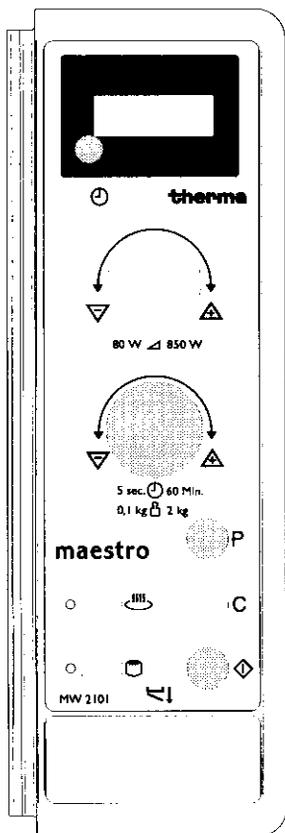
Légumes congelés :

100 - 500 g : 3 - 9 cuillères à soupe.

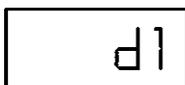
500 - 1000 g : 9 - 15 cuillères à soupe

Utilisation des programmes automatiques

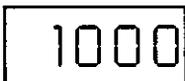
 Exemple : Décongeler un poulet de 1 kg



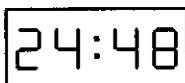
1. Appuyez sur la touche Programmes automatiques P jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse sur l'afficheur.



2. Entrez le poids à l'aide du bouton Temps/Poids



3. Appuyez sur la touche START . La durée nécessaire est indiquée sur l'afficheur.



4. Si vous souhaitez modifier les données, appuyez sur la touche C et recommencez les opérations.



A mi-décongélation, l'appareil émet un triple signal sonore, vous indiquant que l'aliment devrait être tourné ou mélangé maintenant. L'appareil ne s'éteint pas.

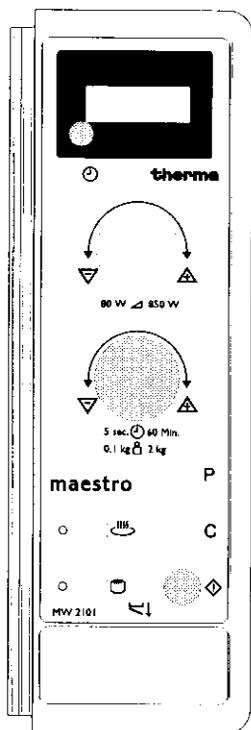
QUICK-Start



Réglage

La touche **QUICK-Start**  permet une programmation rapide lorsque le temps choisi correspond à une durée de 30 secondes à deux minutes 30 secondes. L'appareil utilise alors la puissance maximum. A chaque fois que l'on appuie sur cette touche, 30 secondes sont additionnées à la durée de fonctionnement indiquée sur l'afficheur.

Exemple : Chauffer une tasse d'eau (1 minute et 30 secondes)



1. Appuyez trois fois sur la touche **QUICK-Start** . La durée choisie apparaît sur l'afficheur et l'appareil démarre.

01:30

2. Lorsque l'on appuie une nouvelle fois sur la touche **QUICK-Start** , l'appareil ajoute 30 secondes à la durée initialement programmée, sans toutefois dépasser 2 minutes 30 secondes.



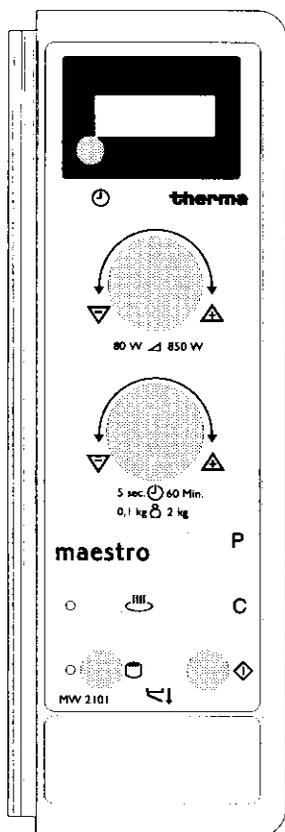
Si la durée programmée dépasse deux minutes, la fonction **QUICK-Start** ne peut pas être utilisée pendant le fonctionnement. .

Gril



Réglage

Exemple : 20 minutes à puissance gril GP2

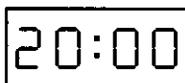


1. Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que **0** apparaisse dans l'afficheur.

