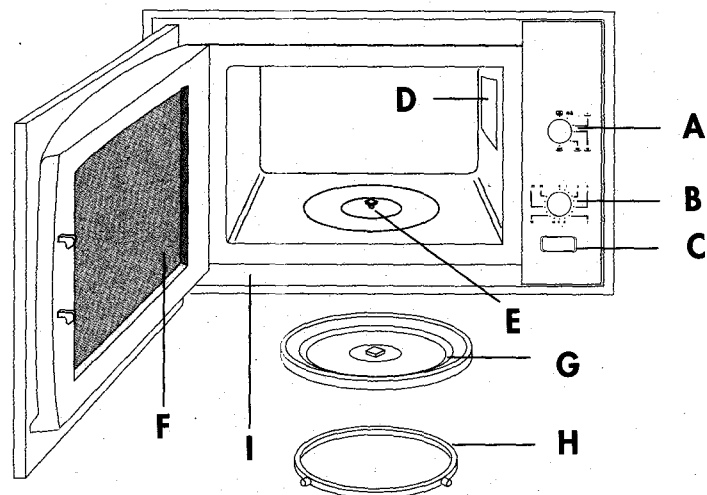


QUOTE DI FISSAGGIO
DELLE SQUADRETTE "A".

BRACKET "A" FIXING MEASUREMENTS.

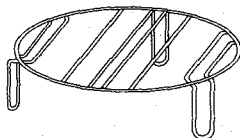
COTE DE FIXATION DES
EQUERRES "A".



In alcuni modelli è presente una **griglia distanziatrice** che consente la cottura contemporanea di due pietanze (introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimento alle istruzioni riportate a pag.10.

Some models have a separator or **spacer wire rack** that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 25

Certains modèles sont équipés d'une **grille intercalaire** permettant la cuisson simultanée de deux mets différents (introduction simultanée de deux récipients/plats). Veuillez vous référer aux instructions de la page 40



DESCRIZIONE

I

- A Manopola potenza microonde
- B Manopola timer
- C Tasto apriporta
- D Coperchio uscita microonde
- E Perno piatto rotante
- F Lato interno porta
- G Piatto rotante
- H Supporto piatto rotante
- I Cornice

DESCRIPTION

GB

- A Microwave power knob
- B Timer knob
- C Door aperture button
- D Microwave outlet cover
- E Turntable spindle
- F Interior door side
- G Turntable
- H Turntable support
- I Frame

DESCRIPTION

F

- A Selecteur de puissance des micro-ondes
- B Minuterie
- C Touche d'ouverture de la porte
- D Couvercle sortie micro-ondes
- E Pivot du plateau tournant
- F Face intérieure de la porte
- G Plateau tournant
- H Support du plateau tournant
- I Encadrement

INSTALLATION DANS LE MEUBLE (A ENCASTREMENT)

- 1) Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage pendant le transport et en particulier que la porte ne soit pas déformée et qu'elle s'ouvre et se ferme parfaitement.
- 2) Appliquer les 4 équerres (A) à l'aide des vis correspondantes (B) dans la niche du meuble, en respectant les dimensions indiquées à la fig. 1.
- 3) Ouvrir complètement la cloison verticale (C) (comme indiqué par la flèche à la fig.1). L'ergot (D) doit s'encliqueter dans le siège prévu à cet effet de manière à bloquer la cloison (C) dans cette position. Attention: il n'est pas possible d'insérer l'appareil dans la niche du meuble sans avoir ouvert préalablement la cloison verticale (C).
- 4) Insérer l'appareil dans la niche du meuble. Effectuer la fixation au moyen des 4 vis (E) à travers les orifices de l'encadrement, visibles en ouvrant la porte de l'appareil.

