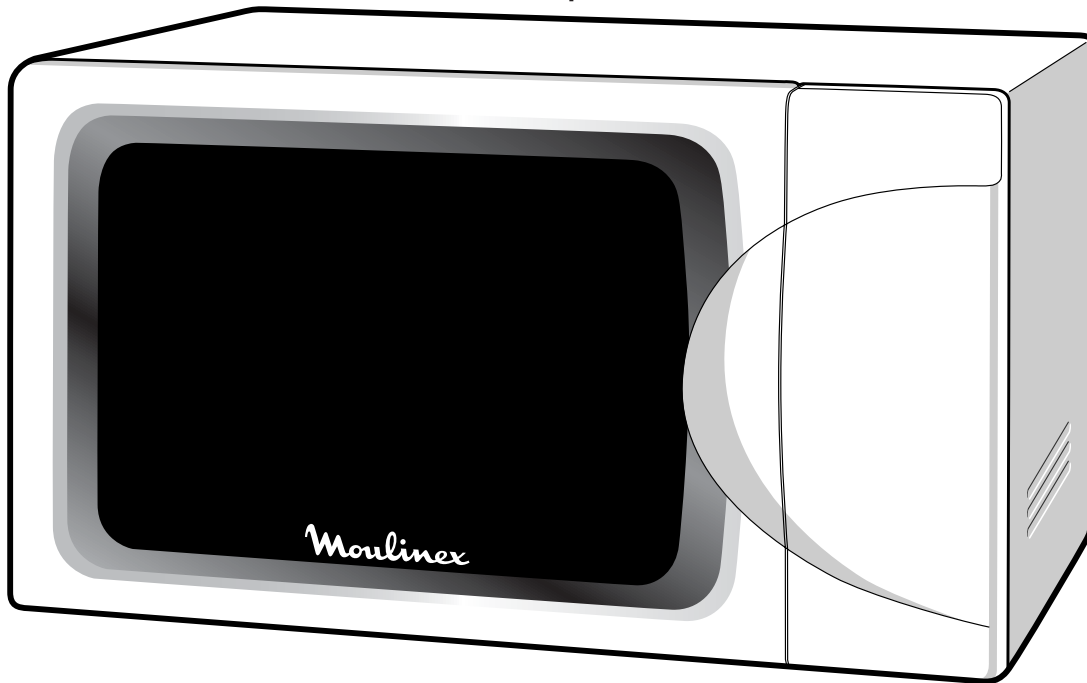


Moulinex

Ultimys Duo Combi

5141
AFW2

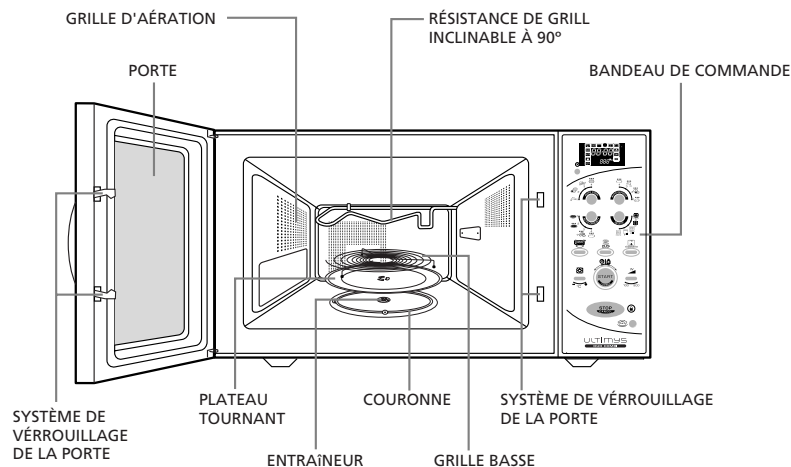
Français	p. 2
English	p. 25
Español	p. 48
Italiano	p. 71



Sommaire

Description de l'appareil	2
Afficheur	2
Bandeau de commandes	3
Accessoires	3
Installation de l'appareil	4
Préparation	4
Branchement	4
Mise en place	4
Conseil de sécurité	5
Conseil d'utilisation	5
Aliments	5
Récipients et matériaux	5
Temps de cuisson	7
Temps de repos	7
Mise à l'heure	7
Réglage du minuteur indépendant	7
Utilisation des programmes automatiques	7
Auto Cook	8
Auto Defrost	8
Auto Crouty	9
Utilisation des fonctions manuelles	9
Mode « micro »	10
Mode « grill »	10
Mode « micro grill »	11
Mode « air »	11
Mode « micro air »	12
Utilisation de la fonction Réchauffage Rapide	13
Utilisation des fonctions avec accessoires spécifiques	13
Duo	14
Crousty	14
Rôtisserie	15
Ajustement de la durée de cuisson	16
Arrêt du four	16
Utilisation de la fonction « Arrêt plateau tournant »	17
Activation de la Sécurité Enfants	17
Guide de cuisson	18
La cuisson aux micro-ondes	18
Réchauffage	19
Décongélation	19
Mode « grill » et « micro grill »	20
Mode « air » et « micro air »	21
Mode « Crousty »	22
Mode « rôtisserie »	22
Nettoyage	23
Problèmes techniques	23
Consignes d'élimination des déchets	24
Données pour les essais de performances	24
Caractéristiques techniques	24

Description de l'appareil

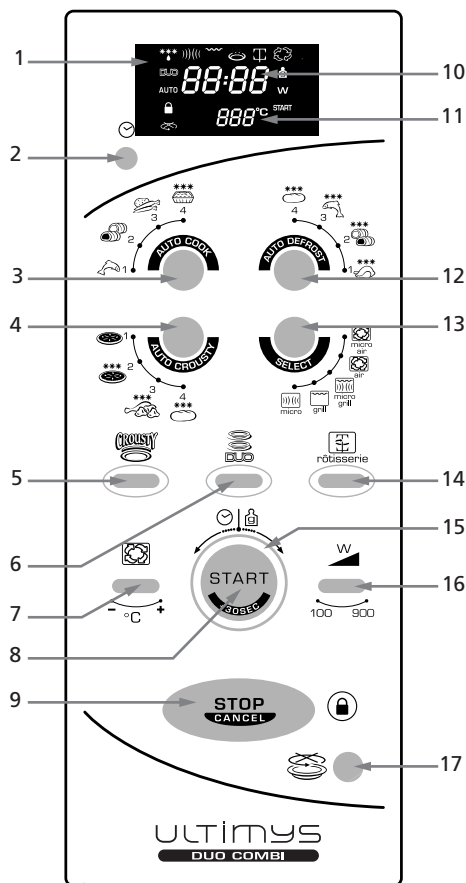


Afficheur



- | | |
|--|---|
| ① Symbole mode Décongélation | ⑨ Symbole Départ |
| ② Symbole mode Micro-ondes | ⑩ Symbole Arrêt plateau tournant |
| ③ Symbole mode Grill | ⑪ Symbole Sécurité enfant |
| ④ Symbole mode Crousty | ⑫ Symbole Programme Automatique |
| ⑤ Symbole mode Rôtisserie | ⑬ Symbole DUO |
| ⑥ Symbole mode Air (Chaleur Tournante) | ⑭ Affichage Heure - Temps - Poids - Puissance |
| ⑦ Symbole poids (Grammes) | ⑮ Affichage Température en °C |
| ⑧ Symbole puissance (Watts) | |

Bandeau de commandes



- | | |
|---|--|
| 1- Afficheur | 10- Partie haute de l'afficheur |
| 2- Touche Horloge et Minuteur indépendant | 11- Partie basse de l'afficheur |
| 3- Touche Auto Cook Programme de cuisson (automatique) | 12- Touche Auto Defrost Programme de décongélation (automatique) |
| 4- Touche Auto Crousty Programme de cuisson Croustillante (automatique) | 13- Touche Select Sélection des modes de cuisson manuels : micro – grill – micro grill – air – micro air |
| 5- Touche Crousty (manuel) | 14- Touche Rôtisserie (manuel) |
| 6- Touche Duo Fonction de réchauffage sur 2 niveaux | 15- Bouton rotatif de réglage du poids et de la durée |
| 7- Touche de réglage de la température | 16- Touche de réglage de la puissance |
| 8- Touche Départ et Réchauffage rapide (+30 secondes) | 17- Touche Arrêt plateau tournant |
| 9- Touche Arrêt – Annulation + Activation Sécurité enfants | |

Accessoires

Entraîneur

Cette pièce fixe est située sous le plateau tournant, au milieu du four. Elle est reliée au moteur et entraîne la rotation du plateau tournant.



Couronne

Cette pièce se place sous le plateau tournant, au milieu du four. Equipée de roulettes, elle soutient le plateau tournant et permet sa rotation.



Plateau tournant

Ce plateau en verre se place au milieu du four, sur la couronne et doit être calé sur l'entraîneur. Il est utilisable pour tous les types de cuisson. Il permet de poser les récipients utilisés pour la cuisson ou de récolter les liquides et particules s'échappant des aliments pendant leur cuisson. Il se retire très facilement pour le nettoyage.



Grille DUO

- Avec la fonction DUO, cette grille permet de réchauffer deux assiettes en même temps. Placez la première assiette sous la grille, et la seconde sur la partie supérieure.



