

01/2014

Mod: NE3240

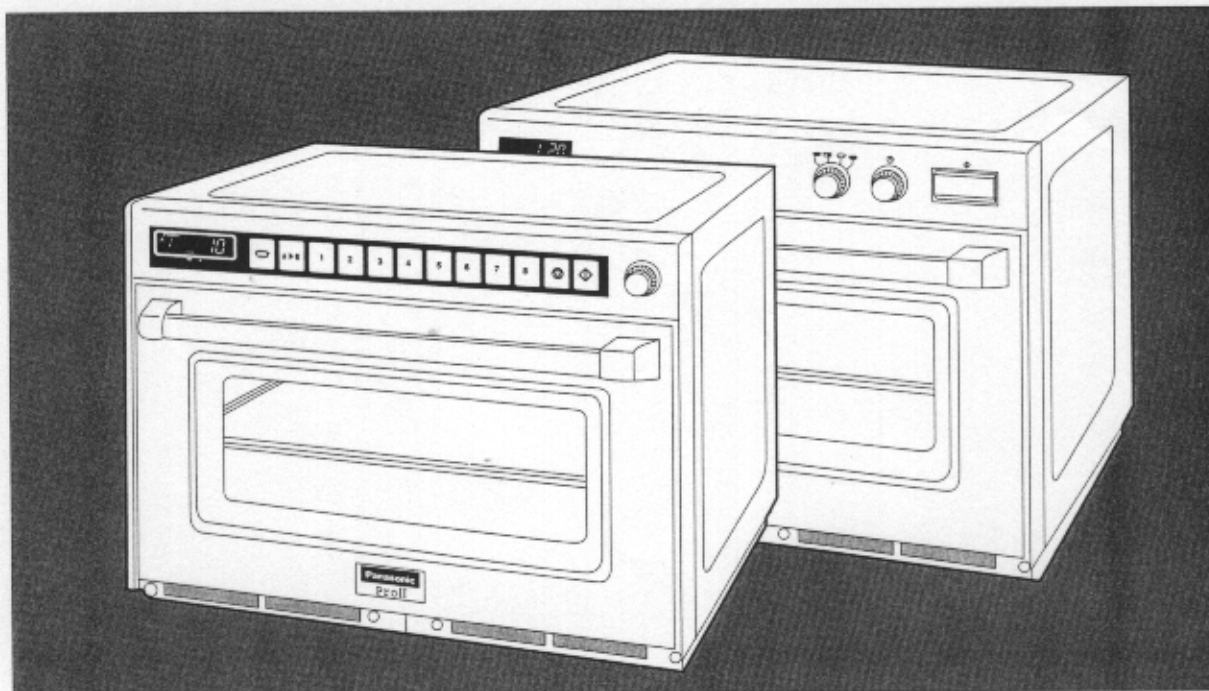
Production code: NE3240



Diamond
catering equipment

Operating Instructions	Microwave Oven	For Commercial Use
Bedienungsanleitung	Mikrowellengerät	Für Gewerbliche Nutzung
Mode d'emploi	Four à Micro-ondes	Pour Usage Professionnel
Gebruiksaanwijzing	Magnetronoven	Voor Professioneel Gebruik
Manual de Instrucciones ..	Horno Microondas	Para Uso Commercial
Istruzioni	Forno a Microonde	Per Uso Professionale
Bruksanvisning	Mikrovågsugn	För Yrkesmässig Användning
Brugsanvisning	Mikrobølgeovne	Til Professionelt Brug
Bruksanvisning	Mikrobølge Ovn ..	For Profesjonell Bruk/Storkjøkken
Käyttöohjeet	Mikroaaltouuni	Ammattikäyttöön

NE-1880/NE-3240/NE-2140/NE-1840



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführlich durchlesen.

Lire attentivement ces instructions avant toute utilisation du four. Les garder pour un usage ultérieur.

Leest U s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat U de oven in gebruik neemt.

Por favor lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar este horno microondas y mantengalo accesible para futuras consultas.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste istruzioni.

Läs instruktionerna noga innan du använder ugnen och spara dessa för framtida bruk.

Læs omhyggelig brugsanvisningen før ovnen tages i brug.

Les bruksanvisningen før ovnen benyttes, og behold den så lenge ovnen er i drift.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä ne seuraavaa kertaa varten.

