

MC1751E / MC1761E

Microwave oven
Mikrowellengerät
Four à micro-ondes
Magnetronoven
Mikrovågsugn

Operating instructions

UK

Gebrauchsanweisung

D

Notice d'utilisation

F

Gebruiksaanwijzing

NL

Bruksanvisning

S



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

Cher Client,

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes AEG et d'avoir fait confiance à la marque AEG.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes AEG pour la première fois, veuillez lire attentivement la notice d'instructions. Cela vous permettra de profiter pleinement de tous les avantages offerts par votre appareil. Cela vous donnera également une utilisation sans problème et vous épargnera des appels inutiles au service technique.



Les informations importantes concernant votre sécurité ou le fonctionnement de votre appareil sont indiquées par ce symbole et/ou par des mises en gardes telles que «**Avertissement**», ou «**Prendre soin**». Veuillez à appliquer ces instructions soigneusement.



Dans tout le manuel ce symbole vous guide étape par étape dans l'utilisation de votre appareil.



Ce symbole indique des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre appareil.



Le trèfle indique des conseils et astuces économisant l'énergie pour une utilisation de votre appareil respectueuse de l'environnement.

En cas de fonctionnement incorrect, veuillez suivre les instructions fournies dans la section « Que faire si... »

Table des matieres

Instructions importantes de securite68 - 70
Four & accessoires71
Panneau de commande72
Avant mise en service73
Regler l'horloge73
Que sont les micro-ondes?74
Bien choisir la vaisselle74 - 75
Conseils et techniques75 - 78
Niveaux de puissance du micro-ondes79
Fonctionnement manuel79
Autres fonctions pratiques80 - 81
Fonctionnement automatique82
Tableaux de automatique83 - 85
Recettes pour automatique AC-6 & AC-785 - 86
Tableaux de cuisson87 - 89
Recettes89 - 93
Entretien et nettoyage94
Que faire si...95
Service & garantie95
Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)96
Déclaration de conditions de garantie (Belgique)97
Fiche technique98
Information importante98
Installation99 - 100



Instructions importantes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES: LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie.

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir la page 74 - 75.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Lisez et utilisez ce mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section Entretien et Nettoyage page 94. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un agent d'entretien agréé par AEG.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.



Instructions importantes de sécurité

Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un agréé par AEG faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par AEG.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par AEG.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les œufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les œufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Vous ne devez pas modifier le four.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.



Instructions importantes de securite

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

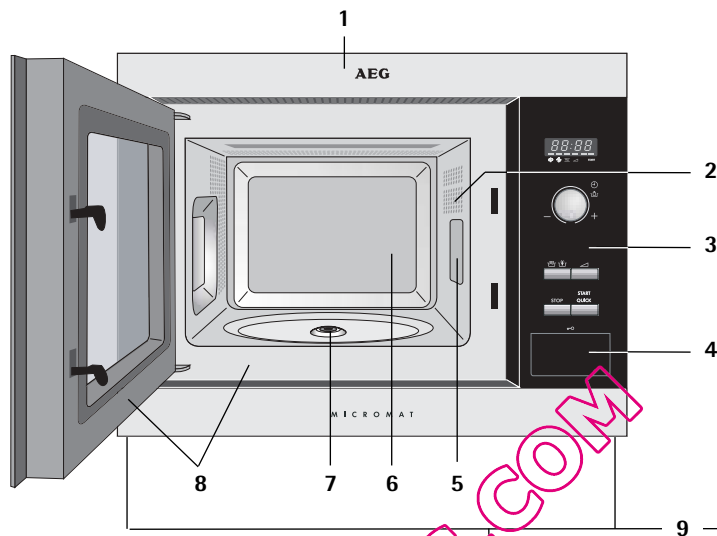
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

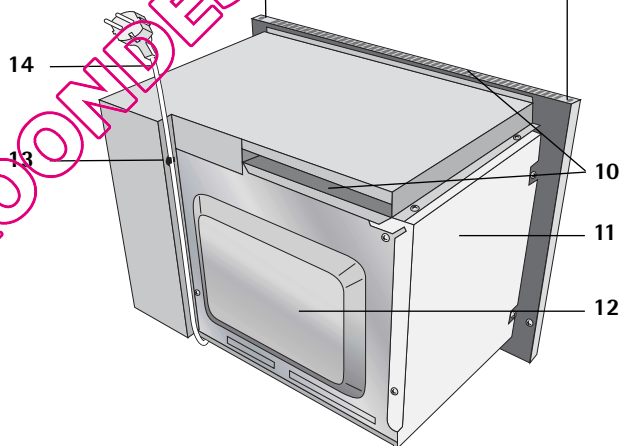
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

QUELMICROONDES.COM

Four & accessories



1. Garniture avant
2. Eclairage du four
3. Panneau de commande
4. Touche ouverture de la porte
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Cavité du four
7. Entraînement
8. Joint de porte et surface de contact du joint
9. Points de fixation (x4)



ACCESSOIRES:

