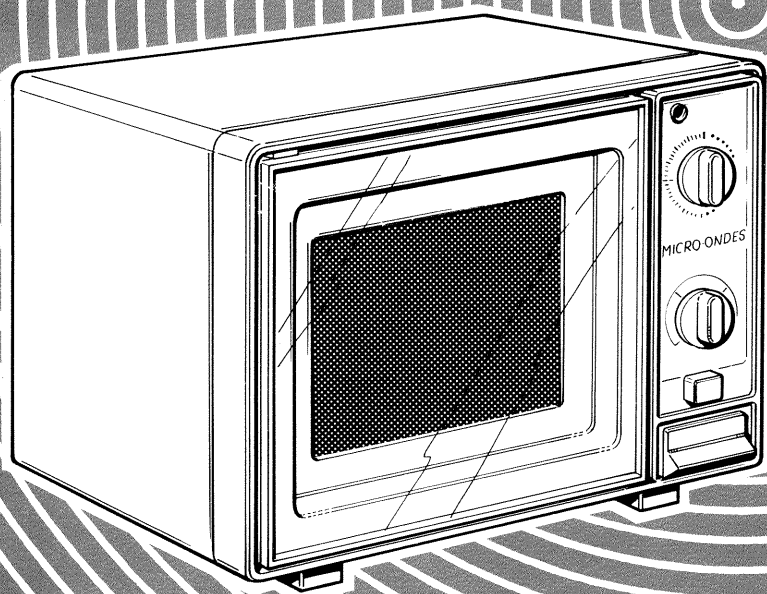


le MICRO-ONDES



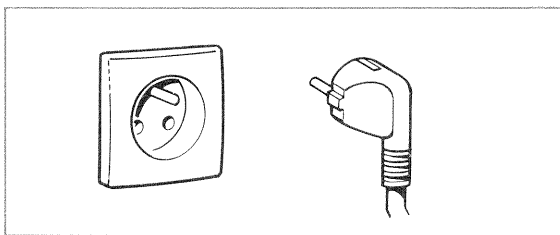
notice d'utilisation

-87x0064-

M10/M12

87x0185

INSTALLEZ-MOI



Mon branchement ne peut se faire qu'à **une prise de courant munie d'une mise à la terre** conforme aux normes de sécurité.

Aération Placez-moi de façon que je sois bien aéré

Disposition Posez-moi sur une surface horizontale

Chaleur Evitez de me placer près d'un radiateur ou d'une source de chaleur

Mettez la sole en céramique dans l'appareil.
Centrez la grille en métal dans ses supports ; on obtient une deuxième position en la retournant (la grille ne doit pas être posée sur la sole).

SANS PLUS ATTENDRE ESSAYEZ-MOI

Petite mise en garde :

je n'aime pas le métal,

je ne dois pas fonctionner à vide.

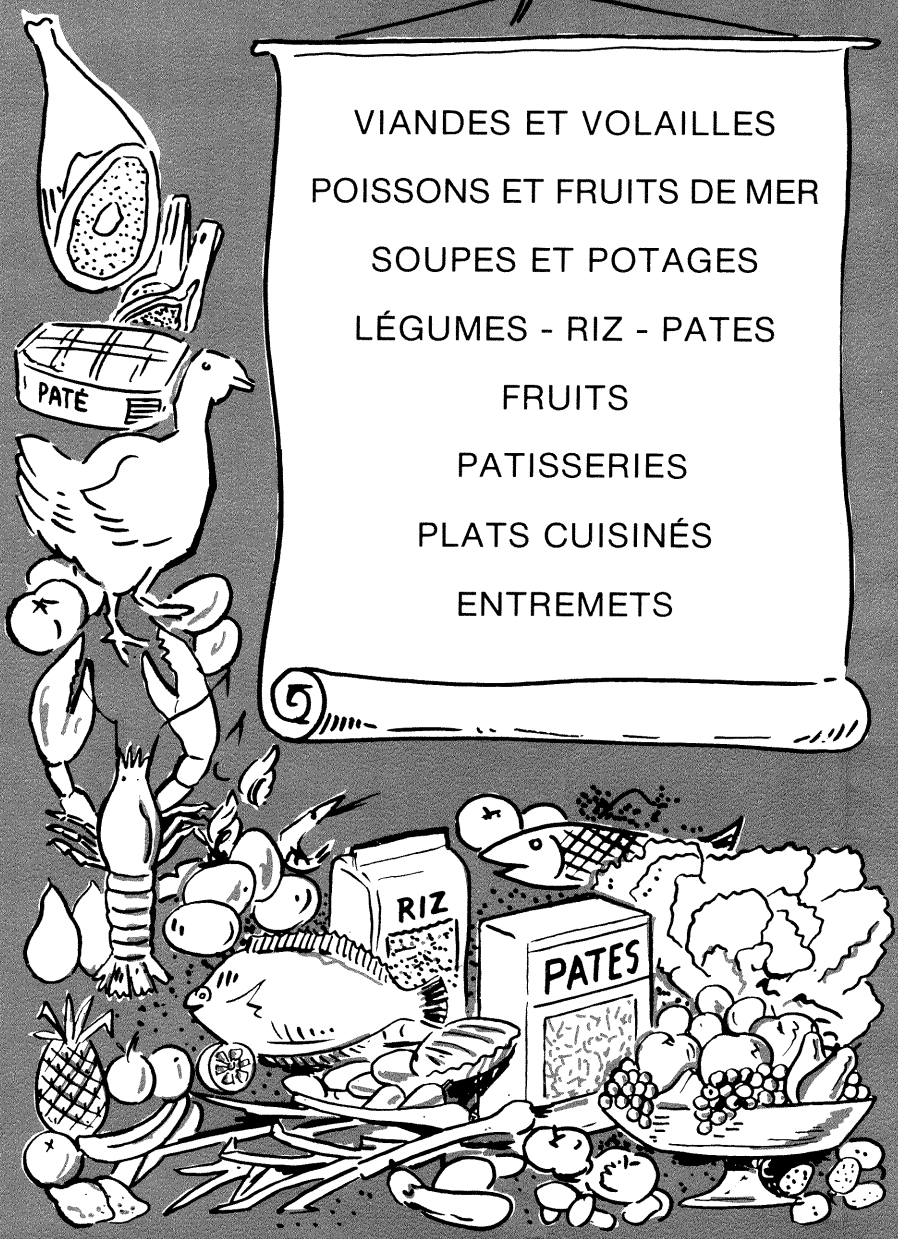
Vite, une tasse remplie de café.

