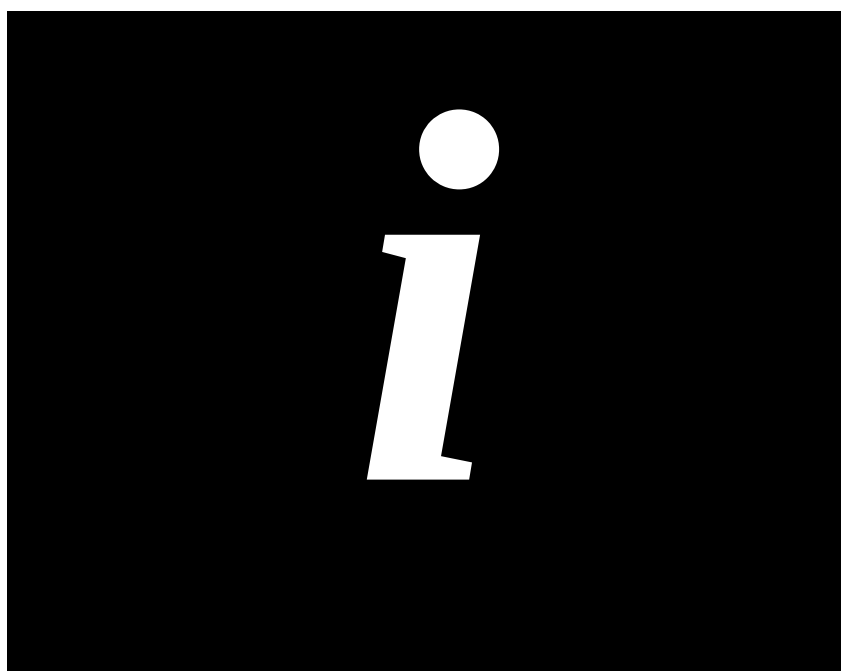


therma

GEBRAUCHSANWEISUNG

NOTICE D'UTILISATION

LIBRETTO ISTRUZIONI



Mikrowellenherd

Four à micro-ondes

Forno a microonde

D

F

I

MW2401

8221913-21-01

D	GEBRAUCHSANWEISUNG	3
F	NOTICE D'UTILISATION	38
I	LIBRETTO ISTRUZIONI	73

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes

Lisez attentivement la notice d'utilisation. Les instructions suivantes ont été préparées pour pouvoir tirer le meilleur de votre nouveau four à micro-ondes Therma. Veuillez vous assurer de les lire attentivement. Il est important que cette notice d'utilisation reste près de l'appareil pour pouvoir y recourir ultérieurement. Si l'appareil était vendu ou transféré à un autre propriétaire ou si vous déménagez et que vous laissez l'appareil, assurez-vous toujours que la notice est fournie avec l'appareil, afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec le fonctionnement de l'appareil et les avertissements importants. Veuillez vous assurer d'avoir lu la notice d'utilisation dans son ensemble avant d'utiliser l'appareil et de suivre les recommandations qu'il contient.

 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	40
---	----

Instructions de sécurité

Généralités	41
Comment éviter les dommages à l'appareil	41
Micro-ondes	42
Gril	42

Instructions générales pour la fonctionnalité

La vaisselle qui convient	43
Quelques conseils	43

Installation et raccordement

Appareil à encastrer	44
----------------------	----

Présentation

Appareil	45
Le bandeau de commande	46
Accessoires	47

Avant la première utilisation

Prénettoyage	47
Mise à l'heure	48

Brèves instructions	49
---------------------	----

Modes de fonctionnement	51
-------------------------	----

Micro-ondes seules	51
Equivalence des puissances micro-ondes	52
Programmes automatiques	52
START/QUICK	55
Gril	56
Cuisson combinée micro-ondes / gril	57
Minuterie	57
Maestro	58

Tableaux/Conseils

Tableaux micro-ondes	59
Instructions pratiques pour l'utilisation	63
Indications pratiques pour le micro-ondes	64
Plats d'essai	65
Tableau de cuisson en gril seul	65
Tableau de cuisson en gril et micro-ondes	66
Indications pratiques pour l'utilisation du gril	66
Tableau de cuisson avec la fonction Maestro	67

Nettoyage et entretien	68
------------------------	----

Service après-vente	69
---------------------	----

Conditions de garantie	71
------------------------	----

Instructions importantes



Recyclage de l'emballage et des anciens appareils

Emballage



Nos micro-ondes utilisent pour le transport un emballage de protection efficace. A cet effet, on se limite au strict nécessaire.



Des parties de l'emballage (p.ex. feuilles, styropore) peuvent être dangereuses 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 (sans CFC)

>PP< pour polypropylène p.ex. enrubannage.

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.
- Laissez l'appareil fermé en cas de formation de fumée, débranchez l'appareil et coupez le circuit.
- N'utilisez l'appareil en aucun cas lorsqu'il ne fonctionne plus parfaitement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il faut l'échanger contre un câble identique.
- Cet appareil correspond aux normes de sécurité en vigueur. Des réparations, en particulier aux parties conductrices de courant, ne peuvent être exécutées que par des électriciens formés par le fabricant. Des réparations non conformes peuvent causer des dangers pour l'utilisateur. En cas de panne, adressez-vous 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.
- N'enclenchez le micro-ondes qu'avec des aliments dans l'enceinte. Sans aliments, l'appareil pourrait être surchargé.

Instructions de sécurité



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 possédant une «peau» ou une «pelure», comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses et autres doivent être percés avec une fourchette pour permettre à la vapeur se formant de s'évaporer et éviter l'éclatement des denrées alimentaires.
- 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 mesurer 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 la secouer pour que la chaleur se répartisse régulièrement. Veuillez vérifier 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.**
- Ne surcuissez pas les aliments en utilisant une puissance trop élevée. Les aliments pourraient se dessécher en certains endroits et brûler.