- ATTENTION:**
- La niche du meuble doit être sans dos afin de permettre l'aération arrière de l'appareil.
 - La distance entre le mur et la paroi supérieure de la niche du meuble ne doit pas être inférieure à 110 mm et celle entre le mur et le plan d'appui de l'appareil ne doit pas être inférieure à 50 mm (voir fig.1).
 - Toujours pour permettre la libre circulation de l'air, le socle du meuble devra être doté d'une fente (F) (Fig.1).
 - Les parois du meuble adjacentes à l'appareil doivent être obligatoirement de matériau résistant à la chaleur. Tant le matériau plastique plaqué que la colle utilisée doivent être résistants à des températures de 100 °C afin de ne pas provoquer de décollements ou de déformations.
 - Il convient de rappeler que l'appareil doit être installé LOIN DE TOUTES SOURCES DE CHALEUR.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ne relier l'appareil qu'à des prises de courant ayant une portée minimale de 10A.
Avant d'utiliser le four, vérifier que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil et contrôler que la prise de courant

soit reliée à une prise de mise à la terre efficace.

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

REMARQUES IMPORTANTES

Avant d'utiliser le four, nous conseillons de lire attentivement les remarques suivantes. Cela permettra à l'utilisateur du four à micro-ondes d'en tirer les meilleurs résultats et d'éviter les erreurs

- 1) Ce four a été projeté pour décongeler, réchauffer et cuire les aliments dans un milieu domestique. Il ne doit en aucun cas être modifié ou utilisé pour d'autres usages.
- 2) Avant de d'installer le four dans le meuble et au réseau électrique, vérifier que la fermeture de la porte s'effectue parfaitement; contrôlez que le châssis métallique ne soit pas déformé et que les charnières et les crochets ne soient pas détendus. Si une de ces parties est endommagée, n'utilisez pas votre four à micro-ondes avant qu'un technicien qualifié (formé par le fabricant ou par son Service Après-Vente) n'ait effectué la réparation.
- 3) Ne pas essayer d'utiliser le four avec la porte est ouverte en altérant les dispositifs de sécurité.
- 4) Ne pas utiliser le four lorsqu'un objet reste coincé entre la face avant du four et la porte. Veiller à ce que **la face intérieure de la porte (F) et la partie intérieure de l'encadrement (I)** soient toujours propre: pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide et des produits non abrasifs. Ne pas laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus d'aliments entre la face avant du four et la porte.
- 5) Ne pas mettre le four en marche si le cordon d'alimentation et la prise sont endommagés (danger de décharges électriques).
- 6) **Les réglages, les réparations et le remplacement du cordon d'alimentation ne doivent être effectués que par un personnel qualifié formé par le fabricant ou par son Service Après-Vente.** Les éventuelles réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent être dangereuses.
- 7) Dans le cas où de la fumée s'échappe du four, **NE PAS OUVRIR LA PORTE** et éteindre immédiatement l'appareil ou débrancher la fiche de la prise de courant.
- 8) Ce four ne doit être utilisé que par des adultes. **Ne pas permettre aux enfants de s'approcher quand le four est en marche (risque de brûlures).**
- 9) **Ne jamais préchauffer le four ni l'utiliser à vide (sans aliments), cela pourrait en effet provoquer des étincelles.**
- 10) Avant d'utiliser le four, s'assurer que les ustensiles et les récipients choisis soient appropriés au four à micro-ondes (voir le chapitre «Vaisselle appropriée»). En particulier, ne jamais placer des récipients ou des ustensiles métalliques à l'intérieur du four: le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et peut provoquer des étincelles.
- 11) Afin d'éviter les surchauffes, et donc le risque d'incendie, nous vous conseillons de surveiller le four quand il fonctionne avec des aliments placés dans des récipients jetables (uniservice) en plastique, en papier ou autre matériau combustible, ou pendant le réchauffement de petites quantités d'aliments.
- 12) **Ne pas cuire les oeufs avec la coquille.** La pression qui se forme à l'intérieur du four les fait éclater (même quand la cuisson est terminée). Ne pas réchauffer les oeufs déjà cuits sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés.