- En mode grill, cet accessoire permet de dorer les aliments de faible hauteur. Il doit être bien centré sur le plateau tournant.

Grille basse

A utiliser en mode « air » et « micro-air », cette grille se place au centre du plateau tournant et permet à l'air de circuler librement sous les aliments pendant la cuisson.



Plat Crousty

Pourvu d'un revêtement anti-adhésif, ce plat absorbe les micro-ondes par le dessous. Il donne aux aliments un aspect doré et une texture croustillante en diffusant la chaleur sous l'aliment. En complément, le grill dore le dessus de l'aliment.



Ce plat peut être préchauffé pour une cuisson encore plus croustillante.

Plat émaillé

Ce plat se place sur le plateau tournant en verre et sert à récupérer les jus de cuisson s'écoulant des aliments placés sur la grille basse ou la grille DUO.



Cet accessoire peut s'utiliser en mode « grill » et « air ».

Accessoires (suite)

F

Accessoires Rôtisserie

Plat récupérateur de jus

A utiliser en mode « Rôtisserie », ce plat en verre se place au centre du plateau tournant pour récupérer le jus de cuisson des viandes et volailles.

La broche centrale se place au centre de ce plat.



Broche centrale

Cette broche permet la cuisson des volailles et rôtis en mode « rôtisserie ».

Grâce à cet accessoire, il n'est pas nécessaire de retourner les viandes et volailles en cours de cuisson. Elles seront dorées et croustillantes sur toutes les faces.



Support de piques à brochettes

Cette pièce se glisse sur la broche centrale. Elle est munie de 6 encoches destinées à recevoir les 6 piques à brochettes.



6 piques à brochettes

Ces piques permettent la cuisson de brochettes de viandes, volailles, poissons, légumes et fruits.

Elles se placent sur le support de piques à brochettes.



Installation

Préparation

Déballer les accessoires, lavez-les et essuyez-les soigneusement. Placez la couronne puis le plateau tournant au centre du four.

i *Le plateau tournant doit être bien calé sur l'entraîneur.*

Branchement

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique collée à l'arrière de l'appareil : elle indique sa tension nominale: ex : 220-230V) .

Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 16 Ampères.

Enfin, pour une bonne sécurité, vous devez impérativement brancher votre appareil sur une prise de courant possédant une fiche de terre correspondant aux normes électriques.

Placez l'appareil de telle façon que la prise soit accessible à tout moment afin de pouvoir le débrancher facilement.

Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

i *Les recommandations concernant l'alimentation électrique doivent être strictement respectées.*

Mise en place

Vous pouvez placer l'appareil soit :

- **Sur un plan de travail** : Placez-le sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le four doit être manipulé avec précaution. Le côté du four où se trouve le tableau de bord est plus lourd.
- **Dans une niche** : La niche doit être au minimum à 85 cm du sol. Centrez l'appareil dans son logement pour qu'il ne touche pas les parois de la niche.

i *La chaleur doit pouvoir s'évacuer librement : laissez un espace minimum de 20 cm au dessus du four, de 10 cm sur les côtés et de 10 cm à l'arrière.*

Installez l'appareil suffisamment loin de toute source de chaleur (ex : four traditionnel et radiateur) car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35°C au maximum.

i *Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération de l'appareil.*

Instructions de sécurité importantes

Lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

1. Votre appareil est à usage domestique. Il est exclusivement destiné à la cuisson, au réchauffage, ou à la décongélation des aliments ou des boissons. Ne l'utilisez qu'à cet effet.

2. **Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance, en particulier en mode combiné en raison des températures générées.**

ⓘ Attention aux risques de brûlures.

3. **Évitez de toucher les surfaces qui ont pu s'échauffer** lors du fonctionnement de votre four : la porte, la résistance du grill, les parois de la cavité, le capot.

ⓘ Afin d'éviter les risques de brûlure en sortant les récipients et accessoires du four, utilisez toujours des gants isolants.

4. Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide. Vous risquez de le détériorer. Si vous vous exercez à la programmation, placez un verre d'eau à l'intérieur : les ondes seront ainsi absorbées et votre four ne sera pas endommagé.

5. La porte doit se refermer librement : N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchon, gant de cuisson, plat trop grand...). Si la porte de votre appareil n'est pas fermée correctement, un système de sécurité empêche sa mise en marche.

6. Lors des cuissons en mode grill ou chaleur tournante, les projections de graisse sur la résistance du grill peuvent s'enflammer. Les flammes s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est entretenu régulièrement.

ⓘ Pour éviter les projections de graisse notamment lors de cuisson de viandes ou de volailles, utilisez des plats en terre émaillés. Laissez toujours au moins 2 cm entre la résistance du grill et les aliments.

7. N'obstruez jamais les bouches d'aération : le four pourrait surchauffer. Dans ce cas, votre appareil s'arrêtera automatiquement et restera alors inopérant jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

8. Précautions pour éviter d'éventuelles expositions aux micro-ondes :

- N'essayez pas de faire fonctionner votre appareil lorsque la porte est ouverte, de toucher au système de verrouillage de sécurité de la porte ou d'insérer quoi que ce soit dans ce système.
- Ne placez aucun objet pouvant gêner l'ouverture ou la fermeture de la porte.
- Ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints de la porte. Assurez-vous que la porte et ses joints restent propres. Après utilisation, essuyez-les avec un linge humide puis séchez-les soigneusement.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun défaut au niveau de :
 - La porte, des joints, des charnières,
 - Du cordon d'alimentation.

ⓘ N'utilisez jamais votre four s'il est endommagé.

ⓘ Votre four ne doit en aucun cas être réglé ou réparé par quelqu'un d'autre qu'un technicien qualifié du service micro-ondes et formé par le fabricant.

Conseil d'utilisation

Les recommandations suivantes vous aideront à utiliser votre four de manière optimale, lisez-les attentivement.

Votre appareil vous permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec un moyen de cuisson traditionnel.

Les Aliments

Aliments interdits

Si vous choisissez un mode de cuisson utilisant les micro-ondes, vous ne devez jamais :

- Frire des aliments car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou des matières grasses (risque d'inflammation).
- Cuire ou réchauffer des œufs avec leur coquille, des œufs durs avec ou sans coquille ou des escargots : ils pourraient éclater.
- Cuire des aliments à coque (châtaignes), ou ayant une peau dure (tomates, pommes de terre, saucisses). Pensez toujours à faire une entaille.

Température des aliments

ⓘ Grâce aux propriétés des micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Le récipient peut donc rester froid ou tiède alors que l'aliment qu'il contient est brûlant.

Pour éviter les risques de brûlure, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température, en particulier pour les aliments destinés aux enfants.

Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet afin d'en vérifier la température.

Préparation des aliments

Avant le réchauffage des biberons et des petits pots, ôtez les tétines et les couvercles.

Pensez à couvrir les aliments afin :

- d'éviter les projections dans la cavité du four,
- de conserver un taux d'humidité suffisant pour la cuisson.

Réchauffage des liquides

Lors du réchauffage des liquides, il est possible qu'un débordement se produise subitement au moment où vous prenez le récipient pour le sortir de l'appareil. En effet, lorsque le degré d'ébullition est atteint, les bulles sont emprisonnées au fond du récipient jusqu'au moment où vous le bougez. Pour éviter ce phénomène physique et tout risque de brûlure, mettez toujours une cuillère en plastique dans le récipient à chauffer.

Les récipients et matériaux

Vous trouverez ci-dessous le détail des différents types de récipients conseillés ou interdits selon le mode de cuisson utilisé.

Mode « micro » (micro-ondes)

Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes.

Pour vérifier la «transparence» d'un récipient aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser.

Placez le récipient vide sur le plateau tournant de votre appareil, ainsi qu'un verre rempli d'eau, puis démarrez le four pendant 1 minute à puissance maximale.

Après 1 minute :

- Si le récipient est froid : il est «transparent» et peut être utilisé en mode micro.
- Si le récipient est chaud ou tiède : il est «absorbant» et ne peut pas être utilisé en mode micro.

N'utilisez jamais de récipients hermétiquement clos.

Pensez à retirer les couvercles et bouchons des biberons, bocaux, bouteilles et récipients en plastique.

Récipients jetables

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance lorsque vous utilisez des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.

Si vous constatez l'apparition de fumée, maintenez la porte du micro-ondes fermée et débranchez votre appareil.

Récipients métalliques

N'utilisez jamais de récipients et matériaux métalliques en mode micro. Cependant, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquette métallique à condition que cette barquette n'ait pas une hauteur supérieure à 4 cm sans le couvercle. Concernant le couvercle, suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Selon les cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indications, retirez-le par précaution.

Centrez la ou les barquettes sur le plateau tournant et laissez au moins 1 cm entre les parois de la cavité et la barquette. S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les d'au moins 2 cm.

Mode « grill » et « air » (chaleur tournante)

Ces modes de cuisson ne nécessitent pas de récipients particuliers. Utilisez les mêmes récipients que ceux que vous utiliseriez dans un four traditionnel, c'est à dire des récipients résistants à la chaleur.