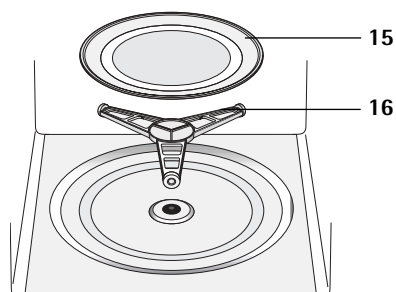
Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement
(17) 4 vis de fixation (non montré)

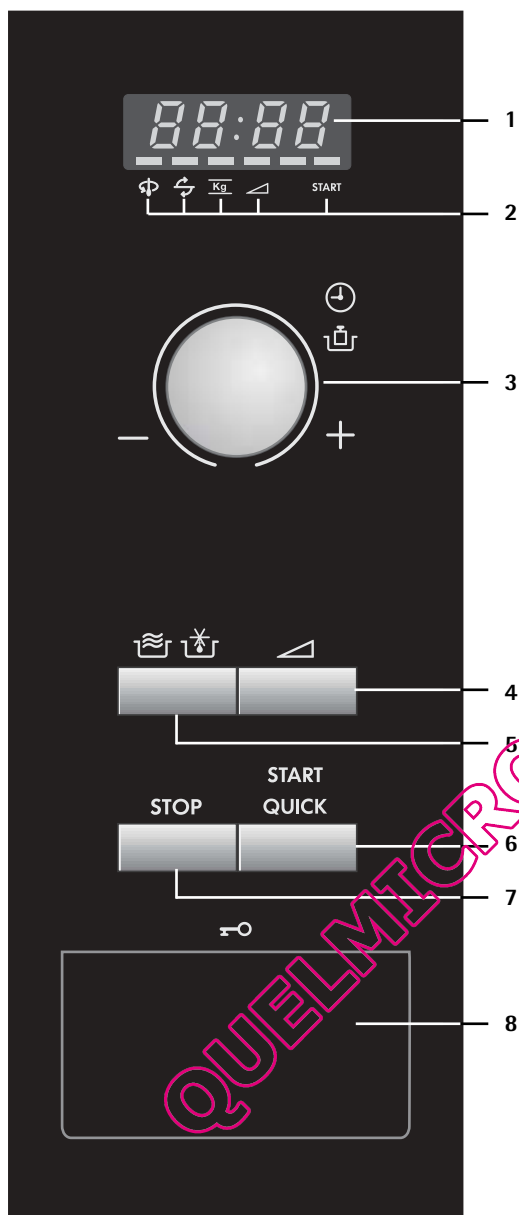
- Placer le pied du plateau dans l'entraînement sur le plancher de la cavité.
- Placer ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veiller à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments:

le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou un agent d'entretien agréé par AEG.



Panneau de commande



1 Affichage numérique

2 Témoins

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

☉ Remuer

↺ Retourner

kg KG/Poids

△ Niveau de puissance

START Cuisson

3 Bouton MINUTERIE/POIDS

4 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

5 Touche PROGRAMMES AUTOMATIQUE

Appuyer pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

6 Touche START/QUICK

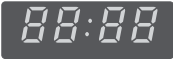
7 Touche STOP

8 Touche ouverture de la porte

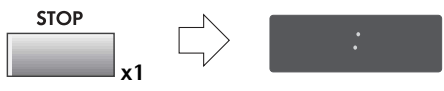
Avant mise en service

Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique:



2. Appuyez sur la touche **STOP**, l'affichage indique:



Reglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche STOP.

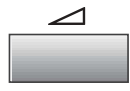
Utilisez la touche **STOP** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompt momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

Regler l'horloge

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenir la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. **12 H** apparaît à l'affichage.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer encore une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous **12 H** apparaît à l'affichage.



x1 et maintenir pour 3 sec.

Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23.35

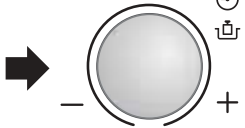
1. Choisir la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures)
- Choisir l'horloge sur 24 heures.
2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** passer des heures aux minutes.



x1 et maintenir pour 3 sec.

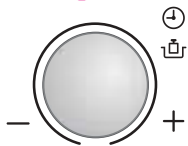


x1



x1

4. Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que le minute correcte s'affiche (35).
5. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** à démarrer l'horloge.



x1



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence **88:88** après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre à nouveau l'exemple ci-dessus.

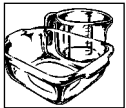
i Que sont les micro-ondes?

Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des aliments.

La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

i Bien choisir la vaisselle

Verre et verre céramique



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit.

Porcelaine

La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

Matières plastiques et carton

La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant. La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

Papier absorbant

Le papier absorbant peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se dégage lorsqu'on réchauffe rapidement certains aliments, p. ex. du pain ou des plats panés. Intercalez le papier entre les aliments et le plateau tournant. La surface des aliments reste ainsi croustillante et sèche. On évitera les projections de graisse en recouvrant les aliments gras de papier absorbant.