Installation

Mise à la terre

IMPORTANT: PAR MESURE DE SECURITE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est pourvu d'une fiche avec mise à la terre. Lorsque la prise n'est pas mise à la terre, il y a lieu de la faire remplacer par une autre dûment pourvue, d'une borne de terre.

Avertissement en matière de tension et de puissance électrique

La tension utilisée doit correspondre à celle mentionnée sur le four. L'emploi d'une autre tension d'alimentation est dangereux: il peut occasionner un incendie ou d'autres accidents.

Emplacement du four

Placez le four sur une surface plane et stable. Ne le disposez jamais en un endroit chaud ou humide—par exemple, à proximité du chauffage électrique ou au gaz—ou sous l'effet d'un rayonnement solaire direct. N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40°C et/ou lorsque l'humidité relative de l'air est supérieure à 85%. Il est important de maintenir une bonne circulation de l'air autour du four. Des interférences légères avec la radio ou la télévision sont possibles lorsque ces appareils sont placés près du four. Afin d'assurer un fonctionnement optimum de votre four, il importe de laisser l'air circuler autour des ouvertures d'aération. Laisser au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière et 20 cm au-dessus. Le four doit être placé de manière à pouvoir facilement être débranché.

Précautions

Retrait de la couverture de vinyle

Le coffret a été entouré d'une couverture de vinyle afin d'empêcher les surfaces extérieures du four d'être éraflées pendant son transport. Avant d'utiliser le four, ne pas oublier de retirer cette protection en vinyle.

Ne mettez pas le four en fonctionnement lorsqu'il est vide.

Ne mettez jamais le four en fonctionnement sans qu'il s'y trouve des aliments, afin de préserver toutes les qualités des magnétrons.

Ne démontez jamais le four.

L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.

N'obstruez jamais les orifices de ventilation.

Le four nécessite un espace de ventilation maximal à l'arrière, afin d'en assurer le bon refroidissement.

Durant la cuisson, tous les orifices de ventilation doivent être libres de toute obstruction.

Ne séchez jamais de linge dans le four.

Vous risqueriez de voir s'enflammer ce linge.

Étiquette de mise en garde

Avant toute utilisation du four, il faut impérativement choisir et coller en haut du four l'étiquette de mise en garde appropriée.

Sécurité

1. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.

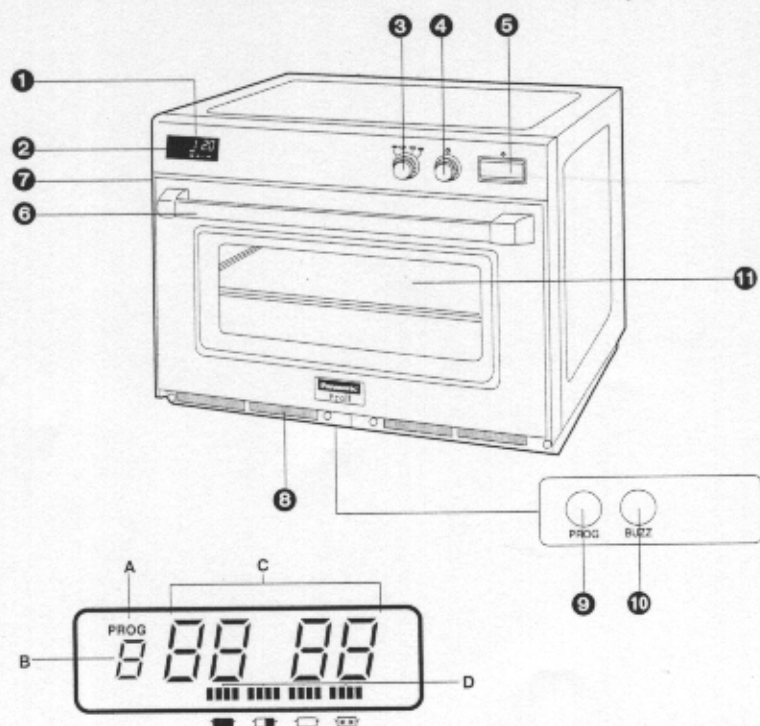
2. Si l'appareil présente des dommages sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
3. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un spécialiste compétent et qualifié.
4. Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.
5. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, soit par une station de maintenance agréée par le fabricant, soit par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
6. Avant toute utilisation, vérifier que les récipients employés conviennent à cet usage.
7. Si on chauffe aux micro-ondes un liquide épais (soupe, sauce, boisson) qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'envoyer des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient:
 - a) Éviter de réchauffer dans des récipients hauts et étroits.
 - b) Ne pas surchauffer.
 - c) Remuer le liquide avant et au moins une fois pendant le réchauffage.
 - d) En fin de réchauffage, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de le sortir.
8. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou dans un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.

Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles, sauf si l'utilisation micro-ondes est spécifiée sur l'emballage.
9. BIBERON ET ALIMENTS POUR BÉBÉ:

ATTENTION: après le réchauffage, il faut toujours tester la température du lait ou de l'aliment de la façon habituelle (par exemple avec le dos de la main), **AVANT** de nourrir le bébé ou le jeune enfant, afin d'éviter des brûlures internes graves. Le biberon doit être secoué énergiquement, la température pouvant varier entre le haut et le bas du biberon.
10. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
11. Ne pas utiliser votre four pour faire cuire des œufs dans leur coquille afin d'éviter leur explosion sous la pression.
12. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
13. **Étagère amovible**

Ne pas insérer ou retirer l'étagère lorsqu'un plat est posé dessus. Vous risqueriez d'endommager l'étagère ou de renverser le contenu brûlant du plat.
14. Veuillez faire attention au panneau arrière qui peut être très chaud.

Schéma descriptif (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ❶ Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
 - ❷ Affichage du niveau de puissance
 - ❸ Sélecteur de niveau de puissance
 - ❹ Sélecteur de minuterie
 - ❺ Touche de mise en Marche
 - ❻ Poignée de porte
 - ❼ Cache de la lampe du four
 - ❽ Filtre à air
 - ❾ Bouton d'entrée de programmes (derrière le filtre à air)
 - ❿ Bouton de Bip sonore (derrière le filtre à air)
 - ⓫ Étagère intermédiaire amovible en céramique
- A—Affichage du programme
 B—Affichage du niveau des Bips Sonores
 C—Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
 D—Indicateur du niveau de puissance
- FORT
 □ MOYEN
 □ DOUX
 □ DECONGELATION

Mode d'emploi (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. CUISSON MANUELLE

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ❶ "0" ainsi que le niveau de puissance ■ doivent s'afficher dans la fenêtre.
2		Choisir le niveau de puissance en tournant le sélecteur.
3		Afficher le temps de cuisson désiré. ❶ (jusqu'à 60 min.)
4		Presser la touche de mise en Marche.

- Dans tous les cas, lorsque la porte est ouverte et que vous pressez la touche de mise en marche, un "0" s'affiche dans la fenêtre.
- Une fois la durée de cuisson sélectionnée, vous pouvez encore modifier la puissance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez encore modifier la durée en tournant le sélecteur de minuterie.
- Vous pouvez aussi interrompre la cuisson en ramenant le sélecteur de minuterie à zéro. Un bip retentit et "0" s'affiche dans la fenêtre.

B. COMPTEUR DE CYCLES

◆ Pour connaître le nombre total d'utilisations du four

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte. ☛ "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage.
2		Fermez la porte. NOTE: Poursuivre l'opération 3 dans les 60 secondes, une fois les 60 secondes écoulées, la fenêtre d'affichage se vide.
3		Tout en appuyant le bouton de bip sonore, presser le bouton d'Entrée de Programme.