- ① N'utilisez jamais de vaisselle en matière plastique (risque de fonte) ou en papier/carton (risque d'inflammation).
- ① Eloignez d'au moins 2 cm les aliments de la résistance du grill.

Mode « micro grill » et « micro air » (cuisson combinée)

Les récipients interdits en mode « micro » le sont aussi en mode « micro grill » et « micro air ».

Les récipients interdits en mode « grill » et « air » le sont aussi en mode « micro grill » et « micro air ».

Récapitulatif des récipients et matériaux autorisés et interdits en mode « micro ».

Matériaux Récipients	Adapté au Micro-ondes	Commentaires
MÉTAL		
Feuille d'aluminium	Selon les cas	Utilisable en petite quantité pour protéger certaines parties des aliments contre la surcuisson. Risque d'arcs électriques si la feuille d'aluminium est trop proche des parois de la cavité ou si vous en utilisez une trop grande quantité.
Barquette en aluminium	Selon les cas	Voir " récipients métalliques " ci dessus
Plat métallique	Non	Risque d'arcs électriques ou d'inflammation
Lien d'emballage des sacs de congélation	Non	Risque d'arcs électriques ou d'inflammation
VERRE		
Verre résistant à la chaleur	Oui	Parfaitement adapté
Verre contenant des décors à base de métal (or, plomb...)	Non	Risque d'arcs électriques
Verrerie fine	Non	Peut casser ou se fendre si chauffé soudainement.
PLASTIQUE		
Récipient en plastique	Oui	Parfaitement adapté si le plastique utilisé est résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent de se déformer/décolorer au fil des utilisations. Ne pas fermer hermétiquement.
Film plastique	Oui	Utilisable pour retenir l'humidité et éviter les projections. Le plastique ne doit pas toucher les aliments pendant la cuisson. Percez le plastique pour laisser s'échapper les excédents de vapeur. Utilisez des gants isolants pour retirer le film plastique après la cuisson (risque de brûlure par la vapeur chaude qui s'échappe du récipient).
MATERIAUX – RECIPIENTS JETABLES INTERDIT EN MODE GRILL ET CHALEUR TOURNANTE		
Tasse / emballage en polystyrène	Oui	Utilisable pour réchauffer des liquides et aliments pour une courte durée. Une surchauffe pourrait faire fondre le polystyrène qui se mélangerait alors aux aliments.
Sac en papier	Non	Risque d'inflammation
Assiette, tasse, serviette en papier, papier absorbant	Oui	Utilisable pour réchauffage et cuisson courte
Papier cuisson – Papier sulfurisé	Oui	Utilisable pour retenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Temps de cuisson courts
Papier recyclé	Non	Risque d'arcs électriques
PORCELAINE		
Récipient en porcelaine	Oui	Parfaitement adapté sauf s'il comporte des décors à base de métal (or, plomb...)

Temps de cuisson

Pour déterminer les temps de cuisson adaptés à vos préparations, suivez les conseils indiqués sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés.

En l'absence d'indications précises, divisez au moins par trois les temps de cuisson ou de réchauffage qui s'appliqueraient à un four traditionnel. Dans tous les cas, reportez-vous au guide de cuisson situé dans cette notice.

i *Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de surcuisson ou d'inflammation des aliments.*

Temps de repos

Les micro-ondes agissent essentiellement en surface et pénètrent les aliments jusqu'à 2/3 centimètres de profondeur. Une fois que la surface est chaude, le cœur des aliments est réchauffé par conduction, c'est à dire que les parties chaudes réchauffent les parties froides. Il convient donc de laisser reposer l'aliment sorti du micro-ondes afin que la chaleur se propage jusqu'au centre.

Mise à l'heure

Vous devez régler l'horloge après le branchement de votre appareil ou après une coupure de courant.

L'afficheur indique :



Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « horloge ».

- Clignotement du « 0 » correspondant à l'heure.



Réglez les heures en tournant le bouton rotatif.



Appuyez sur la touche « horloge » pour valider les heures.

- Clignotement du « 00 » correspondant aux minutes.

Réglez les minutes en tournant le bouton rotatif.

Appuyez sur la touche « horloge » pour valider les minutes.

- L'horloge est réglée.

Réglage du minuteur indépendant

Le minuteur est complètement indépendant de toutes les autres fonctions. Il est utilisable uniquement lorsque le four est à l'arrêt.

L'afficheur indique l'heure.

Appuyez une fois sur la touche « horloge ».

- « .0 » apparaît dans l'afficheur.



Réglez la durée souhaitée en tournant le bouton rotatif.



Appuyez sur la touche « START + 30 s ».

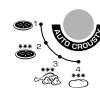
- Le compte à rebours commence.



Lorsqu'il atteint « .0 » :

- Le four émet 4 signaux sonores.
- L'afficheur indique de nouveau l'heure.

Utilisation des Programmes automatiques



Grâce aux programmes automatiques, tout est calculé automatiquement. Vous devez simplement préciser le type d'aliment et son poids, et le four adopte automatiquement le mode de cuisson, la puissance et la durée la plus adaptée.

Votre four possède 3 types de programmes selon l'action souhaitée :

- AUTO COOK pour la cuisson
- AUTO DEFROST pour la décongélation
- AUTO CROUSTY pour la cuisson croustillante

i *Quand vous utilisez un programme automatique, vous ne pouvez pas modifier la puissance et la durée du programme.*

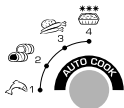
- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « :0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.

- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de programme, celui-ci émet un signal sonore de rappel toutes les minutes.

F AUTO COOK

Programme de Cuisson Automatique

4 programmes vous sont proposés :



1. Poisson – 300 à 900g
Cuisson en mode « micro air »
2. Viande rouge (bœuf, agneau) - 900g à 1500g
Cuisson en mode « micro air »
3. Légumes frais – 200 à 750g
Cuisson en mode micro-ondes
4. Plat cuisiné surgelé – 300 à 500g
Cuisson en mode micro-ondes

i Le four doit connaître le type d'aliment et son poids exact.

i Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser un programme automatique.

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche AUTO COOK (une ou plusieurs fois jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à cuire).

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « AUTO » et le(s) symbole(s) correspondant au mode de cuisson utilisé pour chaque programme.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « g » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à sélectionner le poids de l'aliment.

Sélectionnez le poids à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « g ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Appuyez sur la touche « START ».

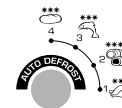


- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation.

AUTO DEFROST

Programme de Décongélation Automatique

4 programmes vous sont proposés :



1. Volaille - 200g à 2000g
2. Viande rouge (bœuf, agneau) - 200g à 2000g
3. Poisson - 200g à 2000g
4. Pain - 125g à 1000g

i Le four doit connaître le type d'aliment et son poids exact.

i Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser un programme automatique.

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche AUTO DEFROST (une ou plusieurs fois jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à décongeler).

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « AUTO » et le symbole Décongélation.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « g » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à sélectionner le poids de l'aliment.

Sélectionnez le poids à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids s'affiche dans l'afficheur, ainsi que le symbole « g ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la décongélation.

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation.

i A la moitié de la durée, le four émet un signal sonore et se met en pause pour vous permettre de retourner les aliments et d'obtenir ainsi une décongélation parfaitement homogène. Retournez les aliments et appuyez sur « START » pour redémarrer le cycle de décongélation.

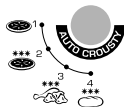
AUTO CROUSTY

Programme de Cuisson Croustillante Automatique

- ① **A utiliser uniquement avec le plat Crousty (voir détail des accessoires p. 3 et 4)**

4 programmes vous sont proposés :

1. Pizza pré-cuite - 200g à 500g
2. Pizza surgelée pré-cuite - 200g à 500g
3. Nuggets de poulet ** - 250g à 500g
4. Pain ** - 125g à 375g



- ① **Le four doit connaître le type d'aliment et son poids exact.**
- ① **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser un programme automatique.**

Utilisation

- ① **Avant toute utilisation de la fonction Crousty, le plat Crousty doit être préchauffé.**

1° étape : préchauffage du plat Crousty

Posez le plat Crousty vide au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- ① **Le plat Crousty peut être posé sur le plateau tournant ou sur la grille DUO.**
- ① **Ne mettez jamais le plat Crousty dans le four sans le plateau tournant. Ne posez jamais de récipients ou d'emballages sur le plat Crousty.**

Appuyez une fois sur la touche Crousty



et réglez le temps de préchauffage sur 3 minutes à l'aide du bouton rotatif.



Pour le préchauffage, ne pas changer la puissance qui sera de 600W par défaut.

Appuyez sur la touche « START » pour démarrer le préchauffage.



- A la fin des 3 minutes de préchauffage, le four s'arrête.

2° étape : Cuisson automatique

- ① **Le revêtement du plat Crousty est anti-adhésif, il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant d'y déposer les aliments.**

- ① **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler le plat Crousty, celui-ci peut être très chaud.**

Ouvrez la porte et disposez les aliments dans le plat Crousty.

Sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche AUTO CROUSTY (une ou plusieurs fois jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à cuire).

Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole

« AUTO » et le symbole Crousty.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « g » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à sélectionner le poids de l'aliment.

