



MANUEL DE L'UTILISATEUR SOLAR SERIES

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MJ-92 ***

(Selon les modèles. Vérifiez les spécifications de votre modèle)



MFL67160171

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

Comment fonctionne le micro-ondes

Les micro-ondes constituent une forme d'énergie similaire aux ondes de radio et de télévision et à la lumière du jour. Normalement, les micro-ondes se dirigent vers l'extérieur lorsqu'elles traversent l'atmosphère et elles disparaissent sans effet. Toutefois, les fours à micro-ondes ont un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, fournie au tube magnétron, est utilisée pour créer les micro-ondes.

Ces ondes pénètrent dans la zone de cuisson par des ouvertures dans le four. Un plateau tournant est situé sur la partie inférieure du four. Les ondes ne peuvent pas passer à travers les parois métalliques du four, mais elles peuvent passer à travers certains matériaux, tels que le verre, la porcelaine et le papier : ce sont les matériaux dans lesquels sont fabriqués les récipients spécial micro-ondes.

Les ondes ne chauffent pas le contenant, bien que les récipients finissent par se réchauffer en raison de la chaleur générée par les aliments.

Un appareil très sûr

Votre four, le micro-ondes, est l'un des appareils les plus sûrs de tous les appareils domestiques. Lorsque la porte est ouverte, le four ne produit plus d'ondes. L'énergie des micro-ondes est convertie entièrement pour réchauffer les aliments lorsque les ondes pénètrent les aliments, ne laissant aucune énergie résiduelle qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.

! REMARQUE

Lorsque le four n'est pas utilisé, il est recommandé de le débrancher de la prise électrique.

3 INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTES

8 AVANT L'UTILISATION

- 8 Déballage et installation
- 9 Utilisation des accessoires par mode de cuisson
- 10 Ustensiles pour micro-ondes
- 11 Panneau de commande
- 12 Réglage de l'horloge
- 12 Arrêt Plateau
- 12 Sécurité enfant
- 12 Fonction départ rapide

13 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- 13 Cuisson micro-ondes
- 13 Niveaux de puissance des micro-ondes
- 14 Cuisson au gril
- 14 Cuisson par convection (four)
- 15 Cuisson par convection (four)
- 15 Cuisson combinée gril + micro-ondes
- 16 Cuisson combinée convection + micro-ondes
- 16 Modulation du temps de cuisson
- 16 Economie D'énergie
- 17 Recettes 1
- 17 Guide Recettes 1
- 19 Recettes 2
- 19 Guide Recettes 2
- 21 Crousty
- 21 Guide du mode Crousty
- 22 Décongélation et cuisson
- 22 Guide du mode Décongélation et cuisson
- 23 Chaleur pulsée active
- 23 Guide du mode Chaleur pulsée active
- 25 Gril temp.
- 25 Guide des Gril temp.
- 27 Décongélation automatique
- 28 Guide de décongélation automatique

29 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

32 QUESTIONS ET RÉPONSES

33 PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

34 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

1 N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, qui impliquerait d'enlever des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés. Les réparations ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié.

- À la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriée peut aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2 N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., Utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux ou des enfants, etc.)

- Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine produite par un choc électrique.

3 Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.

- Une utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4 Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ils peuvent se brûler.

5 Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou de les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire

- Ils peuvent éclater.

6 Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson, reportez vous à la page 12 de ce guide.

- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

7 Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte

- Ils pourraient être blessés.

- 8** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.
- 9** Toute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre les ondes de l'appareil, est dangereuse et doit être effectuée exclusivement par un technicien compétent.
- 10** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.
- 11** L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds au cours de son utilisation. Il faut ainsi veiller à éviter de toucher ces éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils soient constamment surveillés.

 **ATTENTION**

- 1** Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des verrouillages de sécurité intégrés dans mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer les verrouillages de sécurité
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive. (Les verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)
- 2** Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre la face frontale du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de produits nettoyés sur les surfaces des joints.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 3** N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement se fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 4** Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments nécessitant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.
- La cuisson excessive peut entraîner que les aliments prendront feu, et de ce fait des dégâts dans votre four.
- 5** Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:
- * Éviter d'utiliser des récipients à bord droit et à col étroit.
 - * Ne pas surchauffer.
 - * Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
 - * Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le récipient.
 - * Soyez prudent lorsque vous manipuler le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement.
- 6** Il y a une évacuation sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.
- Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.
- 7** Ne faites pas fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas inutilisé. L'eau absorbera toutes les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

- 8 Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier journal au lieu des serviettes, pour préparer.**
- Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.
- 9 N'utilisez pas de récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toujours les attaches en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser. Les récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.**
- Ils peuvent se réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.
- 10 N'utilisez pas de produits en papier recyclés.**
- Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.
- 11 Ne rincez pas le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.**
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
- 12 Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.**
- Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.
- 13 Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**
- Ils peuvent éclater.
- 14 Ne cuisez pas d'œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes car ils peuvent éclater, même une fois que le réchauffage est terminé.**
- La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.
- 15 N'utilisez pas le four pour frire.**
- Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.
- 16. En cas de fumée, n'ouvrez pas la porte du four afin d'éteindre les flammes, éteignez ou débranchez le four de la prise de courant.**
- Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.
- 17 Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez-y un coup d'œil de temps en temps.**
- Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.
- 18 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.**
- Comme ils se réchauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.
- 19 Le four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé. Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.**
- 20 N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four.**
- Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

- 21 L'appareil deviendra chaud au cours de son utilisation. Faites attention à éviter de toucher les éléments de chauffage se trouvant à l'intérieur du four.**
- Un risque de brûlure existe.
- 22 Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si au terme des temps de cuisson indiqués le popcorn n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.**
- Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.
- 23 Cet appareil doit être relié à la terre. Les codes des couleurs des fils électriques sont les suivants :**
- BLEU ~ Neutre**
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre
- Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise, procédez comme suit :**
- Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR. Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE. Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou ⊕.**
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.**
- Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.
- 24 N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre.**
- Ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner la rupture du verre.
- 25 Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.**
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
- 26 La connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.**
- L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.
- 27 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.**
- 28 Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.**
- 29 Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes.**
- 30 Ce four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.**
- 31 Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon autonome.**
- 32 Cet appareil est réservé à un usage domestique courant, ou à d'autres utilisations comme:**
- Par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Dans les domaines agricoles;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - Environnements de type gîte touristique

- 33** Le four à micro-ondes est destiné à faire chauffer de la nourriture et des boissons.
Le séchage des vêtements, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et similaires peut conduire à un risque de lésion, de flamme ou d'incendie.
- 34** Les contenus des biberons et des petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- 35** L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte fermée, afin d'éviter toute surchauffe.
- 36** Le produit doit être installé selon les exigences définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.

