

1

LAVE-LINGE

2

SÈCHE-LINGE

3

LAVE-VAISSELLE

4

RÉFRIGÉRATEURS

5

CONGÉLATEURS

6

CUISINIÈRES

7

MICRO-ONDES

VEDETTE 

Vous venez d'acquérir un micro-ondes VEDETTE et nous vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque.

Nous espérons que vous trouverez dans ce guide tous les conseils et les informations pour installer, utiliser et entretenir votre appareil.
Si vous souhaitez en savoir plus,

2

Appelez

le Service Consommateurs VEDETTE au :

0,99 F TTC / mn
N° Indigo 0 825 06 16 02

Ecrivez

au Service Consommateurs VEDETTE :
BP 9526-95069 Cergy-Pontoise

Consultez

le Minitel :
3615 VEDETTE (1,29 la minute)

Connectez-vous

sur Internet :
<http://www.vedette.com>.

Guide pratique

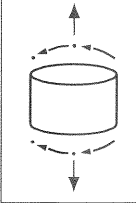
Installation	4
Présentation	5
Accessoires	6
Bandeau de Commande	7
Afficheur	8
Utilisation	
Mise à l'heure / Fonctions micro-ondes	9
Fonctions TOP	11
Fonction DUPLEX	12
Fonction gril	14
Fonction gril + micro-ondes	15
Fonction chaleur tournante	16
Fonction chaleur tournante + micro-ondes	17
Remarques	19
Conseils	20
Entretien & nettoyage	22
Un petit problème ! Que faire ?	23
Recyclage	24
Service après-vente	25
 Guide culinaire	 27-46
Certificat de Garantie.	47

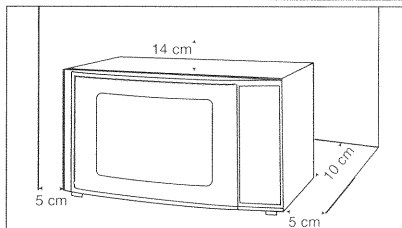
INSTALLATION

AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

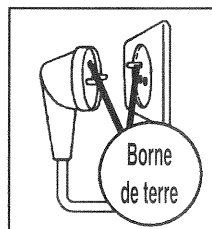
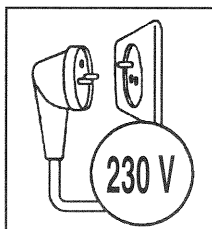
EMPLACEMENT

- 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. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
 - 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.
 - Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.
 - **Certains appareils sont encastrables** : pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
 - Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.

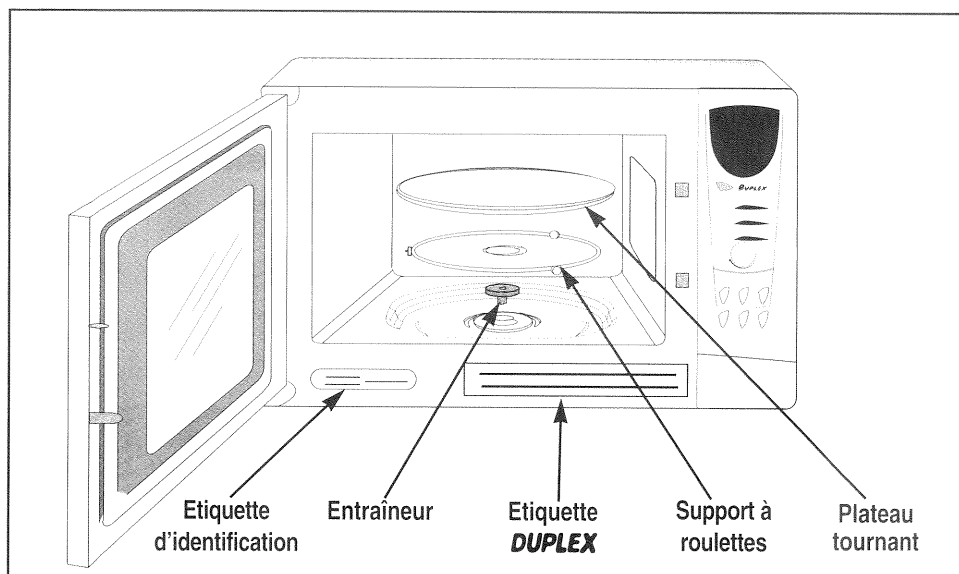


RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés.
Dans ce cas, faites appel à votre revendeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.



PRESENTATION



• Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

• Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT :

permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

• Le SUPPORT A ROULETTES :

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- L'ÉTIQUETTE **DUPLEX** : l'utilisation des fonctions **DUPLEX** et **TOP** est décrite sur une étiquette autocollante. Collez-la en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

● **La clayette 2 positions :**

en fonction Gril ou Gril + M.O. : choisir le niveau selon le plat à griller

- en position haute pour dorer les aliments de faible hauteur
- en position basse pour les autres aliments.

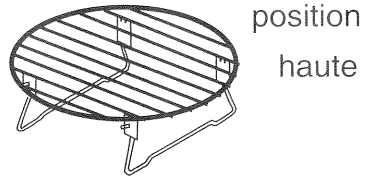
en fonction chaleur tournante seule ou chaleur tournante + M.O.: posez votre plat toujours sur la clayette repliée.

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

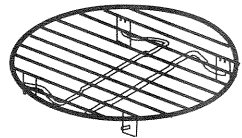
Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

La clayette :

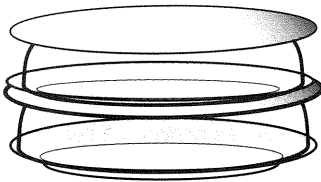


position haute

position basse (repliée)



Les plateaux DUPLEX



- **Les plateaux DUPLEX** à effet vapeur : 2 couvre-assiettes qui permettent le réchauffage de 2 plats frais ou réfrigérés en même temps.

Les plateaux DUPLEX doivent être utilisés exclusivement dans votre four micro-ondes **VEDETTE** et associés à la touche **DUPLEX**.

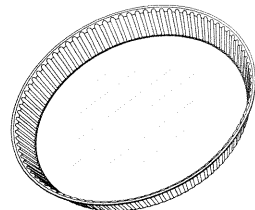
Attention : *Les plateaux DUPLEX ne doivent en aucun cas être utilisés avec les fonctions gril ou chaleur tournante; cela pourrait entraîner la dégradation irréversible de ces accessoires.*

● **Le plat à tarte en verre :**

Utilisez-le pour la cuisson des tartes ou quiches ainsi que pour toutes vos pâtisseries.

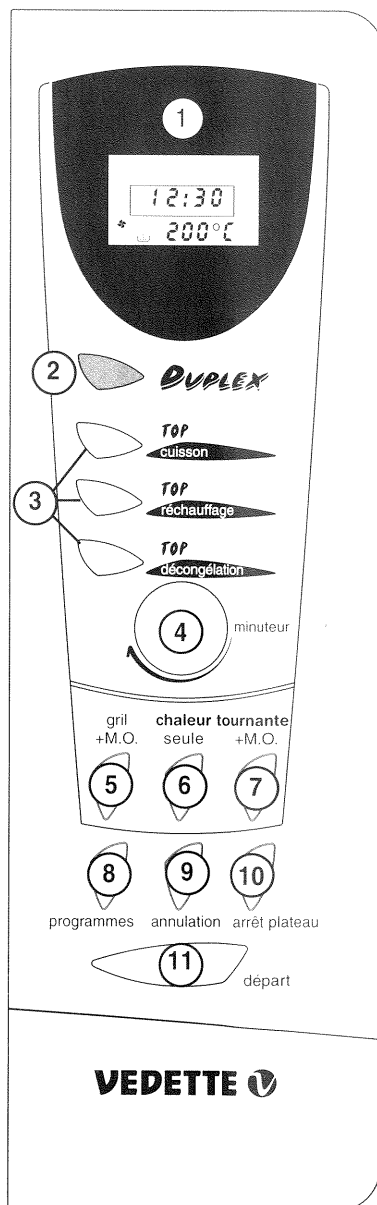
Lors de l'utilisation en chaleur tournante ou chaleur tournante + micro-ondes, posez-le toujours sur la clayette en position basse.