Sélectionnez le poids à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « g ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Appuyez sur la touche START.

- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation.

- ① **Le plat Crousty ne doit pas être passé au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau tiède et au produit vaisselle, sans utiliser de produits abrasifs.**

Utilisation des Fonctions manuelles

Les fonctions manuelles vous permettent de cuire, réchauffer ou décongeler toutes sortes d'aliments. Contrairement aux programmes automatiques, vous devez sélectionner vous-même le mode de cuisson, la durée et la puissance. Si vous ne connaissez pas ces éléments, consultez le guide de cuisson situé en page 18.

5 modes de cuisson vous sont proposés. La sélection entre les différents modes de cuisson se fait à l'aide du bouton « SELECT ».



- micro Cuisson par les micro-ondes
- grill Cuisson par la résistance supérieure du grill
- micro grill Cuisson combinée « micro-ondes et grill »
- air Cuisson par chaleur tournante
- micro air Cuisson combinée « micro-ondes et chaleur tournante »

- ① **Le mode de cuisson ne peut pas être modifié en cours de cuisson.**

- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « :0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.
- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de cuisson, celui-ci émettra un signal sonore de rappel toutes les minutes.

MODE MICRO (micro-ondes seul)



Utilisez ce mode pour cuire, réchauffer ou décongeler manuellement des aliments.

Ce mode de cuisson est le mode utilisé par votre four par défaut. Vous n'avez donc pas besoin de le sélectionner avec la touche « SELECT ».

- i** *Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode micro.*

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- i** *La puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.*

Réglage de la puissance

Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est pas donc nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W »



900W 600W 450W 300W 180W (décongélation) 100W

La puissance apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « W » et le symbole du mode de cuisson micro-ondes.

Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.

- La durée apparaît dans l'afficheur



- i** *La durée maximale de la minuterie en mode micro-ondes est de 99 minutes.*

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



Le four démarre pour la durée sélectionnée.

Décongélation

Si vous souhaitez décongeler des aliments sans avoir recours au programme automatique Auto Defrost, réglez la puissance sur 180W (voir ci-dessus le détail des manipulations).

- Dans ce cas, le symbole décongélation apparaît dans l'afficheur en plus du symbole du mode de cuisson micro-ondes.



MODE GRILL



- i** *A utiliser de préférence avec la grille DUO (voir détail des accessoires p. 3 et 4)*

Utilisez ce mode pour dorer les aliments tels que les gratins ou les viandes grâce à la résistance du grill de votre four.

- Utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur.
- Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « grill ».

Utilisation

1° étape : préchauffage du grill

Sélectionnez le mode « grill » en appuyant 2 fois sur la touche « SELECT ».



- Le symbole « Grill » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



Sélectionnez la durée de préchauffage à l'aide du bouton rotatif (3-4 minutes environ).



- La durée apparaît dans l'afficheur

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée de préchauffage.

2^e étape : Cuisson en mode grill

Placez les aliments sur la grille DUO et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

- ❶ **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « grill ». Risque de brûlure.**

De nouveau, sélectionnez le mode « grill » avec la touche « SELECT », puis réglez la durée de grillage et appuyez sur la touche « START » pour démarrer le grillage.

- ❷ **La durée maximale de la minuterie en mode « grill » est de 60 minutes.**
- ❸ **La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.**

MODE MICRO GRILL (Micro-ondes + Grill)



- ❶ **A utiliser de préférence avec la grille DUO (voir détail des accessoires p. 3 et 4)**

Utilisez ce mode pour cuire ou réchauffer rapidement des aliments grâce aux micro-ondes, tout en obtenant un aspect doré grâce à la résistance du grill de votre four.

- ❷ **Utilisez uniquement des récipients résistants à la fois aux micro-ondes et à la chaleur.**
- ❸ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « micro grill ».**

Utilisation

- ❶ **Il est conseillé de préchauffer le grill en mode « micro grill ».**

Placez les aliments sur la grille DUO et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

- ❷ **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « micro grill ». Risque de brûlure.**

Sélectionnez le mode « micro grill » en appuyant 3 fois sur la touche « SELECT »



Le symbole « micro grill » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



- ❶ **La puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.**

Réglage de la puissance



Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est pas donc nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

600W 450W 300W

- ❶ **En mode « micro grill », la puissance maximale autorisée est de 600W.**

- La puissance apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « W ».



Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée de cuisson.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.



- La durée apparaît dans l'afficheur.

- ❶ **La durée maximale de la minuterie en mode « micro grill » est de 60 minutes.**

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée sélectionnée.

- ❶ **La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.**

MODE AIR (Chaleur Tournante)

- ❶ **A utiliser de préférence avec la grille basse afin que l'air circule librement sous les aliments. (voir détail des accessoires p. 3 et 4)**



Utilisez ce mode pour cuire tous les types d'aliments, exactement comme vous le feriez dans un four traditionnel.

- ① **Utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur.**
- ① **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « air ».**

Utilisation

- ① **En mode « air », il est conseillé de préchauffer le four pendant quelques minutes avant de placer les aliments dans le four.**

1° étape : préchauffage du four

Sélectionnez le mode « air » en appuyant 4 fois sur la touche « SELECT ».



Le symbole « air » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 » (partie haute de l'afficheur) et 180°C (partie basse de l'afficheur).



- ① **La température et la durée de préchauffage peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de préchauffage, en appuyant sur les touches correspondantes.**

Réglage de la température

Lorsque vous sélectionnez le mode « air », la température par défaut est égale à 180°C.

Ajustez la température en appuyant plusieurs fois sur la touche « °C ».



8 réglages de température vous sont proposés de 40°C à 240°C (40 – 100 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240°C).

La température sélectionnée apparaît dans la partie basse de l'afficheur.



Réglage de la durée

Sélectionnez la durée de préchauffage à l'aide du bouton rotatif.

- La durée de préchauffage sélectionnée apparaît dans la partie haute de l'afficheur.

- ① **La durée maximale de la minuterie en mode « air » est de 60 minutes.**

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée de préchauffage sélectionnée.
- Le symbole « °C » clignote dans l'afficheur jusqu'à ce que l'air à l'intérieur du four ait atteint la température sélectionnée. Lorsque le symbole « °C » cesse de clignoter, vous pouvez interrompre le préchauffage et commencer la cuisson.

2° étape : Cuisson

Placez les aliments sur grille basse et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

- ① **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et les accessoires en mode « air ». Risque de brûlure.**

Sélectionnez le mode « air », puis réglez la température et la durée de cuisson. Démarrez le four (voir détail des manipulations dans la partie préchauffage ci-dessus).



MODE MICRO AIR (Micro-ondes + Chaleur Tournante)

- ① **A utiliser de préférence avec la grille basse afin que l'air circule librement sous les aliments. (voir détail des accessoires p. 3 et 4)**

Utilisez ce mode pour cuire tous les types d'aliments, exactement comme vous le feriez dans un four traditionnel, mais de manière beaucoup plus rapide.

- ① **Utilisez uniquement des récipients résistants aux micro-ondes et à la chaleur.**
- ① **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « micro air ».**

Utilisation

- ① **Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four en mode « micro air ».**

Placez les aliments sur la grille basse et centrez la grille sur le plateau tournant.

- ① **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « micro air ». Risque de brûlure.**

Sélectionnez le mode « micro air » en appuyant 5 fois sur la touche « SELECT ».

- Le symbole « micro air » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 » (partie haute de l'afficheur) et 180°C (partie basse de l'afficheur).



❗ **La température, la puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.**

Réglage de la température



Lorsque vous sélectionnez le mode « micro air », la température par défaut est égale à 180°C.

Ajustez la température en appuyant plusieurs fois sur la touche « °C ». 8 réglages de température vous sont proposés de 40°C à 240°C (40 – 100 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240°C).

- La température sélectionnée apparaît dans la partie basse de l'afficheur.

Réglage de la puissance



Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est donc pas nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

600W 450W 300W 180W (décongélation) 100W

❗ **En mode « micro air », la puissance maximale autorisée est de 600 W.**

La puissance apparaît dans l'afficheur (partie haute), ainsi que le symbole « W ».



Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée de cuisson.

Réglage de la durée



Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du bouton rotatif.

- La durée de cuisson sélectionnée apparaît dans la partie haute de l'afficheur.

❗ **La durée maximale de la minuterie en mode « micro air » est de 60 minutes.**

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour la durée de cuisson sélectionnée.

- Le symbole « °C » clignote dans l'afficheur jusqu'à ce que l'air à l'intérieur du four ait atteint la température sélectionnée.

Utilisation de la fonction Réchauffage Rapide

Si vous souhaitez réchauffer un plat ou un liquide pour une période très courte, utilisez la touche « Start + 30 sec ».

❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four).**

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Appuyez directement sur la touche « START + 30 s ».



- Le four démarre automatiquement pour 30 secondes à puissance maximale.

❗ **La puissance peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche « W ».**



Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque nouvel appui sur la touche « START + 30 s ».



Utilisation des modes de cuisson avec accessoires spécifiques

Ces modes de cuisson sont à utiliser impérativement avec un accessoire spécifique fourni avec ce four.