Film plastique pour micro-ondes

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à rotir

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pièces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

Plat brunisseur

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

Metaux

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet). On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments.

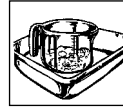
i Bien choisir la vaisselle

Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes. Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'approximativement 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

Test d'aptitude pour la vaisselle

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance (800 W) pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.



i Conseils et techniques

Reglage des temps

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifier le degré de cuisson des mets. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

Température de départ

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante. Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : approx. 5 °C, température ambiante : approx. 20 °C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de surgélation de -18 °C.

Toutes les durées indiquées

dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

Sel, Epices et herbes

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson.

Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

Addition d'eau

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

Aliments apeau

Percer les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

Ailments gras

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

Petites et grandes quantités

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes. En règle générale :
Quantité Double = Temps Presque Double
Quantité Deux Foix Inferieure = Moitie Moins de Temps

Recipients creux et plats

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture. Utiliser des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

i Conseils et techniques

Recipients ronds et ovales

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

Couvrir ou non

Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson. Couvrir le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne pas couvrir les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

Pieces de forme irreguliere

Les placer avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Poser les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

Faut-il remuer les mets ?

Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des mets.

Comment disposer les mets ?

Placer plusieurs portions individuelles (ramequins, tasses ou pommes de terre en robe des champs) en cercle sur le plateau tournant. Laisser un espace entre les portions pour permettre aux micro-ondes de pénétrer de tous côtés dans les aliments.

Retourner

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournées pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

Temps de repos

Le respect du temps de repos est une des règles principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

Produits de brunissage

Après un temps de cuisson de plus de 15 minutes, les aliments prennent une couleur brune qui ne peut toutefois pas être comparée avec la couleur brune et la dorure obtenues par la cuisson conventionnelle. On peut utiliser des produits de brunissage pour donner aux mets une appétissante couleur brune. Ces produits sont généralement des épices ou des condiments. Le tableau ci-dessous vous donne quelques conseils pour l'utilisation des produits de brunissage :

PRODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprika en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et gratins Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Viandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcestershire, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande	Badigeonner de sauce
Dés de lard fondus ou oignons secs	Pièces rôties à cuisson rapide	
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Parsemer de dés de lard ou d'oignons secs
	Gâteaux et desserts	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts

i Conseils et techniques

Rechauffage

- Retirer les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlever le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrir les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne pas couvrir les boissons.
- Dans la mesure du possible, remuer de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laisser reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

Decongelation

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments. Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

Emballages et récipients

Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux micro-ondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à approx. -40° C) et résistants à la chaleur (jusqu'à approx. 220° C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

Couvrir

Avant la décongélation, couvrir les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrir également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées. Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.

Retourner/remuer

Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparer et disposer correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

Les petites quantités

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

Les aliments délicats

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

Le temps de repos

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

i Conseils et techniques

CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes entiers (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez approx. 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 89.
- On cuit en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer les légumes approx. 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de bœuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en gras et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer approx. 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.

DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 88 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments.

Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.

i Niveaux de puissance du micro-ondes

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans les recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

800 W Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

560 W Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

400 W Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

240 W Décongélation: utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

80 W Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = Watt

Pour régler la puissance, appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Si vous n'appuyez qu'une seule fois sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **800 W** sera affiché. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché. Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau **800 W** qui est automatiquement utilisé.

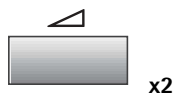
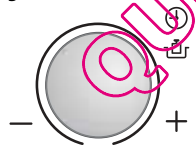
☞ Fonctionnement manuel

Vous pouvez choisir le temps de cuisson 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Poids ou volume
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple: Supposons que vous voulez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min. 30 sec.)
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
3. Appuyer une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **START/QUICK** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

Autres fonctions pratiques

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

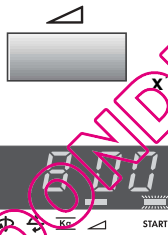
Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale.

Exemple:

Pour cuire: 5 minutes à la puissance 800 W (Étape 1)
16 minutes à la puissance 240 W (Étape 2)

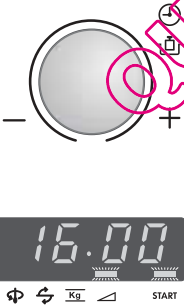
ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
5. Appuyer une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



Vérifier l'affichage.

(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 800 W, puis pendant 16 minutes en 240 W.)

Autres fonctions pratiques

2. FONCTION CUISSON RAPIDE

La touche **START/QUICK** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 800 W pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/QUICK**.



REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/QUICK** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par multiples de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant la marche du four.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



x1

Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché. Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

4. FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

POUR ETABLIR LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



x1 pour 3 sec

Vérifier l'affichage:



POUR ANNULER LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



x1 pour 3 sec

L'affichage indiquera l'heure, si la fonction est établie

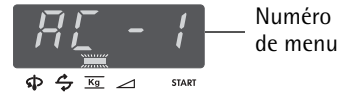
REMARQUE: Quand la fonction Verrouillage de sécurité est établie vous ne pouvez utiliser aucune touche autre que la touche **STOP**.