- 13) Avant de réchauffer ou de cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients étanches ou fermés hermétiquement, ne pas oublier de les ouvrir. Sinon la pression à l'intérieur du récipient augmente et provoque leur explosion (même quand la cuisson est terminée).
- 14) Après avoir chauffé des aliments pour bébés (contenus dans un biberon ou dans un petit pot), contrôler TOUJOURS leur température avant l'utilisation, ceci afin d'éviter des brûlures. Nous vous conseillons de les mélanger ou de les agiter (afin d'uniformiser la température).
- 15) Pendant le réchauffement de liquides (eau, café, lait, etc.), il est possible que, suite à l'ébullition retardée, le liquide commence subitement à bouillir et à déborder au moment où on le sort du four, provoquant des brûlures. Afin d'éviter cela, il est nécessaire d'introduire, avant de commencer le réchauffement de liquides, une petite cuillère en plastique résistant aux fortes températures ou une tige en verre.
- 16) Ne pas réchauffer de liqueurs fortement alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile (elles pourraient prendre feu!).
- 17) Régler de façon correcte les temps de cuisson. En cas de doute, consulter les tableaux.

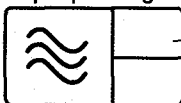
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions internes (LxHxP)	322x218x331
Poids approximatif	19 kg.
Diamètre du plateau tournant	31 cm
Lampe du four	25 W

Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique située sur la partie arrière de l'appareil. Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336, 73/23 et 92/31 concernant la Compatibilité Electromagnétique.

PUISSANCE RENDUE








Dans ce four la puissance restituée maximale des micro-ondes est de 900 W. Cette valeur est indiquée sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil, à la donnée MICRO OUTPUT.



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

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

COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

Que désirez-vous faire ?	Quelle puissance choisir ?	Page
• Maintenir la chaleur des aliments	Puissance  90w	38 42
	Puissance *  135w	38 42
• Décongeler	Puissance  315w	38 44
	ou Puissance  450w	48
	Puissance  650w	38 46
• Cuire de la viande	Puissance  900w	47 46
	Puissance  900w	48 44
	• Cuire des fruits	38
	• Cuire des légumes	46
	• Cuire du poisson	47
	• Cuire du riz, de la soupe	46
• Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés	48	
• Décongeler, réchauffer, cuire sur deux niveaux simultanément	<i>Seulement micro-ondes avec (GRILLE INTERCALAIRE) (Pas pour tous les modèles)</i>	40 41

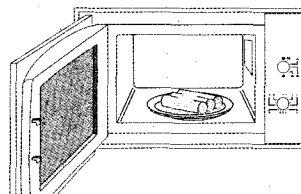
MISE EN MARCHÉ

- Après avoir installé le four dans la niche du meuble, enlever la protection contenant le plateau tournant (G) et le support correspondant (H). Vérifier que l'axe du plateau tournant (E) soit correctement positionné dans son siège au centre du plateau tournant.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide.
- Positionner au centre du siège circulaire le support (H) et y déposer le plateau tournant (G). L'axe (E) doit se trouver en correspondance du siège au centre du plateau tournant.

1

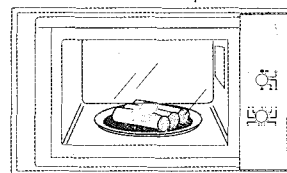
Mettre les aliments dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et le placer au centre du plateau tournant.

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



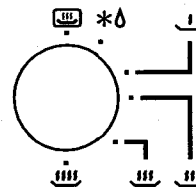
2

Fermer la porte



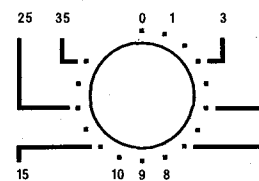
3

Sélectionner la puissance désirée en tournant le bouton de sélection de la puissance (A).



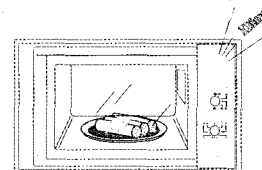
4

Régler le temps de cuisson désiré en tournant la minuterie (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.



5

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



Il est possible d'interrompre le fonctionnement du four à n'importe quel moment: il suffit de tourner la minuterie jusqu'à la position "0"; il est également possible de modifier le temps de cuisson (en cours d'utilisation) en tournant la minuterie vers la gauche ou vers la droite.