3 modes de cuisson vous sont proposés. Chacun d'entre eux est activé par une touche spécifique :

Crousty



Duo



Rôtisserie



❗ **Le mode de cuisson ne peut pas être modifié en cours de cuisson.**

- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « :0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.
- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de cuisson, celui-ci émettra un signal sonore de rappel toutes les minutes.

DUO



F

Fonction de réchauffage sur 2 niveaux

- ❗ **A utiliser uniquement avec la grille DUO (voir détail des accessoires p. 3 et 4)**

Cette fonction vous permet de réchauffer 2 assiettes en même temps. (Il fonctionne en mode micro-ondes).

2 programmes vous sont proposés selon le résultat souhaité :

1. Résultat chaud  2. Résultat très chaud 

- ❗ **Il n'est pas nécessaire de sélectionner le type de préparation et son poids.**

Le temps sera calculé automatiquement sur la base de 2 assiettes de 300g environ chacune.

- ❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « DUO ».**

Utilisation

Placez la première assiette au centre du plateau tournant. Placez la grille DUO autour de cette assiette, et déposez la seconde assiette sur la grille DUO.

Sélectionnez le numéro de programme en appuyant sur la touche DUO (1 ou 2 fois selon le degré de réchauffage souhaité).

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole DUO.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le réchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée au réchauffage de vos 2 assiettes.

CROUSTY



- ❗ **A utiliser uniquement avec le plat Crousty (voir détail des accessoires p. 3 et 4)**

Ce mode manuel est conseillé pour réchauffer ou cuire les aliments nécessitant un résultat doré et croustillant.

La partie supérieure de l'aliment sera dorée grâce à la résistance du grill, la partie inférieure sera croustillante grâce au plat Crousty.

- ❗ **Assurez-vous que la résistance du grill est en position horizontale (rabattue sur la paroi supérieure du four) avant d'utiliser le mode « Crousty ».**

Utilisation

- ❗ **Avant toute utilisation de la fonction Crousty, le plat Crousty doit être préchauffé.**

1° étape : préchauffage du plat Crousty

Posez le plat Crousty vide au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- ❗ **Le plat Crousty peut être posé sur le plateau tournant ou sur la grille DUO.**
- ❗ **Ne mettez jamais le plat Crousty dans le four sans le plateau tournant. Ne posez jamais de récipients ou d'emballage sur le plat Crousty.**

Sélectionnez le mode « Crousty » en appuyant 1 fois sur la touche « CROUSTY ».

- Le symbole « Crousty » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



Réglage de la puissance

Ne pas changer la puissance qui sera de 600 W par défaut.

Réglage de la durée

A l'aide du bouton rotatif, réglez la durée de préchauffage sur 3 minutes (sauf recommandation contraire précisée dans le guide cuisson).

- La durée apparaît dans l'afficheur.

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour la durée de préchauffage sélectionnée.
- A la fin du temps de préchauffage de 3 minutes, le four s'arrête.

2° étape : Cuisson Croustillante

- ❗ **Le revêtement du plat Crousty est anti-adhésif, il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant d'y déposer les aliments.**
- ❗ **Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler le plat Crousty, celui-ci est très chaud.**

Ouvrez la porte et disposez les aliments dans le plat Crousty .

Appuyez une fois sur la touche Crousty



Réglage de la durée

Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du bouton rotatif.

- ❗ **La durée maximale de la minuterie en mode « Crousty » est de 60 minutes.**

Réglage de la puissance

Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est donc pas nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

600W 450W 300W

- ❗ **En mode « Crousty », la puissance maximale autorisée est de 600 W.**

Appuyez sur « START » pour démarrer la cuisson.

- ❗ **La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.**
- ❗ **Le plat Crousty ne doit pas être passé au lave-vaisselle. Lavez-le à l'eau tiède et au produit vaisselle, sans utiliser de produits abrasifs**

ROTISSERIE



- ❗ **A utiliser uniquement avec les accessoires Rôtisserie (voir détail des accessoires p. 4)**

Ce mode de cuisson est idéal pour les viandes et volailles, ainsi que pour les brochettes de viandes, de poissons, de légumes ou de fruits. La combinaison du micro-ondes, de la broche verticale et de la chaleur tournante ou de la résistance du grill inclinée assure un résultat parfaitement homogène et délicieusement croustillant à vos préparations.

La rôtisserie peut s'utiliser soit en mode « micro grill » soit en mode « micro air ». Deux programmes vous sont proposés :

- En appuyant une fois sur la touche rôtisserie vous choisissez la rôtisserie en mode « micro air ». Les symboles "micro", "air" et "rôtisserie" apparaissent à l'écran.



- En appuyant deux fois sur la touche rôtisserie vous choisissez la rôtisserie en mode « micro grill ». Les symboles "micro", "grill" et "rôtisserie" apparaissent à l'écran.



- ❗ **Pour utiliser la rôtisserie en mode « micro grill », la résistance du grill doit impérativement être ramenée en position verticale (inclinaison à 90°).**

Accessoires Rôtisserie (voir détail des accessoires p. 3 et 4)

Volailles – Rôtis → Broche centrale + plat récupérateur de jus

Brochettes → Broche centrale + plat récupérateur de jus + 6 piques à brochettes + support piques à brochettes

Mise en place des aliments sur les accessoires

- ❗ **Il est conseillé d'huiler la broche centrale et les piques à brochettes pour faciliter le débroschage des aliments en fin de cuisson.**

Volailles, Rôtis

Ficelez les aliments. Veillez à ce que les ailes et cuisses du poulet soient bien collées le long de la volaille.

Salez, poivrez et badigeonnez d'huile pour assurer un résultat parfaitement doré.

Retirez les éventuelles bagues métalliques placées sur l'aliment (ailes de poulet...)

Positionnez l'aliment sur la broche (poulet tête en bas) en vous assurant qu'il est bien centré sur la broche et que son poids est réparti de manière uniforme autour de la broche.

Placez l'ensemble au centre du plat récupérateur de jus.

Brochettes

Découpez les aliments en morceaux d'environ 2 centimètres chacun. Piquez-les sur les piques à brochettes, en les répartissant de manière égale entre les 6 piques.

Placez la broche centrale au centre du plat récupérateur de jus.

Glissez le support des piques à brochettes sur la broche centrale et positionnez les 6 piques à brochettes garnies autour du support, en les insérant dans les encoches prévues à cet effet.

Placez l'ensemble au centre du plateau tournant.

- ❗ **Ne mettez jamais le plat récupérateur de jus dans le four sans le plateau tournant.**
- ❗ **Assurez-vous qu'aucune partie de l'aliment ne touche les parois du four ou la résistance du grill.**

Utilisation

- ❗ **Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four en mode « rôtisserie ».**

❶ Si vous utilisez la rôtisserie en mode « micro grill », ramenez la résistance du grill en position verticale (inclinaison à 90°).

- Les symboles « rôtisserie », « micro », « grill » ou « air » apparaissent dans l'afficheur selon le programme choisi, ainsi que « :0 » (partie haute de l'afficheur) et 180°C (partie basse de l'afficheur).



❶ La température, la puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.

Réglage de la température (uniquement en mode « micro air »).

Lorsque vous sélectionnez la rôtisserie en mode « micro air », la température par défaut est égale à 180°C.

Ajustez la température en appuyant plusieurs fois sur la touche « °C ». 8 réglages de température vous sont proposés de 40°C à 240°C (40 – 100 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240°C).

- La température sélectionnée apparaît dans la partie basse de l'afficheur.

Réglage de la puissance

Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est donc pas nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

❶ En mode « micro air », la puissance peut être de :
600W 450W 300W 180W (décongélation) 100W

❶ En mode « micro grill », la puissance peut être de :
600W 450W 300W

❶ En mode « rôtisserie », la puissance maximale autorisée est de 600 W.

La puissance apparaît dans l'afficheur (partie haute), ainsi que le symbole « W ».



Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée de cuisson.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du bouton rotatif.

- La durée de cuisson sélectionnée apparaît dans la partie haute de l'afficheur.

❶ La durée maximale de la minuterie en mode « rôtisserie » est de 60 minutes.

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour la durée de cuisson sélectionnée.

❶ En mode « micro air », le symbole « °C » clignote dans l'afficheur jusqu'à ce que l'air à l'intérieur du four ait atteint la température sélectionnée. Lorsque celle-ci est atteinte, le symbole « °C » cesse de clignoter.

❶ En mode « micro grill », la résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.

Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'arrête.

❶ Utilisez toujours des gants isolants pour sortir le plat du four.

Faites glisser avec précaution l'aliment hors de la broche centrale (il est conseillé d'utiliser des gants isolants pour éviter tout risque de brûlure).

Pour les brochettes, retirez les piques de leur support à l'aide de gants isolants, et utilisez une fourchettes pour faire glisser les morceaux de viandes hors des piques à brochettes.

❶ Il est nécessaire de nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation en mode « rôtisserie ». Pour cela, laissez le four refroidir complètement et reportez-vous aux instructions de nettoyage en page 23.

❶ Ne laissez pas les accessoires Rôtisserie dans le four si vous ne les utilisez pas.