Posez-la au centre de la sole.

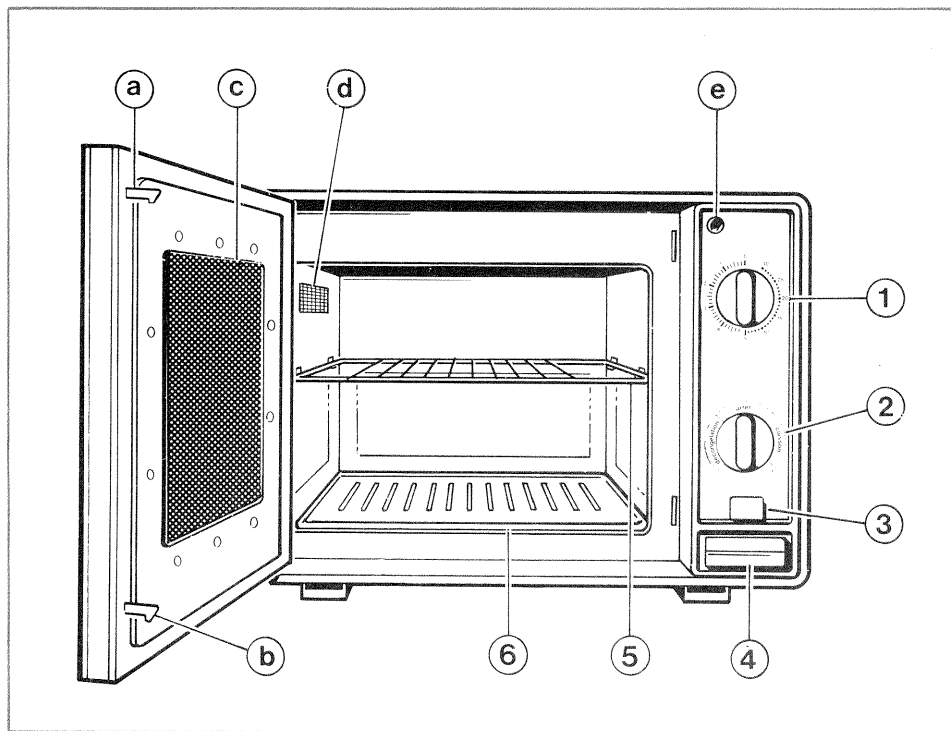
Programmez sur position "cuisson", 40 secondes, ou, pour deux tasses 60 secondes.

Goûtez votre café chauffé directement dans la tasse.

VIANDES ET VOLAILLES
POISSONS ET FRUITS DE MER
SOUPES ET POTAGES
LÉGUMES - RIZ - PATES
FRUITS
PATISSERIES
PLATS CUISINÉS
ENTREMETS



DÉCOUVREZ-MOI



a - verrou supérieur

b - verrou inférieur

c - porte vitrée

d - éclairage

e - voyant d'émission micro-ondes

1 - minuterie

2 - bouton de commande décongélation, cuisson

3 - touche départ

4 - manette d'ouverture de porte

5 - grille à deux positions (dans certains modèles)

6 - sole en céramique

PRÉLIMINAIRES



Vous avez à votre disposition une enceinte à micro-ondes. BRAVO ! Vous ne pourrez que vous en féliciter.