Fonctionnement automatique

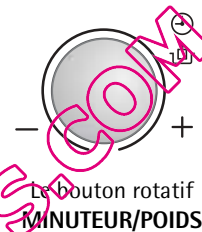
Le fonction **AUTOMATIQUE** calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 7 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

- Appuyez une fois sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE** pour faire apparaître l'affichage suivant. Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche automatique jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages 83-85 tableau de **AUTOMATIQUE**. Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE** automatique 8 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur ce bouton 8 fois, **Ad - 1** s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE**.
- Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.
 - Indiquez le poids des aliments seulement. Ne pas inclure le poids du récipient.
 - Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de **AUTOMATIQUE**, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les tableaux de cuisson (p 87 - 89).
- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**. Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la

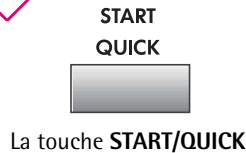
1.



2.



3.

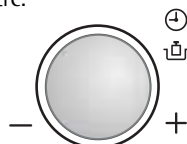


La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson et changer le niveau de puissance.

Exemple:

Pour cuire 1,0 kg de Gratin servez **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**.
















- Sélectionner le menu nécessaire en appuyant sept fois sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE**.
- Entrer le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur la touche **START/QUICK**.









Vérifier l'affichage.












i Tableaux de automatique







TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
  x1	AC-1 Cuisson Légumes surgelés e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettre un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes. REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
  x2	AC-2 Cuisson Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettre un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
  x3	AC-3 Cuisson Plats préparés surgelés À remuer e.g. Pâtés-Bolognese, Chilli con carne 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	<ul style="list-style-type: none"> • Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. • Mettre un couvercle. • Faire cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
  x4	AC-4 Cuisson Gratin surgelés e.g. Pâtés-Gratin lasagne, etc. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin. • Couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 minutes.
  x5	AC-5 Cuisson Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver. <ul style="list-style-type: none"> • Placez Pommes de terre bouillies ou Pommes de terre en robe des champs dans un bol. • Ajouter la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrir d'un couvercle • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.

i Tableaux de automatique

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
 	AC-6 Cuisson Filet de poisson en sauce 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> • Voir recettes pour le Filet de Poisson en Sauce à la pages 85 - 86. * Poids total tout les ingrédients
 	AC-7 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> • Voir recettes pour le Gratin à la page 86. * Poids total tout les ingrédients.

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
 	Ad-1 Décongélation Steaks et Côtelettes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque à la page 85)	<ul style="list-style-type: none"> • Placer les aliments dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisperser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10 - 15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
 	Ad-2 Décongélation Viande hachée 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque à la page 85)	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le morceau de viande hachée dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. • Lorsque que le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirez les parties décongelées si possible. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 5 - 10 minutes, jusqu'à complète décongélation.
 	Ad-3 Décongélation Volaille 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque à la page 85)	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le volaille dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisperser et protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. • Après décongélation, rinçage avec de l'eau froide, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15 - 30 minutes jusqu'à complète décongélation. • Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.

i Tableaux de automatique

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
  x11	Ad-4 Décongélation Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'emballage du gâteau. Placez directement sur le plateau tournant ou sur un plat au centre du plateau tournant. Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 10 - 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
  x12	Ad-5 Décongélation Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	<ul style="list-style-type: none"> Poser le pain sur un plat à tarte au centre du plateau tournant. Pour 1,0kg, poser le pain directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 15 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
- Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.

i Recettes pour automatique AC-6 & AC-7

FILET DE POISSON EN SAUCE (AC-6)

Filets de poisson avec sauce piquante

Ingrédients

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en boîte (égouttées)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	sauce au Piment
12 g	24 g	36 g	oignon (haché menu)
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym, poivre de cayenne
200 g	400 g	600 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

Préparation

- Mélanger les ingrédients pour la sauce.
- Mettre le filet de poisson dans plat à gratin rond avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrer avec sel.
- Étaler la sauce préparée sur le filet de poisson.
- Couvrir avec plastique micro-ondes et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filet de Poisson en Sauce".
- Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.

i Recettes pour automatique AC-6 & AC-7

FILET DE POISSON EN SAUCE (AC-6)

Filet de poisson au curry

Ingrédients

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	de filet de poisson sel
40 g	80 g	120 g	banane (en tranche)
160 g	320 g	480 g	sauce curry (prêt à servir)

Préparation

1. Mettre le filet de poisson dans plat à gratin rond avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrer avec sel.
2. Étaler la sauce prêt à servir et banane sur le filet de poisson
3. Couvrir avec film alimentaire transparent et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filet de Poisson en Sauce".
4. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.