AVANT L'UTILISATION

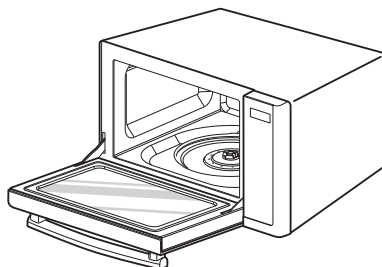
Déballage et installation

En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four.

Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage.

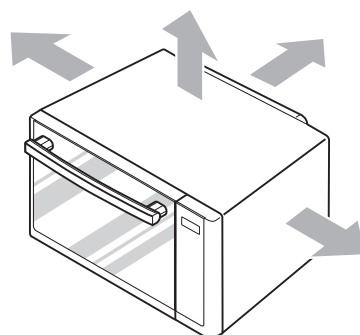
Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

1 Déballez votre four et placez-le sur une surface plate.



2 Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière et sur les côtés pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement.

Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.



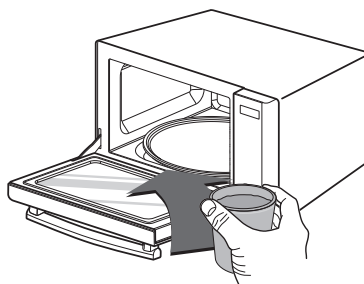
! ATTENTION

- CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES(Ex: Traiteurs).

3 Raccordez votre four à une prise d'alimentation standard. Veillez à ne raccorder que votre four sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.**

4 Ouvrez la porte du four en tirant sur la POIGNÉE DE LA PORTE. Placez la BAGUE ROTATIVE à l'intérieur du four et posez le PLATEAU EN VERRE dessus.

5 Remplissez un **réipient pour micro-ondes avec** 300 ml d'eau. Placez-le sur le PLATEAU EN VERRE et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes quant au type de réipient à utiliser, reportez-vous à la page 10.



6 Appuyez sur **STOP**, puis une fois sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 **L’AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.




Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.



VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT

8 Avant consommation, agitez ou mélangez le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifiez la température afin d'éviter les brûlures.

Utilisation des accessoires par mode de cuisson

	Micro-ondes	Gril	Chaleur pulsée	Gril combiné	Conv combiné
 Trépied haut	—	○	○	○	○
 Trépied bas	—	○	○	○	○
 Plateau en verre	○	○	○	○	○

Attention: reportez-vous au guide de cuisson pour veiller à utiliser les bons accessoires.

○ Acceptable
 — Pas Acceptable

Ustensiles pour micro-ondes

Si vous utilisez la fonction micro-ondes,

n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou qui ont des parties métalliques

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile: cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

Vaisselle de table

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes.

Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

Récipients en verre

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes.

Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui vont être réchauffés rapidement. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour contenir des aliments dont la cuisson prend un temps assez important, car les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique.

Papier/Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. L'essuie-tout est également très utile pour emballer les aliments et pour placer sur les plaques à pâtisserie sur lesquelles sont cuits des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez d'utiliser les essuie-tout colorés car la couleur risque de fondre. Certains essuie-tout recyclés peuvent contenir des impuretés, ce qui risque de provoquer un arc électrique ou des étincelles, en mode Micro-ondes.

Sacs plastiques spécial cuisson

A condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

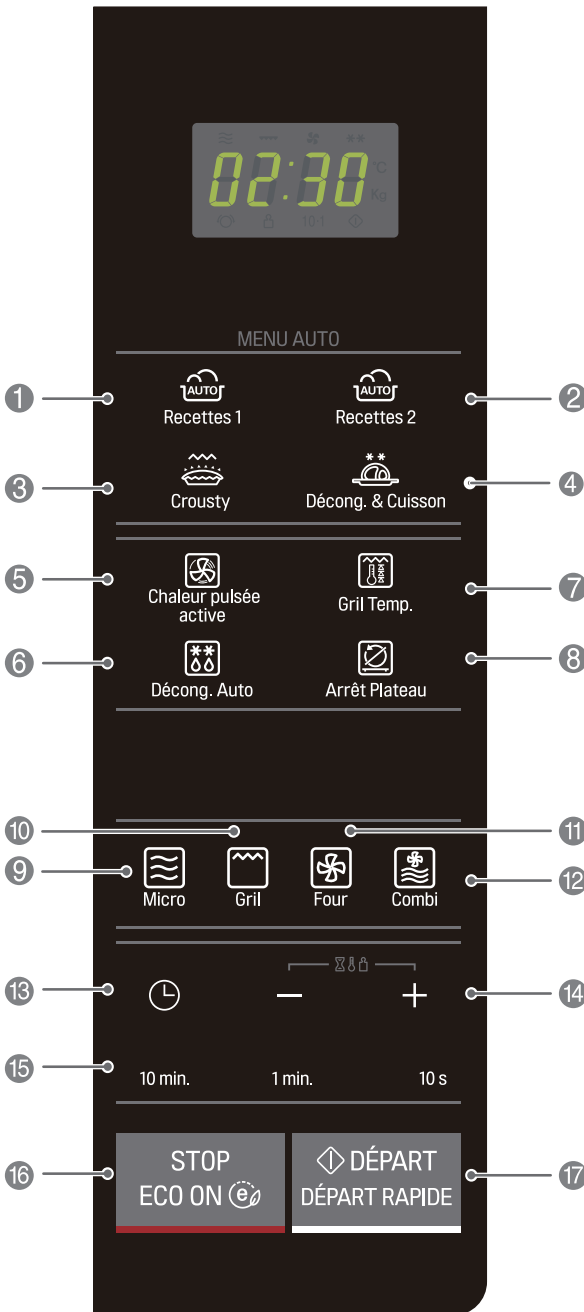
Récipients en poterie, grès et céramique

Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés en mode Micro-ondes, mais ils doivent être testés avant d'être utilisés.