Cet appareil vous permettra d'allier à la rapidité, une cuisine saine, diététique et raffinée.



Votre enceinte à micro-ondes RÉCHAUFFE, DÉCONGÈLE, CUIT, MIJOTE, en un clin d'œil ; elle rendra de multiples services à ceux et à celles qui veulent vivre avec moins de servitudes et prendre plus de loisirs.



Toute la famille appréciera et chacun en un tour de main fera chauffer son café, son potage et bien d'autres choses.



FAISONS CONNAISSANCE

Pour m'utiliser à fond, vous n'aurez pas à changer vos habitudes culinaires, mais simplement à vous habituer à des temps plus courts.

Vous profiterez d'avantages importants :

- Economies d'énergie
- Economies de temps, trois fois plus rapide qu'un four traditionnel
- Pas de préchauffage
- Gain de vaisselle puisque les aliments chaufferont ou cuiront dans votre assiette ou dans le récipient de service.

Vous cuisinerez sans matière grasse pour vos menus diététiques.

Vous ferez vos courses pour la semaine si vous êtes possesseur d'un conservateur ou d'un congélateur.

Vous pourrez utiliser les aliments conservés en boîte ou emballés sous vide, ceux-ci seront très vite réchauffés et garderont toute leur saveur.

Vous pourrez faire :

- Cuire très rapidement toutes les viandes blanches, poissons, crustacés, légumes.
- Mijoter directement dans le plat de service.
- Décongeler sans risques microbiens, avec possibilité de cuire aussitôt sans perdre le jus des aliments.

Vous n'hésitez pas à combiner les cuissons entre votre enceinte micro-ondes et vos appareils traditionnels.

QUELQUES CONSEILS

Je n'aime pas fonctionner à vide ou avec une trop faible charge.

Le cas échéant, placez un verre rempli d'eau à côté du plat.

Sur certains appareils, il est prévu une position "Mijotage" que vous utiliserez également pour la cuisson des mets délicats, tel que le flan ou pour cuire de grosses pièces de viande.

Si vous utilisez des boîtes en matière plastique avec couvercle, ne les fermez pas hermétiquement.

Percez les sacs de congélation et les films en matière plastique pour laisser la vapeur s'échapper.

N'oubliez pas d'enlever les liens qui ferment les sacs de congélation, certains sont métalliques.

Vous pourrez chauffer les aliments pour bébé directement dans leur pot mais sans oublier d'enlever le couvercle métallique.

USTENSILES A UTILISER

Vous ne devez pas utiliser :

Des casseroles ou couvercles en métal.
Ceux-ci ne laissent pas passer les ondes mais les réfléchissent.

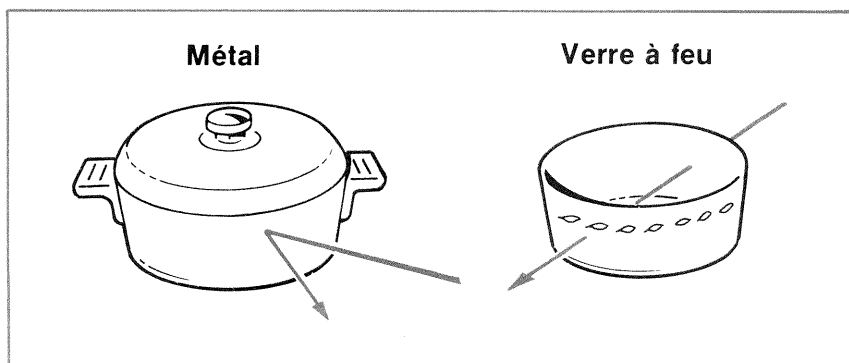
Des plastiques qui supportent mal la chaleur et se déforment.

Certaines "terres" et faïences qui s'échauffent trop.

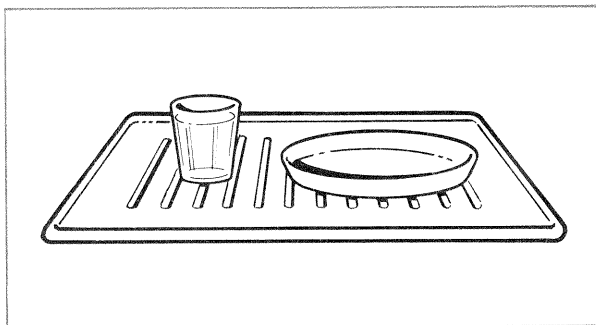
Vous pouvez utiliser :

Les récipients de préférence ronds ou ovales en céramique, poterie, faïence, porcelaine sans filet argenté ou doré, le verre à feu, **certains plastiques**. Ceux-ci seront utilisés plutôt pour la décongélation, le réchauffage.