Le plat à tarte

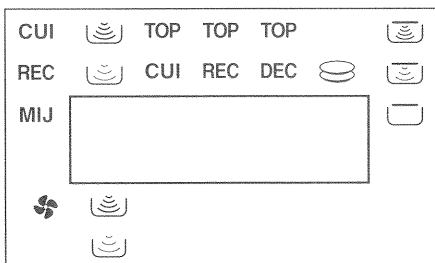


BANDEAU DE COMMANDE

- ① **Afficheur :**
Il vous facilite la programmation en indiquant : le programme choisi, l'heure, le temps et la température programmée.
- ② Touche **DUPLEX :**
démontre automatiquement le réchauffage **sur 2 niveaux**; à utiliser exclusivement avec les plateaux **DUPLEX** à effet vapeur.
- ③ Touches **TOP :**
démontrent automatiquement une programmation de cuisson / réchauffage / décongélation par un simple appui.
- ④ Minuteur :
permet de régler l'heure, de programmer la température et/ou le temps pour tous les programmes.
- ⑤ Touche **gril + M.O. :**
permet de sélectionner le gril ou l'un des 2 niveaux de micro-ondes + gril.
- ⑥ Touche **chaleur tournante seule :**
permet de cuire et colorer les aliments comme dans un four traditionnel.
- ⑦ Touche **chaleur tournante + M.O. :**
permet d'utiliser en simultanée la chaleur tournante et les micro-ondes.
- ⑧ Touche **programmes :**
permet de choisir parmi 5 programmes micro-ondes différents. (voir page suivante)
- ⑨ Touche **annulation :**
permet d'effacer un programme en cours et permet également de mettre l'horloge à l'heure.
- ⑩ Touche **arrêt plateau :**
permet l'arrêt du plateau tournant.
- ⑪ Touche **départ :**
permet de démarrer votre programme.



L'afficheur



L'afficheur vous indique la programmation choisie :

Fonctions micro-ondes :

CUISSON - fort / doux

CUI fort
 doux

RECHAUFFAGE - fort / doux

REC fort
 doux

MIJOTAGE

MIJ

Fonctions micro-ondes **TOP** :

CUISSON

TOP

CUI

RECHAUFFAGE

TOP

REC

DECONGELATION

TOP

DEC

Fonction **DUPLEX** :

Fonction **gril + M.O.** :

premier appui : gril seul
deuxième appui : gril + M.O. fort
troisième appui : gril + M.O. doux

Fonction **chaleur tournante seule** :



Fonction **chaleur tournante + micro-ondes** :

premier appui : chaleur tournante + M.O. fort
deuxième appui : chaleur tournante + M.O. doux

Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique "00:00".

00:00






Pour mettre l'horloge à l'heure (ex. 12:30) :

- Appuyez pendant 4 secondes sur la touche "annulation".
- Programmez l'horloge en tournant le minuteur à l'heure voulue.

12:30

- Validez d'une simple pression sur la touche "annulation"; l'horloge est à l'heure.

Les fonctions micro-ondes

TOP DEC	<p>DÉCONGÉLATION</p> <p>Pour décongeler : du pain, des viennoiseries, du poisson, de la viande, ou des légumes.</p>
MIJ 	<p>MIJOTAGE</p> <p>Pour cuire les laitages. Pour terminer les préparations commencées en cuisson forte, telles que haricots, lentilles.</p>
REC 	<p>RECHAUFFAGE DOUX :</p> <p>Pour réchauffer le pain, les viennoiseries, et le poisson.</p>
REC 	<p>RECHAUFFAGE FORT :</p> <p>Pour réchauffer tous les restes, les plats cuisinés frais, la viande, les légumes, les potages ou d'autres liquides.</p>
CUI 	<p>CUISSON DOUCE</p> <p>Pour cuire les poissons, les crustacés et les viandes.</p>
CUI 	<p>CUISSON FORTE</p> <p>Pour cuire les fruits, les viandes, les légumes ainsi que les plats surgelés.</p>
Puissance restituée : 850 W	

La fonction micro-ondes

Il y a plusieurs façons d'utiliser la fonction micro-ondes :

- ① avec la touche "programmes" pour choisir parmi 5 niveaux micro-ondes
- ② directement avec le minuteur pour un réchauffage rapide
- ③ avec les touches **TOP** pour un accès rapide à 3 temps préprogrammés

① Utilisez la touche "programmes" pour choisir parmi les 5 programmes micro-ondes suivants :


• Cuisson - forte / douce

CUI  

• Réchauffage - fort / doux

REC  

• Mijotage

MIJ 

- Placez l'aliment dans l'appareil et fermez la porte.
- Choisissez le programme micro-ondes souhaité en appuyant successivement sur la touche "**programmes**".
- Sélectionnez le temps de programmation à l'aide du minuteur ex. 4 min. 04:00
- Appuyez sur la touche "**départ**"; le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.
(Assurez-vous que la porte est bien fermée, dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.)

La fin du programme est signalée par 3 bips sonores, le four s'arrête automatiquement, l'éclairage s'éteint.

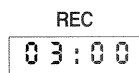
Les 3 bips se répètent toutes les minutes pendant 10 minutes, jusqu'à ouverture de la porte.

② Pour programmer directement un **RECHAUFFAGE RAPIDE** :

- Sélectionnez le temps de programmation (ex. 3 minutes) à l'aide du minuteur.
- RECHAUFFAGE fort** est programmé automatiquement.



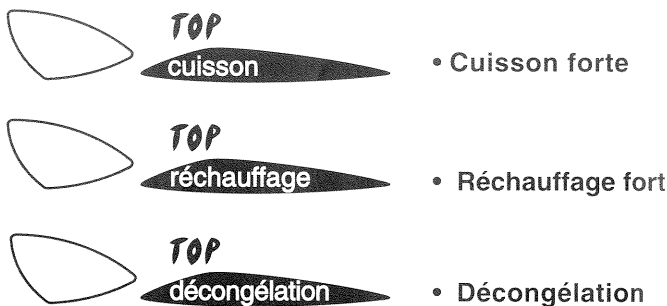
- Appuyez sur "**départ**".



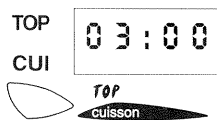
TOP Cuisson / TOP Réchauffage / TOP Décongélation

③ Pour programmer avec les touches **TOP** :

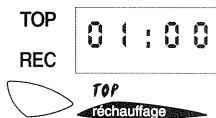
Choisissez la touche **TOP** qui convient :



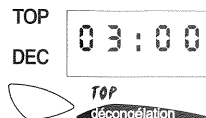
Un temps préprogrammé est associé à chaque fonction **TOP**.
Une simple pression et le programme démarre.



et votre pomme
est cuite !



votre bol de potage
est réchauffé !



votre steak haché
est décongelé !

Chaque appui successif sur la touche **TOP** avant le démarrage du programme rajoute un temps de programmation **TOP** supplémentaire (3 minutes en décongélation ou cuisson, 1 minute en réchauffage).

Les durées de fonctionnement des programmes **TOP** correspondent à la cuisson / au réchauffage / à la décongélation d'une quantité d'aliment équivalente à une portion moyenne.