ATTENTION

- Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.
- Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.

Panneau de commande



Utilisation du panneau de commande tactile

- Appuyez bien sur le milieu du bouton pour l'activer.
- Si vous touchez le bouton avec l'ongle ou le bout du doigt, le panneau de commande peut ne pas réagir.
- Si le panneau de commande est humide ou si vos mains sont mouillées, il se peut que le panneau de commande ne réponde pas.
- Retirez les gants avant de toucher le panneau de commande.

Section	
1 RECETTES 1	Le mode Recette du chef vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids. Voir "Recettes 1", page 17
2 RECETTES 2	Le mode Recette du chef vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids. Voir "Recettes 2", page 19
3 CROUSTY	Voir "Crousty", page 21
4 DÉCONGÉLATION ET CUISSON	Reportez-vous à la section "Décongélation et cuisson", page 22.
5 CHALEUR PULSÉE ACTIVE	Voir "Chaleur pulsée active", page 23
6 DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	Voir "Décongélation automatique", page 27
7 GRIL TEMP.	Voir "Gril temp.", page 25
8 ARRÊT PLATEAU	Permet d'activer ou de désactiver la rotation du plateau, page 12.
9 MICRO	Votre four comporte cinq réglages de puissance des micro-ondes, page 13.
10 GRIL	Reportez-vous à la section "Cuisson au gril", page 14.
11 FOUR	Reportez-vous à la section "Cuisson par convection", page 14 & 15.
12 COMBI	Reportez-vous à la section "Cuisson combi", page 15 & 16.
13 HORLOGE	Vous permet de régler l'heure, page 12.
14 DURÉE/POIDS	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la durée, la température et la puissance de cuisson, ainsi que le poids des aliments. • Pendant la cuisson en mode manuel et automatique, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche (à l'exception du mode décongélation).
15 10 MIN./1 MIN./10 S	Vous permet de régler la durée de cuisson.
16 STOP / Économie d'énergie	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de remettre tous les réglages à zéro à l'exception de l'heure. • La fonction ECO ON permet d'économiser de l'énergie.
17 DÉPART/DÉPART RAPIDE	<ul style="list-style-type: none"> • Une simple pression sur ce bouton permet de démarrer la cuisson dans le mode sélectionné. • Appuyez sur ce bouton pour définir des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance élevée.

Réglage de l'horloge

Vous avez le choix entre un affichage 12 h ou 24 h. Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment régler l'heure sur 14 h 35 au format 24 h.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez une fois sur **CLOCK (HORLOGE)**. (Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, appuyez sur **CLOCK(HORLOGE)** une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



- 3 Appuyez sur **10 min.** quinze fois. Appuyez sur **1 min.** trois fois. Appuyez sur **10 s** cinq fois.

10 min. 1 min. 10 s


- 4 Appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)** pour programmer l'heure. L'horloge démarre.



REMARQUE

- Lorsque vous branchez votre four pour la première fois, vous devez réinitialiser l'horloge.
- Si l'horloge (ou l'afficheur) montre des symboles inhabituels, débranchez votre four de la prise électrique et rebranchez-le, puis remettez l'horloge à l'heure.

Arrêt Plateau

Pour une cuisson optimale, laissez la rotation du plateau activée. Vous pouvez la désactiver avec les plats de grande taille. Appuyez sur "  " pour activer ou désactiver la rotation du plateau.

REMARQUE

- Le plateau tournant peut atteindre une température élevée. Évitez de poser les doigts dessus pendant et après la cuisson.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans y avoir déposé d'aliments.

Sécurité enfant

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment activer la sécurité enfant.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP** jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse. La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée. L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



- 3 Le "L" restera affiché pour vous rappeler que la **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

L

- 4 Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP** jusqu'à ce que le "L" disparaisse, vous entendrez SIGNAL SONORE quand elle sera désactivée.



REMARQUE

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité permettant d'éviter qu'il se mette en marche accidentellement. Une fois que la fonction sécurité enfant est réglée, vous ne pouvez utiliser aucune fonction ni réaliser aucune cuisson.

Fonction départ rapide

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à puissance maximale (900 W) pendant 2 minutes.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** à quatre reprises pour régler la cuisson sur 2 minutes à puissance maximale (900 W).

Votre four démarrera la cuisson dès la première pression.



- 3 Pendant la cuisson **DÉPART/DÉPART RAPIDE**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 9 minutes 59 secondes en appuyant de façon répétée sur le bouton **DÉPART**.



REMARQUE

La fonction **DÉPART/DÉPART RAPIDE** vous permet de régler la cuisson à puissance maximale (900 W) par intervalles de 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuisson micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à une puissance de 720 W pendant 5 minutes 30 secondes.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez deux fois sur **Micro** pour sélectionner 720 de la puissance.
"720" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



- 3 Appuyez cinq fois sur **1 min.**
Appuyez trois fois sur **10 s.**

1 min. 10 s

- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



! REMARQUE

- Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Trépied haut



Trépied bas

Niveaux de puissance des micro-ondes

Ce four est équipé de cinq niveaux de puissance afin de vous offrir un maximum de contrôle et de flexibilité sur la cuisson. Le tableau ci-dessous indique le niveau de puissance de cuisson conseillé avec ce four pour différents types d'aliments.