GRATIN (AC-7)

Gratin d'épinards

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	beurre ou margarine (beurrer le plat)
150 g	300 g	450 g	d'épinards en branches surgelés (décongeler, égoutter)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu) sel, poivre et muscade
150 g	300 g	450 g	pommes de terre (coupées en rondelles)
35 g	75 g	110 g	jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
40 g	75 g	115 g	fromage (râper) paprike en poudre

Préparation

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrer le plat à gratin. Remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminer par une couche d'épinards.
3. Mélanger les oeufs avec la crème fraîche, assaisonner avec sel et poivre et verser sur les légumes.
4. Saupoudrer le gratin avec fromage râpé, et paprike en poudre et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
5. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 - 10 minutes.

GRATIN (AC-7)

Gratin de pommes de terre et courgettes

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	pommes de terre bouillies (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
1/2	1	2	de ail (pressée) sel, poivre
40 g	80 g	120 g	fromage Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol paprike en poudre

Préparation

1. Beurrer le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélangez les oeufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
3. Recouvrez-en le gratin avec le fromage Gouda râpé.
4. Enfin, parsemez de graines de tournesol et le paprike en poudre et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
5. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 - 10 minutes.

Tableaux de cuisson

ABREVIATIONS UTILISEES

CC = cuillerée à café
g = gramme
Min = Minute

kg = kilogramme
l = litre
cm = centimètre

CS = cuillerée à soupe
ml = millilitre
MG = matière grasse

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-K	Conseils de preparation
Café, 1 Tasse	150	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	800 W	1 1/2-2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000	800 W	11 1/2-13	couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	400	800 W	3-6	arroser la sauce d'eau, couvrir, a remuer une fois
Potée	200	800 W	1 1/2-2 1/2	couvrir, remuer après le réchauffage
Consommé	200	800 W	1 1/2-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Velouté	200	800 W	1 1/2-2 1/2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	800 W	2-2 1/2	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir
	500	800 W	4-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Garnitures	200	800 W	2-2 1/2	arroser un peu d'eau, couvrir,
	500	800 W	4-4 1/2	remuer une fois
Viande 1 Tranche*	200	800 W	3-4	couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	800 W	2-3	couvrir
2 Saucisses	180	560 W	env. 2	percer la peau en plusieurs endroits
Gâteau, 1 portion	100	400 W	1/2	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés. 1 pot	190	400 W	env. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	800 W	1/2-1	
Faire fondre du chocolat	100	400 W	2-3	remuer une fois
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	400 W	1/2	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse, remuer une fois
Gelée à tarte pour 1/4 de litre de liquide	10	400 W	5-6	mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage

* température du réfrigérateur

TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

Viande et volaille	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (p.ex. porc, veau, agneau)	500	800 W	8-10*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
	1000	800 W	19-21*		10
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	11-14		
		400 W	13-17		
Rosbif a la point	1000	800 W	9-11*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
		400 W	5-7		
Rôti viande hachée	1000	800 W	16-18	preparer la viande hachée à partir de hachis mélangés (moitié porc/moitié boeuf), la mettre dans un moule à gratin	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Poulet	1200	800 W	21-24	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner à la moitié du temps de cuisson	3
Cuisses de poulet	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3

Tableaux de cuisson

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	80 W	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	80 W	42-48		30-90
	500	80 W	19-23		30-90
Steaks, escalopes, côtelettes, foie	200	80 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	30
Goulasch	500	240 W	8-12	séparer et remuer à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses: 8 4	600	240 W	6-9	poser l'une à côté de l'autre, retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
	300	240 W	4-5		5-10
Canard/dinde	1500	80 W	48-52	poser sur un plat renversé retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
Poulet	1200	80 W	39-43	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	80 W	33-37		poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation
Cuisse de poulet	200	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Poissons en tranches	800	240 W	9-12	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Crabes	300	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation retirer les morceaux décongelés	30
2 petits pains	80	240 W	env. 1	décongeler légèrement	-
Tranches de pain	250	240 W	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre, décongeler légèrement	5
Pain blanc, 1 miche	750	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation (le coeur reste gelé)	30
Gâteau, 1 portion	100-150	80 W	2-5	poser sur une grille	5
Tarte à la crème, 1 portion		80 W	3-4	poser sur une grille	10
Tarte entière, 25 cm diam		80 W	18-20	poser sur une grille	30-60
Beurre	250	240 W	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	240 W	7-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -EL/ml-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-12	-	couvrir	1-2
1 truite	250	800 W	5-7	-	couvrir	1-2
Plat garni	400	800 W	9-11	-	couvrir, remuer à la 6 minutes	2
Epinard en branches	300	800 W	6-8	-	couvrir, remuer une ou deux fois	2
Brocoli	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou-rave	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macédoine de légumes	500	800 W	11-13	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Choux de Bruxelles	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou rouge	450	800 W	10-12	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

