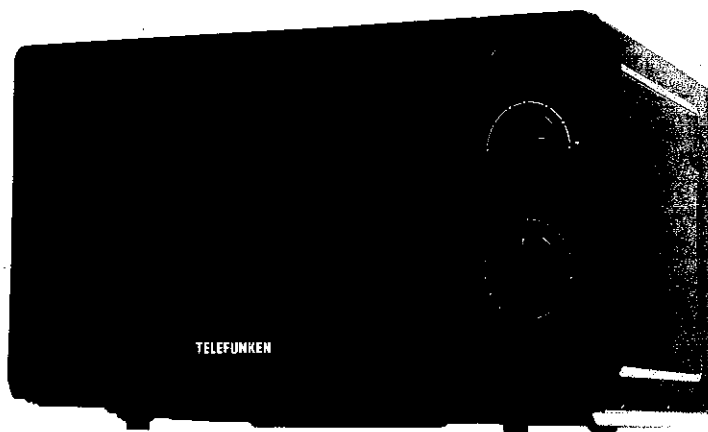


# TELEFUNKEN

FOUR À MICRO-ONDES 20L



MW24-B

# Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi les produits Telefunken. Nous espérons que ce produit, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possibles. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser ce produit, de lire attentivement ce manuel et tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour toute consultation future. Si vous confiez le produit à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de lui remettre également le manuel d'utilisation. Veillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation.

## Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés tout au long de ce manuel :

|                                                                                     |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.                    |
|  | Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes. |
|  | Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.                                      |

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                                              |           |                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement</b> | <b>4</b>  | 4.7 Aliments sucrés.....15                                       |
|                                                                              |           | 4.8 Réduction de la pression dans les aliments.....15            |
|                                                                              | 4         | 4.9 Mélanger et retourner les aliments pendant la cuisson.....15 |
|                                                                              | 6         | 4.10 Durées de cuisson différentes.....15                        |
|                                                                              | 7         | 4.11 Temps de repos.....15                                       |
|                                                                              | 8         | 4.12 Utilisation du four.....15                                  |
|                                                                              | 9         | 4.13 Tableau de cuisson.....17                                   |
|                                                                              | 9         | 4.14 Décongélation.....19                                        |
|                                                                              |           | 4.15 Tableau de dégivrage.....19                                 |
|                                                                              |           | 4.16 Plateau de chauffage.....20                                 |
|                                                                              |           | 4.17 Chauffage.....20                                            |
| <b>2. Spécifications techniques du produit</b>                               | <b>10</b> |                                                                  |
|                                                                              | 10        |                                                                  |
| 2.1 Aperçu.....                                                              |           |                                                                  |
| <b>3 Description du produit</b>                                              | <b>11</b> |                                                                  |
|                                                                              | 11        |                                                                  |
| 3.1 Panneau de commande.....                                                 |           |                                                                  |
| 3.2 Boutons de réglages.....                                                 | 11        |                                                                  |
| 3.3 Accessoires.....                                                         | 12        |                                                                  |
| 3.4 Plateau tournant.....                                                    | 12        |                                                                  |
| 3.5 Support plateau.....                                                     | 12        |                                                                  |
| 3.6 Avantages du four à micro-ondes.....                                     | 12        |                                                                  |
| Fonctionnement de la cuisson aux micro-ondes.....                            | 12        |                                                                  |
| 3.7 Récipients de cuisson aux micro-ondes.....                               | 13        |                                                                  |
| 3.8 Récipients métalliques - papier aluminium                                | 13        |                                                                  |
| 3.9 Récipients en verre.....                                                 | 13        |                                                                  |
| 3.10 Récipients en plastique - sacs plastiques                               | 13        |                                                                  |
| 3.11 Papier.....                                                             | 13        |                                                                  |
| 3.12 Récipients en bois ou en osier.....                                     | 13        |                                                                  |
| <b>4. Utilisation de votre appareil</b>                                      | <b>14</b> |                                                                  |
|                                                                              | 14        |                                                                  |
| 4.1 Disposition des aliments.....                                            |           |                                                                  |
| 4.2 Petites suggestions.....                                                 | 14        |                                                                  |
| 4.3 Dégivrage.....                                                           | 14        |                                                                  |
| 4.4 Quantité des aliments.....                                               | 14        |                                                                  |
| 4.5 Teneur en humidité.....                                                  | 14        |                                                                  |
| 4.6 Condensation.....                                                        | 15        |                                                                  |
| <b>5. Nettoyage et entretien</b>                                             | <b>21</b> |                                                                  |
|                                                                              | 21        |                                                                  |
| 5.1 Surfaces externes.....                                                   |           |                                                                  |
| 5.2 Surfaces internes.....                                                   | 21        |                                                                  |
| 5.3 Transport.....                                                           | 21        |                                                                  |

# 1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

Cette section contient les consignes de sécurité qui aident à se prémunir contre les risques d'incendie, d'électrocution, d'exposition aux fuites d'énergie à micro-ondes, de dommages corporels ou de dégâts matériels. Le non-respect de ces consignes annule la garantie.