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 assez grandes d'huile comestible (pour les fondues et les fritures) et des boissons ayant un haut degré d'alcool. **Danger d'inflammation spontanée, danger d'explosion!**
- faire réchauffer des conserves, bouteilles et autres récipients fermés
- faire sécher des animaux, des textiles et du papier.
- ou pour de la vaisselle (porcelaine, céramique, poterie etc.) qui a des creux pouvant se remplir d'eau et établir des pressions de vapeur quand le micro-ondes est en marche.



Gril

- Lors de l'utilisation en fonction gril (seul ou en combinaison avec les 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, 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 combiné
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⁾	-	X ³⁾
Vaisselle en métal pour rôtir, p.ex. émail, fonte	-	X	
Moules, vernis noir ou enduits silicone	-	-	-
Clayette / plat Maestro ⁴⁾	-	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 en même temps qu'un récipient métallique

i Quelques conseils

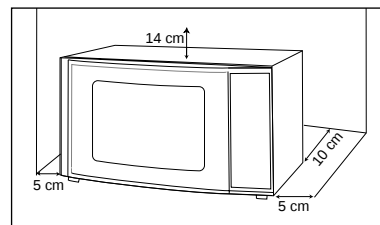
- Les aliments sont d'une forme et d'une nature différente. Ils sont préparés en quantités différentes. C'est pourquoi, les temps de cuisson et puissances nécessaires pour décongeler, réchauffer ou cuire varient individuellement. Retenez comme règle générale :
double quantité = presque double temps
-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

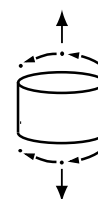
Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.

Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur. Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four. Pour les appareils posés sur un plan de travail, 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.



Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.



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.

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.



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 ! Dans ce cas, la garantie ne s'applique pas !



Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes:

–Directive basse tension: 73/23/EWG du 19.02.1973

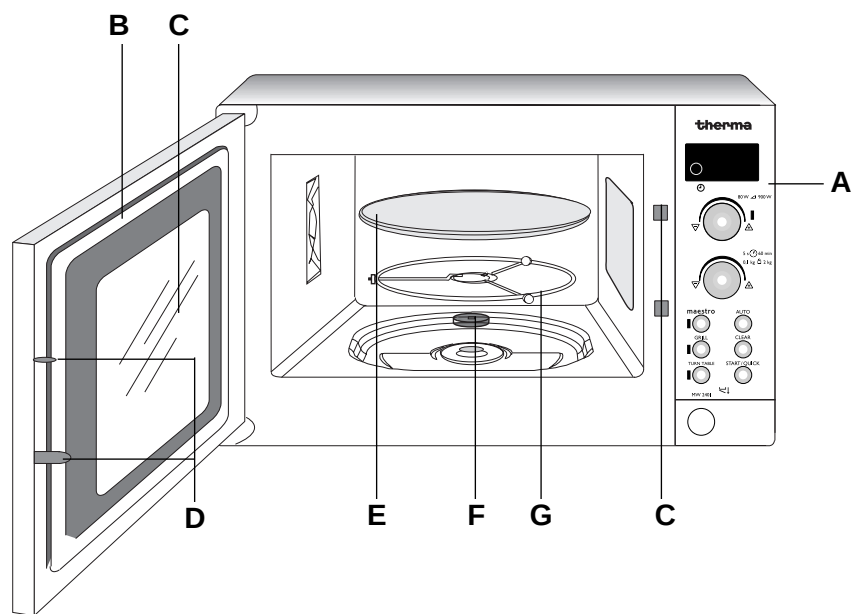
–Directive EMV: 89/336/EWG du 03. 05. 1989

(y compris la directive de modification 92/31/EWG)

Puissance restituée : 900 Watt

Présentation

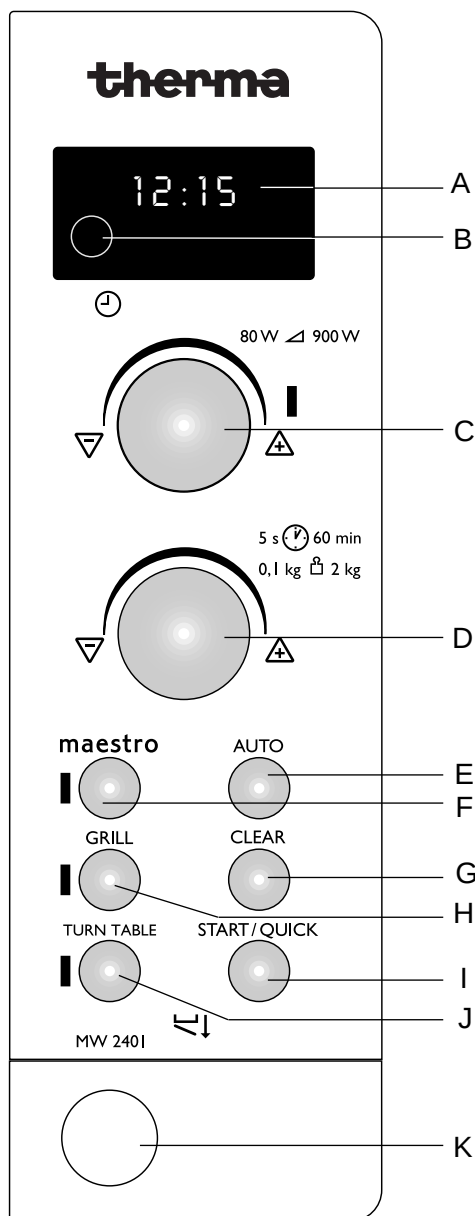
Appareil



- A** Bandeau de commande
- B** Joint de porte
- C** Vitre de porte
- D** Fermeture et sécurité de porte
- E** Plateau tournant
- F** Entraîneur
- G** Support à roulettes

Présentation

Le bandeau de commande



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

B Touche Multi-fonctions 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 pour décongélation et cuisson.