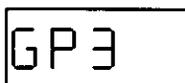
L'heure du jour disparaît de l'afficheur.



2. Entrez le temps nécessaire à l'aide du bouton Temps.



3. Appuyez sur la touche Grill . Le témoin lumineux s'allume et le niveau de puissance **GP3** apparaît dans l'afficheur. Le niveau de puissance inférieur est obtenu par appuis successifs.



4. Appuyez sur la touche **START** . La durée programmée se décompte. ¹⁾



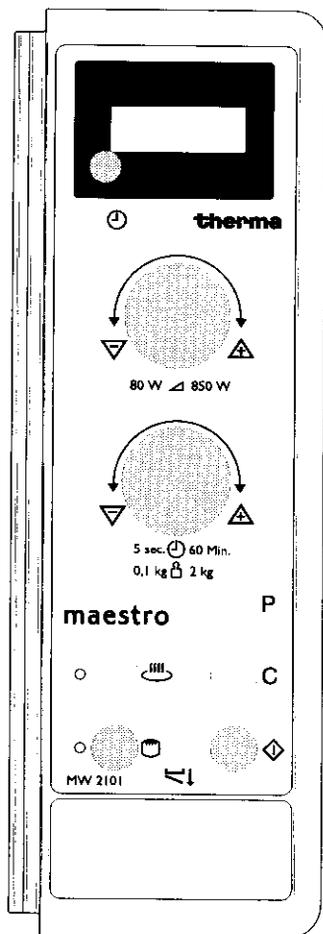
- 1) Les niveaux de puissance GP3, GP2, GP1 apparaissent sur l'afficheur par appuis successifs. Un nouvel appui sur la touche GRIL fera réapparaître l'heure du jour et/ou la durée de cuisson; le témoin lumineux s'éteint.
- 2) Lorsque, en cours de fonctionnement, vous appuyez sur la touche Grill , le niveau de puissance sera réduit à GP1. Sur nouvel appui, l'appareil s'éteint et un triple signal sonore retentit. L'heure du jour est indiquée sur l'afficheur. Si, en cours de fonctionnement, vous souhaitez sélectionner un niveau de puissance Gril supérieur, appuyez sur la touche C et recommencez les opérations.

Cuisson combinée Micro-Ondes / Gril



Réglage

Exemple : 20 minutes puissance micro-ondes 850 W et niveau de gril GP2



1. Sélectionnez la puissance micro-ondes de votre choix à l'aide du bouton **Commande**. L'heure du jour disparaît et la puissance choisie s'affiche.

850

2. Sélectionnez maintenant la durée de cuisson nécessaire à l'aide du bouton **Temps**.

20:00

3. Appuyez deux fois sur la touche **Gril** (☰). Le niveau de puissance GP2 est indiqué sur l'afficheur. Le témoin lumineux s'allume.

GP2

4. Appuyez sur la touche **START** (◇). La durée sélectionnée se décompte en pas de secondes.

19:59



Vous pouvez diminuer le niveau de puissance Gril en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **Gril** (☰). Si vous appuyez une deuxième fois, le Gril et le témoin lumineux Gril s'éteignent. L'appareil fonctionne alors en mode «micro-ondes seules.» Il est possible de sélectionner un niveau de puissance Gril supérieur en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **Gril** (☰).



Utilisation de la fonction MAESTRO

- La fonction **MAESTRO** permet de cuire et dorer, sans préchauffer le plat, la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant lu croustillant
- Le plat **MAESTRO**, pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous. Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le grill dore le dessus.
- Le plat **MAESTRO** peut être préchauffé à vide avant son utilisation à l'aide de la touche **MAESTRO** pendant **2 min maximum**, afin de cuire et dorer des petites pièces de viande ou de poisson ou certains plats préparés en portion à base de pâte, surgelés ou traiteurs.