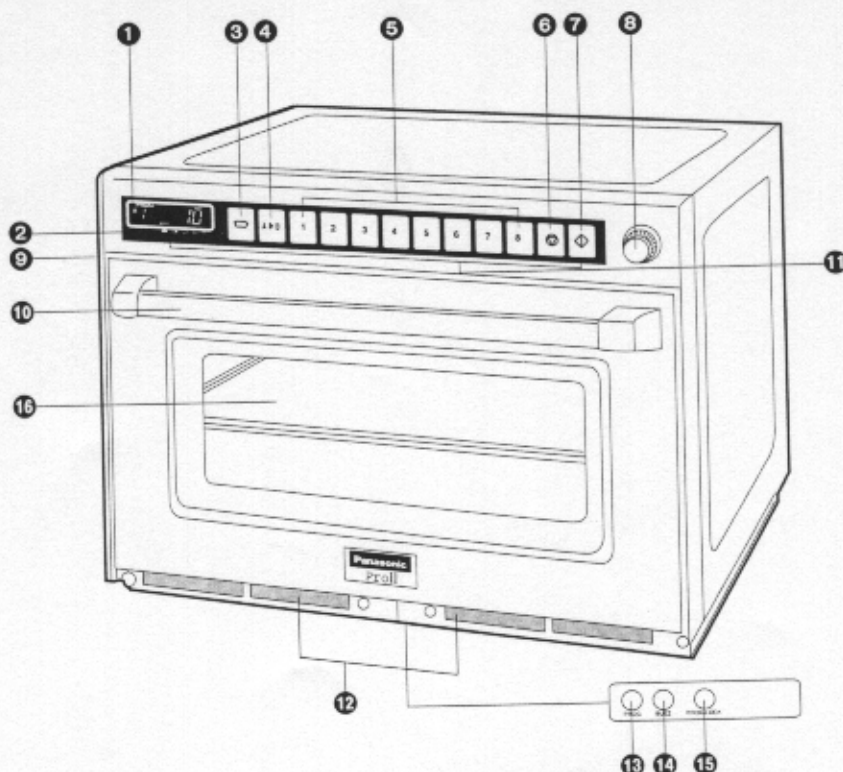
Français

C. BIPS SONORES

◆ Pour supprimer les bips sonores

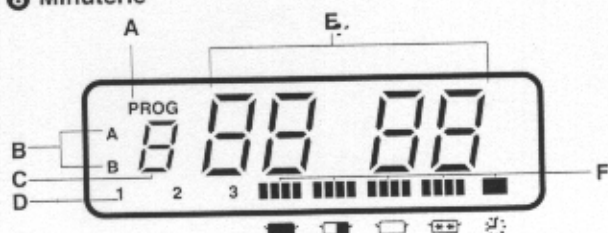
	Touche	Comment procéder
1		Appuyer sur le bouton d'entrée de programme. (Porte indifféremment ouverte ou fermée.)
2		Presser le bouton de Bip sonore. ☛ "bEEP" et l'indicateur de 1ère étape "1" apparaissent dans la fenêtre.
3		Réappuyez sur le bouton de Bip sonore. ☛ "0 bEEP" apparaît dans la fenêtre d'affichage.
4		Réappuyez sur le bouton d'Entrée de programme.

Schéma descriptif (NE-1880)



- ① Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
- ② Affichage du niveau de puissance
- ③ Touche de sélection du niveau de puissance (□)
- ④ Touche de zone de mémoire (A/B)
- ⑤ Touche de mémoire
- ⑥ Touche d'arrêt/annulation (⊘)
- ⑦ Touche de mise en marche (◊)
- ⑧ Minuterie

- ⑨ Cache de la lampe du four
- ⑩ Poignée de porte
- ⑪ Tableau de commande
- ⑫ Filtres à air
- ⑬ Bouton d'entrée de programme (derrière les filtres à air)
- ⑭ Bouton de bip sonore (derrière les filtres à air)
- ⑮ Bouton de verrouillage des programmes (derrière les filtres à air)
- ⑯ Étagère intermédiaire



- A—Affichage du programme
- B—Indique la zone de mémoire utilisée
- C—Affichage du numéro de touche de mémoire
- D—Indique l'étape de cuisson en cours
- E—Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
- F—Indicateur du niveau de puissance
- FORT
- MOYEN
- DOUX
- DECONGELATION
- ⊘ REPOS

Le four est préréglé en usine comme suit:

- ◆ Fonctionnement manuel
 - ◆ Touches mémoire préréglées sur puissance FORT suivant les temps de cuisson indiqués pour une cuisson à une phase.

1=10 sec.	2=20 sec.	3=30 sec.	4=45 sec.	5=1 min.
6=1 min. 15 sec.	7=1 min. 30 sec.	8=2 min.		

 (Il y a 2 zones de mémoires, A et B. Seule la zone A est préréglée.)
 - ◆ Déverrouillage des programmes
 - ◆ Compteur de cycles remis à zéro pour toutes les touches mémoire.
- Si vous désirez utiliser toute autre fonction, consultez le manuel de l'utilisateur pour trouver comment activer cette fonction.

A. CUISSON MANUELLE

◆ Cuisson en 1 phase

Exemple: Pour cuire sur FORT pendant 2 minutes

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.
2		Presser une fois la touche de sélection du niveau de puissance.
3		Afficher le temps de cuisson désiré. ☛ 15 min. maximum pour les puissances et , 60 min. maximum pour les puissances , et
4		Presser la touche de mise en Marche.