PUISSANCE	SORTIE	UTILISATION	ACCESSOIRE
ELEVÉE	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir de l'eau • Faire dorer du bœuf haché • Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes • Cuire des morceaux de viande tendres 	Plat pour micro-ondes
MOYENNE-ELEVÉE	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Faire rôtir de la viande ou de la volaille • Cuire des champignons et des fruits de mer • Cuire des plats à base de fromage et d'œufs 	
MOYENNE	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des gâteaux et des brioches • Préparer des œufs • Cuire de la crème • Préparer du riz ou de la soupe 	
MOYENNE-FAIBLE	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre du beurre ou du chocolat • Cuire des morceaux de viande moins tendres 	
FAIBLE	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir du beurre ou du fromage • Ramollir de la crème glacée • Faire lever de la pâte à levure • Décongeler 	

Cuisson au grill

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment utiliser le grill pour cuire des aliments pendant 12 minutes.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez sur **Gril**.



- 3 Réglez le temps de cuisson.
Appuyez une fois sur **10 min.**
Appuyez deux fois sur **1 min.**



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche MORE ou LESS pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



REMARQUE

- Cette fonction vous permettra de faire dorer et de griller rapidement les aliments.
- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut

Cuisson par convection (four)

L'exemple suivant vous montre comment préchauffer le four à une température de 230°C.

Pour préchauffer

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez sur **Four**



- 3 Appuyez cinq fois sur **More** pour sélectionner 230 °C. Vous pouvez la température de cuisson en appuyant sur la touche .

+

- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Le préchauffage démarre et "Pr-H" apparaît à l'écran.



REMARQUE

- Le four à convection offre une plage de températures de 40 °C et de 100 à 230 °C (une température de 180 °C se règle automatiquement lorsque vous sélectionnez le mode par convection).
- Le four comporte une fonction de fermentation à une température de 40 °C. Vous devez attendre que le four ait refroidi parce que la fonction de fermentation est inopérante si la température du four est supérieure à 40°C.
- Le four a besoin de quelques minutes pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, il émet un signal sonore d'avertissement. Introduisez ensuite vos aliments dans le four et démarrez la cuisson.

Cuisson par convection (four)

L'exemple qui suit, vous explique d'abord comment préchauffer le four, puis comment cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.

Pour cuire

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez sur **Four**.



- 3 Appuyez cinq fois sur **More** pour sélectionner 230 °C.

+

- 4 Appuyez cinq fois sur **10 min.**

10 min.

- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

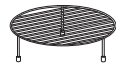
Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **More/Less**.



! REMARQUE

Si vous ne réglez pas la température, votre four sélectionnera automatiquement 180° C. La température de cuisson peut être modifiée en tournant la molette **MODE DE CUISSON**.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied bas

Cuisson combinée grill + micro-ondes

L'exemple suivant, vous présente comment programmer votre four sur une puissance de 360W de micro-ondes et une cuisson au grill pendant 25 minutes.

Combinaison grill

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez sur **Combi**
Appuyez sur **Gril**



- 3 Appuyez trois fois sur **Micro** pour sélectionner 360 W de puissance.



- 4 Réglez le temps de cuisson
Appuyez deux fois sur **10 min.**
Appuyez cinq fois sur **1 min.**

10 min. 1 min.

- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **More/Less**.

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



! ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

! REMARQUE

- Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson.
- En mode combiné, vous pouvez régler trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360).

Cuisson combinée convection + micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous présentons comment programmer votre four sur une puissance de 360 de micro-ondes et une température de convection de 200 °C pour un temps de cuisson de 25 minutes.

Combinaison convection

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez sur **Combi**

Appuyez sur **Four**

Appuyez deux fois sur **More** pour la température de convection de 200 °C.



- 3 Appuyez trois fois sur **Micro** pour sélectionner 360 de puissance.



- 4 Réglez le temps de cuisson
Appuyez deux fois sur **10 min.**
Appuyez cinq fois sur **1 min.**



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **More/Less**.

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



REMARQUE

- Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson.
- En mode combiné, vous pouvez régler trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360).

Modulation du temps de cuisson

L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes pré-réglés de CUISSON pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Choisissez le programme de **CUISSON** pré-réglé requis. Sélectionnez le poids des aliments.



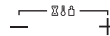
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



- 3 Appuyez sur **More**.

Le temps de cuisson sera augmenté de 10 secondes à chaque appui sur la touche. Appuyez sur **Less**.

Le temps de cuisson sera diminué de 10 secondes à chaque appui sur la touche.



REMARQUE

- Si vous estimez que vos aliments sont trop ou pas assez cuits avec un programme Auto Cook, vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche MORE/LESS.
 - En cuisson manuelle, vous pouvez augmenter le temps de cuisson à tout moment en utilisant la touche MORE/LESS.
- Il n'est pas nécessaire d'interrompre le processus de cuisson.

Economie D'énergie

La fonction ECO ON (Economie d'énergie) permet d'économiser de l'énergie en éteignant l'affichage. L'affichage sera également éteint après 5 minutes de non utilisation.

- 1 Appuyez sur **STOP(ECO ON)**.

L'affichage indique '0'.



- 2 Appuyez sur **STOP(ECO ON)**.



- 3 La fonction Economie d'énergie prendra fin en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau d'affichage.

Recettes 1

L'exemple suivant montre comment faire cuire 0,8 kg de rôti de boeuf.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez une fois sur la touche **Recettes 1** pour électionner rôti de boeuf.
L'indication suivante s'affiche : "**Ac-1**".



- 3 Appuyez quatre fois sur la touche **More** pour indiquer "0,8 kg".