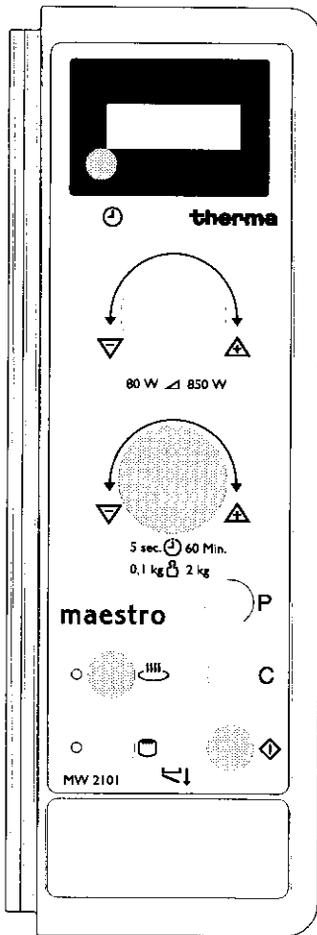
• Quelques conseils

- Il est préférable de programmer moins de temps et d'en rajouter si nécessaire.
 - Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : Chaussons aux pommes), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
 - La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction **MAESTRO** est à proscrire.
 - Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
 - Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction **MAESTRO**.
 - Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
 - Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viande avant de les saisir en fonction **MAESTRO**
 - Bien se protéger les mains pour sortir le plat, car celui-ci atteint des températures élevées.
- ### • Entretien du plat :
- Ne pas découper les aliments directement dans le plat **MAESTRO** afin de préserver le revêtement anti-adhésif.
 - Le plat **MAESTRO** peut être lavé au lave-vaisselle.
 - Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.



Réglage

Exemple : 12 minutes



1. Assurez-vous que la résistance du gril se trouve bien en position horizontale.

2. Posez le plat MAESTRO-avec ou sans aliment- sur la clayette en utilisant le support rond. ¹⁾

3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du bouton Temps. L'heure du jour disparaît et la durée sélectionnée s'affiche.

12:00

4. Appuyez sur la touche MAESTRO . Les témoins lumineux GRILL et MAESTRO s'allument. Vous pouvez modifier le niveau de puissance du gril, si nécessaire. Lorsque vous appuyez sur la touche Gril , les niveaux de puissance GP1, GP3, GP2 apparaissent sur l'afficheur. En fonction MAESTRO, le gril ne peut pas être éteint.

5. Appuyez sur la touche START . La durée de cuisson sélectionnée se décompte. Le témoin lumineux GRILL s'éteint.

11:59



¹⁾ Toujours poser le plat MAESTRO sur la clayette en utilisant le support rond. L'utilisation du plat sans son support pourrait entraîner la dégradation irréversible de votre plat MAESTRO.

La puissance des micro-ondes en fonction MAESTRO étant programmée, la position du bouton de commande importe peu.

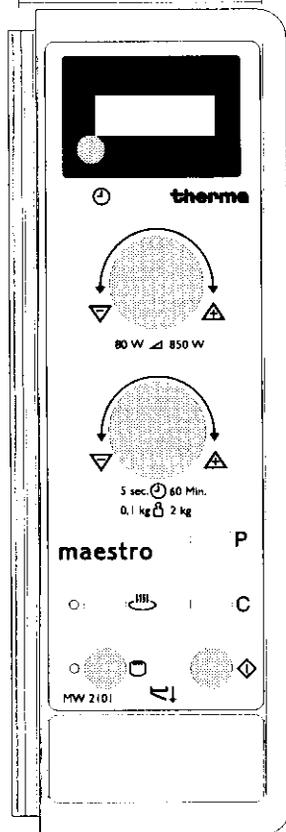
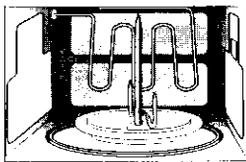
En fonction MAESTRO, n'utilisez d'autre vaisselle que le plat MAESTRO.

Fonction Rôtisserie



Réglage

Exemple : 20 minutes pour un poulet en puissance micro-ondes 450 Watt et niveau de puissance gril GP3.



1. Avant d'allumer le gril, mettez-le en position verticale.

2. Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée à l'aide du bouton de commande. L'heure du jour indiquée sur l'afficheur disparaît et la puissance choisie s'affiche.

450

3. Sélectionnez la durée nécessaire à l'aide du bouton Temps. La durée choisie s'affiche.

20:00

4. Appuyez sur la touche Gril . Le niveau de puissance gril GP3 s'affiche et le témoin lumineux s'allume.

GP3

5. Appuyez sur la touche START . La durée sélectionnée se décompte.

19:59

Minuterie

Avec la minuterie, vous pouvez par exemple régler le temps pour faire bouillir un oeuf sur votre plaque de four traditionnel. Le temps se décompte sans enclencher l'appareil. Toutefois, cette option ne peut être utilisée que lorsqu'aucun autre mode de fonctionnement à été sélectionné.