Le temps de cuisson varie selon la nature de l'aliment et le goût de chacun; vous pouvez donc adapter le temps de programmation **TOP** à tout moment à l'aide du minuteur.

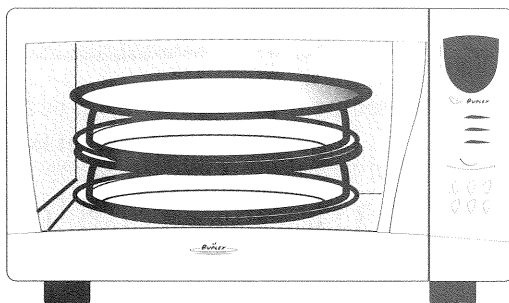
Fonction **DUPLEX** : réchauffage à 2 niveaux

☉ La fonction **DUPLEX** vous permet de réchauffer deux assiettes simultanément tout en conservant la saveur des aliments grâce à l'effet vapeur des plateaux **DUPLEX**.
Il suffit de couvrir les assiettes à l'aide des plateaux **DUPLEX**, de les superposer, puis de poser l'ensemble sur le plateau tournant.

☉ Utiliser la touche **DUPLEX** simultanément avec les plateaux **DUPLEX**.

☉ Les avantages des plateaux **DUPLEX** :

- Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.
- Ils permettent d'obtenir un réchauffage homogène.
- Ils limitent le dessèchement des aliments.
- Ils diminuent les temps de réchauffage.
- Ils empêchent les projections dans le four.



☉ La fonction **DUPLEX** permet le réchauffage de plats frais ou réfrigérés.

La décongélation ou le réchauffage de produits *surgelés* et la *cuisson* des aliments sont déconseillés.

☉ Entretien des plateaux **DUPLEX** à effet vapeur :

- Pour le nettoyage des plateaux, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- Les plateaux **DUPLEX** peuvent être lavés au lave-vaisselle.


☉ Ne pas utiliser les plateaux **DUPLEX** avec la fonction **gril**, **gril + M.O.**, **chaleur tournante** ou **chaleur tournante + M.O.** ; ceci entraînera la dégradation irrémédiable de ces accessoires.

Fonction **DUPLEX** : Exemples

Un temps préprogrammé de 5 minutes
est associé à la touche **DUPLEX**.

Une simple pression et le programme démarre.

☺ **Exemple** : Réchauffage de deux assiettes de ravioli à la sauce tomate = 5 min.

- Recouvrir les 2 assiettes à l'aide des plateaux **DUPLEX**, les superposer, puis les placer au centre du plateau tournant.
- Appuyer sur la touche  **DUPLEX** :  05:00 s'affiche et le four démarre automatiquement.

*Vous pouvez modifier le temps de programmation **DUPLEX**
à tout moment à l'aide du minuteur.*

En règle générale :

- Pour un aliment *homogène* tel que purée, petits pois, céleris, etc. :
2 assiettes de **200 g** 3 / 4 min
- Pour un aliment *hétérogène* tel que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc. :
2 assiettes de **300 g** 5 / 6 min


*Les temps indiqués ci-dessus correspondent aux aliments réfrigérés
ou à température ambiante (conserves).*

Fonction gril

Utilisation du gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que poissons, viandes... Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette en position haute ou posé directement sur le plateau tournant. Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

Exemple : SARDINES

- Posez le poisson sur la clayette en position haute.
- Appuyez sur la touche $\overset{\text{gril}}{+M.O.}$; “  ” s'affiche.
- Sélectionnez le temps, 16 / 18 min, à l'aide du minuteur; 16:00 s'affiche.
- Appuyez sur la touche “**départ**”, le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.



Exemples de cuisson en fonction gril seul

Aliments	Quantité	Temps <i>min</i>	Conseils
POISSONS Maquereaux, mulets Sardines, rougets barbets	4 unités (250 g) 6 à 8 selon grosseur	25 à 30 16 à 18	Placer les poissons dans un plat posé sur la clayette en position haute. Tourner à mi-cuisson.
VIANDES Andouillettes, boudins, saucisses Côtes de porc Côtes d'agneau Côte de bœuf (3 cm d'épaisseur) Poirrine fumée (1 cm d'épaisseur)	4 à 6 unités 4 unités 4 unités 800 g 4 à 6 tranches	20 à 26 25 à 30 15 à 20 30 à 35 18 à 25	<i>Placer dans un plat posé sur la clayette en position haute.</i> Piquer et tourner à mi-cuisson. Tourner à mi-cuisson. “ “ “ “ “ “


FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Fonction simultanée gril + micro-ondes




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

2 programmes micro-ondes + gril sont à votre disposition : gril + M.O. fort  (combinant la puissance micro-ondes cuisson forte avec le gril), et gril + M.O. doux  (combinant la puissance micro-ondes cuisson douce avec le gril).

Exemple : ROTI DE BŒUF de 800g

- Posez l'aliment dans un plat à rôtir sur la clayette en position haute.
- Appuyez 3 fois sur la touche ^{gril}+M.O. pour afficher le programme gril + M.O. doux .
- Sélectionnez le temps, 19 / 21 min, à l'aide du minuteur. Appuyez sur la touche "départ", le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.

Cuisson des viandes en fonction gril + micro-ondes

Aliments	Quantité	Mode de cuisson	Temps <i>min</i>	Conseils
Rôti de bœuf	800 g		19 à 21	Placer dans un plat posé sur la clayette en position haute. Placer dans un plat posé directement sur le plateau tournant. Assaisonner en fin de cuisson.
Epaule d'agneau	1 300 g		50 à 55	
Rôti de dindonneau	800 g	"	39 à 41	
Rôti de veau	1 200 g	"	37 à 42	
Poulet, pintade	1 200 g		25 à 28	

Cuisson des plats préparés surgelés : gril + M.O. fort 

REGLE GENERALE :

<u>Quantité</u>	<u>Temps</u>
200 g	10 / 12 min
500 g	16 / 18 min
750 g	19 / 21 min
1000 g	25 / 27 min
1200 g	29 / 31 min

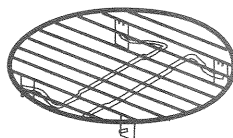
La fonction chaleur tournante seule

La fonction chaleur tournante seule  :

permet de cuire et dorer les aliments tout comme dans un four traditionnel.

- La température de cuisson est réglable de 50 °C à 250 °C par étape de 5 °C.
- Quand vous appuyez sur la touche **chaleur tournante seule** 175°C s'affiche automatiquement. Sélectionnez la température de cuisson à l'aide du minuteur.
- Appuyez de nouveau sur la touche et $00:00$ clignote, vous invitant à programmer la durée de cuisson (0 à 90 minutes). Faites votre sélection à l'aide du minuteur.
- Appuyez sur la touche "départ".

Pour toutes vos cuissons en chaleur tournante, posez vos plats sur la clayette en position basse. Vous obtiendrez une meilleure répartition de chaleur pour optimiser les résultats de cuisson.




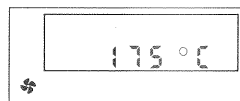
Remarques :

- Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment.

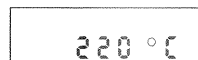
Exemple - Cuisson d'une tarte aux pommes : 40 minutes à 220 °C.

- Préparez votre tarte dans le plat à tarte en verre, mettez la sur la clayette en position basse, posez l'ensemble sur le plateau tournant.

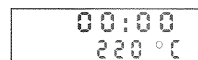
- Appuyez sur la touche "chaleur tournante seule",
"" s'affiche et 175 clignote.



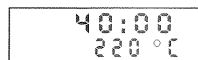
- Sélectionnez la température (220°) avec le minuteur.