Durant la cuisson, il est possible d'ouvrir la porte du four afin de contrôler le degré de cuisson des aliments. L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement qui reprendra lorsqu'on refermera la porte.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes même dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four et de toutes les directions, pénètrent dans les aliments et réchauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre. La chaleur est produite très rapidement seulement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient ne se réchauffe que de manière indirecte, par la chaleur dégagée par les mets. Ainsi, les aliments

ne collent pas au récipient et il est donc possible d'utiliser très peu de graisse durant la cuisson (ou dans certains cas de ne pas en utiliser du tout). La cuisson aux micro-ondes, avec peu ou sans matière grasse, constitue donc une cuisine très saine et diététique. En outre, par rapport aux systèmes traditionnels, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et, par conséquent, les aliments se dessèchent moins, ne perdent pas leurs propriétés nutritives et conservent toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte du fait que si l'on augmente la quantité des aliments il faut augmenter également le temps de cuisson proportionnellement et vice versa. Il est important de respecter le **temps de "repos"**: c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.
- 2) Une des principales opérations à effectuer consiste à **mélanger** à plusieurs reprises pendant la cuisson: cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire, par conséquent, les temps de cuisson.
- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson.
- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (comme pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper et éviter ainsi que la peau ou la coquille n'éclate.**
- 5) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- 6) Plus la température initiale de l'aliment à cuire est basse, plus le temps de cuisson sera long. Les aliments qui sont à la température ambiante cuiront plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.
- 7) Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient au centre du plateau tournant.
- 8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans la zone de la porte de l'encadrement est parfaitement normale. **Pour réduire la formation de la condensation, nous vous conseillons de couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Enfin, le fait de recouvrir les aliments permet de maintenir l'intérieur du four propre. Il convient d'utiliser du film transparent approprié aux fours à micro-ondes.

V A I S S E L L E A P P R O P R I E E

Il est possible d'utiliser des récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils soient dépourvus de décorations ou de parties métalliques (filets dorés, anses, petits pieds). Il est également possible d'utiliser des récipients en plastique résistants à la chaleur et, pour des temps de cuisson courts, des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables. En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces dernières permettent la parfaite rotation du plateau tournant. Pour pouvoir utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne pourraient pas tourner à

l'intérieur de l'enceinte), il suffit de bloquer la rotation du plateau tournant (G) en retirant de son logement le pivot du plateau (E). Il convient de préciser que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de mélanger les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient durant la cuisson. **Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes.** Etant donné que les micro-ondes ne réchauffent que les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et donc de nettoyer) des casseroles.

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

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

**Seulement pour les modèles équipés de grille intercalaire:
UTILISER LA FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES POUR CUIRE
SIMULTANÉMENT SUR DEUX NIVEAUX**

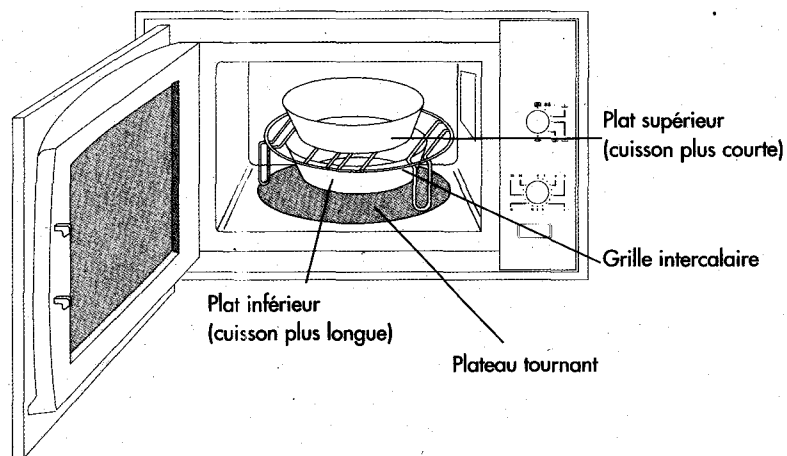
En utilisant la grille intercalaire dans la fonction seulement micro-ondes, il est possible de décongeler, réchauffer et cuire simultanément des mets, même différents, placés sur deux niveaux. Le système spécial de double émission des micro-ondes permet en effet d'optimiser la distribution de l'énergie.

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

- 1) Les temps de cuisson pour les plats cuits simultanément sont différents de ceux pour les cuissons individuelles. Veuillez, par conséquent, toujours contrôler le tableau de référence proposé à la page 41.