• Fonction de répétition

Vous pouvez répéter exactement le même temps de cuisson choisi manuellement en appuyant seulement sur la touche , si vous utilisez à nouveau le four dans la minute qui suit (dans les 30 minutes qui suivent si la porte est restée ouverte).

Après 1 minute de non-utilisation avec la porte fermée (30 minutes avec la porte ouverte), la fonction de répétition est annulée.

◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 2 et 3 ci-dessus avant de presser la touche Marche .

Cuisson en 2 phases:



Cuisson en 3 phases:



1 phase

2 phases

3 phases

B. CUISSON PAR TOUCHE MÉMOIRE

◆ En mode déverrouillé

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.
2	Ex.	Presser la touche mémoire désirée.
3		Presser la touche de mise en Marche.

Mode d'emploi (NE-1880)

◆ En mode verrouillé

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.
2	Ex. 	Presser la touche mémoire désirée. ☛ La cuisson démarre immédiatement.

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE

◆ Cuisson en 1 phase

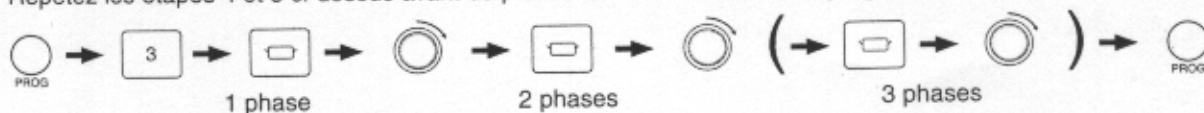
LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ TANT QUE LA FONCTION DE VERROUILLAGE EST ACTIVÉE!
N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LA PROGRAMMATION!

Exemple: Pour programmer une décongélation d'une minute sur la touche mémoire N°=3

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ☛ Maintenir la porte fermée. La fenêtre d'affichage doit être vide ou indiquer "0".
2		Appuyer sur le bouton d'entrée de programme.
3		Presser la touche mémoire désirée.
4		Presser 4 fois la touche de sélection du niveau de puissance.
5		Afficher le temps de cuisson désiré.
6		Réappuyez sur le bouton d'Entrée de programme.

◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 4 et 5 ci-dessus avant de presser le bouton d'entrée de programme.



Pour programmer la zone de Mémoire B,
presser la touche de zone de Mémoire avant de choisir le numéro de Mémoire.

Mode d'emploi (NE-1880)

D. VERROUILLAGE DES PROGRAMMES

◆ Pour activer le verrouillage des programmes

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ☛ La fenêtre d'affichage doit être vide.
2		Maintenir appuyée le bouton de verrouillage des programmes pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'apparaissent "PROG", "P" et "L" dans la fenêtre.

Avec "verrouillage des programmes":

- Le four est mis en marche en enfonçant la touche de mémoire désirée. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche.
- La fonction d'interruption est désactivée: le fait d'ouvrir la porte annule le temps restant du programme.
- Le four ne peut être programmé ou utilisé manuellement tant que la fonction de verrouillage n'est pas désactivée.

◆ Pour déverrouiller le panneau de contrôle

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ☛ La fenêtre d'affichage doit être vide.
2		Maintenir appuyée le bouton de verrouillage des programmes pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'apparaissent "PROG" et "P" dans la fenêtre.

Lorsque les programmes sont déverrouillés:

- Le four fonctionne de nouveau en 2 opérations (Numéro de mémoire plus Touche de Mise en Marche).
- Les fonctions d'annulation et répétition sont opérationnelles.
- Les touches mémoire peuvent être programmées.
- L'intensité et la durée du bip sonore peuvent être réglées.

E. BIPS SONORES

Le bip est réglé en usine sur l'intensité #3 et pour 3 bips.

◆ Pour régler le niveau d'intensité

	Touche	Comment procéder
1		Appuyer sur le bouton d'entrée de programme. (Porte indifféremment ouverte ou fermée.)
2		A l'aide de la touche de bip sonore, sélectionner l'intensité voulue. ☛ Le niveau d'intensité s'affiche de 3 à 0 (FORT à SILENCE) suivi du mot "bEEP"; "3bEEP"=fort, "2bEEP"=moyen, "1bEEP"=faible, "0bEEP"=silencieux
3		Réappuyez sur le bouton d'Entrée de programme.