## 1.1 Consignes générales de sécurité

- N'essayez pas de mettre le four en marche lorsque la porte est ouverte ; vous seriez exposés à l'énergie des micro-ondes. Évitez de désactiver ou de modifier le verrouillage de sécurité.
- Ne jouez avec aucun des objets entre la face avant et la porte du four. Évitez l'accumulation de la poussière ou des résidus d'agent nettoyant sur les surfaces de fermeture.
- Toutes les opérations de maintenance impliquant le retrait du couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes doivent être réalisés par des personnes ou des services après-vente agréés.
- Votre appareil est conçu pour la cuisson, le chauffage et la décongélation des aliments à domicile. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages découlant d'une utilisation inappropriée.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, dans une salle de bain, dans des environnements humides ou dans des endroits où il peut se mouiller.
- Tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil annule la responsabilité du fabricant ou toute réclamation au titre de la garantie.
- N'essayez jamais de démonter l'appareil. Aucune réclamation au titre de la garantie ne sera acceptée pour les dégâts résultant d'une manipulation incorrecte.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou pièces recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, plate, propre, sèche et non glissante.

# 1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de télécommande séparé.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-en toutes les pièces. Reportez-vous aux renseignements fournis dans la rubrique « Nettoyage et entretien ».
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, conformément aux instructions du présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs ou de la vapeur sur l'appareil. Ce four a été particulièrement conçu pour chauffer et cuire les aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
- N'utilisez pas l'appareil pour sécher les vêtements ou les torchons.
- L'appareil devient très chaud lorsqu'il est utilisé. Évitez de toucher les pièces chaudes à l'intérieur du four.
- Votre four n'est pas destiné au séchage d'un quelconque être vivant.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsqu'il est vide.
- Les récipients de cuisson peuvent devenir très chauds en raison du transfert de chaleur des aliments chauffés au récipient. Vous aurez besoin des gants de cuisine pour tenir les récipients.
- Vérifiez que les récipients sont appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Ne placez pas le four au-dessus des cuisinières ou de tout autre appareil produisant de la chaleur. Sinon, il pourrait être endommagé et la garantie annulée.
- Ne placez pas le four à micro-ondes dans une armoire non conforme aux instructions d'installation.
- De la vapeur pourrait s'échapper lorsque vous ouvrez les couvercles ou le papier après la cuisson des aliments.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous devez sortir des mets chauds du four.
- L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent devenir très chauds lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- La porte et la vitre externe peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

# 1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

## 1.2 Sécurité électrique

- Les fours à micro-ondes Telefunken sont conformes aux normes de sécurité applicables. Par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou son câble d'alimentation, faites-le réparer ou remplacer par le revendeur, le centre de services, un spécialiste ou des services habilités afin de prévenir tout danger. Des réparations défectueuses et non professionnelles peuvent être sources de danger et de risque pour l'utilisateur.

- Assurez-vous que votre source d'alimentation électrique est conforme aux informations spécifiées sur la plaque signalétique de votre appareil.

Le seul moyen de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique consiste à le débrancher de la prise électrique.

- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas de cordon prolongateur avec l'appareil.

- Ne touchez jamais l'appareil ou sa prise avec les mains humides ou mouillées.
- Placez l'appareil de manière à ce que la prise soit toujours accessible.

- Pour éviter d'endommager le câble d'alimentation, évitez de l'aplatir, de le plier ou même de le frotter contre des bords coupants. Éloignez le câble d'alimentation de toute surface brûlante et des flammes.

- Assurez-vous qu'il n'y ait aucun risque de traction accidentelle sur le câble d'alimentation et que personne ne risque de trébucher sur le câble, lorsque l'appareil est en marche.

- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de l'alimentation et n'enroulez jamais le câble d'alimentation tout autour de l'appareil.

# 1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Cet appareil est un équipement ISM Groupe 2 de Classe B. Le Groupe 2 comprend tous les équipements ISM (Industriel, Scientifique et Médical) dans lesquels l'énergie à radio-fréquences est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de radiation électromagnétique pour le traitement des matériaux et les équipements d'électroérosion.

- Les équipements de Classe B conviennent aux installations domestiques et aux installations directement raccordées au réseau d'alimentation électrique à basse tension.

- La porte ou la surface externe de l'appareil peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est utilisé.

## 1.3 Sécurité du produit

- Évitez de chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés, car cela présente des risques d'explosion.

- Le chauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner des éclaboussures lorsqu'elles sont sorties du four ; soyez donc prudents lorsque vous tenez les récipients.

- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation électrique dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez pas l'appareil sous l'eau courante.

- Lorsque vous chauffez les aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez en permanence le four en raison de la possibilité d'inflammation.

- Retirez les fils et poignées métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer les sacs appropriés pour une utilisation du four à micro-ondes vers le four.

- Mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le et gardez la porte fermée pour éviter toute inflammation si vous observez de la fumée.

- Ne conservez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas les papiers, le matériel de cuisine ou les aliments à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Remuez et agitez le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter des brûlures.