<i>Temps de cuisson pour plats cuits simultanément</i>	
Pommes de terre (au-dessus)	24 min
Goulasch (en dessous)	48 min
<i>Temps de cuisson pour plats cuits individuellement</i>	
Pommes de terre	10 - 14 min
Goulasch	35 - 40 min

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



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

TABLEAUX DE REFERENCE POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Temps de décongélation

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

Temps de réchauffement

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


Temps de cuisson

Type	Position Récipient	Quantité g.	Sélecteur puissance	Minutes	Notes
• Pommes de terre	au-dessus	500	SSSS	20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Pommes de terre	en dessous	500	SSSS	20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	au-dessus	500	SSSS	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Carottes	en dessous	500	SSSS	16	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Poisson en tranches	au-dessus	400	SSSS	13	Couvrir avec film. Après 13' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475	SSSS	15	Les laisser entières et couvrir avec du film.
• Poisson entier	au-dessus	200	SSSS	11	Couvrir avec film. Après 11' enlever la grille.
• Courgettes	en dessous	475	SSSS	14	Les laisser entières et couvrir avec du film.
• Poisson entier	au-dessus	200	SSSS	11	Couvrir avec du film plastique.
• Poisson entier	en dessous	200	SSSS	11	Couvrir avec du film plastique.
• Pommes de terre	au-dessus	500	SSSS	20	Couper en morceaux égaux et couvrir avec film.
• Goulasch	en dessous	1500	SSSS	40	Après 24' enlever la grille. Mélanger 2-3 fois.
• Riz	au-dessus	300	SSSS	22	Couvrir avec du film plastique et mélanger 2 fois
• Chou blanc	en dessous	500	SSSS	22	Le laisser entier et couvrir avec du film.
• Petits pois	au-dessus	500	SSSS	20	Couvrir avec du film plastique
• Choux de Bruxelles	en dessous	500	SSSS	20	Couvrir avec du film plastique
• Pain de viande	au-dessus	500	SSSS	30	Si nécessaire, retourner à mi-cuisson
• Pommes de terre	en dessous	500	SSSS	30	Couvrir avec du film plastique
• Saucisses	au-dessus	300	SSSS	22	Mélanger 1- 2 fois
• Saucisses	en dessous	300	SSSS	22	Mélanger 1- 2 fois
• Ragout	au-dessus	700	SSSS	36	Mélanger 1- 2 fois
• Carré de porc	en dessous	700	SSSS	36	Retourner à mi-cuisson.

COMMENT MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS

Cette fonction est recommandée pour tous les plats en général.

Elle vous permettra de tenir les aliments au chaud, à peine cuits ou réchauffés, sans qu'ils ne se dessèchent ou s'attachent au récipient de cuisson.

En réglant le sélecteur de puissance sur la position  et en couvrant les aliments avec un plat ou un film transparent, ceux-ci resteront chauds jusqu'au moment de la consommation.

Si l'on préfère, il est possible de laisser les aliments au chaud directement sur le plat de service (toujours couvert).