Réglage :

1. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à ce que 0 apparaisse sur l'afficheur et assurez-vous que les fonctions GRIL et MAESTRO soient bien éteintes.
2. Sélectionnez la durée choisie à l'aide du bouton Temps. L'heure du jour disparaît et la durée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche START  La durée sélectionnée se décompte. Un triple signal sonore retentit en fin de ce processus.

Tableaux / Conseils

Décongélation

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
Viande Morceau	500	150	18-25	15-20	Tourner à mi-décongélation. Recouvrir les parties grasses avec du papier alu après la 1 ^{ère} moitié de décongélation.
Steak	200	150	4-6	5-10	Tourner à mi-décongélation.
Viande hachée	500	150	18-25	15-20	Enlever la viande décongelée à mi-décongélation.
Goulash	500	150	18-25	15-20	Enlever la viande décongelée à mi-décongélation. Séparer le reste en morceaux.
Volaille Poulet	1000	150	20-30	15-30	Tourner à mi-décongélation. A mi-décongélation, recouvrir ailes et cuisses avec du papier alu.
Canard	1500-2000	150	30-50	40-60	Voir «poulets».
Poisson Poisson entier	500	150	10-12	15-20	Tourner à mi-décongélation. Recouvrir la queue.
Crevettes/crabes	250	150	6-8	15-20	Mélanger à mi-décongélation.
Produits laitiers Fromage blanc	500	150	18-25	15-20	A mi-décongélation, séparer les morceaux décongelés et enlever le papier alu.
Beurre	250	150	2-5	15-20	Enlever le papier alu.
Fromage	250	150	3-5	20-30	Tourner à mi-décongélation.
Crème fraîche	200 ml	150	7-10	15-20	Enlever le couvercle en alu mélanger à mi-décongélation.
Fruits Fraises	500	80	14-16	10-15	Décongeler couvert, séparer les morceaux décongelés.
Cerises	250	80	7-9	5-10	
Groseilles	250	80	8-10	10-15	
Framboises	250	80	7-9	5-10	Décongeler couvert.

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
Pain					
Petit pain	4 pièces	150	3-5	3-5	Poser sur du sopalin, tourner à mi-décongélation. Décongeler couvert.
Pain complet, pain de campagne-	1 Tranche (60-80g)	150	1-2	3-5	
Pain entier	500	150	20-25	5-10	Couvrir la face coupée.
Gâteaux					
Gâteau sec	300	80	6-8	30-40	Poser sur du sopalin, ne pas couvrir
Gâteau aux fruits sur la tôle de pâtisserie	400-450	80	8-12	5-10	Voir ci-dessus.
1 morceau de gâteau au fromage blanc	400	80	8-12	5-10	Voir ci-dessus.
1 morceau de gâteau aux pommes	400	80	8-12	5-10	Voir ci-dessus.
Gâteau à la crème	300-400	80	5-8	10-20	

Faire fondre des aliments

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
Chocolat/ couverture	100	700	1-3	-	Casser en morceaux et mélanger.
Beurre	50	850	1/2-1	-	Pour le réchauffer, prolonger la durée d'une min.

Réchauffage d'aliments et boissons réfrigérés

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
1 petit pot pour bébé	125-250	450	1/2-2	2-3	Réchauffer sans couvercle, mélanger et vérifier la température !
1 plat cuisiné	350-400	850	3-5	2-3	Réchauffer couvert, chauffer les sauces séparément.
1 portion de viande	ca. 150	850	1-2	2-3	Viande panée non couverte, toutes les autres couvertes.