# 1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Ne faites pas de rôtisserie dans le four. De l'huile chaude pourrait endommager les composants et matériaux du four, et même entraîner des brûlures de la peau.
- Percez les aliments à croute épaisse tels que les pommes de terre, les courgettes, les pommes et les châtaignes.
- Placez l'appareil de sorte que le côté arrière soit face au mur.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé.
- Avant de déplacer l'appareil, sécurisez le plateau tournant pour ne pas l'endommager.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour la préparation ou le chauffage des œufs non brouillés, avec ou sans coquille.
- Ne retirez jamais les pièces à l'arrière et sur les côtés de l'appareil, qui garantissent les distances minimales entre les parois de l'arrière et l'appareil, de sorte à permettre la circulation appropriée de l'air.

## 1.4 Utilisation prévue

- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été prévu.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Le four à micro-ondes est destiné uniquement à la décongélation, à la cuisson et à la préparation des aliments.
- Évitez la cuisson excessive des aliments; cela peut entraîner un incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas les connaissances et l'expérience, tant qu'ils sont surveillés dans l'utilisation sécuritaire du produit ou s'ils sont instruits en conséquence ou comprennent les risques de l'utilisation du produit. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

# 1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

Les procédures de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être exécutées par les enfants à moins qu'ils soient surveillés par les adultes.

- Danger d'étranglement ! Ne laissez pas les éléments d'emballage à proximité des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil sans supervision sauf s'ils ont reçu des instructions appropriées leur permettant d'utiliser le four à micro-ondes de manière sécurisée et de comprendre les risques liés à une utilisation inappropriée.
- En raison des excès de chaleur en mode grill et mixte, les enfants ne doivent être autorisés à utiliser ces modes que s'ils sont supervisés par un adulte.

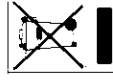
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation de sorte qu'ils soient inaccessibles aux enfants âgés de moins de 8 ans.

- L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent devenir très chauds lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Tenez-les hors de la portée des enfants.

## 1.5 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des produits usagés



Ce produit est conforme à la 2004 / 108 / ce (règlement sur la conformité électromagnétique) et 2014 / 35 / ce (règlement sur les appareils de basse tension (dott)) directives.



Ce produit ne contient pas de substances dangereuses et prohibées, telles que décrites dans la « Directive réglementant les déchets d'équipements électriques et électroniques » émanant du Ministère de l'Environnement et de l'Aménagement urbain. Conforme à la Directive DEEE. Cet appareil a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure, susceptibles d'être réutilisés aux fins de recyclage.

Par conséquent, à la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être mis au rebut aux côtés de déchets domestiques ordinaires. Au contraire, il doit être éliminé dans un point de collecte réservé au recyclage d'appareils électriques et électroniques. Consultez les autorités locales de votre région pour connaître les points de recyclage. Participez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles grâce au recyclage des produits usagés.

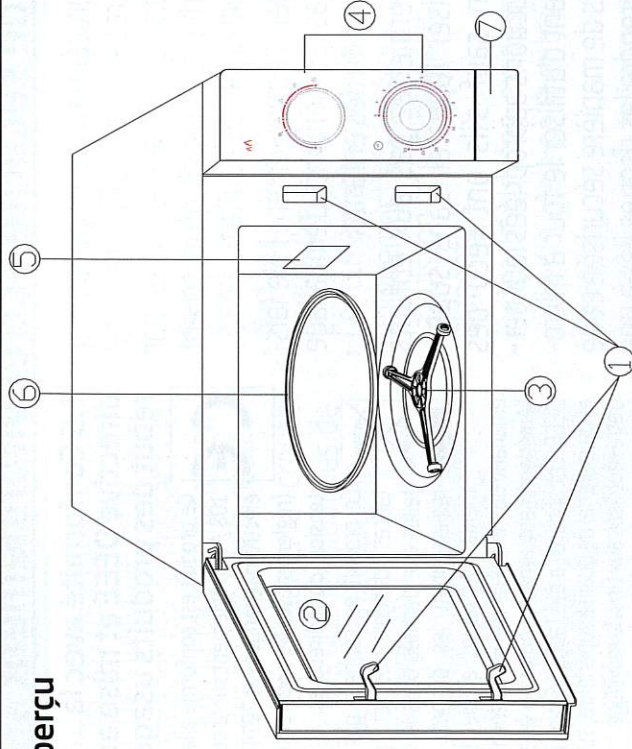
## 1.6 Information sur l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

## 2 Spécifications techniques du produit

### 2.1 Aperçu



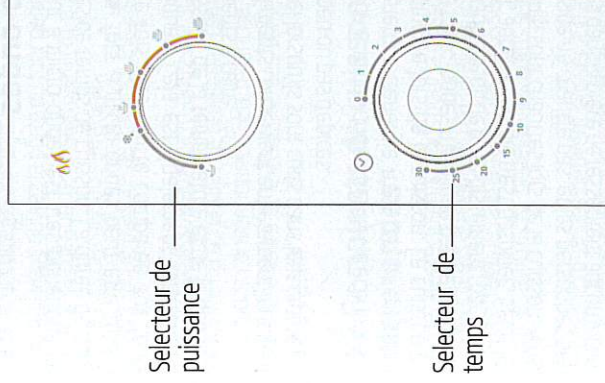
1. Système de verrouillage de porte
2. Vitre de porte avant
3. Support du plateau tournant
4. Panneau de commande
5. Manuel d'utilisation du four à micro-ondes
6. Plateau tournant en verre
7. Bouton d'ouverture de porte