Ajustement de la durée de cuisson

Comme lors de l'utilisation d'un four traditionnel, vous pouvez avoir besoin d'adapter légèrement les durées de cuisson, de réchauffage ou de décongélation indiquées dans le guide de cuisson (p. 18) ou sur les emballages des aliments.

Pour cela, 2 moyens vous sont proposés :

Utilisation du bouton rotatif



Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou vers la droite pour réduire ou augmenter la durée.

- La durée défile dans l'afficheur.
- Elle est ajustée sans que le four ne s'arrête.

Utilisation de la touche « Start + 30 s »



Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche « Start + 30 s ».

- A chaque appui, la durée indiquée dans l'afficheur augmente de 30 secondes.
- Elle est ajustée sans que le four ne s'arrête.

Arrêt du four

Pause

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout moment pour :

- Vérifier l'état d'avancement de la cuisson,
- Retourner l'aliment ou le remuer,
- Laisser l'aliment reposer.

Pour cela, vous pouvez tout simplement ouvrir la porte du four, ou appuyer une fois sur la touche « Stop/Cancel ».



- Le four s'arrête et garde en mémoire la cuisson en cours.
- L'afficheur reste le même qu'au moment de l'interruption. Le symbole « Start » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à redémarrer la cuisson.

Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur la touche « Start + 30 s ».



Pour annuler définitivement la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche « Stop/Cancel ».

- L'heure réapparaît dans l'afficheur.

Annulation

La touche « Stop/Cancel » vous permet également d'annuler de manière définitive une cuisson ou une programmation en cours.

Si vous êtes en cours de cuisson :

Appuyez deux fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- Au premier appui le four se met en pause, au deuxième la cuisson est annulée et l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Si vous êtes en cours de réglage du four :

Appuyez une fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- La programmation en cours est annulée et l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Utilisation de la fonction « Arrêt plateau tournant »

Cette touche vous permet d'arrêter la rotation du plateau tournant. Ainsi, vous pouvez utiliser des plats plus grands ou des plats carrés et rectangulaires qui, sans cette fonction, empêcheraient la rotation du plateau.

ⓘ Cette touche fonctionne uniquement avec les modes manuels.

Utilisation

En cours de cuisson ou avant le démarrage du four, appuyez 1 fois sur la touche « Arrêt plateau ».



- Le symbole « Arrêt plateau » apparaît dans l'afficheur.
- Le plateau ne tourne plus.



Pour réactiver la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur la touche « Arrêt plateau ».

- Le symbole « Arrêt plateau » disparaît de l'afficheur.
- Le plateau tourne de nouveau.

En fin de cuisson ou lorsque vous annulez la cuisson en cours :

- le symbole « Arrêt plateau » disparaît de l'afficheur
- la rotation du plateau tournant est réactivée automatiquement.

Activation de la Sécurité enfants

Votre four est équipé d'un système de verrouillage des commandes qui empêche la mise en marche de manière intempestive ou par des enfants sans surveillance.

Pour verrouiller :

Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « STOP CANCEL »



- Le four émet un signal sonore indiquant que les commandes sont verrouillées.

- Le symbole « Sécurité » apparaît dans l'afficheur.



Les touches sont verrouillées.

- Toute action de démarrage génère un signal sonore.

Pour déverrouiller :

Appuyez de nouveau pendant 3 secondes sur la touche « STOP CANCEL ».

- Le four émet un signal sonore indiquant que les commandes sont déverrouillées.
- Le symbole « Sécurité » disparaît de l'afficheur.

i Cette fonction n'est accessible que lorsque le four est à l'arrêt.

i Une coupure de courant désactive la sécurité enfants.

Guide de cuisson

Les temps indiqués dans les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier selon la forme, l'épaisseur et la température des aliments.

Les temps de repos sont à effectuer à la fin du temps de cuisson, de réchauffage ou de décongélation.

La cuisson aux micro-ondes

Mode « micro »

- Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Couvrez. Démarrez le four, et remuez 2 fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et couvrez pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau froide
Pois	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide
Haricots verts	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau froide
Mélange de légumes (carottes, pois, maïs)	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide

- Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Le riz : Utilisez un grand récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez le riz, l'eau froide, couvrez et démarrez le four.

i **Le riz double de volume pendant la cuisson.**

En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et laissez reposer pendant la durée indiquée.

Le riz peut ne pas avoir absorbé toute l'eau pendant la cuisson. Egouttez si besoin.

Les pâtes : Utilisez un grand récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez l'eau bouillante, une pincée de sel, les pâtes et mélangez. Ne couvrez pas. Démarrez le four.

Mélangez une fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, laissez reposer pendant la durée indiquée. Egouttez.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Riz blanc	250 g	900 W	15 - 16	5	Ajouter 500 ml d'eau froide
	375 g		17 1/2 - 18 1/2		Ajouter 750 ml d'eau froide
Riz brun	250 g	900 W	20 - 21	5	Ajouter 500 ml d'eau froide
	375 g		22 - 23		Ajouter 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz et riz sauvage)	250 g	900 W	16 - 17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide
Pâtes	250 g	900 W	10 - 11	5	Ajouter 1L d'eau bouillante

- Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau froide tous les 250 g de légumes (sauf si indications contraires dans le tableau ci-dessous). Ajoutez les légumes et couvrez.

Démarrez le four et remuez 1 fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et couvrez pendant le temps de repos.

Pour optimiser la cuisson, coupez les légumes frais en morceaux. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson est rapide.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Brocolis	250 g	900 W	4 1/2 - 5	3	Placez les tiges vers le centre.
	500 g		7 - 8		
Carottes	250 g	900 W	4 1/2 - 5	3	Coupez les carottes en rondelles régulières.
Choux-fleurs	250 g	900 W	5 - 5 1/2	3	Coupez les plus grosses têtes en 2. Placez les tiges vers le centre.
	500 g		7 1/2 - 8		

Courgettes	250 g	900 W	4 - 4 1/2	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	900 W	3 1/2 - 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les avec une cuillère à soupe de jus de citron.
Champignons	125 g 250 g	900 W	1 1/2 - 2 2 1/2 - 3	3	Préparez les champignons entiers (petits) ou en rondelles. Ne pas ajouter d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez, poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	900 W	5 - 5 1/2	3	Coupez les oignons en deux ou en rondelles. Ajoutez une cuillère à soupe d'eau.
Poivrons	250 g	900 W	4 1/2 - 5	3	Coupez les poivrons en fines rondelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	900 W	4 - 5 7 - 8	3	Pelez les pommes de terre et coupez-les en 2 ou en 3 morceaux de même taille.

Le réchauffage

Mode « micro »

A la fin du temps de réchauffage des liquides, il est conseillé de laisser le récipient à l'intérieur du four pour un temps de repos de 20 secondes au moins. Ceci permettra une baisse de la température du liquide et de son récipient et vous évitera tout risque de brûlure ou de débordement. Remuez le liquide en cours de cuisson et en fin de cuisson.

• Guide de réchauffage pour la nourriture bébé

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes et viandes)	190 g	450 W	30 s	2 - 3	Placez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Couvrez. En fin de cuisson, laissez reposer. Avant de servir, vérifiez soigneusement la température des aliments.

• Guide de réchauffage pour aliments et liquides

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Boissons (café, thé, eau)	150 ml (1tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Versez dans des tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour une tasse, placez-la au centre / pour 2 tasses, placez-les de chaque côté du plateau / pour 3 et 4 tasses, placez-les en cercle sur les bords du plateau. Laissez les tasses à l'intérieur du four pendant le temps de repos puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2 1/2 - 3 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4 4 1/2 - 5	2 - 3	Versez dans une assiette creuse ou un bol profond en céramique. Couvrez. Remuez en fin de cuisson, et remuez de nouveau juste avant de servir.
Viande en sauce (réfrigéré)	350 g	600 W	4 1/2 - 5	2 - 3	Placez la viande en sauce dans une assiette en céramique creuse. Couvrez. Remuez en cours de cuisson, en fin de cuisson, et juste avant de servir.
Pâtes à la sauce (réfrigéré)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Placez les pâtes dans une assiette en céramique. Couvrez. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées à la sauce (ravioli, cannelloni (réfrigéré)	350 g	600 W	4 - 5	3	Placez les pâtes fourrées dans une assiette en céramique. Couvrez. Remuez en cours de cuisson, en fin de cuisson, et juste avant de servir.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2 5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Placez sur une assiette en céramique. Couvrez.

La décongélation

Mode « micro » - Puissance à 180W

Placez les aliments surgelés dans un plat. Ne couvrez pas. Retournez les aliments en cours de décongélation et videz l'eau régulièrement. Veillez à ce que les aliments ne commencent pas à cuire pendant la décongélation. Si certaines parties de l'aliment commencent à cuire, couvrez-les avec des petits morceaux de papier aluminium pour terminer la décongélation.

Si la volaille commence à chauffer en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer 20 minutes avant de reprendre.

ⓘ Il est possible de réchauffer un biberon au micro-ondes en tenant compte des indications préconisées sur les boîtes de lait.

Respectez les temps de repos qui permettent de terminer la décongélation. Plus les aliments sont épais, plus les temps de décongélation seront longs. Le tableau ci-dessous s'applique pour des aliments surgelés dont la température est comprise entre -18°C et -20°C.