Réchauffage d'aliments et de boissons réfrigérés

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
1 portion de légumes, pommes de terre, riz ou pâtes	ca. 200	850	2-3	2-3	Réchauffer couvert.
1 tasse de soupe	ca. 200 ml	850	2-3	2-3	Réchauffer bouillon couvert, potages couverts. Mélanger.
Boissons					
Lait ou biberon	200 ml	1000	1/2-1	2-3	Enlever le couvercle Mélanger en fin de réchauffage, vérifier la température !
Faire bouillir 1 tasse d'eau	180 ml	1000	1 1/2-2	2-3	Vérifier la température ! Ne délayer le café instantané ou le thé que quand l'eau ne bouillonne plus.
1 tasse de lait	200 ml	1000	1-1 1/2	2-3	Le lait est réchauffé prêt à boire.
1 tasse de café (réchauffer)	200 ml	1000	1-1 1/2	2-3	

Décongeler et réchauffer des plats cuisinés

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)	Remarques
1 viande en sauce	150	850	3-5	2-3	Tourner ou mélanger à mi-cuisson
1 plat cuisiné (viande et légumes)	350-450	600	10-15	2-3	Tourner ou mélanger à mi-cuisson.

Cuisson de légumes 1)

Aliment	Quantité en (g)	Add. de liquide	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
Chou-fleur	500	1/8 l	850	9-11	2	Beurrer le dessus.
Brocoli congelé	300	1/8 l	850	6-8	2	Tiges vers l'extérieur.
Champignons	250	non	850	4-6		Couper en lamelles.
Petits poids et carottes congelés	300	1/2 tasse	850	6-8	2	
Carottes	250	2-3 cuil. à soupe	850	8-10	2	Couper en cubes ou tranches.
Pommes de terre	250	2-3 cuil. à soupe	850	4-6	2	Eplucher, couper en quartiers.
Chou-rave	250	1/2 tasse	850	8-10	2	Couper en bâtonnets ou en tranches.
Poivron	250	non	850	4-6	2	Couper en lamelles ou morceaux.
Poireaux	250	1/2 tasse	850	4-6	2	Couper en rondelles ou morceaux.
Chou de Bruxelles congelé	300	1/2 tasse	850	6-8	2	
Choucroute	250	1/2 tasse	850	8-12	2	

1) cuire tous les légumes couverts

Cuisson de poisson

Aliment	Quantité en (g)	Puissance en (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
Filet de poisson	500	600	7-9	3	Cuire couvert. Tourner à mi-cuisson.
Poisson entier	800	1. 850 2. 450	5-6 14-17	3	Cuire couvert, tourner à mi-cuisson.

Les temps indiqués sont des valeurs repères et dépendent de la texture et de la qualité de l'aliment.



Instructions pratiques pour l'utilisation :

Généralités

- Après avoir débranché l'appareil, laisser les aliments reposer quelques minutes (**temps de repos**).
- Ôter les emballages en feuilles d'aluminium, les récipients métalliques avant de préparer les aliments.
- Les objets en métal doivent être placés à au moins 2 cm des parois et de la porte de l'appareil pour éviter la formation des étincelles qui pourraient entraîner la dégradation de votre appareil.

Cuire

- Cuire si possible avec couvercle fermé, avec de la vaisselle qui convient pour le micro-ondes. Si vous désirez une croûte, cuisez les aliments sans couvercle.
- Des aliments surgelés demandent un temps de cuisson plus long.
- Des plats en sauce doivent être mélangés de temps en temps.
- Des légumes comme les choux-fleurs, carottes, pois doivent être cuits à l'eau.
- Des légumes plus délicats comme les champignons, poivrons ou tomates doivent être cuits sans liquide.
- Tourner les grosses pièces à mi-cuisson.
- Couper les légumes si possible de la même façon.

Décongeler de la viande, de la volaille, du poisson

- Placer les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient au-dessous ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique pour que le liquide de décongélation puisse s'égoutter.
- Tourner les aliments après la moitié du temps de décongélation, si possible séparer les morceaux décongelés, décoller les morceaux congelés.

Décongeler du beurre, morceaux de tarte, fromage blanc

- Ne pas laisser décongeler complètement dans l'appareil mais à la température ambiante. Le résultat sera plus uniforme.
- Ôter éventuellement complètement les emballages ou parties métalliques ou en aluminium avant de décongeler.

Décongeler des fruits et légumes

- Ne pas décongeler les fruits et légumes qui doivent encore être traités crus complètement dans l'appareil mais à la température ambiante.
- Les fruits et légumes qui doivent être cuits, peuvent l'être directement à une puissance de micro-ondes plus élevée sans déjà avoir été décongelés.

Plats cuisinés

- Des plats préparés dans des emballages métalliques ou avec couvercles métalliques ne peuvent être décongelés ou chauffés au micro-ondes que lorsque c'est stipulé sur l'emballage.
- Veillez à ce que les instructions reprises sur les emballages soient respectées (p.ex. ôter le couvercle métallique ou mettre des feuilles d'aluminium).