F Touche de fonction Maestro avec témoin lumineux.

G Touche d'annulation pour annuler ou interrompre un programme en cours.

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

I Touche START pour démarrer la fonction choisie et aussi pour le START/QUICK.

J Touche 'ARRET PLATEAU' avec témoin lumineux pour débrayer le plateau tournant.

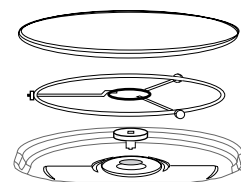
K Touche d'ouverture de porte pour ouvrir la porte.

Présentation

Accessoires

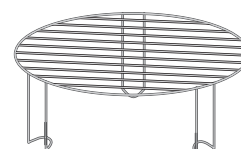
Placez le plateau tournant et son axe d'entraînement de cette façon. Veillez à ce que l'axe s'enclenche correctement. Le plateau tournant marche indifféremment dans les deux sens.

Ne tournez pas manuellement l'axe d'entraînement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.



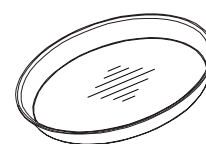
Clayette

Pour griller p.ex. de la viande et de la volaille ou des toasts.



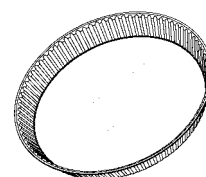
Plat Maestro

Le plat Maestro permet de cuire et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.



Le plat à tarte en verre

Le plat à tarte en verre : il peut être utilisée pour les pâtisseries, quiches, pizzas, ou bien comme plat de cuisson pour les rôtis. Il peut également servir de lèche-frites en le positionnant sous la clayette.



Avant la première utilisation

Prénettoyage

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

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

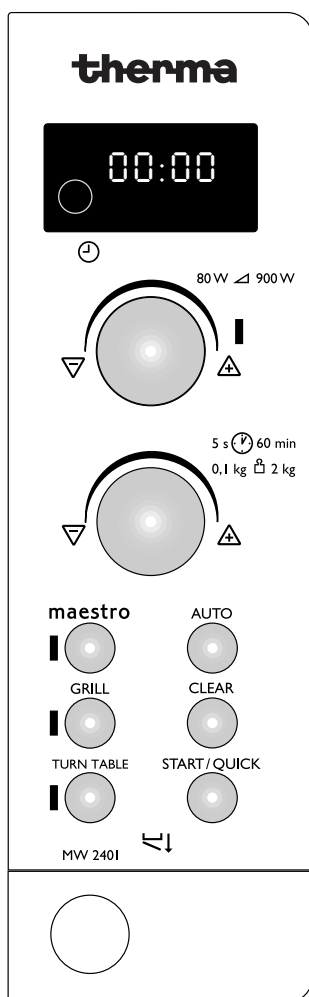
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez enlever tous les accessoires (y compris le plateau tournant et le tourniquet) de l'espace de cuisson. Nettoyez les accessoires dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide de vaisselle. Nettoyez l'espace de cuisson avec un chiffon doux et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

Mise à l'heure



Réglage

Exemple : 12 h 15



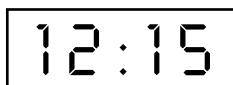
1. Après avoir raccordé l'appareil au réseau, les chiffres '00:00' clignotent sur l'afficheur. Les deux points entre les chiffres clignotent rapidement.



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

3. 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 SET** et du bouton **Temps**. Pour annuler l'affichage de l'heure, tout en maintenant la touche **CLEAR** enfoncée, appuyer sur la touche **START**.

Pour afficher l'heure à nouveau: procéder de la même façon.

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 Si nécessaire : débrayer le plateau tournant en enfonçant la touche 'arrêt plateau.'	Lorsque le plateau tournant est débrayé, le voyant correspondant s'allume. Le plateau tournant ne doit être débrayé que lorsque vous utilisez de la vaisselle qui dépasse le plateau. Danger de blocage !
6. Appuyez sur la touche START .	L'appareil démarre, l'éclairage intérieur s'allume. Sur l'afficheur apparaît la durée de cuisson programmée et le compte à rebours commence. Le plateau tournant est en rotation. En fonction micro-ondes, gril et / ou Maestro, le témoin concerné s'allume.
7. 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.

Brèves instructions

 Durant le processus de cuisson	Résultats/Remarques
Ouvrir la porte en appuyant sur la touche d'ouverture p. ex. pour mélanger.	L'appareil s'arrête et l'éclairage intérieur s'éteint. Sur l'afficheur, les deux points entre les chiffres indiquant la durée restante clignotent.
Fermer la porte et appuyer sur la touche START.	La programmation est maintenue. Le temps restant se déroule automatiquement.
Appuyer sur la touche CLEAR.	Le processus en cours est interrompu, l'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. L'afficheur indique l'heure du jour.
Modifier le temps de cuisson : tournez le bouton TEMPS vers la gauche ou vers la droite.	La durée indiquée sur l'afficheur se modifie selon le sens de la rotation. ¹⁾
Modifier la puissance micro-ondes : tourner le bouton de commande.	L'afficheur indique, pendant cinq secondes, la puissance choisie. La fin de la cuisson s'effectue avec la nouvelle puissance.
Allumer le gril en appuyant sur la touche GRIL.	L'afficheur indique le niveau de puissance du gril choisi. Le témoin lumineux s'allume. (Voir également chapitre «combinaison micro-ondes et gril»).
Appuyer sur la touche Multi-fonctions.	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.