Seuls des verres ou des "terres à feu" seront utilisés pour la position "Grilloir".



Un petit truc pour savoir si l'ustensile que vous allez utiliser supporte bien les micro-ondes : vous le mettez dans votre enceinte avec un verre d'eau placé à côté. Après 2 minutes sur le programme cuisson, si votre récipient est à peine tiède c'est qu'il convient très bien.



Vous emploierez :

Le plus souvent possible des récipients couverts, soit par une simple assiette renversée, soit avec un film étirable ou sulfurisé.

Le fait de couvrir les aliments conserve leur humidité et leur saveur, réduit leur temps de cuisson.

Le papier sulfurisé pour les papillottes.

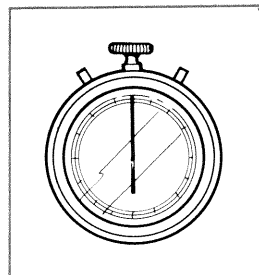
Une serviette en coton ou en papier pour réchauffer votre pain ou vos viennoiseries.

Un plat brunisseur sera le complément de votre appareil pour saisir et colorer vos aliments.

Le préchauffer 8 minutes maximum.

LE TEMPS

Celui-ci variera selon que l'aliment que vous voulez réchauffer cuire ou décongeler sera à la température ambiante ou sortira du réfrigérateur ou du congélateur.



Il variera selon l'épaisseur, le volume, le nombre et la texture.
Une pomme sera plus vite cuite (3 mn), que quatre pommes (9 mn)
Un poulet cuira moins vite entier (14 mn), que découpé (10 mn).

Il est conseillé de programmer un temps un peu plus court, de vérifier la cuisson et, si cela est nécessaire, de tourner votre minuterie pour ajouter un peu de temps, ceci afin d'éviter de mauvaises surprises.

Il sera important d'observer "un temps de repos", que ce soit après le réchauffage, la décongélation ou la cuisson, ce qui permettra à la chaleur de mieux se répartir dans l'aliment.



Une petite mise en garde :

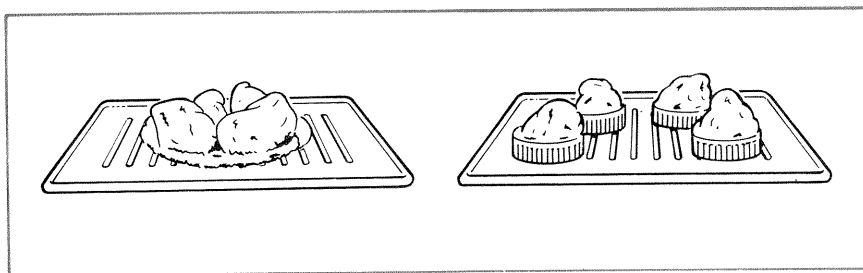
Ne dégustez pas trop rapidement un aliment farci ou farci (chausson aux pommes) car il peut être tiède à l'extérieur et très chaud à l'intérieur.

ASTUCES

Plus vos aliments seront fractionnés, plus vite ils cuiront.

Si vous utilisez un seul récipient placez-le de préférence au centre.

Chaque fois que cela est possible, utilisez plutôt plusieurs petits récipients qu'un grand.



En cours d'opération, pour obtenir une meilleure répartition des ondes sur l'aliment, vous tournerez ou déplacerez au moins une fois vos plats.

Les aliments ayant une peau tels que : pomme de terre, saucisse, etc... seront piqués avant d'être cuits.

Les aliments en barquette d'aluminium ou les boîtes de conserve seront mis dans l'assiette ou le plat de service avant d'être placés dans l'enceinte.



COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL

Après l'avoir branché :

- placez l'aliment dans le récipient.
- ouvrez la porte à l'aide de la manette et posez votre plat sur la grille ou sur la sole en céramique. **Celle-ci doit être en permanence dans votre appareil.**
- sélectionnez votre programme cuisson ou décongélation à l'aide du bouton de commande. Ce même bouton vous servira également pour le mijotage et le grilloir dans le cas d'appareil qui possède ces deux sélections.

Aussitôt, la lumière s'allume à l'intérieur de votre four.

- fermez la porte.
- réglez votre minuterie de manière à obtenir le temps désiré. Une série de 4 tops sonores vous signalera que le temps est écoulé.
- poussez la touche "Départ". Un voyant s'allume. Il indique l'émission des ondes, la ventilation se met en route.

Vous avez la possibilité, dans le cas d'appareil avec grille,

- de réchauffer sur deux niveaux.
- l'aliment placé sur le niveau supérieur chauffera plus vite.
- pour obtenir un dorage rapide, régler la hauteur de votre grille pour que la surface à dorer soit le plus près possible du grilloir.