Indications pour la cuisson en mode "micro-ondes"

Pour les quantités d'aliments préparés, vous ne trouvez pas d'indications.

Procédez comme pour un aliment identique.

Prolongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle suivante:
quantité double = temps presque double

demi quantité = demi temps

Les aliments sont devenus trop secs.

Régalez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance du micro-ondes inférieure.

A la fin de la cuisson, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.

Régalez un temps de cuisson plus long ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus élevée. De aliments volumineux ont besoin de plus de temps.

A la fin de la cuisson, les aliments sont trop cuits au bord et pas suffisamment cuits au milieu.

Sélectionnez une puissance inférieure et un temps plus long. Mélangez les liquides (comme de la soupe p.ex) de temps en temps.

Plats d'essai (Puissance des micro-ondes 850 Watt)

La qualité et la fonctionnalité d'un four à micro-ondes sont testées par des instituts d'essai avec des aliments spécifiques.

DIN Nr. 44 566 Partie 2	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils ¹⁾
Décongeler et cuire du filet de poisson	850 Watt	9-11	3	Couvrir. Tourner à mi-cuisson.
Griller du pain (sur la clayette)	GP3	2-3	-	Préchauffer le four pendant 2,5 minutes.
Griller 2 steaks (sur la clayette)	GP3	25-30	-	Tourner à mi-cuisson.
Griller du poulet	450 Watt GP3	25-30	3	Tourner à mi-cuisson.

IEC 705	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Conseils
Oeufs au lait (test A)	350 Watt	26-28	120	
Biscuit (test B)	850 Watt	5-7	5	
Rôti de viande hachée (test C)	850 watt	11-13	5	
Décongeler de la viande hachée	150 Watt	13-14	5	Poser directement sur le pla- teau tournant et tourner à mi-cuisson.
Décongeler des framboises	80 Watt	7-9	3	Couvrir.

¹⁾ Poser l'aliment directement sur le plateau tournant, si pas indiqué autrement.

Tableau de cuisson en mode "gril seul"

Aliment	Quantité en (g)	Niveau du gril	Temps de cuisson (min.)	Remarques
Poisson				
Maquereaux	600-800	GP3	18-24	Beurrer légèrement. Tourner à mi-cuisson et assaisonner.
Sardines	6-8 pièces	GP3	18-20	Voir «maquereaux»
Viande				
Saucisses ¹⁾	6-8 pièces	GP3	20-26	Piquer et tourner à mi-cuisson.
Steak ¹⁾ (env. 3 cm)	400	GP3	20-30	Huiler et tourner à mi-cuisson.
Steak haché (congelé)	2 pièces à 200 g	GP3	22-25	Tourner à mi cuisson.
Divers				
Toast ¹⁾	4 pièces	GP3	1 1/2-3	Surveiller la coloration.
Toast gratiné	2 pièces	GP3	4-8	Surveiller la coloration.

¹⁾ Préchauffer le gril pendant 2,5 minutes



Poser l'aliment directement sur la clayette, si pas indiqué autrement.
Pour récupérer le jus de cuisson, il est conseillé de placer un récipient résistant au feu en-dessous de la clayette.

Tableau de cuisson en mode "gril et micro-ondes" (en position horizontale)

Aliment	Accessoire	Niveau d'utilisation	Puissance M.O.	Niveau du gril	Temps (min.)	Conseils
Gratin de pâtes (500 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	250 Watt	GP3	10-15	Utiliser des pâtes déjà cuites.
Gratin de pommes de terre (800 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	850 Watt	GP3	20-25	
Lasagne (800 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	750 Watt	GP2	13-15	Pâte déjà cuite.
Gratin au fromage blanc (500 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	600 Watt	GP1	15-18	
2 cuisses de poulet, frais		Clayette	450 Watt	GP3	11-13	Tourner à mi-cuisson.
Soupe à l'oignon	2 bols à soupe	Plateau tournant	450 Watt	GP3	4-6	

i Ces températures et temps ne sont que des valeurs repères et dépendent de la texture et de la qualité de l'aliment.

Le mode "gril" convient particulièrement pour des morceaux de viande et de poisson plats.

Les tableaux sont valables pour l'enfournement dans le four froid, sauf indications contraires.