LA DÉCONGÉLATION

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

Temps de décongélation

Type	Quantité	Bouton de puissance micro-ondes	Minuterie (minutes)	Notes	Temps de repos (minutes)	
VIANDE						
• Rôti (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	*Δ	20 - 26		20	
• Bifteck, côtelettes, fines tranches de viande	200 gr	"	3 - 7		5	
• Ragoût, goulasch	500 gr	"	11 - 15	(*)	10	
• Viande hachée	500 gr	"	10 - 12		15	
"	250 gr	"	4 - 8		10	
• Hamburger	200 gr	"	4 - 8		10	
• Saucisse	300 gr	"	6 - 10		10	
VOLAILLE						
• Canard, dinde	1,5 kg	"	30 - 33	A la fin du temps de repos, laver sous eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	20	
• Poulet entier	1,5 kg	"	30 - 33		20	
• Poulet en morceaux	500 gr	"	11 - 15		10	
• Blanc de poulet	300 gr	"	9 - 14		10	
LEGUMES						
• Aubergines coupées	500 gr	"	14 - 18	Afin de faciliter la décongélation, mélanger de temps en temps les légumes.	5	
• Poivrons en morceaux	500 gr	"	13 - 17		5	
• Petits pois égrainés	500 gr	"	10 - 14		5	
• Coeurs d'artichauts	300 gr	"	6 - 10		5	
• Asperges coupées	500 gr	"	11 - 15		5	
• Haricots verts coupés	500 gr	"	13 - 17		5	
• Brocoli entiers	500 gr	"	12 - 16		5	
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	12 - 16		5	
• Carottes émincées	500 gr	"	11 - 15		5	
• Chou-fleur en bouquets	450 gr	"	10 - 14		5	
• Légumes mixtes	300 gr	"	5 - 9		5	
• Epinards coupés	300 gr	"	6 - 10		5	
POISSON						
• Filets	300 gr	"	6 - 10			7
• Tranches	400 gr	"	7 - 11			7
• Entier	500 gr	"	10 - 14		7	
• Ecrevisses	400 gr	"	7 - 11		7	
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES						
• Beurre	250 gr	"	3 - 7	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques.	10	
• Fromage	250 gr	"	4 - 8	Le produit est partiellement décongelé, un temps de repos est nécessaire.	15	
• Crème	200 ml	"	6 - 10	Enlever la crème de son récipient et la mettre sur un plat.	5	
PAIN						
• 2 petits pains moyens	150 gr	"	0,30 - 2	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	3	
• 4 petits pains moyens	300 gr	"	3 - 5		3	
• Pain en tranches	250 gr	"	3 - 5		3	
• Pain complet en tranches	250 gr	"	3 - 5		3	
FRUITS						
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	"	10 - 12	Mélanger 2-3 fois	10	
• Framboises	300 gr	"	6 - 8	Mélanger 2-3 fois	10	
• Mûres	250 gr	"	4 - 6	Mélanger 2-3 fois	6	

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

LE RECHAUFFEMENT

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

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

Temps de réchauffement

Type	Quantité	Puissance	Minuteur	Notes
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS				
• chocolat / glace	100 gr	SS	4 - 5	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois.
• beurre	50-70 gr	SSSS	0.5-0.10	
ALIMENTS DE TEMPERATURE DE REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 20 / 30 °C				
• yaourt	125 gr	"	0.10 - 0.15	Enlever le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
• biberon	240 gr	"	0.25 - 0.30	
ALIMENTS PRECUITS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (TEMP. INITIALE 5 / 8°C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON				
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	4 - 6	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à une température de 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	4 - 6	
• plat prêt de poisson et / ou légumes	300 gr	"	3 - 5	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être couverte avec du film étirable transparent ou avec une autre assiette retournée.
• plat de viande et / ou légumes	400 gr	"	5 - 7	
• plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	5 - 7	
• plat de poisson et / ou riz	300 gr	"	4 - 6	
ALIMENTS CONGELES A RECHAUFFER / CUIRE (TEMP. INITIALE -18 ° / - 20 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON				
• plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	6 - 8	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C directement dans leur emballage: si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	5 - 7	
• plat prêt de poisson et / ou légumes précuits	300 gr	"	3 - 5	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir.
• plat prêt de poisson et / ou légumes crus	300 gr	"	8 - 10	
• portions de viande et / ou légumes	400 gr	"	6 - 8	On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.
• portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	7 - 9	
• portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	4 - 6	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON				
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	2 - 2.30	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	1.30 - 2	
• 1 tasse de café	100 cc	"	1.30 - 2	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	4 - 5	
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20 / 30 °C) JUSQU'A 70 °C ENVIRON				
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	1.30 - 2	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	1 - 1.30	
• 1 tasse de café	100 cc	"	1 - 1.30	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	3 - 4	

LA CUISSON

LES VIANDES

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

LA VOLAILLE

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

LE POISSON

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

Temps de cuisson pour les viandes, la volaille et le poisson

Pour que la viande soit plus tendre, il est conseillé d'ajouter 1/2 de verre d'eau au début de la cuisson.