- Appuyez de nouveau sur la touche "chaleur tournante seule",
 $00:00$ clignote.



- Sélectionnez le temps de programmation (40 min)
avec le minuteur.





- Appuyez sur la touche "départ", le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume.

La fonction chaleur tournante + M.O.

La fonction chaleur tournante + M.O.   : permet d'utiliser simultanément la chaleur tournante et les micro-ondes, ce qui permet un gain de temps important.

Les 2 programmes de micro-ondes à votre disposition :

chaleur tournante + micro-ondes fort : appuyez une fois sur la touche "**chaleur tournante + M.O.**", pour sélectionner chaleur tournante + M.O. **fort**, "" s'affiche et 175 clignote. Cette combinaison sert surtout à la cuisson des volailles et des légumes.

chaleur tournante + micro-ondes doux : appuyez une deuxième fois sur la touche "**chaleur tournante + M.O.**" pour sélectionner chaleur tournante + M.O. **doux**, "" s'affiche et 175 clignote. Utilisez cette combinaison pour le réchauffage des plats traiteurs et la cuisson de toutes les autres viandes.



Une fois cette sélection faite, procédez comme pour la programmation de chaleur tournante seule.

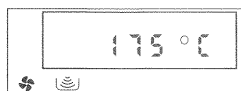
Pour toutes vos cuissons, posez vos plats sur la clayette en position basse.



N.b. Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + M.O., n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.

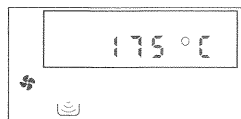
Exemple - cuisson d'une épaule d'agneau de 1,3 kg en fonction chaleur tournante + M.O. doux : 45 minutes à 200 °C.

- Préparez votre rôti, mettez le dans un plat de cuisson non métallique sur la clayette en position basse, posez l'ensemble sur le plateau tournant.

- Appuyez sur la touche "**chaleur tournante + M.O.**", "" et "" (C.T. + M.O. fort) s'affichent et 175 clignote.



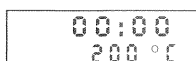
- Sélectionnez la fonction chaleur tournante + micro-ondes doux en appuyant une deuxième fois sur la même touche, "" et "" (C.T. + M.O. doux) s'affichent et 175 clignote.



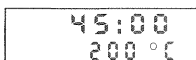
- Sélectionnez la température (200°C) avec le minuteur.



- Appuyez de nouveau sur la touche "**chaleur tournante + M.O.**", 00:00 clignote.



- Sélectionnez le temps de programmation (45 min) avec le minuteur.



- Appuyez sur la touche "**départ**", le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume.

La fonction chaleur tournante + micro-ondes

Exemple : cuisson d'un gratin dauphinois
(préparé avec 800 g de pommes de terre)

- ❶ Appuyez sur la touche **“chaleur tournante + M.O.”**
pour sélectionner la fonction chaleur tournante + M.O.
fort.



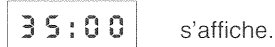
- ❷ Sélectionnez la température (180°C) avec le minuteur.



- ❸ Appuyez de nouveau sur la touche **“chaleur
tournante + M.O.”**



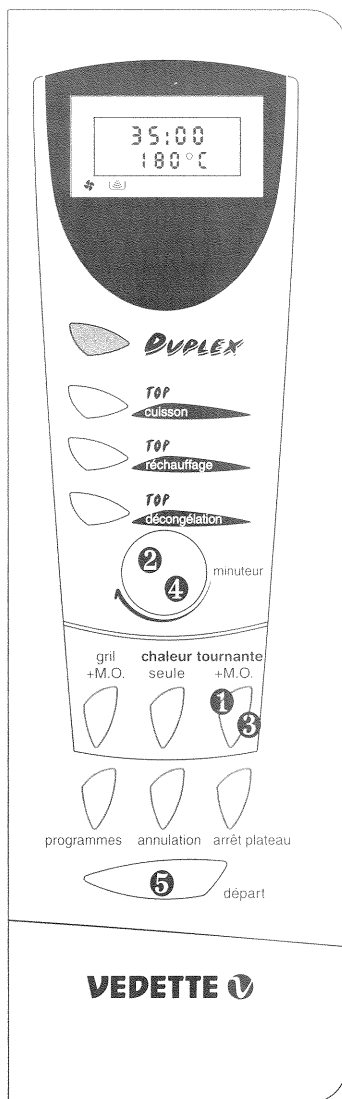
- ❹ Sélectionnez le temps de programmation (35 min)
avec le minuteur.



- ❺ Appuyez sur la touche **“départ”**, le programme
démarré.

Bien se protéger les mains pour sortir le plat,
car celui-ci atteint des températures élevées.

***Vous pouvez modifier le temps de programmation
à tout moment à l'aide du minuteur.***



Remarques

- Après une coupure de courant ou une erreur de programmation, annulez et recommencez les opérations.

En cours de programmation :

- Si vous attendez plus de trois minutes, la programmation sera annulée.

En cours de cuisson :

- Vous pouvez modifier la durée du programme en cours en réglant le minuteur.
- En fonction **TOP** décongélation, une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle **qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat**; refermez la porte et appuyez sur la touche "**départ**" pour redémarrer le four.
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche "arrêt plateau" pour toutes les programmations sauf **DUPLEX**.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche "**départ**" pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant sur la touche annulation.

Sécurité fonctionnement à vide

Si, après avoir programmé le four et fermé la porte vous attendez plus de 30 secondes avant d'appuyer sur la touche "**départ**", le four ne démarre pas et l'afficheur indique "SECU". Pour démarrer le four, ouvrez puis refermez la porte et appuyez sur la touche "**départ**".

CONSEILS

- **Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments.** Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- **Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés** à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...). *Voir chapitre "Les Récipients"*.
- Pour éviter de détériorer votre appareil, **ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.**
- **N'intervenez pas dans les orifices de la serrure** en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
- **Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.** Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois, le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit à moins de 1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.
- **Pour les enfants, il est impératif :**
 - **de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter** le liquide et de **tester sa température** sur le dos de la main **avant absorption par l'enfant.**
 - de **mélanger** et de **vérifier** la température **des aliments pour enfants avant consommation**, afin d'éviter des brûlures internes graves.

CONSEILS

- **Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas**; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Attention de ne pas cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans **une bouteille ou un récipient hermétique**; vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- **Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire**. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- **Lors du réchauffage ou cuisson des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de vous brûler**, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque.
- **Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser**. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- **Si vous constatez l'apparition de fumée**, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.
- **MISE EN GARDE** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil 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'une utilisation incorrecte.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- **L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche.** Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire dans la plupart des cas, de couvrir les récipients .
- **Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre;** l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait en effet endommager l'appareil.

- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.

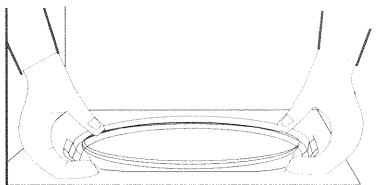


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur tournante, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon en fine laine d'acier au savon.

22

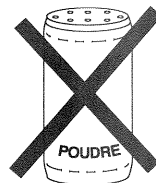
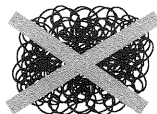
- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones de préhension prévues à cet effet en partie avant de l'enceinte. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent toujours être propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



— UN PETIT PROBLEME ! QUE FAIRE ? —

Problèmes

- ▼ L'appareil affiche "SECU"
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- ▲ Annuler la sécurité : ouvrir puis refermer la porte et appuyer sur la touche "départ".
- ▲ Le mode "démonstration" est peut-être enclenché: Appuyer sur la touche "arrêt plateau" pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant lorsque l'appareil est froid.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson...
Eloigner tout élément métallique des parois du four.
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

Recyclage & Destruction

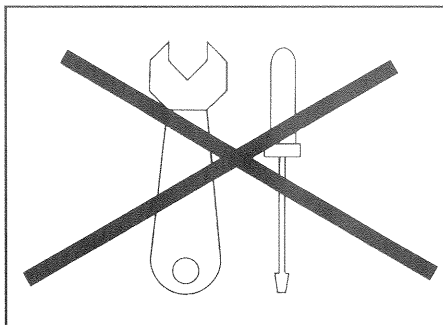
Tous les matériaux d'emballage utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le recyclage permet une économie des matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer.