 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.

Modes 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.

Maestro

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

Fonctionnement combinée

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

Micro-ondes seules



Réglage

Exemple : 1 minute 15 secondes à 700 Watt

1. Introduisez à l'aide du **bouton de commande** la puissance choisie. Le voyant correspondant s'allume. 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.

700

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.

Equivalences des puissances micro-ondes



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

900 Watt	- Chauffer des liquides
700 Watt	- Démarrer la cuisson ou le rôtissage
	- Cuire des légumes
	- Cuire des produits alimentaires
600 Watt	- Décongeler et réchauffer des plats surgelés
500 Watt	- Réchauffer des plats cuisinés
	- Terminer la cuisson des plats uniques (p.ex. pot au feu)
	- Cuire des aliments à base d'oeufs
450 Watt	- Poursuivre la cuisson d'un plat
350 Watt	- Cuire des aliments délicats
250 Watt	- Chauffer des petits pots pour bébé
	- Faire gonfler du riz
	- Réchauffage d'aliments délicats
	- Faire fondre de la gelantine
150 Watt	- Décongeler de la viande, du poisson, du pain
80 Watt	- 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, la cuisson et la cuisson combinée. 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
1	Volailles ¹⁾	Poulet	100 - 2000 g
	Poisson	Poisson entier filet	100 - 2000 g
2	Viande	Rôti de porc, goulash	100 - 2000 g
3	Pâtisserie	Gâteau à la crème	100 - 1000 g

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

Programmes automatiques

- 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.

Veuillez 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.

Cuire

<u>Programme</u>	<u>Aliment</u>	<u>Exemples</u>	<u>Poids de - à</u>
C 1	Légumes frais I	Chou de Bruxelles chou blanc, carottes, céleri rave	100 - 1000 g
C 2	Légumes frais II	Courgettes, poireaux, pommes de terre, épinards, fenouil, choufleur, brocoli	100 - 1000 g
C 3	Légumes congelés	Carottes, choufleur, chou de Bruxelles, poireaux, courgettes, épinards, brocoli	100 - 1000 g

- i** Cuisinez si possible avec un couvercle en utilisant de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
A mi-cuisson, vous en 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 : 6 - 9 cuillères à soupe.

Légumes congelés :

100 - 500 g : 3 - 4 cuillères à soupe.

500 - 1000 g : 4 - 8 cuillères à soupe

Programmes automatiques

Cuisson combinée (cuire et griller)

Programme	Aliment	Poids de - à	Remarques
CG 1	Poulet ¹⁾ frais	100 - 2000 g	Si le poids est supérieur à 500 g, l'appareil émet un triple signal sonore à mi-cuisson. Il indique que l'aliment devrait être tourné.
CG 2	Rôti de porc ²⁾ (frais)	500 - 1500 g	A mi-cuisson, l'appareil émet un triple signal sonore. Il indique que l'aliment devrait être tourné.
CG 3	Gratins (ingrédients déjà cuits)	100 - 2000 g	Si le poids est de 200 - 500 g, le récipient devrait être posé sur la clayette. Veuillez tenir compte du poids total, p.ex. pommes de terre, sauce béchamel, fromage... Ne prenez pas en compte le poids du récipient.

i ¹⁾ Lorsque le poids est de 1000 à 2000 g, il est conseillé d'utiliser un récipient profond, résistant au feu (sans couvercle), et de le poser sur le plateau tournant. Si vous souhaitez faire cuire des morceaux de poulet (200-1199 g), placez-les directement sur la grille.

²⁾ Le rôti de porc se prépare dans un récipient profond, résistant au feu (avec couvercle) que l'on pose directement sur le plateau tournant.

Ces indications sont valables pour des aliments réfrigérés (+ 5°C).

Le poids se programme :

de 100 à 1000 g en pas de 25 g

de 1000 à 2000 g en pas de 50 g

Les aliments qui ne sont pas prévus par un programme automatique sont à préparer selon les indications figurant dans les tableaux de cuisson, en entrant la puissance micro-ondes et la durée de cuisson manuellement.

Programmes automatiques

Utilisation des programmes automatiques

Exemple : Décongeler un poulet de 1 kg

1. Appuyez sur la touche Programmes automatiques 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**. Le temps de programmation nécessaire est indiquée sur l'afficheur.

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

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

START/QUICK

Réglage

La touche **START/QUICK** 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 min 30 s)

1. Appuyez trois fois sur la touche **START/QUICK**. La durée choisie apparaît sur l'afficheur et l'appareil démarre. Le voyant correspondant à la puissance micro-ondes s'allume.

2. Lorsque l'on appuie une nouvelle fois sur la touche **START/QUICK**, 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 **START/QUICK** n'est pas disponible.

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.

0

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

20:00

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.

GP3

GP2

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

19:59



¹⁾ Les niveaux de puissance **GP3**, **GP2**, **GP1** apparaissent sur l'afficheur par appuis successifs. Un nouvel appui 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 **CLEAR** et recommencez les opérations.

Cuisson combinée Micro-Ondes / Gril



Réglage

Exemple : 20 minutes puissance micro-ondes 700 W et niveau de gril GP2

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

700

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

20:00

3. Appuyez deux fois sur la touche **GRILL**. 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 **GRILL**. 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**.

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 a été sélectionné.