+

- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



REMARQUE

- Les menus Recettes 1 sont programmés en usine.
- Le mode Recettes 1 vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

Guide Recettes 1

Catégorie	Instructions
1. Rôti de boeuf (Ac-1) - Poids limite : 0,5~2,0 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Trépied bas sur une lèche-frite	Enduisez le boeuf de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Placez les aliments sur le trépied bas sur une lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, retournez. Ensuite, appuyez de nouveau sur Start pour terminer la cuisson. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.
2. Spaghettis à la carbonara (Ac-2) - Température des aliments : ambiante - Ustensile : saladier pour micro-ondes	<p><i>Ingrédients pour la sauce carbonara</i></p> <p>100g de lardons fumés 1 gousse d'ail écrasée 1 demi-tasse de crème 4 jaunes d'œufs 100g de parmesan Sel et poivre selon votre goût</p> <p><i>Ingrédients pour les pâtes</i></p> <p>150g de pâtes cuites selon les instructions sur le sachet 1 cuillère à soupe de parmesan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faites revenir les lardons dans une poêle légèrement huilée avec l'ail jusqu'à ce qu'ils brunissent et retirez l'excès de graisse. 2. Ajoutez les lardons cuits, la crème, les jaunes d'œufs, le parmesan, le sel et le poivre dans un grand saladier profond et mélangez bien. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 3. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. 4. Après la cuisson, remuez la sauce carbonara et ajoutez-la aux pâtes cuites. Garnissez de parmesan ou autre selon votre goût avant de servir.

Guide Recettes 1

Catégorie	Instructions																			
3. Riz/pâtes (Ac-3)	Ingrédients pour le riz																			
	<table border="1"> <tr> <td><i>Riz</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Beurre fondu</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Oignons découpés en petits morceaux</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Bouillon de poule ou eau</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Bouquet garni et sel</i></td> <td colspan="3"><i>A votre goût</i></td> </tr> </table> <p>Versez le riz et le beurre fondu dans un grand récipient (3 L) et mélangez bien. Versez le bouillon de poule ou l'eau puis ajoutez le bouquet garni et le sel. Couvrez avec un torchon. Placez le récipient dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, remuez et laissez couvert 5 à 10 minutes.</p>	<i>Riz</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Beurre fondu</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Oignons découpés en petits morceaux</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Bouillon de poule ou eau</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Bouquet garni et sel</i>	<i>A votre goût</i>	
<i>Riz</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																	
<i>Beurre fondu</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																	
<i>Oignons découpés en petits morceaux</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																	
<i>Bouillon de poule ou eau</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																	
<i>Bouquet garni et sel</i>	<i>A votre goût</i>																			
4. Lasagnes (Ac-4)	Ingrédients pour les pâtes																			
	<table border="1"> <tr> <td><i>Pâtes</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Eau</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Sel</i></td> <td colspan="3"><i>A votre goût</i></td> </tr> </table> <p>Versez les pâtes et l'eau bouillante salée dans un grand récipient (3 L). Placez le récipient dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.</p>	<i>Pâtes</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Eau</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>Sel</i>	<i>A votre goût</i>									
<i>Pâtes</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																	
<i>Eau</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																	
<i>Sel</i>	<i>A votre goût</i>																			
4. Lasagnes (Ac-4)	Ingrédients pour sauce à la viande																			
	<p><i>9 lasagnes crues / 2 kg de sauce bolognaise</i> <i>40 g de fromage râpé / 4 cuillères à soupe d'huile d'olive</i> <i>Sel et poivre</i></p> <p>Placez 3 lasagnes côte à côte au fond d'un moule et couvrez. Etalez 1/3 de la sauce bolognaise sur les lasagnes. Posez 3 nouvelles lasagnes et un deuxième tiers de sauce bolognaise, puis terminez par les 3 dernières lasagnes et le reste de la sauce. Saupoudrez le reste du fromage râpé. Placez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</p> <p>※ Sauce bolognaise <i>1 tige de céleri / 2 oignons</i> <i>1 gousse d'ail / 1,4 kg de tomates bien mûres</i> <i>1 brin de thym / 1 feuille de laurier</i> <i>500 g de viande de bœuf hachée / sel et poivre</i></p> <p>Emincez le céleri, les oignons, l'ail et les tomates. Faites revenir le céleri, les oignons et l'ail dans une poêle légèrement huilée. Ajoutez les tomates, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Remuez et laissez mijoter 30 minutes. Faites cuire la viande hachée dans une autre poêle pendant 5 minutes tout en remuant. Versez la sauce tomate sur la viande et laissez encore 5 minutes sur le feu.</p>																			

Recettes 2

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 1,5 kg de soupe à l'oignon.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez une fois sur la touche **Recettes 2** pour sélectionner soupe à l'oignon. L'indication suivante s'affiche : "**Ac-5**".



- 3 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



REMARQUE

- Les menus Recettes 2 sont programmés en usine.
- Le mode Recettes 2 vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

Guide Recettes 2

Catégorie	Instructions
<p>1. Soupe à l'oignon (Ac-5)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Saladier pour micro-ondes 	<p>Ingrédients</p> <p><i>4 oignons émincés</i> <i>50 g de beurre</i> <i>1 cuillère à café de sucre blanc</i> <i>1 cuillère à soupe de farine</i> <i>3 tasses de bouillon de bœuf</i> <i>1/2 de tasse de vin rouge</i> <i>8 tartines grillées</i> <i>1 tasse de fromage râpé</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faites revenir les oignons dans une poêle avec le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. 2. Ajoutez les oignons et la farine dans un grand saladier profond, mélangez bien, puis ajoutez le bouillon de bœuf et le vin rouge. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 3. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson. 4. Après la cuisson, remuez et versez la soupe dans les bols de service. 5. Placez une tartine de pain grillée sur la soupe dans chaque bol et recouvrez de fromage râpé. Faites cuire 2 à 3 minutes au micro-ondes à la puissance de 900 watts jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
<p>2. Gâteau au chocolat (Ac-6)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Moule à pain de 23x13 cm dans le compartiment inférieur 	<p>Ingrédients</p> <p><i>70 g de yaourt / 50 g d'huile de grains de raisin / 170 g de sucre</i> <i>110 g de Maïzena / 50 g de cacao en poudre</i> <i>1 cuillère à café de levure / 3 œufs légèrement battus</i> <i>1/4 de cuillère à café de sel</i></p> <p>Mélangez le yaourt et le sucre dans un grand bol. Ajoutez la Maïzena, le cacao en poudre, la levure et le sel puis mélangez le tout. Ensuite, ajoutez les œufs et l'huile puis remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez de la pâte à frire dans un moule à pain. Posez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</p> <p>A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.</p>