Avant de recycler votre ancien appareil, rendez-le inutilisable : retirez les fiches de prise de courant, découpez et ôtez les câbles. Remettez-le ensuite à votre revendeur lors de la livraison du nouvel appareil ou à un centre assurant la collecte et le recyclage des matériaux.

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
 - Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Vérifiez votre programmation.



MISE EN GARDE : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque; il est dangereux pour quiconque d'autre d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait du couvercle.

- Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).
- Ces renseignements figurent à l'intérieur de l'appareil sur l'étiquette d'identification en bas du four et sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre four à micro-ondes.

PIÈCES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**, afin de garantir une réparation optimale.



Sommaire

Les Récipients	28
Principes de fonctionnement	29
Conseils	30
Préparation des Aliments	31
Réchauffage Spécial Aliments Bébé	32
Quelques Petits Trucs	33

décongélation

<u>Généralités</u>	34
· pain & pâtes / crustacés / poissons	35
· viandes / légumes / fruits	36

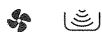
réchauffage

<u>Généralités</u>	37
· viennoiserie / légumes / poissons réfrigérés	38
· viandes réfrigérées / conserves & plats réfrigérés / liquides ou potages	39

cuisson

<u>Généralités</u>	40
· crustacés / poissons	41
· légumes frais	42
· légumes surgelés / fruits	43
· plats préparés surgelés	44
· avec la fonction pizza/tartes	45

chaleur tournante



seule +M.O.



· généralités / réchauffage / cuisson	45
· généralités / réchauffage / cuisson	46

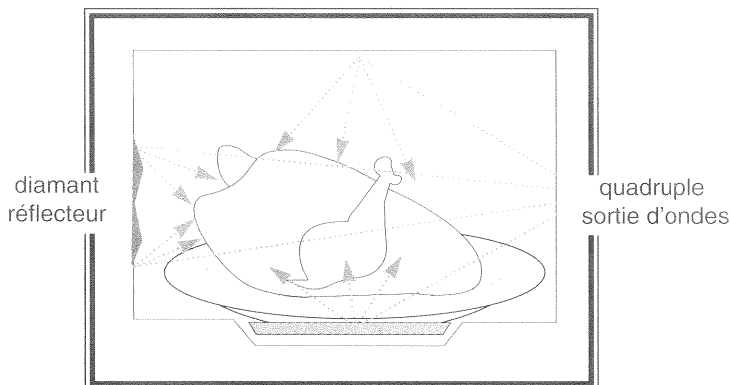
Certificat de Garantie.	47
------------------------------	----

Les Récipients

- **Utiliser de préférence** en fonction micro-ondes, des récipients ronds, carrés ou ovales, en poterie, porcelaine, céramique, faïence, verre à feu ou certains plastiques spécialement conçus pour le micro-ondes; les plastiques courants seront utilisés pour de courtes durées et de préférence sans matière grasse. Ces plats doivent être bien adaptés à la taille de l'aliment.
- **Couvrir dans la plupart des cas**, avec le couvercle du récipient, une assiette, du papier sulfurisé ou **un film étirable Spécial micro-ondes**, dans ce cas il ne doit pas être fermé hermétiquement pour éviter les brûlures dues à la vapeur, sinon piquer le film lorsque la cuisson est terminée.
- **Ne pas utiliser de récipients en métal**, cerclés de métal ou avec des décors dorés ou argentés, ni de papier aluminium, ni de récipients poreux en terre. Retirer les liens de congélation familiale qui sont métalliques.
- Vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. **Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit en contact avec les parois métalliques et la porte de l'appareil.**
- **Pour vous permettre de vérifier si un récipient peut être utilisé au micro-ondes** : mettre le récipient sur le plateau dans l'appareil. Poser à côté ou dedans un verre rempli d'eau. Après 2 minutes de chauffage en programme "Cuisson", le plat doit être à peine tiède.
- Pour les modèles équipés d'un gril : en fonction gril ou micro-ondes + gril, utiliser des récipients en verre à feu, ou en céramique, qui supportent des températures élevées comme dans un four traditionnel.

Principes de fonctionnement

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.



Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle. Il faut savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène de thermie et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

Conseils

Pour une bonne utilisation, voici quelques conseils qui vous permettront de maîtriser rapidement toutes les possibilités de votre four à micro-ondes.

- **Qualité** : comme pour les autres procédés de cuisson, utiliser des aliments bien frais.
- **Quantité** : pour l'utilisation de grosses quantités il est préférable de cuire en deux fois. On doit retenir que le temps augmente avec la quantité, sans toutefois se multiplier.
- **Préparation** : des aliments de même grosseur cuisent plus régulièrement; ne pas hésiter à couper les pommes de terre ou les betteraves pour obtenir des aliments de taille homogène.
 - Emincer les légumes tels que carottes, poireaux, choux, céleri, fenouil avant de les cuire.
 - Les légumes servant de garniture ou de base de préparation pour poissons, potages, etc. doivent être précuits; ajouter matière grasse et assaisonnement à mi-cuisson.
 - Piquer tous les aliments avec peau. Ex: pommes de terre, saucisses, marrons etc...
 - Réhydrater les légumes frais ou surgelés avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.

Conseils

- **Forme et disposition des aliments** : les morceaux de formes irrégulières cuisent plus vite sur les parties les moins épaisses ; il est préférable de disposer ces dernières vers le centre. Les aliments en portions individuelles cuiront plus régulièrement s'ils sont disposés en couronne sur le plateau.
- **Les aliments fourrés ou farcis** ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. chausson aux pommes), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- **Couvrir dans la plupart des cas afin de :**
 - garder la saveur des aliments
 - obtenir une cuisson homogène
 - raccourcir le temps de cuisson
 - éviter les projections
 - éviter le dessèchement des aliments

Ne pas couvrir les viandes rouges rôties ainsi que les aliments à base de pâte (quiches, pizzas)
- **Eviter de retirer les plats à mains nues**, les récipients s'échauffent au contact des aliments. **Lors de l'utilisation du gril ou de la chaleur tournante**, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats.

Réchauffage Spécial Aliments Bébé

Les temps de réchauffage peuvent varier selon la température initiale de l'aliment et la matière du biberon ou des autres récipients.

Après le réchauffage de biberon, vous devez agiter le lait et tester la température sur le dos de votre main avant absorption par l'enfant, afin d'éviter tous risques de brûlures.


Pour le réchauffage des petits pots (enlever le couvercle) ou **la cuisson des bouillies**, il est nécessaire de bien mélanger et de goûter avant de servir.

Temps pour réchauffer les biberons : RÉCHAUFFAGE fort

QUANTITE	TEMPERATURE AMBIANTE		TEMPERATURE REFRIGEREE	
	verre	plastique	verre	plastique
Biberon				
60 ml	10 s	20 s	20 s	25 s
120 ml	20 s	25 s	35 s	40 s
180 ml	30 s	30 s	45 s	50 s
240 ml	35 s	40 s	50 s	55 s

Temps pour réchauffer les Petits Pots : RÉCHAUFFAGE fort

QUANTITE	TEMPERATURE AMBIANTE	TEMPERATURE REFRIGEREE
130 g	20 s	45 s
200 g	30 s	55 s
250 g	35 s	1 min

Attention : une pression sur la touche  programme automatiquement 1 minute; si vous utilisez cette touche pour réchauffer des biberons ou des petits pots, réglez impérativement la durée de réchauffage aux temps préconisés à l'aide du minuteur.