◆ Pour choisir la longueur des bips

4		Appuyez sur le bouton d'entrée de programmes et sélectionner rapidement la durée des bips sonores à l'aide de la touche de bips sonores. ☛ Indicateur de première phase "1" allumé=3 bips. Indicateur de deuxième phase "2" allumé=bips pdt 60 sec.
5		Réappuyez sur le bouton d'Entrée de programme.

Mode d'emploi (NE-1880)

F. LISTE DES PROGRAMMES

Toutes les informations programmées (le programme de cuisson de chaque touche Mémoire—zones A et B—ainsi que les bips sonores et la fonction verrouillage) vont s'afficher en continu.

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2	 + 	Tout en appuyant sur la touche d'Arrêt/annulation, presser la touche de mise en Marche. Une fois l'affichage des mémoires terminé, la fenêtre affiche alors l'intensité et la durée des bips sonores ainsi que le mode "P" et "L" (programmes verrouillés) ou "P" (programmes déverrouillés).

G. COMPTEUR DE CYCLES

◆ Pour savoir le nombre total d'utilisations du four

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte. ☛ "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage.
2		Fermez la porte. NOTE: Poursuivre l'opération 3 dans les 60 secondes, autrement la fenêtre d'affichage se vide.
3	 + 	Tout en appuyant le bouton de bip sonore, presser le bouton d'Entrée de Programme.

Explications des codes de panne de l'autodiagnostic

Le four contrôle son fonctionnement et affiche un code de panne sur la fenêtre d'affichage quand un problème se présente.

Code	Problème	Que faire?
F01	● Aliment trop cuit ● Température de l'air expulsé trop élevée.	● Débrancher le four pour arrêter le bip. ● Attendre le refroidissement du four pour relancer le programme. ● Si l'aliment prend feu, ne pas ouvrir la porte. ● Si le fonctionnement reste défectueux, appelez un technicien agréé en lui communiquant le code de panne.
F05	● Circuit mémoire défectueux	● Débrancher le four et attendre au moins 1 minute avant de le rebrancher. ● Si le fonctionnement reste défectueux, appelez un technicien agréé en lui communiquant le code de panne.
F33-34	● Circuit de thermostat défectueux	
F44	● Panneau de commandes défectueux	
F81-F84 F86-F89	● Circuit relais défectueux	

Note: Les codes ci-dessus affichés par la fenêtre d'affichage n'indiquent pas toutes les pannes possibles de l'appareil.

Entretien du four à micro-ondes

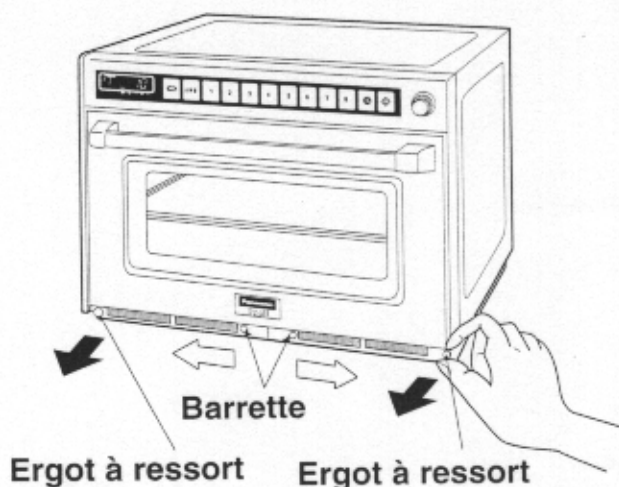
1. Débrancher la prise de courant avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Si des morceaux d'aliments ou des éclaboussures de liquides adhèrent aux parois du four ou entre le joint de la porte et la surface de la porte, ils vont absorber des micro-ondes et peuvent provoquer la formation d'arcs ou des étincelles.
Nettoyez les éclaboussures avec une éponge. On peut utiliser du détergent de cuisine si le four devient très sale. Ne pas utiliser de détergents trop puissants ou abrasifs.

3. La surface extérieure du four doit être nettoyée à l'eau savonneuse, puis essuyée avec un linge doux. Faites attention à ce que l'eau ne rentre pas par l'ouverture de ventilation arrière car cela pourrait endommager l'appareil.
4. La vitre de la porte doit être nettoyée avec une eau légèrement savonneuse. Veillez à utiliser un linge doux. N'employez jamais de produit pour nettoyer les vitres. La porte peut être abîmée par les produits détergents ou nettoyants abrasifs.