Réglage :

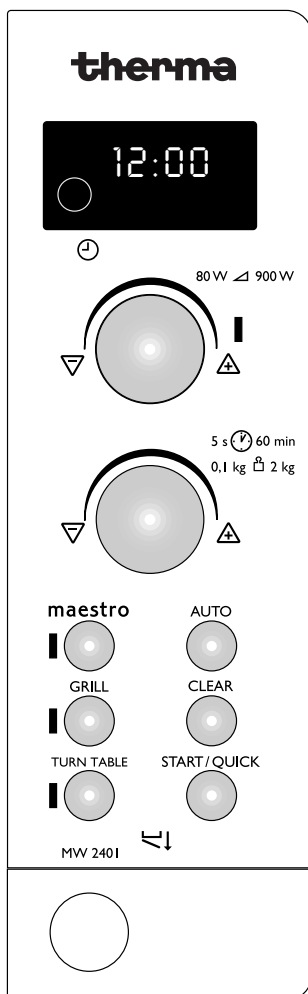
1. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à ce que  apparaisse sur l'afficheur.
2. Sélectionnez la durée choisie à l'aide du bouton **Temps**. L'heure du jour disparaît et la durée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**. La durée sélectionnée se décompte. Un triple signal sonore retentit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

Maestro



Réglage

Exemple: 12 minutes



1. Posez le plat **Maestro** -avec ou sans aliment- sur le plateau tournant. ¹⁾

2. Entrez le temps nécessaire à l'aide du bouton **Temps**. L'heure du jour disparaît de l'afficheur et la durée sélectionnée s'affiche.

12:00

3. Appuyez sur la touche **Maestro**.

Les témoins lumineux GRIL 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 **GP2**, **GP1**, **GP3** apparaissent sur l'afficheur. En fonction **Maestro** le gril ne peut pas être arrêté complètement.

4. Appuyez sur la touche **START**. La durée de cuisson sélectionnée se décompte. Le témoin lumineux GRIL s'éteint.

¹⁾ Toujours poser le plat **Maestro** sur le plateau tournant, ne pas utiliser le plat **Maestro** sur la clayette. Cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irréversible de votre appareil.

La puissance des micro-ondes en fonction **Maestro** étant préprogrammée, la position du bouton de commande importe peu.

En fonction **Maestro**, n'utilisez d'autre vaisselle que le plat **Maestro**. Le plat **Maestro** peut être préchauffé à vide 2 minutes maximum.

Tableaux / Conseils

Tableaux micro-ondes

Décongélation

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Viande					
Morceau	500	150	10-15	15-20	Tourner à mi-décongélation. Recouvrir les parties grasses avec du papier alu à mi-programme.
Steak	200	150	4-6	5-10	Tourner à mi-décongélation.
Viande hachée	500	150	9-14	15-20	Enlever la viande décongelée à mi-programme.
Goulash	500	150	10-12	15-20	Enlever la viande décongelée à mi-programme. Séparer le reste en morceaux.
Volaille					
Poulet	1000	150	20-30	20-30	A mi-programme, tourner, recouvrir ailes et cuisses avec du papier alu.
Canard	1500-	150	35-45	40-45	Voir «poulet».
	2000	150	50-60	50-60	
Poisson					
Poisson entier	500	150	10-15	10-15	Tourner a mi-programme. Recouvrir la queue.
Crevettes/crabes	250	150	6-8	5-10	Mélanger à mi-programme.
Produits laitiers					
Fromage blanc	500	150	15-20	15-20	A mi-programme, séparer les morceaux décongelés et enlever le papier alu.
Beurre	250	150	2-3	15-20	
Fromage	250	150	2-4	20-30	Tourner à mi-programme.
Crème fraîche	200 ml	150	6-8	15-20	Enlever le couvercle en alu, mélanger à mi-programme.
Fruits					
Fraises	500	150	7-9	5-10	Décongeler couvert, séparer les morceaux décongelés.
Cerises	250	150	5-7	5-10	
Groseilles	250	150	5-7	5-10	Décongeler couvert.
Framboises	250	150	9-12	6-8	

Tableaux / Conseils

Aliment	Quantité (g)	Puissance Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Pain					
Petit pain	4 pièces	150	1-3	3-5	Poser sur du sopalin, tourner à mi-décongélation.
Pain complet, pain de campagne	1 tranche (60-80g)	150	15"-30"	2-3	Décongeler couvert. Couvrir la face coupée.
Pain entier	500	150	6-8	15-20	Poser sur du sopalin, ne pas couvrir.
Gâteaux					
Gâteau sec	300	80	2-3	5-10	Voir ci-dessus.
Gâteau aux fruits s/ la tôle de pâtisserie	400-450	80	4-8	10-20	Voir ci-dessus.
1 morceau de gâteau au fromage blanc	400	80	4-8	10-20	Voir ci-dessus.
1 morceau de gâteau aux pommes	400	80	3-5	10-20	
Gâteau à la crème	300-400	80	2-4	10-20	

Faire fondre des aliments

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Chocolat/ couverture	100	700	2-3	-	Casser en morceaux et mélanger.
Beurre	50	900	15"-45"	-	Pour le réchauffer, prolonger la durée d'une minute.

Réchauffage d'aliments et boissons réfrigérés

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
1 petit pot pour bébé	125-250	450	30"-50"	2-3	Réchauffer sans couvercle, mélanger et vérifier la température !
1 plat cuisiné	350-400	900	2-3	2-3	Réchauffer couvert, chauffer les sauces séparément.
1 portion de viande	ca. 150	900	45"-1	2-3	Viande panée non couverte, toutes les autres couvertes.