Guide Recettes 2

Catégorie	Instructions
<p>3. Velouté aux moules (Ac-7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Saladier pour micro-ondes 	<p>Ingrédients</p> <p><i>1/2 oignon haché</i> <i>2 cuillères à soupe de légumes verts frais</i> <i>1 branche de céleri hachée</i> <i>200 g de moules (ébarbées et sans les coquilles)</i> <i>2 cuillères à soupe d'huile</i> <i>Sel et poivre selon votre goût</i> <i>600 g de velouté</i></p> <p>1. Versez la pomme de terre, l'oignon, les légumes verts, le céleri, les moules, l'huile, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez bien. Recouvrez avec un film étirable.</p> <p>2. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ.</p> <p>3. Après la cuisson, ajoutez le velouté et mélangez bien.</p> <p>*Velouté</p> <p><i>1/2 tasse de beurre</i> <i>6 cuillères à soupe de farine</i> <i>2 tasses de lait</i> <i>1 cube de bouillon de volaille</i></p> <p>1. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez la farine et mélangez.</p> <p>2. Ajoutez le lait et le cube de bouillon de volaille, puis laissez cuire à feu doux jusqu'à épaississement.</p>
<p>4. Gratin dauphinois (Ac-8)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Moule à pain de 20x20 cm sur le trépied bas 	<p>Ingrédients</p> <p><i>1 kg de pommes de terre / 1 gousse d'ail</i> <i>20 g de beurre / 300 g de crème</i> <i>100 g de fromage râpé / noix de muscade, sel et poivre</i></p> <p>Epluchez les pommes de terre et lavez-les, puis découpez-les en tranches de 5 mm. Frottez l'intérieur d'un moule avec une gousse d'ail et enduisez de beurre.</p> <p>Disposez les tranches de pommes de terre dans le moule et assaisonnez. Disposez le reste des pommes de terre et assaisonnez. Ensuite versez la crème et saupoudrez le fromage. Placez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</p>

Crousty

L'exemple suivant montre comment faire réchauffer 0,5 kg de lasagnes.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez deux fois sur la touche **Crousty** pour sélectionner les lasagnes.

L'indication suivante s'affiche : "Cr-2".



- 3 Appuyez quatre fois sur la touche **More** pour indiquer "0,5 kg"

+

- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



REMARQUE

- Les menus Crousty sont programmés en usine.
- Le mode Crousty vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

Guide du mode Crousty

Catégorie	Instructions
1. Cordons bleus (Cr-1) - Poids limite : 0,2~0,8 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Plat en verre résistant à la chaleur sur une lèchefrite sur le trépied bas	Placez le cordon bleu (100 à 150 g par morceau) sur le plat en verre résistant à la chaleur sur une lèchefrite sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
2. Lasagnes (Cr-2) - Poids limite : 0,2~0,8 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Plat en verre résistant à la chaleur sur une lèchefrite sur le trépied bas	Découpez les restes de lasagnes en morceaux de 200~250 g. Placez les aliments sur le plat en verre résistant à la chaleur sur une lèchefrite sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
3. Pain (Cr-3) - Poids limite : 0,1~0,3 kg - Température des aliments : Congelé - Ustensile : Trépied bas	Placez le pain congelé (50~100 g) sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
4. Tarte/Quiche (Cr-4) - Poids limite : 0,2~0,8 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Plat en verre résistant à la chaleur sur une lèchefrite sur le trépied bas	Découpez les restes de gâteau/tarte en morceaux de 200~250 g. Placez les aliments sur le plat en verre résistant à la chaleur sur une lèchefrite sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.

Décongélation et cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,6 kg de quiche.

4 Appuyer sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



1 Appuyer sur **STOP**.



2 Appuyez une fois sur la touche **Décong. & Cuisson** pour sélectionner la quiche. L'indication suivante s'affiche : "**dc-1**".



3 Appuyez quatre fois sur la touche **More** pour indiquer "0,6 kg".

+

Guide du mode Décongélation et cuisson

Catégorie	Instructions
1. Quiche (dc-1) - Poids limite : 0,3~1,0 kg - Température des aliments : Congelé - Ustensile : Assiette en verre calorifuge sur le trépied bas	Retirer la quiche des emballages et retirer le plateau. Disposer les aliments sur l'assiette en verre calorifuge sur le trépied bas. Choisir le menu et le poids, appuyer sur démarrer.
2. Lasagnes (dc-2) - Poids limite : 0,3~0,6 kg - Température des aliments : Congelé - Ustensile : Trépied bas	Retirer les lasagnes des emballages et retirer le couvercle. Disposer les aliments sur le trépied bas. Choisir le menu et le poids, appuyer sur démarrer.
3. Tarte (dc-3) - Poids limite : 0,2~0,8 kg - Température des aliments : Congelé - Ustensile : Assiette en verre calorifuge sur le trépied bas	Retirer la tarte des emballages et retirer le plateau. Disposer les aliments sur l'assiette en verre calorifuge sur le trépied bas. Choisir le menu et le poids, appuyer sur démarrer.

Chaleur pulsée active

L'exemple suivant montre comment faire cuire 0,3 kg de morceaux de poulet.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez deux fois sur la touche **Chaleur pulsée active** pour sélectionner les morceaux de poulet. L'indication suivante s'affiche : "At-2".



- 3 Appuyez deux fois sur la touche **More** pour sélectionner "0,3 kg".