UN PEU DE TECHNIQUE



Les micro-ondes sont des ondes électro-magnétiques comme la lumière.

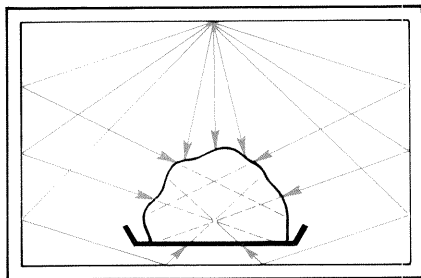
Elles sont réfléchies par les métaux.

Elles traversent tous les matériaux autres que ceux-ci.

Elles sont absorbées par l'eau et les graisses.

Elles pénètrent dans les aliments par l'extérieur.

Elles font vibrer les molécules d'eau. Le frottement de ces molécules entre elles à 2 milliards et demie de fois par seconde, produit de la chaleur qui, en se répartissant dans les aliments les cuit et les réchauffe.



ENTRETIEN

Mon entretien est des plus facile.

Je n'aime pas les produits abrasifs qui risquent de me rayer ou me détériorer.

Utilisez une simple éponge humide.

Le pourtour de ma porte doit être propre en permanence.

Mes parois intérieures ne font que tiédir et se nettoient facilement.

Il en est de même pour l'extérieur.

Dans le cas de mauvaise fermeture de ma porte, et d'avaries quelconques de celle-ci, ou sur le reste de l'appareil, faites appel à un technicien spécialisé.

VOUS AVEZ DES ENNUIS



Assurez-vous :

- que la prise de courant est en état de marche
- que le ventilateur fonctionne

Dans le cas où le signal sonore se déclencherait de manière ininterrompue :



Vérifiez que rien ne gêne la bonne fermeture de la porte puis refermez. Si malgré cela, le signal sonore continue de fonctionner :

- débranchez votre appareil
- ne cherchez pas à intervenir vous-même ;
- appelez un technicien spécialisé pour le "micro-ondes" ;

celui-ci est le seul habilité à faire des réparations ou des vérifications sur votre appareil (sans danger).



EN UN TOUR DE MAIN

	Programmes	
	Cuisson 	Décongélatio 
Réchauffer vos saucisses cocktail ● 1 boîte de 125 g versée dans un bol avec son jus	50 s	
Petits gâteaux au fromage "apéritif" ● 1 sachet de 60 g sur assiette	40 s	
Chauffer votre lait bien chaud ● 1/4 de litre dans un bol	2 mn	
Faites ouvrir une pomme de pin ● Un verre d'eau placé à côté	3 mn	
Décongelez vos viennoiseries ● 1 croissant ● 3 croissants		1 mn 2 mn
Réchauffez vos viennoiseries ● 1 croissant ● 3 croissants	30 s 1 mn	
Ramollissez votre chocolat ● 100 g	1 mn 1/2	
Séchez vos infusions ● 100 g menthe fraîche juste cueillie	8 mn	
Gonflez vos fruits ● 250 g de raisins secs à peine couverts d'eau	1 mn	
Chauffez vos assiettes ● 4 assiettes	3 mn	
Décongelez votre pain ● 1/2 pain de 400 g		4 mn
Mettez à température vos citrons et oranges givrés ● 1 fruit ● 3 fruits		45 s 1 mn 1/2

DÉCONGÉLATION

(**I** Programme Décongélation)

ALIMENTS	Quantités	Temps	CONSEILS
VIANDES			
Côte de veau (1 unité)	140 g	5/3 mn	Poser bien à plat Tourner une fois
Côte de veau (3 unités)	420 g	10/7 mn	
Rôti de veau	800 g	16 mn	Retourner une fois Temps de repos : 10 mn
Rôti de bœuf	600 g	12 mn	
Poulet	1 kg	14 mn	Tourner le plat - Retourner 1 fois
Viande en morceaux	600 g	8 mn	Tourner le plat
Coquelet	600 g	8 mn	
Steak haché	120 g	3 mn 1/2	Temps de repos 2 mn
Cervelle d'agneau	300 g	6 mn	Disposer en cercle
POISSONS			
Filets de sole (en bloc)	300 g	6 mn	Séparer à mi-décongélation
Filets de cabillaud (en bloc)	400 g	10 mn	Temps de repos : 5 mn
Colinots (7 unités)	1 kg	22 mn	Les séparer aux 2/3 du temps
Colinot (1 unité)	150 g	3 mn	
Steak de cabillaud	400 g	8 mn	
PÂTISSERIE			
Pâte feuilletée	400 g	5 mn	Temps de repos : 3 mn
Pâte brisée	400 g	5 mn	Temps de repos : 3 mn
FRUITS			
Fraises	250 g	4 mn	Retourner une fois
Framboises	250 g	3 mn	
Myrtilles	250 g	2 mn	