Cuisson d'une bouillie selon mode d'emploi. CUISSON forte

Temps pour 150/180 ml : 1 min 30 s à 2 min. Temps pour 220 ml : 2 min à 2 min 30 s.

Réchauffer le potage pour bébé en brique de 25 cl : **RECHAUFFAGE fort**. Vider le contenu dans une assiette. Temps : 1 min à 1 min 20 s.

Quelques Petits Trucs

Programme TOP DÉCONGÉLATION

- **Faire fondre** du fondant pour pâtisserie. 250 g avec une cuillerée d'eau : 2 / 3 min.
- **Ramollir** - le beurre: 250 g : 2 min.
- la glace : 1 litre : 30 s
- **Terminer** la cuisson des viandes grillées au barbecue : temps selon quantité.

Programme CUISSON FORTE

- **Ramollir** le miel, le chocolat : 100 g + 2 cuillerées à soupe d'eau : 1 min.
- **Faire fondre** du fromage à raclette: 50 g : 20 à 30 s.
- **Rafrâichir** - la confiture. Ajouter quelques gouttes d'eau, chauffer jusqu'à ébullition, mélanger et chauffer à nouveau.
- des biscuits : 1 assiette : 50 s
- **Réhydrater** les fruits secs (dans un bol couvert). 250 g avec 1/2 dl d'eau : 2 min.
- **Réchauffer** - les laitages ou tout autre aliment qui doit être servi tiède. 1/4 de litre : 1 min.
- les gâteaux secs pour l'apéritif ou des biscuits. Une assiette : 30 s.
- des saucisses cocktail : 125 g : 50 s
- croissant ou pain au chocolat : 1 viennoiserie : 10 s
- **Préparer** un oeuf brouillé : Ajouter 1 cuillerée à soupe de lait, sel, poivre. Battre à la fourchette. Cuire 20 s. Mélanger et cuire 10 à 20 s. Mélanger à nouveau pour obtenir l'oeuf brouillé.
- **Extraire** le maximum de jus d'une orange ou d'un pamplemousse. 1 fruit : 20 à 30 s.

Décongélation : Généralités

La décongélation des aliments surgelés dans votre four à micro-ondes vous permet un gain de temps considérable.

Ce qu'il faut savoir

- Les petites pièces de viande ou de poisson peuvent être cuites immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces telles que rôtis de viande ou poissons entiers soient encore légèrement gelés au centre. Nous vous conseillons alors de prévoir un temps de repos au moins égal à celui du temps de décongélation afin d'obtenir une température homogène.
- Un aliment recouvert de cristaux de glace décongèlera moins rapidement. Dans ce cas, il sera nécessaire d'augmenter le temps de décongélation.

Conseils

- Pensez à retirer les liens métalliques des emballages.
- Pour la plupart des aliments, il convient de les retirer de leur emballage.
- A mi-décongélation, il est nécessaire de tourner, mélanger ou de détacher les morceaux s'ils sont en blocs.
- Contrôler régulièrement l'aliment à décongeler pour éviter un début de cuisson.
- Si vous décongélez des viandes ou des poissons dont la taille empêche la rotation du plateau en verre, utilisez la touche arrêt plateau. Dans ce cas, tourner et retourner l'aliment régulièrement.
- Décongelez viande et poisson sur une soucoupe renversée dans une autre assiette de façon à laisser écouler le jus qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.

Les Temps

- sont calculés à partir d'aliments congelés à $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- sont à titre indicatif ; ils peuvent varier selon l'épaisseur, la forme, la taille et conditionnement de l'aliment.

Décongélation pain & pâtes - **TOP** décongélation

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Pain baguette	100 g	40 s - 1 min 30 s	Poser sur du papier absorbant et retourner à mi-décongélation.
	200 g	2 - 4 min	
• Pain boule	500 g	4 / 6 min	“ “
• Pâte feuilletée ou Brisée	300 g	2 min	“ “

Décongélation des crustacés - **TOP** décongélation

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	10 / 12 min	Poser sur une assiette,
• Crevettes décortiquées	100 g	2 / 3 min	mélanger à mi-décongélation.
• Crevettes roses entières	200 g	5 / 7 min	“ “
• Langoustines / Gambas (10)	500 g	11 / 13 min	“ “

Décongélation des poissons - **TOP** décongélation

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Filet de cabillaud ou d'eglefin	400 g	8 / 10 min	Poser sur une assiette,
• Merlans, colinots (3)	600 g	10 / 12 min	tourner à mi-décongélation.
• Soles, carrelets (2)	300 g	6 / 8 min	“ “
• Tranches de colin de lieu ou de saumon	1 unité	3 / 5 min	“ “
	4 unités	9 / 12 min	
• Truites (3)	540 g	12 / 14 min	“ “

Décongélation des viandes - **TOP** décongélation

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
<i>VOLAILLE</i>			
• Coquelets / Pigeons	500 / 600 g	11 / 14 min	Poser sur une assiette.
• Escalopes de poulet (2)	200 g	4 / 6 min	“ “
• Cuisses de poulet (4)	1000 g	23 / 25 min	“ “
• Poulet entier	1000 g	23 / 25 min	“ “
<i>VIANDE</i>			
• Côte de veau (4)	600 g	13 / 15 min	Poser sur une assiette
• Steaks hachés (3)	360 g	7 / 9 min	“ “
• Viande en morceaux	600 g	12 / 16 min	“ “
<i>ROTIS</i>			
• Rôti de bœuf	1000 g	23 / 25 min	Poser sur une assiette.
• Rôti de veau	800 g	18 / 20 min	“ “
• Gigot d'agneau	1800 g	47 / 50 min	“ “

Décongélation des légumes - **TOP** décongélation

EN REGLE GENERALE :

100 g	3 / 4 min
250 g	5 / 7 min
500 g	12 / 14 min

Décongélation des fruits - **TOP** décongélation

• Fraises	250 g	5 / 7 min	Poser sur une assiette.
• Framboises, griottes	250 g	4 / 6 min	“ “
• Groseilles/myrtilles/cassis	250 g	2 min 30 s / 4 min	“ “

Réchauffage : Généralités

Le micro-ondes est le seul appareil qui permet de réchauffer rapidement sans altérer les aliments : pas de dessèchement, préservation de l'aspect, du goût et des qualités nutritives. Pour réchauffer, utiliser la programmation correspondante.

CONSEILS

- Selon le type d'aliment à réchauffer, réhydrater à l'aide de bouillon, de crème, de lait, de citron ou d'eau (1 / 2 cuillérées selon la quantité).
- Si vous réchauffez dans un grand récipient qui dépasse la taille du plateau tournant, utiliser la touche "**arrêt plateau**". Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger son contenu en cours de réchauffage.
- Couvrir la plupart des aliments, à l'exception des liquides et des aliments à base de pâte (quiche, pizza...)
- Réchauffer directement dans le plat de service, dans l'assiette ou le bol. Ceci vous permettra d'obtenir un gain de temps, d'énergie et de vaisselle.

SURGELES

- Concernant le temps de remise à température des plats préparés surgelés, se conformer aux préconisations portées sur les emballages par les fabricants.
- Les barquettes en aluminium de faible hauteur (*4 cm maximum*) peuvent être utilisées. Noter que vous obtiendrez un meilleur résultat si vous réchauffez le plat surgelé dans un récipient en verre.