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Largeur externe        | 452 mm         |
| Profondeur externe     | 335 mm         |
| Hauteur externe        | 262 mm         |
| Volume du four         | 20 L           |
| Poids                  | 10,5 kg        |
| Tension d'alimentation | 230-240V~50Hz  |
| Sortie d'alimentation  | 700 W          |
| La puissance d'entrée  | 1200 W         |
| Durée                  | 0 à 30 minutes |
| Couleur                | Noir           |

Les inscriptions sur l'appareil ou les valeurs indiquées sur la documentation fournie avec cet appareil sont des valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions environnantes.

## 3 Description du produit

### 3.1 Panneau de commande



### 3.2 Boutons de réglages

Le bouton de réglage sur la partie supérieure du panneau de commande vous permet d'accéder aux

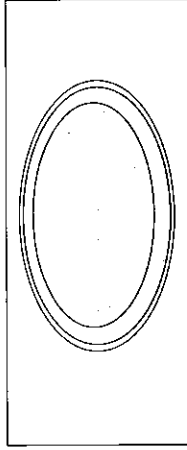
6 différents niveaux de puissance.

Le tableau suivant contient quelques exemples de types de repas et de niveaux de puissance correspondant à la cuisson de ces repas au four à micro-ondes. Il permet aussi le réglage du temps de cuisson exprimé en minute.

| Niveau de puissance          | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Niveau maximal 700 W         |  <ul style="list-style-type: none"><li>- Ébullition d'eau</li><li>- Rôti de viande hachée</li><li>- Cuisson de poulet/dinde, de poisson et de légumes</li><li>- Cuisson d'émietté de viande</li></ul>                                       |
| Niveau moyen - maximal 600 W |  <ul style="list-style-type: none"><li>- Réchauffage de toutes sortes d'aliments</li><li>- Cuisson de la viande et de la volaille</li><li>- Cuisson de champignons</li><li>- Cuisson d'aliments contenant du fromage ou des œufs</li></ul> |
| Niveau moyen 460 W           |  <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuisson des gâteaux et pâtisseries</li><li>- Cuisson d'œufs</li><li>- Cuisson des soupes ou du riz</li></ul>                                                                                     |
| Niveau moyen - minimal 350 W |  <ul style="list-style-type: none"><li>- Fonte du beurre et du chocolat</li></ul>                                                                                                                                                         |
| Dégivrage                    |  <ul style="list-style-type: none"><li>- Décongélation de toutes sortes d'aliments</li></ul>                                                                                                                                              |
| Niveau minimal 120 W         |  <ul style="list-style-type: none"><li>- Ramollissement du beurre et du fromage</li><li>- Ramollissement de la crème glacée</li><li>- Levée de la pâte à levure</li></ul>                                                                 |

## 3.3 Accessoires

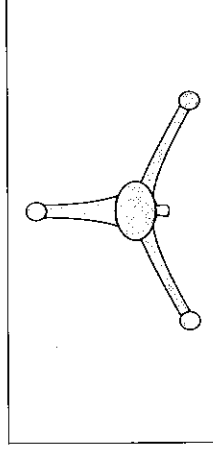
### 3.4 Plateau tournant



Utilisé pour tous les types de cuisson, le plateau de verre vous permet de recueillir tous les jus de repas et les morceaux d'aliments qui se déversent. Il empêche ainsi les repas de se répandre dans le four et de sécher. Le plateau en verre est lavable au lave-vaisselle.

- \* Placez le plateau en verre sur le support à roulettes

### 3.5 Support du plateau tournant



Assurez-vous que le support à roulettes soit placé en-dessous du plateau en verre. Ne placez aucun autre plateau en dehors du plateau en verre sur le support à roulettes. Lavez le support à roulettes avec de l'eau chaude et savonneuse au moins une fois par semaine.

Veillez à ce que le support à roulettes soit bien fixé dans son logement.

## 3.6 Avantages du four à micro-ondes

- \* Le four à micro-ondes est très bénéfique en termes de temps de cuisson. La durée de cuisson au four à micro-ondes peut être trois à quatre fois plus courte comparée aux fours classiques. Cela est également fonction de l'épaisseur, de la température et de la quantité d'aliments à cuire.

Les aliments conservent entièrement leur goût naturel lorsqu'ils sont cuits dans leur propre jus avec peu ou pas deépices.

- \* Le four à micro-ondes permet d'économiser de l'énergie. L'énergie n'est pas uniquement consommée lors de la cuisson. La cuisson au four à micro-ondes n'implique pas de temps de préchauffage ou de refroidissement; par conséquent, aucune énergie n'est gaspillée. Seuls les aliments sont chauffés lors de la cuisson. Ainsi, la cuisine ne chauffe pas, et les personnes présentes dans la pièce ne ressentent aucun inconfort.