Tableaux / Conseils

Réchauffage d'aliments et de boissons réfrigérés

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
1 portion de légumes, pommes de terre, riz ou pâtes	ca. 200	900	1-2	2-3	Réchauffer couvert.
1 tasse de soupe	ca. 200 ml	900	1-2	2-3	Réchauffer bouillon couvert, potages couverts. Mélanger.

Boissons

Lait ou biberon	200 ml	900	35"-45"	2-3	Enlever le couvercle. Mélanger en fin de réchauffage, vérifier la température !
Faire bouillir 1 tasse d'eau	180 ml	900	1-2	2-3	Vérifier la température ! Ne délayer le café instantané ou le thé que lorsque l'eau ne bouillonne plus.
1 tasse de lait	200 ml	900	1½-2	2-3	Le lait est réchauffé prêt à boire.
1 tasse de café (réchauffer)	200 ml	900	45"-55"	2-3	

Décongeler et réchauffer des plats cuisinés

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
1 viande en sauce	150	700	2-4	2-3	Tourner ou mélanger à mi-cuisson.
1 plat cuisiné (viande et légumes)	350-450	700	7-14	2-3	Tourner ou mélanger à mi-cuisson.

Tableaux / Conseils

Cuisson de légumes ¹⁾

Aliment	Quantité (g)	Add. de liquide	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Chou-fleur	500	1/8 l	900	8-10	2	Beurrer le dessus.
Brocoli congelé	300	1/8 l	900	7-9	2	Tiges vers l'extérieur.
Champignons	250	non	900	4-6	2	Couper en lamelles.
Petits poids et carottes congelés	300	½ tasse	900	7-9	2	
Carottes	250	2-3 cuil. à soupe	900	6-8	2	Couper en cubes ou tranches.
Pommes de terre	250	2-3 cuil. à soupe	900	4-6	2	Eplucher, couper en quartiers.
Chou-rave	250	½ tasse	900	6-8	2	Couper en bâtonnets ou en tranches.
Poivron	250	non	900	4-6	2	Couper en lamelles ou morceaux.
Poireaux	250	½ tasse	900	4-6	2	Couper en rondelles ou morceaux.
Chou de Bruxelles congelé	300	½ tasse	900	7-9	2	
Choucroute	250	½ tasse	900	6-8	2	

¹⁾ cuire tous les légumes couverts

Cuisson de poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Filet de poisson	500	600	6-8	3	Cuire couvert, tourner à mi-cuisson.
Poisson entier	800	1) 700 2) 450	3-5 9-11	3	Cuire couvert, tourner à mi-cuisson.

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

Tableaux / Conseils

Instructions pratiques pour l'utilisation :

Généralités

- Après avoir débranché l'appareil, laisser les aliments reposer quelques minutes. **(temps de repos).**
- Oter 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 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.
- Oter 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).

Tableaux / Conseils

Indications pratiques pour le 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.

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

Après déroulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.

Régler un temps de cuisson plus long ou sélectionner une puissance de micro-ondes plus élevée. Les aliments volumineux ont besoin de plus de temps.

Après déroulement du temps de cuisson, les aliments sont surcuits au bord et pas suffisamment cuits au milieu.

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

Tableaux / Conseils

Plats d'essai Puissance des micro-ondes 900 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	700 Watt	7-9	3	Couvrir. Tourner à mi-cuisson.
Griller du pain ²⁾	GP3	4-6	-	Préchauffer le four pendant 2½ minutes.
Griller 2 steaks ³⁾	GP3	26-28	-	Tourner à mi-cuisson.
Griller du poulet (sur la clayette)	450 Watt GP3	25-30	-	Tourner à mi-cuisson.
IEC 705	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Oeufs au lait (test A) 750g	350 Watt	16-18	120	
Biscuit (test B)	900 Watt	5-6	5	
Rôti de viande hachée (test C)	900 Watt	11-13	5	
Décongeler de la hachée viande	150 Watt	12-14	5	Poser directement sur le plateau tournant et tourner à mi-cuisson.
Décongeler des framboises.	150 Watt	6-8	3	Couvrir.

¹⁾ Poser l'aliment directement sur le plateau tournant, si pas indiqué autrement. Celui-ci ne doit pas être débrayé.

²⁾ Utilisez la clayette.

³⁾ Utilisez la clayette et le lèchefrite en verre.

Tableau de cuisson en gril seul

Aliment	Quantité (g)	Niveau du gril	Temps de cuisson (min)	Conseils
Poisson ¹⁾				
Maquereaux	800-1000 g	GP3	25-30	Beurrer légèrement. Tourner à mi-cuisson et assaisonner.
Sardines	6-8 pièces	GP3	25-30	Voir «maquereaux»
Viande ¹⁾				
Saucisses ²⁾	6-8 pièces	GP3	25-30	Piquer et tourner à mi-cuisson.
Steak ²⁾ (env. 3 cm)	400 g	GP3	23-27	Huiler et tourner à mi-cuisson.
Steak haché (congelé)	4 pièces	GP3	25-30	Tourner à mi cuisson.
Divers				
Toast ²⁾	4 pièces	GP3	4-6	Utilisez la grille.
Toast gratiné	2 pièces	GP3	5-10	Surveiller la coloration.

¹⁾ Pour ces aliments, veuillez utiliser la clayette et la lèchefrite en verre.

²⁾ Préchauffer l'appareil pendant 2½ minutes.

Tableaux / Conseils

i Poser l'aliment directement sur le plateau tournant, si pas indiqué autrement. Celui-ci ne doit pas être débrayé.