REMISE EN TEMPÉRATURE DES PRODUITS CONGELÉS CUITS

ALIMENTS	Quantités	Temps	CONSEILS	
PLATS CUISINÉS				
Brandade de morue	500 g	8 mn	☉	Mettre sur assiette
Pizza	380 g	6 mn		
Crêpe champignons (1 unité)	150 g	3 mn	☉	Tourner le plat
Crêpe champignons (3 unités)	450 g	8 mn		
Quiche	350 g	5 mn	☉	La portionner à mi-temps
Crevettes cuites (Norvège)	200 g	4 mn	⏸	Couvrir. Remuer une fois
Poisson en sauce	350 g	8 mn	☉	Couvrir. Tourner le plat
Pommes Dauphine cuites	200 g	3 mn	☉	Tourner le plat
DESSERTS				
Chausson aux pommes	4 unités	6 mn	⏸	Les déplacer
Pain au chocolat	4 unités	4 mn		
Tarte aux fruits	500 g	8 mn	⏸	Mettre sur assiette
Brioche	500 g	6 mn	⏸	Tourner le plat

↑
PROGRAMMES

☉ Programme "Cuisson"

⏸ Programme "Décongélation"

CUISSON DES LÉGUMES CONGELÉS

⊙ (Programme Cuisson)

ALIMENTS	Quantités	Temps	CONSEILS
Choux de Bruxelles	300 g	10 mn	Couvrir Le beurre et les divers assaisonnements seront ajoutés à mi-cuisson
Petits pois - Carottes	450 g	12 mn	
Salsifis	300 g	10 mn	
Printanière	450 g	10 mn	
Bouquet de choux-fleurs	250 g	6 mn	
Haricots verts	300 g	6 mn	
Epinards en tablettes	250 g	6 mn	

RÉCHAUFFAGE DES RÉFRIGÉRÉS ET DES CONSERVES

⊙ (Programme Cuisson)

ALIMENTS	Quantités	Temps	CONSEILS
Choucroute garnie (4 rations)	1,4 kg	8 mn	Piquer les saucisses Bien étaler et tourner le plat
Bœuf - carottes	400 g	4 mn	Couvrir - Temps de repos 2 mn
Poulet rôti	1 kg	6 mn	Couvrir et retourner le poulet une fois
Poulet basquaise	1,2 kg	7 mn	
Tomates farcies	800 g	5 mn	Disposer en couronne
Langue de bœuf	350 g	4 mn	Couvrir - Tourner le plat
Canard au Muscadet (garni)	400 g	4 mn	
Petits pois (boîte)	850 g	6 mn	
Haricots verts (boîte)	460 g	4 mn	
Céleri (boîte)	560 g	5 mn	
Pâtes - Riz	500 g	5 mn	Couvrir et étaler à la fourchette
Sauces (Roux et coulis)	250 g	3 mn	Fouetter

CUISSON DES ALIMENTS FRAIS OU DÉCONGELÉS

ALIMENTS	Quantités	Temps	CONSEILS
VIANDES (☉ Programme Cuisson)			
Poulet	1 kg	18 mn	Tourner le plat et retourner 1 fois
Poulet découpé	1 kg	12 mn	Tourner le plat 1 fois
Coquelet	600 g	8 mn	Tourner le plat et retourner 1 fois
Cervelles d'agneau	300 g	4 mn	Bien étaler
Rôti de veau	800 g	25 mn	Prétrancher 5 minutes avant la fin de cuisson
Rôti de veau	600 g	20 mn	
Rôti de bœuf	1 kg	6 mn	Préchauffer le plat brunisseur 6 mn Tourner 1 fois
Rôti de bœuf	600 g	3 mn	
POISSONS (☉ Programme Cuisson)			
Truite moyenne (4 unités)	760 g	8 mn	Mettre les queues au centre tourner le plat
Dorade	1 kg	12 mn	Inciser la partie la plus épaisse Tourner le plat 1 fois
Lotte	620 g	8 mn	Queues tournées vers le centre
Colin	800 g	8 mn	Tourner le plat 2 fois
Raie	530 g	8 mn	Partie mince vers le centre
CRUSTACÉS (☉ Programme Cuisson)			
Langoustines	450 g	6 mn	Couvrir à peine d'eau chaude
LÉGUMES (☉ Programme Cuisson)			
Riz étuvé	250 g	12 mn	Avec un litre d'eau chaude salée et une cuillerée d'huile Couvrir
Pâtes	250 g	8 mn	
Epinards	250 g	6 mn	Ajouter un verre d'eau. Couvrir.
Pommes de terre (moyennes)	1 kg	18 mn	Ajouter 1/2 verre d'eau. Couvrir.
Endives	200 g	6 mn	Ajouter un verre d'eau. Couvrir.
Courgettes	400 g	10 mn	Couper en rondelles. Ajouter 1/2 verre d'eau. Couvrir.