Tableaux de cuisson

TABLEAU: CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -EL/ml-
Epinards en branches	300	800 W	5-7	laver, bien égoutter, couvrir, remuer une ou deux fois	-
Chou-fleur	800	800 W	15-17	entier, couvrir, mettre en morceaux	5-6 CS
	500	800 W	10-12	remuer une fois	4-5 CS
Brocoli	500	800 W	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Champignons	500	800 W	8-10	couvrir, remuer une fois	-
Chou chinois	300	800 W	9-11	couper en quatre, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	800 W	9-11	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	4-5 CS
Fenouil	500	800 W	9-11	couper en morceaux, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Oignons	250	800 W	5-7	couper en dés, couvrir, remuer une fois	-
Kohlrabi	500	800 W	10-12	couper en dés, couvrir, remuer une fois	50ml
Carottes	500	800 W	10-12	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
	300	800 W	7-9		2-3 CS
Poivron	500	800 W	7-9	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois, en robe de champs	4-5 CS
Poireau	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Chou rouge	500	800 W	15-17	têtes entières, couvrir, remuer une ou deux fois	50 ml
chou de Bruxelles	500	800 W	9-11	couvrir, remuer une fois	50ml
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml
Céleri	500	800 W	9-11	couper en petits dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Chou blanc	500	800 W	15-17	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	50 ml
Courgette	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS

Recettes

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes vous devez respecter les conseils suivants: réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié.

Suivez les indications des recettes de ce recueil; les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés ;

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ;

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile

suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

LA PREPARATION DES RECETTES

- Toutes les recettes de ce recueil sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.
- Vous trouverez au début de chaque recette des recommandations sur la vaisselle à utiliser et sur le temps de cuisson total.
- A défaut d'indication contraire, les quantités indiquées sont celles des aliments nettoyés et prêts à cuisiner.
- Les œufs utilisés pour les recettes ont un poids de 55 g (calibre M).

Recettes

Allemagne

Toast au camembert

Temps de cuisson total: env. 1¹/₂-2¹/₂ minutes

Vaisselle: assiette plate

Ingédients

- 4 tranches de pain de mie (80 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 g de camembert
- 4 CC de confiture d'airelles rouges (40 g)
- poivre de Cayenne

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé.
Disposer la confiture d'airelles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate et les mettre au four.

1¹/₂-2¹/₂ Mn. ◁ 800 W

Conseil:

Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmental.

Pays-Bas

Soupe aux champignons de Paris

Temps de cuisson total: env. 13 - 17 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2¹/₂ CS de farine (25 g)
- 2¹/₂ CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel et poivre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de crème fraîche

1. Mettre les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrir et cuire.
8 - 9 Mn. ◁ 800 W
2. Réduire tous les ingrédients en purée au mixer. Ajouter la crème.
3. Pétrir la farine et le beurre et bien mélanger à la soupe la pâte ainsi obtenue. Saler, poiver, couvrir et cuire.
Remuer à la fin du temps de cuisson.

4 - 6 Mn. ◁ 800 W

4. Mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis les mélanger peu à peu à la soupe. Réchauffer sans faire bouillir.

1 - 2 Mn. ◁ 800 W

Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes.

Recettes

Suisse

Emince de veau a la zurichoise

Temps de cuisson total: app. 11 - 15 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

600 g	de filet de veau
1 CS	de beurre ou de margarine
1	oignon (50 g) haché menu
100 ml	de vin blanc
	Liant à sauce, foncé, pour app. 1/2 l de sauce
300 ml	de crème
	sel & poivre
1 CS	de persil haché

1. Couper le fillet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.

7 - 10 Mn. ◁ **800 W**

3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.

4 - 5 Mn. ◁ **800 W**

4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer approximativement 5 minutes. Le garnir de persil.

France

Filets de sole

2 Portions

Temps de cuisson total: 13 - 16 minutes

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (app. 26 cm)

Ingrédients

400 g	de filets de sole
1	citron non traité
2	tomates (150 g)
1 CC	de beurre/margarine pour graisser le plat
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel & poivre
4 CS	de vin blanc (30 ml)
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.

4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.

5. Parsemer les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrir et cuire.

13 - 16 Mn. ◁ **800 W**

Conseil:

Cette recette convient également à la perche, au flétan, à l'ombre, à la plie ou au cabillaud.

Grèce

Agneau braisé aux haricots verts

Temps de cuisson total: app. 20 - 24 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

1-2	tomates (100 g)
400 g	de viande d'agneau désossé
1 CC	de beurre/margarine pour graisser la terrine
1	oignon (50 g) haché menu
1	gousse d'ail broyée
	sel & poivre
	sucre
250 g	de haricots verts en conserve

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.

2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine, y mettre la viande, l'oignon et la gousse d'ail, épicer, couvrir et cuire.

9 - 11 Mn. ◁ **800 W**

3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.

11 - 13 Mn. ◁ **560 W**

Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer approximativement 5 minutes.

Conseil:

Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.