ⓘ Les aliments doivent être décongelés à la puissance de 180 W.

Aliment	Quantité	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Viande :				
Hachée Boeuf Steak de porc	250 g 500 g 250 g	6 - 7 10 - 12 7 - 8	15	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les tranches peu épaisses avec du papier aluminium. Retournez en milieu de décongélation.
Volaille :				
Morceaux De poulet	650 g (2 pièces)	19	15	Placez les morceaux dans une assiette (pour des morceaux : peau vers le bas) / (pour un poulet entier : poitrine vers le bas). Protégez les parties fines et fragiles avec du papier aluminium.
Poulet entier	1200 g	38		Retournez en milieu de décongélation.
Poisson :				
Filet Poisson entier	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	10	Placez le poisson au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus fragiles sous les morceaux plus épais. Couvrez les extrémités avec du papier aluminium. Retournez en milieu de décongélation.
Fruits :				
Petits fruits (fraises, framboises, etc.).	300 g	6 - 7	5	Étalez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain :				
Petit pain (50g chacun)	2 pains 4 pains	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	5	Placez les petits pains en cercle ou en pile sur du papier cuisson au centre du plateau tournant.
Pain de mie	250 g	4 - 4 1/2		Retournez en milieu de décongélation.

Les modes « grill » / « micro grill »

Cuisson au grill seul ou en cuisson combinée micro-ondes + grill

Avant son utilisation, le grill doit être préchauffé pendant 3 minutes. Suivez les recommandations données dans les tableaux suivants.

• *Guide de cuisson en mode « grill » / « micro grill » : aliments frais*

Aliment	Quantité	Mode + Puissance	Face 1 Temps (minutes)	Face 2 Temps (minutes)	Instructions
Tomates grillées	400 g	Mode "micro grill" 300 W	4		Coupez les tomates en 2. Placez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-le sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.

Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigérés)	800 g	Mode "micro grill" 600 W	12		Placez le gratin frais dans un plat en Pyrex et placez-le sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes
Morceaux de poulet	550 g (2 pièces)	Mode "micro grill" 300 W	10	8	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les morceaux dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Côtes d'agneau	400 g	Mode "grill"	10	8	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les côtes dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Steaks de porcs	400 g (2 pièces)	Mode "micro grill" 300 W	6	Grill seulement 5	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les steaks dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Poisson	2 pièces	Mode "micro grill" 300 W	6	6	Badigeonner la peau du poisson avec de l'huile, et parsemez d'herbes et d'épices. Placez les 2 poissons têtes opposées dans un plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.

• *Guide de cuisson en mode "micro grill" : aliments surgelés*

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Gratin (légumes, pommes de terre)	450 g	Mode "micro grill" 450 W	13	Placez le gratin surgelé dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Gratin de poisson	450 g	Mode "micro grill" 450 W	15	Placez le gratin dans un plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.

Les modes " air " / " micro air "

Cuisson en Chaleur Tournante seule / Cuisson combinée Micro-ondes + Chaleur Tournante

- Guide de cuisson en mode " micro air " : aliments frais

En mode " air ", préchauffez le four à la température désirée (sauf indications contraires dans le tableau ci-dessous).

Aliment	Quantité	Mode + Température	Face 1 Temps (minutes)	Face 2 Temps (minutes)	Instructions
Tarte/Quiche (déjà cuite à réchauffer)	300 g	300 W +180°C	7 - 8		Placez la tarte/quiche sur du papier cuisson et placez-la sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Pizza (déjà cuite à réchauffer)	600 g	600 W +220°C	6 - 7		Placez la pizza sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Viande : Rôti de bœuf ou d'agneau	900 g	600 W +160°C	10	8	Badigeonnez le rôti avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez-le dans un plat sur la grille basse (partie grasse vers le bas). Après la cuisson, couvrez d'aluminium et laissez reposer 2-3 minutes.
Poulet rôti	1000 g	450 W +220°C	24	12	Badigeonnez le poulet avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez-le dans un plat sur la grille basse (poitrine vers le bas). Laissez reposer 2-3 minutes.

- Guide de cuisson en mode " air " et " micro air " : petits pains, pain et gâteau.

Aliment	Quantité	Mode + Puissance + Température	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Petits pains Précuits	7 pièces	Mode "air" + 180°C	10	Placez les pains en cercle sur la grille basse. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four. Laissez reposer 2-3 minutes.
Petits pains Pâte crue	290 g 4 pièces	Mode "air" + 180°C	15	Placez les pains en cercle (laissez le centre vide) sur du papier de cuisson puis déposez-les sur la grille DUO. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four. Laissez reposer 2-3 minutes.

Croissants Pâte crue	200 g 4 pièces	Mode "air" +180°C	15	Placez les croissants en cercle (laissez le centre vide) sur du papier de cuisson puis déposez-les sur la grille DUO. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four. Laissez reposer 2-3 minutes.
Baguette Précuite	200 g 1 pièce	Mode "air" + 180°C	10	Placez la baguette sur la grille DUO. Utilisez des gants isolants pour la sortir. Laissez reposer 2-3 minutes.
Cake aux fruits	700 g	1ère étape : Mode " air " + 220°C	15	Mettez la pâte fraîche dans un moule rectangulaire en métal noir passant au four. Placez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 5-10 minutes.
		2ème étape : Mode " air " + 180°C	50	
Tarte aux pommes	-	Mode " micro air " 300 W + 220°C	25	Placer la tarte dans un plat en Pyrex. Déposez-le sur la grille basse. Laissez reposer 5-10 minutes en fin de cuisson.

- Guide de cuisson en mode " micro air " pour aliments surgelés : petits pains, pain et gâteau.

Aliment	Quantité	Puissance + Température	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Petits pains surgelés Déjà cuits prêts à réchauffer	4 pièces	100 W +180°C sans préchauffer	7 - 8	Placez les pains en cercle sur la grille basse. Laissez reposer 2-5 minutes.
Petits pains surgelés Précuits	4 pièces	100 W +200°C	7 - 8	Placez les pains en cercle sur la grille basse. Laissez reposer 2-5 minutes.
Croissants Déjà cuits prêts à réchauffer	4 pièces	100 W +180°C	2	Placez les croissants sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Baguette Précuite	200 - 250 g	200°C	10	Placez la baguette surgelée sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Baguettes avec garniture (tomates/ fromages, jambon..)	250 g 2 pièces	450 W +220°C	6 - 7	Placez les baguettes surgelées côte à côte sur la grille basse. Laissez reposer 2-3 minutes.

- Guide de cuisson en mode " micro air " pour aliments surgelés : pizza, pâtes, frites et nuggets

Aliment	Quantité	Puissance + Température	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Pizza à réchauffer	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10 - 11 11 1/2 - 12	Placez la pizza sur la grille basse. Laissez reposer 2-3 minutes.
2 pizzas précuites	600-700 g (300-350 g chacune)	600 W +220°C	14 - 15	Placez une pizza sur la grille basse et l'autre sur la grille DUO. Laissez reposer 2-3 minutes.
Lasagnes/ cannellonis	400 g	450 W +220°C sans préchauffer	17 - 18	Placez la préparation dans un plat en Pyrex ou laissez-la dans son emballage d'origine si celui-ci est adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille basse. Laissez reposer 2-3 minutes.
Macaronis/ tortellinis	400 g	450 W +220°C sans préchauffer	16 - 18	Placez la préparation dans un plat en Pyrex ou laissez-la dans son emballage d'origine si celui-ci est adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur. Placez-le plat sur la grille basse. Laissez reposer 2-3 minutes.
Nuggets de poulet	250 g	450 W +220°C	6 1/2 - 7 1/2	Placez les nuggets sur la grille basse. Laissez reposer 2-3 minutes.
Frites au four	250 g	300 W +220°C	15 - 17	Mettez les frites sur du papier cuisson puis déposez-les sur la grille basse. Retournez-les après 2-3 minutes.

Mode Crousty

Nous vous conseillons de préchauffer votre plat Crousty directement sur le plateau tournant.