Aliment	Quantité	Bouton de puissance micro-ondes	Minuterie (minutes)	Notes	Temps de repos (minutes)
BOEUF					
Rouleau de viande hachée	900 gr	\$\$\$	18 - 20	(*)	5
Rouleau de viande hachée	800 gr	"	15 - 20	Amalgamer 500 g de viande de bœuf hachée avec des œufs, du jambon, de la chapelure, etc.	5
Longe	600 gr	"	17 - 22		5
Rôti, jarret	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
VEAU					
Ragoût	700 gr	"	17 - 22	Mélanger 2-3 fois	8
Rôti (roulé)	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
Noix de veau (en tranches)	200 gr	"	10 - 15	Ne pas retourner	2
PORC					
Cuisse	500 gr	"	15 - 20	Retourner à moitié cuisson	5
Rôti	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
Carré de porc	700 gr	"	17 - 22	Retourner à moitié cuisson	8
AGNEAU					
Cuisseau d'épaule	1 kg	"	25 - 30	Retourner à moitié cuisson	10
Hamburgers frais	100 gr	"	7 - 10		3
Goulasch	1,5 kg	\$\$\$\$	35 - 40	Mélanger 2-3 fois	3
Saucisse	300 gr	\$\$\$	10 - 14		3
VOLAILE: POULET					
Entier	1,5 kg	"	40 - 45	Retourner à moitié cuisson	10
La moitié	500 gr	"	15 - 20	Il n'est pas nécessaire de retourner	5
En morceaux	500 gr	"	15 - 20	Il n'est pas nécessaire de retourner	5
Le blanc	300 gr	"	10 - 14	Il n'est pas nécessaire de retourner	3
DINDON					
En morceaux	1,5 kg	"	40 - 45	Retourner à moitié cuisson	8
Le blanc	500 gr	"	15 - 20	Ne pas retourner	8
CANARD					
Entier	1,5 kg	"	40 - 45	Retourner à moitié cuisson	10
POISSON					
Filets	300 gr	\$\$\$\$	4 - 7	Cuire couvert	2
Tranches	300 gr	"	6 - 9	Cuire couvert	2
Entier	500 gr	"	7 - 10	Cuire couvert	2
Entier	250 gr	"	4 - 7	Cuire couvert	2
Ecrevisses	500 gr	"	6 - 9	Cuire couvert	2
Tranches	400 gr	"	6 - 9	Cuire couvert	2

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

LES LEGUMES

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

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

Les légumes doivent être toujours couverts avec un film transparent.

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

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

Temps de cuisson pour les légumes

Type	Quantité	Bouton de puissance micro-ondes	Minuterie (minutes)	Notes	Temps de repos (minutes)
• Asperges	500 gr	SSSS	9 - 10	Couper en morceaux de 2 cm	4
• Artichauts	300 gr	"	11 - 12	Enlever la queue	4
• Haricots verts	500 gr	"	11 - 12	Couper en morceaux Diviser	4
• Brocoli	500 gr	"	7 - 8	chaque bouquet	4
• Choux de Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	Laisser en entier	4
• Chou blanc	500 gr	"	7 - 8	Couper en lanières	4
• Chou rouge	500 gr	"	7 - 8	Couper en lanières	4
• Carottes	500 gr	"	9 - 10	Couper en morceaux de même grosseur	4
• Chou-fleur	450 gr	"	11 - 12	Le partager en bouquets	4
• Céleri	500 gr	"	7 - 8	Le couper en morceaux	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	La couper en dés	4
• Poireau	500 gr	"	6 - 7	Le couper en lanières	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Les laisser entiers . Ne pas rajouter d'eau.	4
• Oignons	250 gr	"	5 - 6	Entières, de même grosseur. Ne pas rajouter d'eau.	4
• Epinards	300 gr	"	6 - 7	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	4
• Petits pois	500 gr	"	10 - 11		4
• Fenouil	500 gr	"	12 - 13	Le couper en quartiers	4
• Poivrons	500 gr	"	9 - 10	Les couper en morceaux	4
• Pommes de terre	500 gr	"	8 - 9	Les couper en morceaux de même grosseur	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 8	Les couper en tranches	4

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

SOUPES ET RIZ

- En général, la cuisson des potages ou des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. N'ajouter le sel qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.
- Il est opportun de signaler que le temps nécessaire pour cuire le riz dans le four à micro-ondes (comme du reste les pâtes) est à peu près équivalent au temps de cuisson traditionnel, sur le gaz. L'avantage de préparer le riz dans le four à micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de le mélanger continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois).
Les ingrédients doivent être placés dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être couverts avec du film transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et le four doit être programmé sur la puissance maximale pendant 12 à 15 minutes environ).
En outre, le riz ne colle pas au fond du récipient et, comme il est possible de le cuire dans une soupière ou dans un autre plat pouvant être porté directement sur la table, il ne sera donc pas nécessaire de le transvaser.