- \* La cuisson au four à micro-ondes réduit également la quantité de vaisselle à laver. Il est possible de cuire les repas et de les servir dans le même récipient, car celui-ci ne chauffe pas lors de la cuisson. Les résidus alimentaires déversés ne collent pas sur les parois du four, ce qui facilite le nettoyage de ce dernier.

- \* Vous avez oublié de décongeler la viande ? Ce n'est pas grave. Le four à micro-ondes décongèle les aliments congelés en quelques minutes, permettant ainsi de lancer immédiatement la cuisson.

## Fonctionnement de la cuisson aux micro-ondes

Le magnétron à l'intérieur du four à micro-ondes produit des micro-ondes lors de son fonctionnement. Les parois du four reflètent l'énergie des micro-ondes directement sur les aliments. Des vibrations à haute vitesse se produisent dans les molécules alimentaires.

## 3.8 Récipients métalliques - papier aluminium

Les récipients métalliques éloignent les micro-ondes des aliments par réflexion. Par conséquent, veillez ne pas les utiliser. Le papier aluminium en petits morceaux ou en bandes peut être utilisé pour couvrir les ailes ou les cuisses de la volaille, ou les parties qui restent exposées sur le bord du récipient telles que les fines extrémités des articulations. Les plateaux de cuisson d'une profondeur inférieure à 1,5 cm sur les bords peuvent également être utilisés; cependant, dans de tels cas, il est recommandé d'utiliser du papier huilé ou du papier film étirable à la place du papier aluminium.

## 3.9 Récipients en verre

Évitez d'utiliser des récipients en verre et cristal très minces contenant du plomb.

## 3.10 Récipients en plastique - sacs plastiques

Évitez d'utiliser des récipients et couvercles en mélamine, ainsi que les sacs utilisés pour la congélation ou la conservation d'aliments.

## 3.11 Papier

Aucun type de papier n'est approprié pour une cuisson à longue durée dans des fours à micro-ondes. Cela provoquerait une inflammation du papier.

## 3.12 Récipients en bois ou en osier

Évitez d'utiliser les grands récipients en bois, car l'énergie des micro-ondes rend le bois sec et craquant.

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.1 Disposition des aliments

- Pour un résultat optimal, parsemez le plateau d'aliments. Ceci peut être réalisé de diverses manières afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux du même type d'aliment (tel que les pommes de terre avec la peau), placez-les en forme circulaire.
- Lorsque vous préparez des aliments de différentes formes et épaisseurs, placez les portions les plus petites et les moins épaisses au milieu du récipient. Ces aliments ainsi placés cuisent en dernier.
- Placez les aliments de forme irrégulière tels que le poisson de sorte à avoir la queue au milieu du récipient.
- Lorsque vous conservez des aliments dans le réfrigérateur ou lorsque vous les chauffez, placez les portions épaisses et lourdes vers l'extérieur et celles fines et légères vers l'intérieur.
- Disposez les fines tranches de viande les unes sur les autres.
- Les morceaux les plus épais tels que les saucissons et la viande hachée ne doivent pas être placés à proximité les uns des autres.
- Chauffez le bouillon et les sauces dans des récipients séparés. Optez plutôt pour des récipients étroits et longs que pour les larges et longs. Ne remplissez par le récipient à plus de 2/3 lorsque vous chauffez le bouillon, les sauces ou les soupes.
- Si vous devez faire cuire un poisson entier, réalisez des incisions dessus, pour que la peau n'éclate pas.
- Couvrez la tête et la queue du poisson avec un film en aluminium pour les empêcher de trop cuire.
- Si vous utilisez un film, un sac ou du papier huilé, faites un trou ou laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.

### 4.6 Condensation

L'humidité contenue dans les aliments peut parfois être à l'origine de la condensation dans le four pendant la cuisson. Ce qui est normal. En général, les aliments couverts produisent moins de condensation.

### 4.7 Aliments sucrés

Observez les suggestions relatives à la cuisson à micro-ondes lorsque vous faites cuire les aliments tels que du pudding ou du tarte, lesquels contiennent trop de sucre ou de beurre. Si vous dépassez la durée indiquée, ces aliments pourraient brûler et le four pourrait en être endommagé.

### 4.8 Réduction de la pression dans les aliments

Plusieurs aliments sont recouverts d'une enveloppe ou d'une opercule. Cette enveloppe ou opercule peut se rompre en raison de la pression qui s'accumule pendant la cuisson. Pour éviter cette rupture, percez l'enveloppe ou la coquille à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Cette mesure s'applique également pour la cuisson des pommes de terre, du poulet, du foie, des saucissons ou certains fruits.

### 4.9 Mélanger et retourner les aliments pendant la cuisson

Il est important de mélanger et de retourner les aliments, pour une cuisson régulière de toutes les parties.