QUELQUES RECETTES

(pour 4 personnes)



Pommes de terre aux petits lardons

Colin en papillottes

Moules marinières

Maquereaux au vin blanc

Tomates provençales

Poulet au riz

Beurre blanc

Béchamel

Pommes au beurre

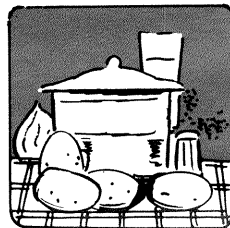
Flan grand'mère

Gâteau à l'ananas



POMMES DE TERRE AUX PETITS LARDONS

- pommes de terre : 800 g
- lardons fumés : 150 g
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'eau
- persil
- beurre : 30 g



Couper les pommes de terre en cubes de 2 cm de côté. Couper les lardons en dés. Emincer l'oignon et le mettre avec le beurre.

⦿ Cuire 3 minutes Programme cuisson, à couvert, puis mettre les pommes de terre et les lardons en mélangeant.

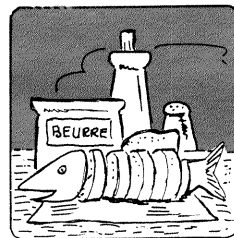
⦿ Remettre à cuire 12 minutes Programme cuisson.

A mi-cuisson, assaisonner et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, bien mélanger.

Servir avec persil haché (facultatif).

COLIN EN PAPILOTTES

- 4 belles tranches de colin
- beurre, citron
- sel, poivre
- papier sulfurisé



Préparer vos papillotes. Dans chacune d'elles, poser une tranche de colin avec un peu de persil, une noisette de beurre, quelques gouttes de citron, sel et poivre. Fermer. Les poser sur une assiette.

⦿ Programme cuisson : 6 minutes

Conseil : tourner une fois en cours de cuisson.

MOULES MARINIÈRE

- moules : 1 kg
- persil
- ail : 2 gousses
- échalotes : 3
- vin blanc
- poivre
- laurier : 1 feuille
- beurre : 20 g



Prendre un récipient avec couvercle. Y déposer le hachis d'ail, persil, échalotes, le laurier, le vin blanc, le poivre.

Poser vos moules.

Mettre dans votre enceinte.

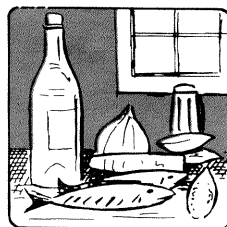
Lorsqu'elles sont ouvertes, lier le jus avec le beurre.

● Programme cuisson : 5 minutes

Conseil : remuer une fois à mi-cuisson.

MAQUEREAUX AU VIN BLANC

- maquereaux : 4 (800 g)
- citron : 1/2
- carotte : 1 belle
- oignon : 1
- laurier : 2 feuilles
- vin blanc : 2 dl
- sel, poivre



Prendre un récipient avec couvercle.

Mettre le vin blanc, disposez vos maquereaux, carotte, oignon et citron en rondelles, le laurier, sel, poivre et beurre.

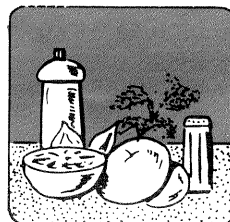
Mettre le tout dans votre enceinte.

● Programme cuisson : 8 minutes.

Conseil : tourner-les une fois en cours de cuisson.


TOMATES PROVENÇALES

- tomates : 4 belles
- sel, poivre, huile
- chapelure
- ail, échalote, persil



Couper les tomates par moitié. Les disposer en cercle dans un plat.

Arroser d'huile ou de beurre.

Mettre à cuire 5 minutes, sur  programme cuisson. Tourner le plat à mi-cuisson.

Avant de servir, salez et poivrez et parsemez de chapelure additionnée d'ail, d'échalote et persil hachés finement.

POULET AU RIZ

- poulet : 1 kg
- beurre : 30 g
- tomates : 2
- oignon : 1
- vin blanc : 1 dl
- sel, poivre
- riz prétraité : 240 g
- eau




Mettre votre récipient à chauffer avec le beurre 2 minutes.

Mettre votre poulet coupé en quatre.

Le faire revenir dans le beurre 5 minutes, puis le retirer. Mettre dans le plat oignon, tomates émincées, vin blanc.

Cuire 5 minutes à couvert, puis ajouter le riz et un verre d'eau de même volume que celui-ci. Mettre à cuire 8 minutes à couvert puis remettre le poulet, assaisonner et cuire le tout 4 mn.