Nettoyage du filtre à air

Nettoyez de temps en temps les filtres à air en suivant les instructions ci-dessous. Des défauts de fonctionnement peuvent survenir si les filtres sont trop encrassés.*

1. Retirez le filtre à air de droite en retirant d'abord la barrette de droite. Puis faire glisser le filtre vers la droite et le retirer de l'ergot à ressort. Retirer le filtre de gauche de la même façon.
 2. Lavez le filtre à l'eau savonneuse.
 3. Pour le replacer, aligner le filtre avec l'ergot à ressort et positionner l'extrémité de la barrette à l'entrée du trou correspondant. En enfonçant la barrette, le filtre se mettra en place.
- * Si les filtres à air sont trop encrassés, le four risque de surchauffer et de ne plus fonctionner.



Cuisson sur 2 niveaux

1. Lorsque vous réchauffez un seul plat, il faut toujours placer ce dernier au milieu de la sole.
2. Lorsque vous utilisez le four essentiellement pour réchauffer un seul plat à la fois, retirez l'étagère amovible afin de n'utiliser que la sole.
3. Lorsque vous réchauffez en même temps 2 aliments, placez—les autant que possible tous deux sur la sole.
4. Lorsque vous réchauffez plus de 2 assiettes à la fois, essayez de les répartir équitablement sur les 2 niveaux.
5. Laisser un peu d'espace entre chaque assiette. Ne pas empiler les plats.
6. Lorsque vous servez du four pour cuire ou décongeler, n'utilisez qu'un seul niveau, la sole.

—Guide Décongélation/Réchauffage—

Les temps donnés dans le tableau ci-dessous ne sont qu'indicatifs. De nombreux facteurs tels que la température initiale, la teneur en graisse ou en sucre, etc...peuvent affecter le résultat. Il importe donc d'adapter les durées de cuisson ou de décongélation en conséquence. Les temps donnés correspondent à des aliments dont la température initiale est de:

Aliments réfrigérés Env. +5°C

Aliments surgelés Env. -18°C

Vérifier toujours la température à coeur des aliments à l'aide d'un thermomètre afin d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

Fonction utilisée	Aliment	Poids	Puis-sance	Durée		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Décongélation	Filets de poisson	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Viande hachée	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Volaille entière	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Plat cuisiné Multi portions	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Portion unique	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Tarte aux pommes	1 portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Gâteau	1 portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Petit pain	1 portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Cuisson d'aliment réfrigéré cru	Oeufs brouillés	2 oeufs+2 cs lait		13-17 s	22-25 s	26-30 s
	Brocolis	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Filets de poisson	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 rashers		25 s	40 s	50 s
	Morceaux de poulet	500 g		2 min 30 s -3 min 25 s	6 min -6 min 50 s	7-8 min
Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé	Petits pois	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Riz cuit	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Saucisses cuites	3x50 g		40 s	50 s	1 min
	Cheeseburgers cuits	75 g		40 s	50 s	1 min
	Gâteau au chocolat	1 portion		25 s	25 s	30 s
Réchauffage d'aliment réfrigéré	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili con carne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Tarte aux pommes	1 portion		8 s	14 s	16 s
	Sauce au poivre	10 cl		35 s	40 s	50 s
	Flageolets	100 g		35 s	40 s	50 s
	Soupe	12,5 cl		26 s	40 s	50 s

CONSEILS GÉNÉRAUX:

- Ne pas poser directement dans le four les aliments à cuire/réchauffer/décongeler—utiliser un récipient approprié.
- Lorsque vous décongelez des plats cuisinés en multiportions, pensez à découper, retourner et mélanger à mi-décongélation afin d'améliorer la pénétration des ondes et d'optimiser la décongélation.
- Il vaut mieux éviter de cuire directement des aliments surgelés très denses. Ils seraient trop cuits sur les bords avant d'atteindre la température désirée à coeur.
- Lorsque c'est nécessaire, pensez à recouvrir les plats pendant le réchauffage ou la cuisson. Cela évitera le dessèchement de l'aliment et préviendra les éventuelles projections.
- Relâcher un peu le couvercle ou percer le film étirable avant de cuire ou de réchauffer les aliments emballés ou contenus dans un récipient hermétique.
- Remuer ou mélanger les aliments à mi-cuisson ou mi-décongélation afin de favoriser la diffusion de chaleur.
- Respecter un temps de repos avant de vérifier la température ou de servir l'aliment.