LES TEMPS

- Les temps sont à titre indicatif ; ils peuvent varier en fonction du taux d'humidité, de l'épaisseur ou la forme de l'aliment, du récipient utilisé, mais aussi en fonction de la température initiale ; les temps indiqués ci-après ont été calculés à partir d'aliments réfrigérés.

Réchauffage des viennoiseries - RECHAUFFAGE doux

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Croissants, pains au chocolat	1	5 s	Sur du papier absorbant
tranches de brioche	2	10 s	" "
(unités de 50 g)	3	15 s	" "
	4	20 s	" "

Réchauffage des légumes - RECHAUFFAGE fort

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Purées, petits pois,	200 g	1 min 30s / 2 min	Dans une assiette, couvert.
céleris, etc.	500 g	3 min / 4 min	Dans une cocotte, couvert.

Réchauffage des poissons réfrigérés - RECHAUFFAGE doux

EN REGLE GENERALE :

<u>Quantité</u>	<u>Temps</u>	<u>Conseils</u>
100 g	1 min	Couvrir.
250 g	3 min	"
500 g	5 min	"
750 g	7 min	"
1000 g	9 min	"

Réchauffage des viandes réfrigérées - RECHAUFFAGE fort

EN REGLE GENERALE :

<u>Quantité</u>	<u>Temps</u>	<u>Conseils</u>
100 g	45 s	Poser sur une assiette, couvrir.
250 g	2 min	“ “
500 g	3 min	“ “
750 g	5 min	“ “
1000 g	7 min	“ “

Réchauffage des conserves & des plats réfrigérés - RECHAUFFAGE fort

EN REGLE GENERALE :

<u>Quantité</u>	<u>Temps</u>	<u>Conseils</u>
250 g	2 min	Couvrir et mélanger
500 g	3 min	à mi-réchauffage
750 g	5 min	“ “
1000 g	7 min	“ “

Réchauffage des liquides ou potages - RECHAUFFAGE fort

EN REGLE GENERALE : (pour une consommation à 60/65° C)

<u>Quantité</u>	<u>Temps</u>
100 g	40 s
250 g	1 min 30 s
500 g	2 min 30 s
1000 g	5 min

CUISSON : Généralités

CUISSON DES POISSONS, CRUSTACÉS, ET COQUILLAGES

La cuisson aux micro-ondes convient à tous les poissons. Veillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais. Sa saveur sera inégalable : cuit en papillote (papier sulfurisé), avec des herbes, en tranches, en filets ou entier. Il peut être servi nature ou préparé avec une sauce, selon vos goûts. Généralement, pour cuire un poisson entier, il convient de faire une entaille sur la partie la plus épaisse du poisson et d'ajouter deux à trois cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc. Disposer le poisson dans un plat rond ou ovale et couvrir. Coquillages et petits crustacés cuisent parfaitement aux micro-ondes, ne pas oublier de les couvrir, ils seront ainsi plus moelleux. La cuisson des crustacés frais et entiers tels que les tourteaux, les araignées, le homard et la langouste sont à éviter, car les pattes et le corps sont de tailles différentes et la texture n'est pas identique dans un même crustacé; à cuire de préférence de façon traditionnelle.

CUISSON DES LEGUMES

Que ceux-ci soient frais ou surgelés, ils gardent leur saveur, leur couleur et restent croquants. La rapidité de la cuisson fait qu'ils conservent toute leur valeur nutritive. Quelques cuillerées d'eau suffisent à leur cuisson. Les couvrir, soit avec une assiette renversée, soit avec le couvercle du récipient ou bien encore avec un film étirable spécial micro-ondes. Assaisonner de préférence en fin de cuisson. La cuisson des asperges et des haricots verts frais n'est pas conseillée au micro-ondes (leur texture fibreuse demande un blanchiment pour attendrir les fibres). Par contre la remise à température au micro-ondes des haricots verts et asperges surgelés qui sont blanchis au préalable donne de très bons résultats.

Cuisson des crustacés & poissons - CUISSON douce

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
CRUSTACES & COQUILLAGES			
• Coques, Vénus	500 g	4 / 5 min	Cuire à couvert avec un peu de vin blanc, poivre (thym, laurier, persil).
• Crevettes	200 g	2 / 3 min	A la fin de la cuisson ajouter un peu de beurre ou de crème fraîche selon vos goûts et mélanger.
POISSON			
• Colin, Cabillaud ou saumon entier	1000 g	10 / 12 min	Faire une entaille sur la partie la plus épaisse, ajouter du jus de citron ou du vin blanc, assaisonner. Cuire à couvert. Tourner à mi-cuisson.
• Colin, Cabillaud ou saumon en tranches	600 g	7 / 9 min	Dans un récipient couvert ou en papillotes, parsemer d'herbes et arroser d'un filet de jus de citron. Assaisonner. Tourner à mi-cuisson.
• Colinots, merlans ou truites(4)	800 g	9 / 11 min	
• Lotte	800 g	10 / 12 min	Dans un récipient couvert, cuire la lotte coupée en tronçons badigeonnés de moutarde avec 1dl de vin blanc, 2 gousses d'ail, sel et poivre. Après cuisson, retirer les morceaux de lotte, ajouter 1 dl de crème fraîche. Faire réduire quelques minutes jusqu'à ce que ce mélange soit onctueux.
• Maquereaux (4 unités)	1000 g	11 / 13 min	Tourner à mi-cuisson.
• Sardines (12 unités)	(12 unités)	7 / 9 min	Tourner à mi-cuisson.
• Soles, Limandes, carrelets (2 unités)	360 g	4 / 6 min	

Cuisson des légumes frais - CUISSON forte

Tous les légumes doivent être lavés et ensuite réhydratés avec 2 à 3 cuillerées d'eau et couverts. Pour des quantités importantes, il est conseillé de mélanger à mi-cuisson. Ajouter les autres ingrédients en cours de cuisson.

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Artichauts	2 unités	8 / 12 min	Temps selon variété et saison.
• Aubergines	2 unités	10 / 14 min	Les couper en cubes, temps selon poids.
• Betteraves	500 g	15 / 30 min	Le temps varie selon la grosseur. Les choisir de même grosseur sinon couper les plus grosses.
• Champignons	500 g	6 / 8 min	Les citronner, cuire entiers ou émincés selon grosseur et utilisation finale. (ne pas couvrir pour éviter le débordement).
• Concombres	500 g	8 / 10 min	Couper en rondelles ou en cubes selon l'utilisation finale.
• Epinards, oignons	500 g	5 / 7 min	Equeuter les épinards, émincer les oignons en fines rondelles.
• Pommes de terre	250 g 500 g 750 g	4 / 6 min 8 / 10 min 10 / 12 min	Les choisir de même grosseur ou couper les plus grosses. Les cuire dans un récipient soit épluchées, soit avec la peau; dans ce cas les piquer. Ou encore les cuire en papillottes de papier sulfurisé.
brocolis, choux-fleurs,	"	"	Couper les fleurs en bouquets et les tiges en rondelles.
endives	"	"	Les couper en 4 et les citronner.
poireaux, poivrons	"	"	Emincer en fines rondelles.
potirons	"	"	Couper en gros cubes.
courgettes, tomates	"	"	
• Carottes, céleri-rave,	250 g	6 / 8 min	Couper les carottes en rondelles, le céleri et les navets en cubes.
choux blancs, choux	500 g	10 / 12 min	
de Bruxelles, navets	750 g	12 / 14 min	Emincer le chou blanc, laisser les choux de Bruxelles entiers.

Carottes, pommes de terre, betteraves demandent des temps de cuisson qui varient du simple au double selon la saison.