Tableau de cuisson en gril et micro-ondes

Aliment	Accessoire	Niveau d'utilisation	Puissance M.O. (Watt)	Niveau du gril	Temps (min)	Conseils
Gratin de pâtes (500 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	250	GP3	12-17	Utiliser des pâtes déjà cuites.
Gratin de pommes de terre (800 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	900	GP3	22-25	
Lasagne (800 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	900	GP2	15-20	Pâte déjà cuite.
Gratin au fromage blanc (500 g)	Plat à gratin	Plateau tournant	600	GP2	18-20	
2 cuisses de poulet réfrigérées	Lèche-frite	Clayette	150	GP3	15-20	Tourner à mi-cuisson.
Soupe à l'oignon gratiné	2 bols à soupe	Plateau tournant	150	GP3	7-10	

i Les températures et temps de gril ne sont que des valeurs repères et dépendent de la nature et de la qualité de la viande.

Griller 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.

Indications pratiques pour l'utilisation du gril

i Le gratin est trop coloré. Vérifiez le niveau d'enfournement. 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.

Tableaux / Conseils

Tableau de cuisson avec la fonction Maestro

Aliment	Quantité (pièces)	(g)	Temps de cuisson (min)	Conseils
Réchauffage des plats surgelés ¹⁾				
Tarte salée	1	400 g	6-8	
(quiche, pêcheur)		700 g	9-11	
Pizza	1	275-350 g	5-6	
		350-450 g	6-7	
Croque-monsieur	1-4	140 g ²⁾	5-9	Tourner à mi-cuisson.

¹⁾ Retirer les aliments de leur emballage d'origine, puis les placer dans le plat Maestro, sans le préchauffer.

²⁾ Poids à l'unité

Réchauffage des plats surgelés portions ³⁾

Mini-tartes	2-3		4-6	Retirer de l'emballage.
(aux fines herbes, pêcheur)		125 g ²⁾		
Mini-pizzas		230 g ²⁾	2-3	
Friands (viande, poisson)	2-4	70 g ²⁾	3-5	Surveiller la coloration.
Mini-feuilletés cocktail	12		4	
	24		6	

Cuisson des viandes ³⁾

Saucisses, Chipolatas	4-6		4-5	Piquer. Tourner à mi-cuisson.
Andouillettes	1-4		4-6	Piquer. Tourner après 2 min.
Boudins	2-6		5-8	Piquer. Tourner à mi-cuisson.
Escalopes de volaille	1-4	120 g ²⁾	3-8	Huiler. Tourner après 1 min.
Côtelettes de porc	1-4	150 g ²⁾	3-9	Huiler. Tourner après 1 min.
				Assaisonner.

³⁾ Préchauffer le plat Maestro 2 min en fonction Maestro.

Cuisson ou réchauffage des plats frais traiteurs ⁴⁾

Friands ⁵⁾	1-4	120 g ²⁾	2-5	
Roulés au fromage ⁵⁾	1-4	120 g ²⁾	2-5	
Croissants au jambon ⁵⁾	1-3	170 g ²⁾	1-3	
Mini-Pizzas	1-2	170 g ²⁾	2	
Mini-quiches Lorraine	1-3	160 g ²⁾	1-3	
Mini-tourtes	1-2	170 g ²⁾	2	
Croque-Monsieur	1-3	100 g ²⁾	2-4	Tourner à mi-cuisson.
Crêpes	1-4	120 g ²⁾	2-5	“ “
Nems	2-6	80 g ²⁾	2-5	“ “

⁴⁾ Retirer les aliments de leur emballage d'origine, puis les placer dans le plat Maestro, après l'avoir préchauffé 2 min en fonction Maestro.

⁵⁾ Ne pas déguster trop rapidement un aliment fourré; celui-ci peut être tiède à l'extérieur et très chaud à l'intérieur.

Nettoyage et entretien



L'extérieur de l'appareil

Nettoyer 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.

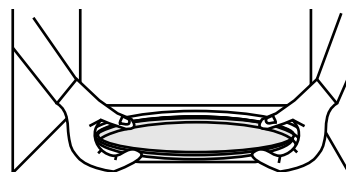
Les odeurs dans l'enceinte de cuisson sont neutralisées en y faisant bouillir une tasse d'eau additionnée de jus de citron pendant quelques minutes.

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. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. (voir image).

Nettoyez le plateau tournant avec de l'eau savonneuse ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Nettoyez l'axe d'entraînement avec de l'eau savonneuse.



La clayette

La clayette doit être trempée dans des détergents en vente dans le commerce directement après utilisation. Les restes de salissure s'ôtent facilement à l'aide d'une éponge.

Service Après-Vente

Si l'appareil ne fonctionnait pas correctement, effectuer d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le Centre local de Service Après-Vente.

Si le four ne démarre pas :

- Vérifier si l'appareil est branché correctement.
- Vérifier si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacer le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifier si la prise a été câblée correctement.
- Vérifier si l'interrupteur de prise (femelle) et/ou l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifier si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifier si le fusible dans la boîte à fusibles est intact.

Si le micro-ondes ne fonctionne pas :

- Vérifier si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifier les réglages/procédures par rapport aux instructions.
- Vérifier si la porte ferme proprement. (Si des particules alimentaires ou d'autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera plus correctement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifier si le bouton START a été enclenché.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contacter le Centre local de Service Après-Vente Therma. L'adresse se trouve à la fin de cette notice d'utilisation.