+

- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



REMARQUE

- Les menus de Chaleur pulsée active sont programmés en usine.
- Le mode Chaleur pulsée active vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

Guide du mode Chaleur pulsée active

Catégorie	Instructions
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poulet roti (At-1) <ul style="list-style-type: none"> - Poids limite : 0,8~1,8 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Trépied bas sur une lèche-frite 	<p>Enduisez le poulet de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Disposez le poulet entier sur le trépied bas sur une lèche-frite. Poitrine orientée vers le bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, enlevez le jus puis retournez le poulet. Ensuite, appuyez de nouveau sur Start pour terminer la cuisson. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 2. Morceaux de poulet (At-2) <ul style="list-style-type: none"> - Poids limite : 0,2~0,8 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Trépied haut sur une lèche-frite 	<p>Enduisez les morceaux de poulet de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Placez les aliments sur le trépied haut sur une lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 3. Rôti de porc (At-3) <ul style="list-style-type: none"> - Poids limite : 0,5~2,0 kg - Température des aliments : Réfrigéré - Ustensile : Trépied bas sur une lèche-frite 	<p>Enduisez le porc de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Déposez les aliments sur la trépied bas sur une lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.</p>

Guide du mode Chaleur pulsée active

Catégorie	Instructions
<p>4. Pizza fraîche (At-4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Plat Crousty sur le trépied bas 	<p>Ingrédients</p> <p><i>Pâte à tarte :</i></p> <p>120 g de farine ordinaire / 1 cuillère à café de levure en poudre 1 pincée de sel / 1 cuillère à café de sucre / 70 ml d'eau chaude 1 cuillère à café d'huile d'olive extravierge plus quelques gouttes pour le glaçage</p> <p><i>Garniture :</i></p> <p>3 cuillères à soupe de sauce tomate / 30 g de saucisse tranchée 1/2 oignon tranché / 2 champignons frais tranchés 1/2 poivron frais / 110 g de mozzarella en tranches</p> <p>Mélangez tous les ingrédients dans un grand récipient.</p> <p>Mélangez dans un mixeur électrique afin d'obtenir une pâte lisse et élastique.</p> <p>Étalez la pâte et placez-la dans le plat Crousty.</p> <p>Étalez la sauce à pizza. Ajoutez la garniture et le fromage.</p> <p>Placez le plat Crousty sur le trépied bas.</p> <p>Choisissez le menu puis appuyez sur start.</p>
<p>5. Cookies (At-5)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Trépied haut + Trépied bas 	<p>Ingrédients</p> <p>80 g de cassonade / 80 g de beurre 1 œuf légèrement battu / 180g de farine ordinaire tamisée 1/2 cuillère à café de levure / 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude 100 g de pépites de chocolat</p> <p>Mélangez la cassonade et le beurre. Ajoutez progressivement l'œuf et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange très léger. Ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et les pépites de chocolat puis mélangez bien le tout.</p> <p>Déposez la pâte à la cuillère sur le trépied haut et couvrez le trépied bas avec une feuille d'aluminium. Les biscuits doivent être à 2 cm les uns des autres.</p> <p>Placez les plateaux dans le four. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.</p>
<p>6. Pommes de terre au four (At-6)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poids limite : 0,2~1,0 kg - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Trépied bas 	<p>Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200~220 g pièce). Lavez-les et séchez-les. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Posez-les sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.</p>
<p>7. Petits gateaux (At-7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température des aliments : ambiante - Ustensile : Moules à muffin en papier sur le trépied bas 	<p>Ingrédients</p> <p>60 g de sucre / 100 g de beurre fondu 2 œufs légèrement battus / 150 g de farine ordinaire tamisée 1/2 cuillère à café de levure Moules à gâteaux de 50x30 mm (base x hauteur)</p> <p>Mélangez le sucre et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les œufs et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange très léger. Ajoutez la farine et la levure puis mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.</p> <p>Beurrez les moules en papier (25~30 g chacun).</p> <p>Placez les moules à muffin sur le trépied bas et recouvrez d'une feuille d'aluminium.</p> <p>Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</p> <p>A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.</p>

Gril temp.

Voici un exemple où les aliments sont maintien au chaud
30 min à 80° C.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez deux fois sur la touche **Gril Temp.** pour sélectionner le maintien au chaud.
L'indication suivante s'affiche : "**Gt-2**".



- 3 Appuyez deux fois sur la touche **More** pour "80 °C".

+

- 4 Appuyez trois fois sur **10 min.**

10 min.

- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**



! REMARQUE

Pour un résultat optimal, l'intérieur du four doit être froid avant utilisation.

Guide des gril temp.

Fonction	Ustensile	Plage de températures	Pas	Par défaut	Instruction																				
1. Cuisson basse température (Gt-1)	Plat en verre résistant à la chaleur avec couvercle sur plateau tournant	110° C (maxi) / 90° C (mini)	-	110° C (maxi)	<p>En comparaison aux autres méthodes de cuisson (cuire à feu vif, bouillir et frire), cette fonction maintient une température relativement faible pendant plusieurs heures et permet la préparation de ragoûts et autres plats mijotés.</p> <p>90° C (mini) Ce réglage permet de faire mijoter les plats pendant une période prolongée sans risque de les faire trop cuire ou brûler. Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments.</p> <p>110° C (maxi) Ce réglage permet de cuire les aliments environ deux fois plus vite. Certains aliments peuvent nécessiter l'ajout de liquide supplémentaire pour ne pas bouillir. Remuer les ragoûts de temps à autre améliore la distribution des saveurs.</p> <p>Bien saisir les aliments à feu vif avant de les faire mijoter n'est pas nécessaire, mais cela présente l'avantage de conserver les sucs et la saveur, ainsi que la tendreté de la viande.</p> <p>Guide de la cuisson basse température</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Temps de cuisson traditionnel</th> <th colspan="2">Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)</th> <th colspan="2">Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>90° C (mini)</th> <th>110° C (maxi)</th> <th>90° C (mini)</th> <th>110° C (maxi)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 à 60 minutes</td> <td>6 à 10 heures</td> <td>3 à 4 heures</td> <td>4 à 6 heures</td> <td>2 à 3 heures</td> </tr> <tr> <td>1 à 3 heures</td> <td>8 à 10 heures</td> <td>4 à 6 heures</td> <td>5 à 6 heures</td> <td>3 à 4 heures</td> </tr> </tbody> </table>	Temps de cuisson traditionnel	Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)		Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)			90° C (mini)	110° C (maxi)	90° C (mini)	110° C (maxi)	35 à 60 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures	4 à 6 heures	2 à 3 heures	1 à 3 heures	8 à 10 heures	4 à 6 heures	5 à 6 heures	3 à 4 heures
Temps de cuisson traditionnel	Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)		Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)																						
	90° C (mini)	110° C (maxi)	90° C (mini)	110° C (maxi)																					
35 à 60 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures	4 à 6 heures	2 à 3 heures																					
1 à 3 heures	8 à 10 heures	4 à 6 heures	5 à 6 heures	3 à 4 heures																					
2. Maintien au chaud (Gt-2)	Plat en verre résistant à la chaleur sur plateau tournant	80° C / 70° C / 60° C	10° C	70° C	La chaleur émise par le dessus et le dessous maintient la température sélectionnée. Cette fonction vous permet de garder les plats au chaud en attendant de les servir.																				