Les aliments plats ne doivent être tournés qu'une fois, les morceaux plus grands, ronds plusieurs fois.

Pour récupérer le jus de cuisson, il est conseillé de placer un récipient résistant au feu en-dessous de la clayette.

Indications pratiques pour l'utilisation du gril

i Le gratin est trop coloré.

La prochaine fois, sélectionnez un niveau de puissance gril et/ou une puissance micro-ondes plus faible.

Vous ne trouvez pas d'indications relatives au poids de l'aliment dans les tableaux.

Sélectionnez l'indication qui est la plus proche du poids et prolongez ou réduisez le temps.

Tableau de cuisson "Rôtisserie" (tourne-broche)

Aliment	Quantité en (g)	Puissance Micro-ondes	Niveau du grill	Temps (min.)	Conseils
Rôti de porc ¹⁾	800-1000	350	GP3	40-46	
Poulet ²⁾	1000-1400	450	GP3	27-46	Beurrer avant cuisson.
Rôti d'agneau ¹⁾	800-1000	350	GP3	25-28	
Rôti de boeuf ¹⁾	800-1000	150	GP3	25-35	
Rôti de veau ¹⁾	800-1000	600	GP3	20-30	
Rôti de dindonneau ¹⁾	800-1000	450	GP3	28-30	



- 1) Prenez des rôtis non bardés afin d'éviter des projections de graisse trop importantes.
- 2) Positionnez le poulet ficelé tête en bas sur la broche, centrez-le bien et veillez à ce que les ailes et les cuisses soient bien collées le long du corps.
Positionnez les aliments de manière à ce qu'ils soient bien centrés sur la broche et mettez le tout dans le plat de verre posé au centre du plateau tournant.
Le temps peut varier selon l'épaisseur et le poids de l'aliment, la température initiale et selon de goût de chacun.

Tableaux de cuisson MAESTRO (toujours avec le plat MAESTRO, son support et la clayette)

Réchauffage des plats surgelés (sans préchauffage du plat MAESTRO)

Aliment	Quantité	Temps (min.)	Conseils
Tarte salée (quiche)	400 g	6-8	
Pizza	350-450 g	6-7	

Réchauffage des plats surgelés Portions (préchauffage du plat MAESTRO 2 min.)

Aliment	Quantité	Temps (min.)	Conseils
Croque-Monsieur	1-3 (100 g)	2-4	Tourner à mi-cuisson.
Mini-tartes	2-3 (125 g)	5-6	
Friands (viande, poisson)	2-4 (70 g)	3-5	Surveiller la coloration.

Cuisson des viandes (préchauffage du plat MAESTRO 2 min.)

Aliment	Quantité	Temps (min.)	Conseils
Saucisses	4-6	3- 4 1/2	Piquer. Tourner à mi-cuisson.
Boudins	2-6	3 1/2-7 1/2	Piquer. Tourner à mi-cuisson.
Cuisses de poulet	2-3 (200 g)	8-12	Huiler, tourner à mi-cuisson.

Cuisson ou réchauffage des plats frais traiteurs (préchauffage plat MAESTRO 2 min.)

Aliment	Quantité	Temps (min.)	Conseils
Croissants au jambon	1-3 (170 g)	1 1/2 - 4	Tourner à mi-cuisson.
Crêpes	2-3 (130 g)	3 -3 1/2 3-5	Tourner à mi-cuisson.
Nems	2-6 (80 g)	2-4 1/2	Tourner à mi-cuisson.
Roulés au fromage	1-4 (140 g)	1 1/2-4	

i Nettoyage et entretien

L'extérieur de l'appareil

Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon doux et des détergents dilués dans de l'eau tiède.

N'utilisez pas de poudres abrasives ni d'objets pointus qui rayent et qui créent des endroits mats.

Enceinte de cuisson

L'emploi de produits abrasifs est déconseillé, car ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

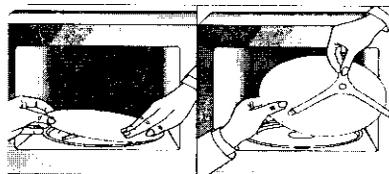
Il est impératif de nettoyer l'appareil après chaque utilisation de la fonction ROTISSERIE (cuisson avec tourne-broche), car la couleur des parois de l'enceinte est alternée. Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de mettre la résistance froide en position verticale.