Préchauffez-le à une puissance de 600 W et suivez les temps indiqués dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Bacon	7 tranches	600 W	2	2	Préchauffez le plat Crousty. Placez ensuite les tranches côte à côte dans le plat et posez-le sur la grille DUO.
	4 tranches		1	1	
Tomates Grillées	200 g	300 W	3	3	Préchauffez le plat Crousty. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les de fromage et placez-les en cercle sur le plat Crousty. Posez le plat sur la grille DUO.
	400 g		3	6	
Pizza	400 g	600 W	4	7	Préchauffez le plat Crousty. Déposez la pizza sur le plat Crousty et posez-le sur la grille DUO.
Frites au four surgelées	200 g	450 W	4	7 - 8	Préchauffez le plat Crousty. Disposez les frites sur le plat Crousty et posez-le sur la grille DUO. Retournez les frites en milieu de cuisson.
	300 g			12	
	400 g			15	

Nuggets de poisson	300 g 15 pièces	600 W	4	5	Préchauffez le plat Crousty. Huilez-le et placez-y les nuggets en cercle. Retournez-les après 3 min (5 pièces) ou 5 min (10 pièces).
--------------------	--------------------	-------	---	---	--

Mode Rôtisserie

ⓘ **Quand la mention "grill uniquement" est indiquée sélectionnez manuellement le mode "grill".**

Aliment	Quantité	Mode de cuisson	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Conseils de préparation
Poulet rôti	1100 g	450 W + 220°C	36	5	Arrosez le poulet d'huile et d'épices. Mettez-le sur le tournebroche. Placez le bol en verre ainsi que le tournebroche au centre du plateau tournant.
Rôti de porc braisé	1000 g	450 W + grill	40 - 45	5 - 10	Arrosez le rôti de porc braisé d'huile et d'épices. Mettez-le sur le tournebroche. Placez le bol en verre ainsi que le tournebroche au centre du plateau tournant. Une fois le rôti de porc braisé, pendant le temps de repos, il est conseillé de l'envelopper dans du papier d'aluminium.
Morceaux de dinde	850 - 900 g	450 W + grill	28 - 33	5 - 10	Arrosez la dinde roulée d'huile et d'épices. Mettez-la sur le tournebroche. Placez le bol en verre ainsi que le tournebroche au centre du plateau tournant. Une fois la dinde rôtie, pendant le temps de repos, il est conseillé de l'envelopper dans du papier d'aluminium.
Rôti de bœuf / Rôti d'agneau	1200 - 1300 g	600 W + 160°C	14	5 - 15	Arrosez le bœuf / l'agneau d'huile et d'épices. Mettez-le sur le tournebroche. Placez le bol en verre ainsi que le tournebroche au centre du plateau tournant. Vous pouvez tout simplement utiliser le programme de cuisson automatique pour rôti de bœuf / rôti d'agneau. Une fois le bœuf / l'agneau rôti, pendant le temps de repos, il est conseillé de l'envelopper dans du papier d'aluminium.
Kebabs de poulet	500 - 600 g	1ère étape : 450 W + grill	18	2	Préparez les brochettes en coupant des cubes de viande et de légumes de taille identique. Arrosez-les d'huile et d'épices. Accrochez les brochettes sur les fixations. Placez le bol en verre ainsi que les brochettes au centre du plateau tournant.
		2ème étape : Grill uniquement	8		
Kebabs de poisson	400 - 500 g	1ère étape : 300 W + grill	10 - 12	2	Préparez les brochettes en y mettant des crevettes ou en coupant des cubes de filet de poisson frais de taille identique. Accrochez les brochettes sur les fixations. Placez le bol en verre ainsi que les brochettes au centre du plateau tournant.
		2ème étape : Grill uniquement	6 - 8		
Brochettes de légumes	500 - 600 g	600 W + grill	12 - 14		Préparez les brochettes avec des oignons, des poivrons, des courgettes ou avec des morceaux d'épis de maïs de taille identique. Accrochez les brochettes sur les fixations. Placez le bol en verre ainsi que les brochettes au centre du plateau tournant.

Quelques conseils supplémentaires

- Pour faire fondre du beurre :
Mettez 50 g de beurre dans un petit verre profond. Couvrez-le avec un couvercle/film en plastique. Faites chauffer pendant 30-40 secondes à puissance maximale jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Faire fondre du chocolat :
Mettez 100 g de chocolat dans un petit verre profond. Faites chauffer 3-5 minutes à puissance maximale jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Mélangez une ou 2 fois en cours de cuisson. Utilisez des gants isolants pour le sortir du four.

i *Mélangez une ou 2 fois en cours de cuisson.*

i *Utilisez des gants isolants pour sortir le récipient du four*

Nettoyage

Nettoyage du four

Les parties suivantes de votre micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement pour éviter que la graisse et les particules d'aliments ne s'accumulent :

- Les surfaces intérieures et extérieures de votre appareil
- La porte et ses joints
- L'entraîneur, la couronne et le plateau

i *Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.*

i *Assurez-vous que la porte ferme correctement.*

Nettoyez les surfaces extérieures avec un linge doux et de l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

Nettoyez toutes les particules ou tâches se trouvant à l'intérieur de votre appareil ou sur la couronne avec un linge savonneux. Rincez puis séchez soigneusement.

Pour faciliter le nettoyage des particules d'aliments et enlever les mauvaises odeurs, placez un verre de jus de citron dilué dans l'eau sur le plateau tournant et faites chauffer votre appareil pendant 2 minutes à puissance maximale. La vapeur ramollira les salissures. Rincez et séchez.

La résistance du grill rabattable facilite le nettoyage de la voûte de votre four. Veillez à ne jamais faire couler d'eau dans les bouches d'aération.

N'utilisez aucun produit abrasif ou solvant.

Nettoyez avec soin les joints de la porte en vous assurant qu'aucune particule :

- Ne s'accumule
- N'empêche la porte de se fermer correctement.

Nettoyez la cavité de votre appareil après chaque utilisation avec un détergent adapté.

i *Laissez toujours votre four refroidir avant de le nettoyer.*

Nettoyage des accessoires

- Plateau en verre
 - Plat récupérateur de jus
 - Plat émaillé
 - Broche centrale
 - Support à brochettes
 - Piques à brochettes
 - Grille DUO
 - Grille basse
- Peuvent être lavés au lave vaisselle.

Le plat Crousty ne peut pas être lavé au lave vaisselle. Lavez-le à l'eau savonneuse. Rincez-le et séchez soigneusement.

Problèmes techniques

Votre appareil ne doit pas être utilisé lorsque la porte ou les joints de la porte sont endommagés :

- Charnières cassées
- Joints détériorés
- Cavité déformée

Adressez-vous au service après-vente pour effectuer vos réparations (cf. liste ci-jointe).

Devenir familier avec un nouvel appareil demande toujours un peu de temps. Si vous avez l'un des problèmes listés ci-dessous, essayez d'appliquer les solutions proposées.

• **Les phénomènes suivants sont parfaitement normaux et ne doivent pas vous alarmer :**

- Condensation à l'intérieur du four
- Evacuation de l'air autour de la porte et des parois extérieures
- Réflexion de lumière autour de la porte et sur les parois extérieures
- Vapeur s'échappant de la porte ou des bouches d'aération

• **Si vous constatez que la nourriture n'est pas cuite du tout :**

- Assurez-vous que vous avez correctement programmé la minuterie et appuyé sur le bouton " Start + 30s ".
- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou le fusible fondu.

• **La nourriture est trop cuite ou pas assez cuite :**

- Assurez-vous que le temps de cuisson programmé est adapté à votre préparation.

- Assurez-vous d'avoir choisi le niveau de puissance approprié.
- Assurez-vous que vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- Assurez-vous que le plat utilisé n'est pas "absorbant".
- Assurez-vous que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

• **Des claquements/étincelles apparaissent à l'intérieur du four :**

- Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé de vaisselle comportant des décors métalliques.
- Assurez-vous que vous n'avez pas laissé une fourchette ou un ustensile métallique à l'intérieur du four.
- Assurez-vous que vous n'avez pas placé de papier aluminium trop près des parois intérieures, mal centré une barquette métallique (ou 2 barquettes côte à côte trop près) ou oublié le lien métallique sur vos sachets congélation.

• **Un signal sonore retentit lorsque vous pressez n'importe quelle touche :**

- Assurez-vous que la sécurité enfants n'est pas activée. Si c'est le cas, désactivez-la.

• **L'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement :**

- L'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable.

Si ces directives n'ont pas fonctionné pour résoudre votre problème, munissez-vous des renseignements suivants :

- Le modèle et le numéro de série imprimés à l'arrière du four
- Votre garantie
- Une description claire de votre problème

Puis contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente.

Consignes d'élimination des déchets

Lors de la fabrication de ses emballages, Moulinex s'efforce de respecter le plus possible l'environnement. L'emballage est composé de carton ondulé recyclable à 100% .

Les pièces plastiques de l'appareil ont un marquage indiquant le type de matériau. Cela permet par la suite un recyclage des pièces.

Vous pouvez obtenir des informations plus précises sur l'élimination de chaque matériau auprès des services chargés du traitement des déchets de votre lieu de résidence.

Les possibilités d'élimination des déchets, incluant les appareils usagés, sont disponibles auprès des services administratifs de votre lieu de résidence.

Le service chargé de l'enlèvement des déchets ou votre centre service agréé Moulinex répondront volontiers à toutes vos questions.

Données pour les essais de performance

Selon la norme CEI 705

La commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour le modèle que vous possédez.

Essai	Charge	Temps Approximatif (minutes)	Niveaux de Puissance	Récipient
Crème renversée	1000 g	12 - 14	900 W	IEC 705 Récipient recommandé
Gateau de Savoie	475 g	9 - 11	600 W	
Pain de viande	900 g	17 - 19	900 W	
Décongélation	500 g	11 - 13	180 W	

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 900 W.

Caractéristiques techniques

Modèle	AFW2
Puissance de la source	230V ~ 50 Hz AC
Consommation (puissance absorbée) :	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Grill	1300 W
Chaleur Tournante	1700 W
Puissance restituée	900 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) mm	
Extérieures	517 X 310 X 490
Intérieures	352 X 235 X 348
Poids	
Brut	24,5 kg
Net	21,5 kg