COMMENT FAIRE DORER LES ALIMENTS

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

GATEAUX ET FRUITS

Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Étant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir après la cuisson parce qu'ils tendent à se dessécher plus vite que les gâteaux cuits dans un four traditionnel. Les fruits doivent être piqués s'ils sont cuits avec la peau et doivent être couverts. Il est très important de respecter le temps de repos (de 3 à 5 minutes).

Temps de cuisson pour gâteaux et fruits

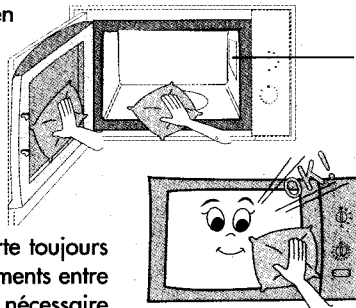
Type/Quantité	Bouton de puissance micro-ondes	Minuterie (minutes)	Temps de repos (minutes)	Notes
Gâteau aux noix (700 g)	SS	13 - 17	5	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois (850 g)	"	17 - 21	5	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas (800 g)	"	15 - 19	5	Les tranches d'ananas peuvent être mises sur le fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées dans la pâte.
Tarte aux pommes (1000 g)	"	17 - 21	5	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café (750 g)	"	13 - 17	5	Il est excellent lorsqu'il est fourré avec une crème.
Sabayon	SSS	1,30 - 3	3	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites (300 g)	SSSS	3 - 5	3	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites (300 g)	"	4 - 6	3	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	5	Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	5	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours l'appareil.

Nettoyage

Afin de conserver votre appareil dans des conditions optimales, il est conseillé de nettoyer régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide et du savon neutre ou du détergent liquide. Veiller à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse, le couvercle de sortie des micro-ondes (D). **Ne pas utiliser de détergents abrasifs, de pailles de fer ou d'ustensiles en métal pointus en nettoyant la surface extérieure et intérieure du four.** est également recommandé de ne pas utiliser d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer les surfaces de la porte. Ne jamais utiliser de produits avec ammoniac. Afin d'assurer une fermeture parfaite, maintenir la face intérieure de la porte toujours propre en évitant l'accumulation de saleté ou de résidus d'aliments entre la face avant du four et la porte. De temps en temps, il est nécessaire d'enlever le plateau tournant (G) et son support (H) pour les nettoyer; de même, le fond du four doit être nettoyé régulièrement. Laver le plateau tournant et son support dans de l'eau savonneuse avec du savon neutre (ils peuvent être lavés en lave-vaisselle).



Ne pas plonger le plateau tournant dans de l'eau froide après un réchauffement prolongé; le choc thermique élevé en provoquerait la rupture.

Le moteur du plateau tournant est scellé. Toutefois, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas sous le pivot central du plateau tournant quand on effectue le nettoyage du fond du four (E).

En cas d'inconvénients...

En cas de problèmes, s'adresser au Service Après-Vente; toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, il convient d'effectuer les simples contrôles suivants:

problemes	cause / solution
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> La porte n'est pas correctement fermée. La fiche n'est pas bien branchée dans la prise. La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation). La minuterie n'a pas été programmée correctement.
<ul style="list-style-type: none"> Condensation autour de l'encadrement, à la porte ou à l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme à l'intérieur du four et qu'elle se condense à l'intérieur du four ou sur la surface de la porte ou de l'encadrement.
<ul style="list-style-type: none"> Étincelles à l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes, pour la cuisson au four à micro-ondes.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne se réchauffent pas suffisamment. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson. Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments se brûlent. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien réduire le temps de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux et s'ils sont de même grosseur. Le plateau tournant est bloqué.

En cas de panne de la lampe d'éclairage du four, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil sans aucun problème. Pour remplacer la lampe, adressez-vous à un centre de Service Après-Vente agréé.