 Programme cuisson

BEURRE BLANC

- beurre : 100 g
- échalotes hachées : 3
- vinaigre blanc : 2 cuillères
- sel, poivre



Mettre dans un plat les échalotes finement hachées avec le vinaigre.

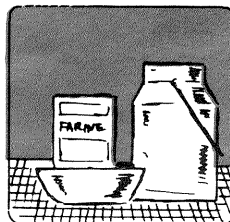
Poser dans l'enceinte.

Au bout de 3 minutes ajouter le beurre que vous aurez coupé en tranches fines et fouetter vivement.

⦿ Programme cuisson

BÉCHAMEL

- lait : 1/4 de litre
- beurre : 20 g
- farine : 2 cuillères à soupe rases



Dans un récipient mettre le beurre 1 minute dans l'enceinte.

Le sortir, ajouter la farine en tournant.

Auparavant mettre le lait à bouillir dans l'enceinte 4 minutes.

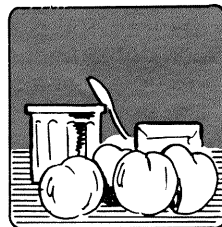
Dès qu'il bout le verser en fouettant sur la farine et le beurre.

Remettre le tout à cuire en programmant 1 minute.

⦿ Programme cuisson

POMMES AU BEURRE

- pommes : 4
- beurre : 40 g
- gelée de coing : 4 cuillères



Evider vos pommes.
Les poser sur une assiette avec une noix de beurre.
Dès qu'elles sont cuites mettre une cuillerée à café
de gelée sur chacune.

⦿ Programme cuisson : 9 minutes.

FLAN GRAND'MÈRE

- œufs : 4
- lait : 1/2 litre
- sucre : 50 g
- vanille naturelle : 1/2 sachet



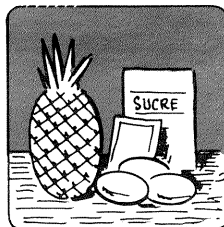
Mettre le lait à bouillir 6 minutes, programme cuisson.
Le verser sur les œufs battus avec le sucre.
Répartir dans des ramequins.

⦿ Programme cuisson : 4 minutes.

Les retirer au fur et à mesure de leur cuisson.

GATEAU A L'ANANAS

- 3 œufs
- 1/2 boîte d'ananas au sirop
- 75 g de beurre
- 50 g de sucre
- 125 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de sel



Caramel

- 50 g de sucre semoule
- 1 bonne cuillère à soupe d'eau

Prendre un plat en verre à feu à bord haut.
Mettre le sucre et l'eau pour le caramel.

Programme cuisson : 4 minutes
(surveillez la coloration)

Garnir le fond du plat caramélisé avec des tranches
ou des quartiers d'ananas.

Ramollir le beurre, ☉ programme cuisson : 1 minute.

Le mettre avec les autres ingrédients dans le mixer.
Mixer quelques instants afin d'obtenir une pâte homo-
gène. Y ajouter le reste d'ananas coupé en petits
morceaux.

Verser dans votre plat, mettre dans le micro-ondes.

Disposer au centre, ☉ programme cuisson : 8 minutes.

Tourner votre plat d'un quart de tour à mi-cuisson.

Démouler, verser le sirop d'ananas sur votre gâteau,
bien l'imbiber.

Servir très frais.

SOMMAIRE

Préliminaires	1
Faisons connaissance	2
Quelques conseils	3
Ustensiles à utiliser	4-5
Temps	6
Astuces	7
Comment utiliser votre appareil	8
Un peu de technique	9
Entretien	10
Vous avez des ennuis	11
En un tour de main	12
Décongélation	13
Remise en température des produits congelés cuits	14
Cuisson des légumes congelés	15
Réchauffage des réfrigérés et des conserves	15
Cuisson des aliments frais ou décongelés	16
Quelques recettes	17

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions extérieures

- largeur 550 mm
- profondeur 400 mm
- hauteur 420 mm

Dimensions intérieures

- largeur 380 mm
- profondeur 335 mm
- hauteur 275 mm
- volume utile 35 litres

Alimentation

220 volts 50 Hz monophasé - fusible ou disjoncteur différentiel 16 ampères.

La tension secteur ne doit pas dévier de plus de 10 % de la valeur nominale.

Puissance absorbée

1400 watts.

Puissance restituée

- décongélation 200 watts
- cuisson 700 watts

Construction

carrosserie en tôle laquée.

cavité en acier inox ou laqué polyester.

Eclairage intérieur

Grille à deux positions (dans certains modèles).

Sécurités

- sécurité thermique sur le magnétron
- fusible thermique sur le transformateur
- deux interrupteurs de sécurité de porte (aucune émission de micro-ondes lorsque la porte est ouverte)
- appareil conforme à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.



Imp. B. JDEAU 99.16.71