### 4.10 Durées de cuisson différentes

Commencez toujours par essayer le plus bref temps de cuisson et vérifiez si les aliments sont cuits ou pas. Les durées de cuisson indiquées dans ce manuel d'utilisation sont des valeurs approximatives. Les durées de cuisson respectives peuvent varier en fonction de la taille et de la forme des aliments et du récipient.

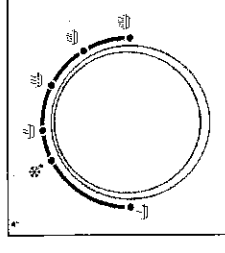
## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.11 Temps de repos

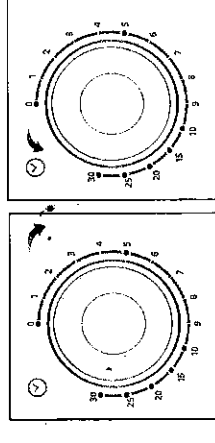
Laissez toujours reposer les aliments pendant un certain temps après les avoir retirés du four. Laissez les aliments au repos quelque temps après le dégivrage, la cuisson et le réchauffage donne toujours de meilleurs résultats. En effet, la chaleur des aliments s'échappe mieux. Dans les fours à micro-ondes, les aliments continuent à cuire quelque temps encore même après l'arrêt du four. La cuisson se poursuit non pas grâce au four à micro-ondes lui-même, mais à cause de l'énergie contenue dans les aliments. Le temps de repos varie en fonction des aliments. Dans certains cas, ce temps peut équivaloir à celui qu'il faut pour les transférer du four pour les servir dans un plat. Ce temps peut aller jusqu'à 10 minutes pour de grosses portions d'aliments.

### 4.12 Utilisation du four

1. Branchez toujours le four sur une prise électrique équipée d'une mise à la terre.
2. Ouvrez la porte avant.



3. Placez les aliments ou le plateau d'aliments sur le plateau tournant du four.



4. Tournez le bouton de réglage de la durée de cuisson dans le sens horaire pour définir la durée souhaitée. Dépassez d'abord un petit peu la durée de cuisson désirée afin de définir correctement la durée. Repassez ensuite à la durée souhaitée.

5. Fermez bien la porte avant. La lampe du four s'allume et celui-ci se met en marche. Le four ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée.

6. Ouvrir la porte de temps en temps pour mélanger ou retourner les aliments peut perturber la cuisson. La cuisson et le réglage de la durée s'arrêtent lorsque vous ouvrez la porte avant et reprennent lorsque vous la refermez.

7. Vous pouvez arrêter le four en ouvrant la porte avant durant la cuisson. N'oubliez pas de régler la durée de cuisson à la position (0) si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson.

8. L'alarme est activée à la fin du réglage de la durée de cuisson. La lampe du four s'éteint et la cuisson s'arrête automatiquement.

4.13 Tableau de cuisson

En raison de la fonction micro-ondes du four, laissez les aliments cuits reposer quelque temps après la cuisson. La durée de repos peut être comprise entre 5 et 10 minutes pour les viandes et entre 2 et 3 minutes pour les légumes.

| Aliments                                  | Niveau de puissance | Durée de cuisson                  |
|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Viandes</b>                            |                     |                                   |
| Viande de bœuf émincée                    |                     | 3 à 5 minutes pour environ 500 g  |
| Boulettes de viande                       |                     | 9 à 12 minutes pour environ 500 g |
| Hamburger                                 |                     | 4 à 5 minutes pour environ 500 g  |
| Steaks (3 tranches de 0,5 cm d'épaisseur) |                     | 1,5 à 2,5 minutes                 |
| Jarret ou épaule d'agneau rôti            | -                   | 8 à 10 minutes pour environ 500 g |
| Veau, rôti                                | -                   | 9 à 10 minutes pour environ 500 g |
| Cubes d'agneau/de veau (3 à 4 morceaux)   |                     | environ 6 à 8 minutes             |
| <b>Volaille</b>                           |                     |                                   |
| Morceaux de poulet (1 poitrine)           |                     | 2 à 3,5 minutes                   |
| Morceaux de poulet (1 pilon)              |                     | 1,5 à 2,5 minutes                 |
| Poulet entier                             |                     | 9 à 10 minutes pour environ 500 g |
| Casserole (pour 1 personne)               |                     | 1,5 à 3,5 minutes                 |
| Poitrine de dinde                         |                     | 8-9 minutes pour environ 500 g    |
| <b>Poissons et fruits de mer</b>          |                     |                                   |
| Filet/découpé (170 à 230 g)               |                     | 1,5 à 2,5 minutes                 |
| Poisson entier                            |                     | 7-9 minutes pour environ 500 g    |

- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau sont fournies à titre purement informatif. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson selon votre goût.
- Les valeurs présentées dans le tableau ont été obtenues en laboratoire. Vous pouvez découvrir de nouvelles saveurs et de nouvelles habitudes de cuisson en modifiant les durées de cuisson.