Les odeurs dans l'enceinte de cuisson sont neutralisées en y faisant bouillir une tasse d'eau additionnée de jus de citron pendant quelques minutes.

Pendant le fonctionnement, il peut se produire un effet de condensation. Ce phénomène tout à fait normal est favorisé particulièrement par une température ambiante basse et une humidité atmosphérique élevée. Veuillez essuyer les gouttes d'eau avec un chiffon doux après utilisation de l'appareil.

Plateau tournant et son axe d'entraînement

Le plateau peut être retiré pour le nettoyage, afin de faciliter son retrait, le faire basculer en appuyant sur le bord extérieur (voir image).



Nettoyez le plateau tournant avec du détergent dilué dans de l'eau tiède ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Nettoyez l'axe d'entraînement avec du détergent dilué dans de l'eau tiède.

Autres accessoires

La clayette, le plat MAESTRO et le tourne-broche avec son plat de verre doivent être trempés dans des détergents en vente dans le commerce directement après utilisation. Les restes de salissure s'ôtent facilement à l'aide d'une éponge. N'utilisez pas de produits abrasifs. Le plat de verre et le plat MAESTRO peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Que faire...

-  ... si le four à micro-ondes ne fonctionne pas ?
Vérifiez si
 - la fiche est branchée dans la prise de courant
 - si les fusibles dans l'installation sont en bon état,
 - s'il n'y a pas une panne de courant.Si les fusibles sautaient plusieurs fois, appelez un électricien.

-  ... si les micro-ondes ne fonctionnent pas ?
Vérifiez si
 - si la porte est bien fermée,
 - si des restes de nourriture ou des corps étrangers ne sont pas coincés dans la porte,
 - si les joints de porte et les surfaces des joints sont propres,
 - si on a appuyé sur la touche **START**
 - si le bouton de commande est réglé sur **0**.

-  ... si le plateau tournant ne tourne pas ?
Vérifiez si
 - l'axe d'entraînement se trouve bien sur le moteur,
 - la vaisselle utilisée ou les aliments ne dépassent pas le plateau tournant, le bloquant ainsi.

-  ...si les aliments cuisent moins vite qu'avant ?
 - sélectionnez un temps de cuisson plus long (double quantité = temps presque double) ou
 - si les aliments sont plus froids, les tourner ou mélanger de temps en temps
 - ou sélectionnez une puissance plus élevée.

-  ...si le message d1 (d2-d3-d4) apparaît dans l'afficheur ?
 - l'appareil est encore trop chaud par l'utilisation de la fonction **GRIL**. Respectez un temps de refroidissement d'environ 15 minutes et effectuez ensuite les opérations.

-  ...si le micro-ondes ne se déconnecte pas ?
 - Retirez la fiche de la prise ou débranchez les fusibles.
 - Appelez notre service après-vente ou un technicien.

-  ... si l'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?
 - Contactez notre service après-vente ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque **THERMA**. Eux seuls sont aptes à changer l'éclairage intérieur.

Service après-vente

Vous pouvez intervenir vous-même en cas de certains problèmes, énumérés dans le chapitre «Que faire si...». Analysez tout d'abord le problème, puis consultez ce chapitre. Si vous n'y trouvez pas la solution, veuillez alors vous adresser au service après-vente. Préparez bien votre entretien. Vous simplifiez ainsi l'établissement du diagnostic et le technicien du service après-vente est en mesure de juger s'il doit se déplacer.

Appelez le "THERMA ServicePphon" au 0848 848 999

Communiquez le E-Nr et F-Nr indiqués sur la plaque signalétique(ou - s'il est existant - le code "PNC") au service après-vente. Ces informations permettent au service après-vente de préparer une pièce de rechange, évitant ainsi des frais qui seraient causés par des déplacements inutiles.

i Pour avoir ces indications sous la main, nous vous recommandons de les noter ci-dessous :

E-Nr.

F-Nr.

PNC

Garantie

L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière. Si, malgré les indications données sous le chapitre «Que faire...», ou suite à une utilisation non conforme aux conditions de fonctionnement de la notice d'emploi, vous faites intervenir le service après-vente, les frais de main d'oeuvre et de déplacement ne seront pas couverts par la garantie. Veuillez donc au strict respect des indications données dans la notice d'emploi.