Recettes

Italie

Lasagne au forno

Temps de cuisson total: app. 22 - 26 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin carré avec couvercle
(app.20 x 20 x 6 cm)

Ingédients

300 g de tomates en conserve
50 g de jambon cru coupé en petits dés
1 oignon (50 g) haché menu
1 gousse d'ail broyée
250 g de viande de bœuf hachée
2 CS de concentré de tomates (30 g)
sel, poivre, origan, thym, basilic
150 ml de crème fraîche
100 ml de lait
50 g de parmesan râpé
1 CC d'herbes variées hachées
1 CC d'huile d'olive
sel et poivre
noix de muscade
1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
125 g de lasagnes vertes
1 CC de parmesan râpé
1 CC de beurre ou de margarine

1. Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonner, couvrir et cuire à l'étuvée.

7 - 9 Mn. \triangleleft **800 W**

2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
3. Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Répartir le beurre en petites noisettes, couvrir et cuire.

15 - 17 Mn. \triangleleft **560 W**

Après la cuisson, laisser les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

France

Ratatouille speciale

Temps de cuisson total: app. 19 - 21 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litre)

Ingédients

5 CS d'huile d'olive (50 ml)
1 gousse d'ail broyée
1 oignon (50 g) coupé en rondelles
1 petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
1 courgette (200 g), coupée en gros dés
1 poivron (200 g), coupés en gros dés
1 tubercule de fenouil (75 g), coupés en gros dés
poivre
1 bouquet garni
1 boîte de cœurs d'artichaut (200 g)
sel et poivre

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivrer. Ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire en remuant de temps en temps.

19 - 21 Mn. \triangleleft **800 W**

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cœurs d'artichaut et réchauffer.

2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer approximativement 2 minutes.

Conseils:

Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre.

Un bouquet garni est composé de:

une racine de persil

légumes à potage

une branche de livèche

une branche de thym et quelques feuilles de laurier

Recettes

Espagne

Pommes de terre farcies

Temps de cuisson total: app. 12 - 16 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litre)
assiette en porcelaine

Ingédients

- 4 pommes de terre de taille moyenne (400 g)
- 100 ml d'eau
- 60 g de jambon
- 1/2 oignon (25 g) haché menu
- 75-100 ml de lait
- 2 CS de parmesan râpé (20 g) sel Et poivre
- 2 CS d'emmental râpé (20 g)

1. Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps du cuisson.

8 - 10 Mn. \triangleleft **800 W**

Laisser les pommes de terre refroidir.

2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.

4 - 6 Mn. \triangleleft **800 W**

Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer approximativement 2 minutes.

Danemark

Gélee de fruits rouges a la sauce a la vanille

Temps de cuisson total: app. 10 - 13 minutes

Vaisselle: 2 terrines à couvercle (2 litres)

Ingédients

- 150 g de groseilles
- 150 g de fraises
- 150 g de framboises
- 250 ml de vin blanc
- 100 g de sucre
- 50 ml de jus de citron
- 8 feuilles de gélatine
- 300 ml de lait
- pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 15 g de féculé

1. Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, les verser dans la terrine, couvrir et réchauffer.

7 - 9 Mn. \triangleleft **800 W**

Incorporer le sucre et le jus de citron.

2. Faire tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la féculé au lait, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps et après la cuisson.

3 - 4 Mn. \triangleleft **800 W**

4. Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. la servir avec la sauce à la vanille.

Conseil:

Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

i Entretien et nettoyage

ATTENTION: N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Évitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau:

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide.

NOTE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Que faire si...

... le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?

Vérifiez

- que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté,
- qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Si les fusibles continuent de sauter, faites appel à un électricien qualifié.

... le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?

Vérifiez

- que la porte est bien fermée,
- que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres,
- que la touche START a été enfoncée

... la plaque tournante ne fonctionne pas ?

Vérifiez

- que le support de la plaque tournante est raccordé correctement à l'entraînement,
- que le plat de cuisson ne dépasse pas de la plaque tournante,
- que les aliments ne dépassent pas de la plaque tournante l'empêchant de tourner,
- qu'il n'y a rien dans la cavité située sous la plaque tournante.

... le four à micro-ondes ne s'éteint pas ?

- Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.
- Contactez un revendeur ou un réparateur AEG agréé.

... l'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?

- Contactez un revendeur ou un réparateur AEG agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par un revendeur ou un réparateur AEG agréé.

... les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?

- Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou
- si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou
- réglez à une puissance de cuisson supérieure.

REMARQUE: si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 800 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 560 W). Après une pause de 90 secondes, la 800 W puissance peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	20 minutes	Micro-ondes 560 W

Service & garantie

SERVICE APRÈS VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuez d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente local.

Si le four ne démarre pas :

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

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :

- La sécurité enfants peut avoir été programmée.
- Vérifiez si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez les réglages/procédures par rapport au mode d'emploi.
- Vérifiez si la porte ferme correctement. (Si des particules alimentaires ou autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera pas hermétiquement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifiez si la touche Start a été enclenchée.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente local AEG. L'adresse de celui-ci se trouve dans les pages suivantes de ce mode d'emploi.

IMPORTANT:

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

Lors de votre appel au service après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

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

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin de conserver vos données sous la main :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

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

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

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre service après-vente local.