## 4 Utilisation de votre appareil

Tableau de cuisson

| Aliments                                                      | Niveau de puissance | Durée de cuisson                                                            |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Œuf et fromage                                                |                     |                                                                             |
| Œuf au plat                                                   |                     | 1 à 2 minutes par œuf                                                       |
| Œufs brouillés                                                |                     | 45 à 90 secondes pour faire fondre le beurre, ensuite 1 à 2 minutes par œuf |
| Dessert avec œuf (crème caramel) 20 x 20 cm                   |                     | 15 à 19 minutes                                                             |
| Légumes                                                       |                     |                                                                             |
| Légumes (1 personne)                                          |                     | 1,5 à 3 minutes                                                             |
| Haricots verts                                                |                     | 8 à 12 minutes pour environ 500 g                                           |
| Chou (finement haché)                                         |                     | 6-8 minutes pour environ 500 g                                              |
| Carotte (finement hachée)                                     |                     | 3-6 minutes pour environ 200 g                                              |
| Maïs (frais en grains (2 épis))                               |                     | 5 à 9 minutes                                                               |
| Champignon (finement haché)                                   |                     | 2-3 minutes pour environ 230 g                                              |
| Pommes de terre (4 morceaux de 170 à 230 g chacun)            |                     | 10 à 15 minutes                                                             |
| Épinard (frais, feuilles)                                     |                     | 5-8 minutes pour environ 500 g                                              |
| Grains                                                        |                     |                                                                             |
| 1/2 flocon d'avoine à cuisson rapide (eau : 1 tasse)          |                     | 1 à 2 minutes                                                               |
| 1/2 flocon d'avoine à cuisson de longue durée (eau : 1 tasse) |                     | 2 à 4 minutes                                                               |
| 1/2 purée de maïs (eau : 2 tasses)                            |                     | 2 à 3 minutes                                                               |
| Gâteaux                                                       |                     |                                                                             |
| Gâteau aux carottes                                           |                     | 9 à 12 minutes                                                              |
| Gâteau entier ou au chocolat (dans un moule rond)             |                     | 5 à 6 minutes                                                               |
| Gâteau rond                                                   |                     | 5 à 5,5 minutes                                                             |
| Petit gâteau dans un moule                                    |                     | 2 à 2,5 minutes                                                             |
| Cookies (réceptacle à quatre trous)                           |                     | 3 à 6 minutes                                                               |
| Soupe/boisson                                                 |                     |                                                                             |
| Pour 1 personne                                               |                     | 2 à 3 minutes                                                               |

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.14 Décongélation

L'un des principaux avantages du four à micro-ondes est la décongélation rapide des aliments. Retirez tout d'abord les fils métalliques des emballages d'aliments surgelés et remplacez-les par des fils ou du caoutchouc. Ouvrez l'emballage fait de matériaux tels que le carton avant de les placer dans le four. Coupez ou percez les sacs/emballages en plastique. Si les aliments sont emballés dans un film, retirez le film et placez-les dans un récipient adapté. (Si les aliments congelés sont recouverts d'une enveloppe, retirez-la) Pliez le sac plastique pour assurer une décongélation plus homogène.

(Lorsque vous décongelez de gros morceaux de viande, n'oubliez pas de couvrir les parties fines de la volaille à l'effet de ralentir le chauffage. Sinon, les parties extérieures sécheront ou commenceront à cuire.)

Assurez-vous de toujours garder le temps de dégivrage court. Si de l'intérieur les aliments sont toujours froids, remplacez-les au four à micro-ondes pour les dégivrer davantage. Il convient également de prévoir une certaine durée pour conditionnement lors de la décongélation, car cette dernière continue pendant le conditionnement.

La durée du temps de dégivrage dépend du degré de congélation des aliments. Si possible, tournez ou séparez les parties congelées au cours de la décongélation ou du conditionnement.

Le tableau de dégivrage contient des valeurs approximatives qui pourront vous aider.

### 4.15 Tableau de dégivrage

Veillez lire les informations relatives au dégivrage.

| Aliments                      | Temps recommandé | Kg         |
|-------------------------------|------------------|------------|
| Saucisson                     | 5 à 6 minutes    | 500 g      |
| Viande hachée                 | 8 à 10 minutes   | 500 g      |
| Rognon                        | 8 à 12 minutes   | 1 kg       |
| Foie                          | 6 à 7 minutes    | 500 g      |
| Côtelettes d'agneau           | 15 à 20 minutes  | 1,5-2 kg   |
| Ronde de bœuf                 | 20 à 25 minutes  | 1,5-2 kg   |
| Morceaux de viande            | 7 à 8 minutes    | 500 g      |
| Filet de bœuf                 | 10 à 12 minutes  | 1 kg       |
| Escalope de veau              | 9 à 10 minutes   | 500 g      |
| Viande hachée (veau)          | 4 à 5 minutes    | 500 g      |
| Steak de veau                 | 6 à 8 minutes    | 500 g      |
| Gigot ou épaule d'agneau rôti | 28 à 30 minutes  | 2-2,3 kg   |
| Poulet entier                 | 26 à 30 minutes  | 1,2-1,5 kg |
| Morceaux de poulet            | 14 à 17 minutes  | 1,2-1,5 kg |
| Poitrine de poulet (avec os)  | 10 à 14 minutes  | 1-1,5 kg   |
| Morceaux de poulet (pilon)    | 9 à 10 minutes   | 500 g      |
| Morceaux de poulet (aile)     | 8 à 12 minutes   | 700 g      |
| Morceaux de poitrine de dinde | 14 à 16 minutes  | 1-1,5 kg   |
| Poitrine de dinde (avec os)   | 18 à 22 minutes  | 2-2,5 kg   |