Cuisson des légumes surgelés - CUISSON forte

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Carottes	300 g	8 / 9 min	Pour tous les légumes, ajouter 2 cuillerées d'eau, couvrir, à mi-cuisson mélanger, ajouter le reste
• Champignons	300 g	6 / 7 min	
• Choux de Bruxelles / Chou-fleur	500 g	10 / 12 min	des ingrédients et assaisonner.
• Epinards en boulets Epinards en branches	450 g	11 / 13 min	“ “
• Macédoine de légumes	450 g	5 / 6 min	“ “
• Petits pois / Printanières diverses	450 g	10 / 12 min	“ “
• Purée de brocolis, haricots verts, céleri	450 g	7 / 8 min	“ “

Cuisson des fruits - CUISSON forte

La cuisson des fruits est rapide et savoureuse.

Ils peuvent être cuits soit dans leur peau, épluchés ou en morceaux.

L'addition de sucre et d'eau n'est pas nécessaire; toujours couvrir.

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
• Pommes, poires <i>entières</i>	(1) 150 g	3 min	Eplucher, évider et citronner.
	(2) 300 g	4 min	Dans le cas de fruits non épluchés
	(3) 450 g	5 min	vous devez piquer la peau.
	(4) 600 g	6 min	Couvrir.
• Pommes, poires <i>en morceaux</i>	250 g	4 min	Couvrir.
	500 g	6 min	”
	750 g	8 min	“ Mélanger à mi-cuisson
	1 000 g	10 min	“ Mélanger à mi-cuisson.

En règle générale : ajouter 1 minute supplémentaire par fruit entier; ajouter 2 minutes supplémentaires par 250 g de fruits en morceaux.

Cuisson des plats préparés surgelés - CUISSON forte

EN REGLE GENERALE : *Pour vous assurer que votre aliment est prêt, contrôlez le centre avec une pointe de couteau.*

<u>Quantité</u>	<u>Temps</u>	
250 g	6 min	<u>Produits en sachet</u> : percer le sachet, le placer sur une assiette.
450 g	11 min	Secouer doucement afin d'homogénéiser la température.
710 g	15 min	<u>Produits en barquette aluminium</u> : démouler et transvaser dans un plat en verre aux dimensions de l'aliment.
1000 g	20 min	<u>Produits sans emballage</u> : (ex. paëlla) Mettre dans un plat, couvrir. Mélanger à mi-cuisson.

CHALEUR TOURNANTE seule : Généralités

- Utiliser des récipients résistant aux températures élevées (ex. verre à feu, céramique, métallique).
- Poser tous les plats de cuisson sur la clayette en position basse.
- Les temps sont à titre indicatif ; ils peuvent varier en fonction du taux d'humidité, de l'épaisseur ou la forme de l'aliment, du récipient utilisé, mais aussi en fonction de la température initiale.

Réchauffage des produits traiteurs - chaleur tournante

Aliments	Quantité	T°	Temps	Conseils
• Pains au chocolat , croissants,	4	150°	5 / 6	Poser sur la clayette
• Coquilles de poisson	4	210°	18 / 20	“ “

Cuisson - chaleur tournante

Aliments	Quantité	T°	Temps	Conseils
• Quiche lorraine	plat ø de 30 cm	200°	40	Dans le plat à tarte en verre
• Rôti de boeuf	1000 g	220°	45	Tourner à mi-cuisson
• Petits gâteaux	8 - 10	160°	25	Dans le plat à tarte en verre
• Choux à la crème	8 - 10	190°	30	Dans le plat à tarte en verre
• Cake		175°	50 / 55	Poser sur la clayette
• Tarte aux pommes	plat ø de 30 cm	220°	40	Dans le plat à tarte en verre
• Brioche		160°	25 / 30	Poser sur la clayette

CHALEUR TOURNANTE + M.O. : Généralités

- Utiliser des récipients résistant aux températures élevées et qui conviennent à la cuisson en micro-ondes (ex. verre à feu, céramique). N'utilisez pas de récipient métallique.
- Poser tous les plats de cuisson sur la clayette en position basse.
- Les temps sont à titre indicatif ; ils peuvent varier en fonction du taux d'humidité, de l'épaisseur ou la forme de l'aliment, du récipient utilisé, mais aussi en fonction de la température initiale.

Viandes

- *Avant la cuisson*, laisser les viandes à température ambiante environ une heure; elles seront plus tendres.
- *En fin de cuisson*, envelopper les viandes dans du papier aluminium et laisser reposer 10 minutes avant de les découper, afin de homogénéiser la température.

Réchauffage des produits traiteurs - chaleur tournante + M.O.

Aliments	Quantité	M.O.	T°	Temps	Conseils
• Roulé au fromage	4 unités	Doux	150°	10	Dans le plat à tarte en verre
• Pizza	450 g	Doux	150°	10	Mettre un disque d'épapier sulfurisé sur la clayette, posez la pizza dessus.

Cuisson des légumes et de la viande - chaleur tournante + M.O.

Aliments	Quantité	M.O.	T°	Temps	Conseils
• Gratin de pommes de terre	800g	Fort	180°	35	Dans un récipient en verre.
• Faux filet	900g	Doux	250°	30	Huiler légèrement; tourner à mi-cuisson. Saler, poivrer en fin de cuisson.
Poulet, pintade	1200g	Fort	250°	35	Huiler légèrement, saler, poivrer. Tourner à mi-cuisson.
Rôti de porc	1000g	Doux	180	55	" "
Rôti d'agneau	1300g	Doux	200	45	" "
Rôti de veau	1000g	Doux	180	55	" "
Rôti de dindonneau	800g	Fort	250	25	" "

Pour avoir les références de votre appareil sous la main,
nous vous recommandons de les noter ci-dessous :

.....
.....
.....
.....

Nom et adresse de l'acheteur

Nom

N° Rue

.....

CP Ville

Date d'acquisition :

CACHET DU VENDEUR

Document à conserver par l'acheteur

VEDETTE

TEM

SAS au capital de 227 442 400 F
RCS NANTERRE B 393 306 857
Siège social : 7, rue Henri-Becquerel
92854 RUEIL-MALMAISON CEDEX

CONDITIONS GENERALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur est valable uniquement en France Métropolitaine.

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste ou réparateur reconnu par la marque.

Cette garantie nationale s'applique exclusivement :

- aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement, conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défaut d'aspect, incidents de transports ou de manutention ou de dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, etc...)

Cette garantie nationale ne s'applique pas :

- aux remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...)
- aux pièces d'esthétique ou aux pièces dont le vieillissement est considéré comme normal par le constructeur et qui n'entraînent pas une cause de non fonctionnement ou d'inaptitude à l'usage initial.
- en cas de modifications des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur: au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif ; lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité.

- en dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur, cette garantie "pièces certifiées constructeur" ne couvre pas les frais de main d'oeuvre et de déplacement.

Si votre appareil était immobilisé en raison d'un retard de disponibilité de pièces imputable à la marque, cette Garantie pièces détachées serait automatiquement reportée d'une durée équivalente à l'immobilisation. Votre revendeur devra être en possession du justificatif du retard de la disponibilité.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention. Les dispositions stipulées ci-dessus n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés, conformément aux dispositions de l'article 1641 et suivants du Code Civil. Cette garantie s'applique sur tout achat effectué en France Métropolitaine à compter du 01/09/92.

87 x 3060

Service Relations
Consommateurs VEDETTE
BP 9526 - 95069 Cergy-Pontoise

N° Indigo 0 825 06 16 02
0,99 F TTC / mn

Internet :
<http://www.vedette.com>

Minitel :
3615 VEDETTE (1,29 F la minute)

VEDETTE 
mérite votre confiance

VEDETTE - 7, rue Becquerel - 92854 Rueil-Malmaison Cedex