IMPORTANT :

Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrectes, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Service Après-Vente

Lors de votre appel au Centre de Service Après-Vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de produit
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin d'avoir les données sous la main :

Modèle : MW2401

Numéro de produit :

Date d'achat :

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la durée de garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées par votre Centre local de Service Après-Vente.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil Therma ou pour d'autres informations sur des produits Therma, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

Conditions de garantie

Conditions standard de garantie

Si, dans les 12 mois suivant la date d'achat, cet appareil Therma ou n'importe laquelle de ses parties s'avérait présenter un défaut de fabrication ou de matériel, nous, Therma, nous engageons à réparer ou remplacer la pièce défectueuse, à notre choix, SANS AUCUN FRAIS de main d'œuvre, de matériel ou de transport, à condition que :

- L'appareil ait été installé correctement et utilisé exclusivement avec le courant indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil ait été utilisé exclusivement à des fins domestiques normales et selon les instructions du fabricant.
- L'appareil n'ait pas été révisé, entretenu, réparé, démonté ou trafiqué par une personne non autorisée par nous.
- Tous les travaux de maintenance tombant sous cette garantie devront être effectués par un Centre de Service Après-Vente Therma.
- Tout appareil ou pièce défectueuse ayant été remplacé devient propriété de la Société.
- Cette garantie est un complément aux droits statutaires et autres droits légaux.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou interventions résultant du transport, d'une utilisation impropre ou de la négligence, la remplacement d'ampoules ou de pièces mobiles en verre ou en plastique.
- Les frais encourus pour les interventions ayant pour but de remettre en état des machines mal installées ou les interventions sur des machines en dehors du territoire national.
- Les appareils utilisés dans un environnement commercial ou similaire, et ceux sujets à des accords de location.
- Les produits fabriqués par Therma, mais non commercialisés par Therma.

Conditions de garantie

Garantie européenne

Si vous deviez déménager dans un autre pays au sein de l'Europe, votre garantie vous suit sous les conditions suivantes :

- La garantie débute à la date à laquelle vous avez acheté ce produit pour la première fois.
- La garantie est pour la même durée et la même étendue en ce qui concerne la main d'œuvre et les pièces qu'il est habituel pour cette marque ou cette gamme de produits dans le nouveau pays.
- Cette garantie se rapporte à vous et ne peut pas être transférée sur un autre utilisateur.
- Votre nouveau domicile se trouve dans la Communauté Européenne (CE) ou dans l'Association européenne de libre-échange (A.E.L.E.).
- Le produit est installé et utilisé selon nos instructions et est utilisé exclusivement à des fins domestiques, c'est-à-dire pour un ménage normal. L'alimentation en courant correspond à la spécification de la plaque signalétique.
- Le produit est installé en tenant compte des réglementations de votre nouveau pays.

Avant de déménager, contactez votre Service Clientèle le plus proche dans la liste ci-dessous, pour lui communiquer les détails de votre nouveau domicile. Il se chargera de prévenir l'organisation locale de Service Après-Vente de votre déménagement pour qu'ils puissent s'occuper de vous et de vos appareils.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 29 29
Allemagne	Nürnberg	+49 (0) 0800 234 7378
Italie	Pordenone	+39 (0) 0434 39 4700
Suède	Stockholm	+46 (0) 8 672 53 90
Suisse	Mägenwil	+41 (0) 848 848 111
Royaume-Uni	Slough	+44 (0) 1753 219897

Kundendienst

Service après-vente

Servizio dopo vendita

Kundendienst-Administration

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31

Fax 062 / 889 91 21

Administration du service

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31

Fax 062 / 889 91 21

Amministrazione servizio

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31

Fax 062 / 889 91 21

Kundendienst

5506 Zürich-Mägenwil

Industriestrasse 10

Fax 01 / 405 88 18

Service après-vente

1028 Prévèrenge

Le Trési 6

Fax 021 / 803 23 05

Servizio dopo vendita

6916 Grancia

Zona Industriale E

Fax 091 / 994 38 46

8604 Volketswil

Hölzliwisenstrasse 12

Fax 01 / 405 88 18

1950 Sion

Route de la piscine 10

Fax 027 / 323 85 02

7000 Chur

Comercialstrasse 19

Fax 071 / 388 20 49

Eine Nummer für die ganze Schweiz

Un numéro pour toute la Suisse

Un unico numero telefonico per tutta la Svizzera



9000 St. Gallen

Vonwilstrasse 15

Fax 071 / 260 26 67

4127 Birsfelden

Hauptstr. 52

Fax 061 / 312 40 73

Ersatzteilverkauf

Vente des pièces de rechange

Vendita di pezzi di ricambio

Tel. 062 / 889 91 23

oder
ou
oppure



6032 Emmen

Buholzstrasse 1

Fax 062 / 889 95 85

Fax 062 / 889 91 10

3063 Ittigen/Bern

Ey 5

Fax 031 / 925 31 30

Garantie

Für jedes Therma-Produkt gewähren wir ab Datum der Auslieferung ein Jahr Vollgarantie. Schadhaft gewordene Teile werden kostenlos ausgebessert oder ersetzt. Unsere Garantieleistung schliesst die Kosten für Arbeits- und Reisezeit wie auch für Ersatzmaterial ein.

Für Abnutzung oder Beschädigung, verursacht durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften kann die Vollgarantie nicht beansprucht werden.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit Therma une année de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service. Les pièces défectueuses sont réparées ou remplacées gratuitement. Notre garantie couvre les frais de main-d'oeuvre et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

L'usure ou les dommages causés par des influences extérieures, des cas de force majeure, l'intervention de tiers ou pour des dommages dus à l'inobservation des mode d'emploi ne sont pas couverts par la garantie.

Garanzia

Ogni prodotto Therma beneficia di un anno di garanzia completa a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. Tutti i pezzi danneggiati vengono riparati o cambiati gratuitamente. Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e dei ricambi.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, forza maggiore, intervento di terzi o la inosservanza delle prescrizioni per l'installazione ed istruzioni per l'uso.