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.16 Plateau de chauffage

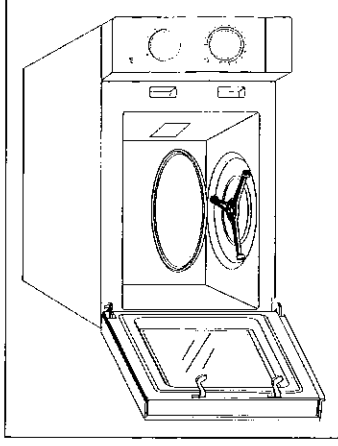
|                | Aliments                                                                   | Niveau de puissance                                                                   | Durée de cuisson |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1 portion      | 1 plaque                                                                   |    | 2 à 3 minutes    |
| 1 à 2 portions | Plat principal avec sauce                                                  |    | 7 à 9 minutes    |
| 2 à 4 portions | Tranches de viande épaisses tels que le hamburger, les boulettes de viande |    | 3 à 5 minutes    |
| 2 à 3 portions | Tranches de viande fines telles que le filet de veau                       |    | 2 à 3 minutes    |
| 2 à 3          | Morceaux de poulet                                                         |    | 3 à 4 minutes    |
| 2 portions     | Casserole                                                                  |    | 9 à 12 minutes   |
| 2 portions     | Légumes                                                                    |    | 3 à 4 minutes    |
| 1 à 2          | Maïs                                                                       |    | 3 à 4 minutes    |
| 2 à 3          | Cookies                                                                    |    | 45 à 60 secondes |
| 1              | Tarte entière                                                              |    | 3 à 7 minutes    |
| 1 à 2 tranches | Tarte                                                                      |    | 1 à 2 minutes    |
| 3 à 4          | Saucisson                                                                  |   | 1 à 2 minutes    |
| 4              | Hot dog                                                                    |  | 1 à 2 minutes    |

### 4.17 Chauffage

Vous pouvez réchauffer les restes d'aliments ou les aliments cuits rapidement et efficacement sans qu'ils ne perdent leur fraîcheur et leur saveur. Au cours du chauffage, couvrez les aliments avec un couvercle ou un film plastique pour micro-ondes afin de leur permettre de conserver leur humidité. Couvrir les aliments permet de conserver la chaleur et d'accélérer le processus de chauffage. Cela permet aussi d'éviter les éclaboussures.

Emballez les sandwichs et les cookies dans des serviettes en papier pour absorber l'humidité et éviter qu'ils ne deviennent pâteux.  
De manière générale, mettez les aliments dans un récipient peu profond. Il sera nécessaire de remuer et de tourner les aliments de temps en temps.

## 5 Nettoyage et entretien



- \* Nettoyez les surfaces internes et le plafond en vous servant d'un chiffon doux et imbibé d'eau savonneuse. Séchez-les ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- \* Afin d'éliminer les odeurs dans votre four, faites bouillir un mélange d'eau et de quelques cuillères à soupe de jus de citron pendant quelques minutes et placez ce mélange dans le four.
- \* Pour nettoyer la surface interne du socle, retirez le plateau en verre coulissant et le support de rouleau. Lavez le plateau en verre coulissant et le support de rouleau dans de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les ensuite.
- \* Avant d'allumer le four, fixez bien le support de rouleau et le plateau en verre.
- \* Lors du nettoyage des surfaces internes de la porte du four, utilisez une éponge douce ou un chiffon non-abrasifs.

### 5.1 Surfaces externes

- \* Pour nettoyer les surfaces externes de votre four, essuyez-les d'abord avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyez-les et séchez-les ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- \* Évitez toute pénétration d'eau à partir des orifices d'aération, pour prévenir tout dommage des pièces fonctionnelles à l'intérieur du four. Nettoyez le panneau de commande de votre four à micro-ondes uniquement à l'aide d'un chiffon humide et doux.

### 5.3 Transport

- \* Débranchez l'appareil.
- \* Mettez le plateau de verre de manière à éviter qu'il ne se brise ou qu'il ne se déplace vers l'intérieur du four. Transportez-le séparément le cas échéant.
- \* Fixez la porte avant au corps de l'appareil.
- \* Évitez les chocs contre la vitre avant, la porte et le panneau.
- \* Transportez l'appareil dans une position normale. Évitez de le pencher vers l'avant ou vers l'arrière.

### 5.2 Surfaces internes

- Pour nettoyer les surfaces internes de votre four :
  - \* Si vous voulez ramollir les taches résistantes, prenez un verre d'eau et faites-la bouillir pendant 2 à 3 minutes.



Einführen Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**Handbuch der befehl kann auch in der folgenden Website:**  
<http://pieces-detachees.sogedis.fr/>