Service clientèle

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

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défaillance qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défaillance ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défaillance doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défaillances sont causées par :
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadéquates,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défaillances, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défaillances qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être livrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défaillance n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défaillance.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

Fiche technique

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: Minimum 10 A
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.2 kW
Puissance:	Micro-ondes : 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz
Dimensions extérieures:	MC1751E : 492 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D) MC1761E : 592 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensions intérieures	: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) *
Capacité	: 17 litres *
Plateau tournant	: ø 272 mm, glass
Poids	: env. 15.5 kg
Eclairage de four	: 25 W/240 - 250 V

* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

Information importante



Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique



Matériaux d'emballage

Les fours à micro-ondes AEG dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d'emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.



Risque d'asphyxie. Garder les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :

«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage

«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)

«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage

La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.

Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.



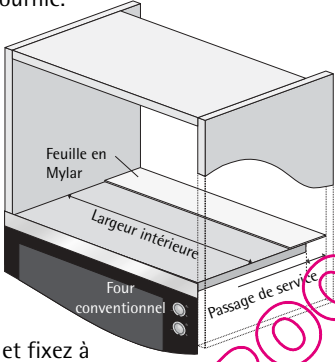

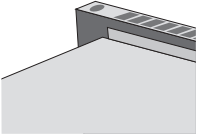
Elimination des appareils usagés

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.

L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche. Demandez à la municipalité ou à l'administration responsable de la salubrité publique s'il existe dans la région une déchetterie qui recyclera l'appareil.

i Installation

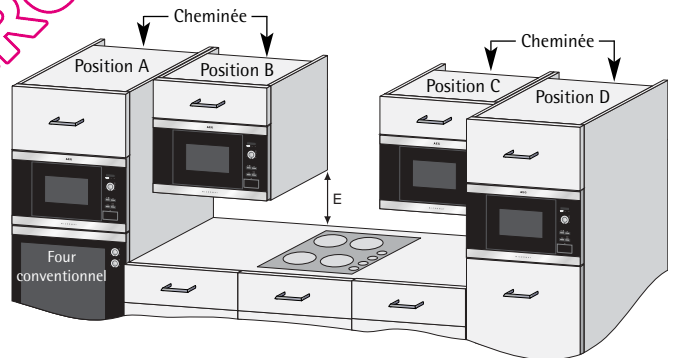
INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
- Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut : dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le pack d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
- Si vous installez le four à micro-ondes au-dessus d'un four conventionnel (position A) utilisez la feuille en Mylar fournie.
 - Découpez la feuille en Mylar pour qu'elle corresponde à la largeur intérieure de l'appareil.
 
 - Pelez la pellicule protectrice du ruban adhésif et fixez à l'arrière de l'étagère de façon à couvrir le passage de service. (voir illustration)
- Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
- Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).
 
- Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 9, à la page 71).
 
- Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans ce manuel et dans les instructions d'installation du fabricant de la cuisinière ou du four conventionnel.

SÉCURITÉ D'UTILISATION

Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C :

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit **pas** être installé **directement** au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.



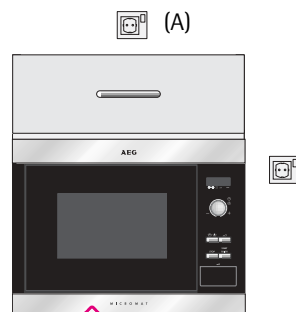
Position	Taille du logement W D H	Cheminée (min)	Jeu entre élément & plafond
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	460 x 300 x 350	18	50
	460 x 300 x 360	18	50
	560 x 300 x 350	18	50
	560 x 300 x 360	18	50
D	460 x 500 x 350	40	50
	460 x 500 x 360	40	50
	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

Mesures en mm

i Installation

RELIER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION D'ÉNERGIE

- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le placard.
- La meilleure position est au-dessus du placard, comme illustré au point (A). Si le cordon d'alimentation n'est pas branché à l'emplacement (A) il doit être retiré du clip de support (voir le point 13, en page 71) et acheminé sous le four.
- Brancher l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/ 50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de ≥ 10 ampères.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Avant installation, nouer un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un placard haut, ne PAS écraser le cordon d'alimentation.
- Ne pas immerger le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.



CONNEXIONS ELECTRIQUES

AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est doté votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou réparateur AEG agréé.

AEG**Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs**

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso**Electrolux****BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX****Tél. : 08 90 71 03 44** (0,15 € TTC/mn)**Fax : 03 44 62 21 54****E-MAIL : info.conso@electrolux.fr**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :**Centre Contact Consommateurs****BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX****Tél. : 08 92 68 24 33** (0,34 € TTC/mn)**E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi



From the Electrolux Group. The World's No.1 choice.

The Electrolux group is the world's largest producer of powered appliances for the kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

QUELMICROONDES.COM

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Electrolux plc 2004

TINS-A346URRO △

Printed on recycled paper -
AEG - putting words into action

Printed on paper manufactured with
environmentally sound processes.
He who thinks ecologically acts accordingly ...