Guide des gril temp.

Fonction	Ustensile	Plage de températures	Pas	Par défaut	Instruction																																													
3. Fruits secs (Gt-3)	Trépied bas recouvert d'une feuille d'aluminium	40° C ~ 90° C	10° C	70° C	<p>Elle permet également de dessécher des fruits, des légumes et de la viande de bœuf et d'en faire des petits snacks nutritifs sans produits chimiques ni conservateurs. Il vous suffit d'étaler du papier alimentaire sur le plateau puis d'y disposer une couche de fruits, de légumes ou de viande.</p> <p>Guide de fruits secs</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type d'aliment</th> <th>Préparation</th> <th>Réglez la température</th> <th>Durée</th> <th>Utilisation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananes</td> <td>Découpez des tranches de 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 heures</td> <td>Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane</td> </tr> <tr> <td>Figues</td> <td>Retirez les tiges et coupez en deux</td> <td>60° C</td> <td>8~10 heures</td> <td>Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits</td> </tr> <tr> <td>Kiwis</td> <td>Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 heures</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangues</td> <td>Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Snacks, céréales, aliments cuits</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Snacks, aliments cuits, céréales cuites</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lavez et découpez des tranches de 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce</td> </tr> <tr> <td>Champignons</td> <td>Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon Ne pas laver</td> <td>50° C</td> <td>4~8 heures</td> <td>Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture</td> </tr> <tr> <td>Charqui de bœuf</td> <td>Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur</td> <td>70° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Type d'aliment	Préparation	Réglez la température	Durée	Utilisation	Bananes	Découpez des tranches de 5~6 mm	60° C	5~8 heures	Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane	Figues	Retirez les tiges et coupez en deux	60° C	8~10 heures	Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits	Kiwis	Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	5~8 heures	Snacks	Mangues	Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, céréales, aliments cuits	Ananas	Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, aliments cuits, céréales cuites	Tomates	Lavez et découpez des tranches de 6 mm	60° C	6~10 heures	Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce	Champignons	Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon Ne pas laver	50° C	4~8 heures	Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture	Charqui de bœuf	Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur	70° C	6~10 heures	Snack
Type d'aliment	Préparation	Réglez la température	Durée	Utilisation																																														
Bananes	Découpez des tranches de 5~6 mm	60° C	5~8 heures	Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane																																														
Figues	Retirez les tiges et coupez en deux	60° C	8~10 heures	Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits																																														
Kiwis	Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	5~8 heures	Snacks																																														
Mangues	Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, céréales, aliments cuits																																														
Ananas	Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, aliments cuits, céréales cuites																																														
Tomates	Lavez et découpez des tranches de 6 mm	60° C	6~10 heures	Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce																																														
Champignons	Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon Ne pas laver	50° C	4~8 heures	Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture																																														
Charqui de bœuf	Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur	70° C	6~10 heures	Snack																																														
4. Fermentation (Gt-4)	Plat en verre résistant à la chaleur sur le trépied bas	40° C	-	40° C	<p>Préparation de yaourt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versez 1000ml de lait dans un récipient résistant à la chaleur avec couvercle. • Faites chauffer le lait jusqu'à 60~70° C puis laissez-le refroidir jusqu'à environ 40° C. • Ajoutez 150 ml de yaourt entièrement naturel et mélangez jusqu'à obtention d'un liquide homogène. • Placez le récipient fermé dans le four. • Choisissez le menu et réglez le temps de cuisson sur 5~8 heures. <p>Faire lever de la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur et couvrez-le avec du papier de cuisson ou un chiffon humide. • Placez le récipient dans le four. • Choisissez le menu adéquat puis réglez le temps de cuisson sur approximativement 40 minutes, de manière à ce que la pâte double de volume. 																																													
5. Chauffe-plat (Gt-5)	Sur le trépied bas	40° C ~ 100° C	10° C	70° C	Cette fonction permet de faire chauffer les plats à une température optimale.																																													

Décongélation automatique

La température et la densité des aliments varient. Il est recommandé de vérifier les aliments avant de démarrer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros rôtis de viande, certains aliments ne doivent pas être complètement décongelés avant la cuisson.

Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson lorsqu'il est encore légèrement congelé. Il nécessitera alors un temps de repos afin que le centre puisse décongeler.

Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de retirer tout lien ou emballage métallique. Placez ensuite les aliments dans un plat allant au micro-ondes sur le plateau en verre dans votre four et fermez la porte.



Un plat allant au micro-ondes



Plateau en verre

L'exemple suivant vous montre comment décongeler 1,4 kg de volaille congelée.

- 1 Appuyez sur **STOP**.



- 2 Appuyez deux fois sur la touche **DÉCONG. AUTO** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY). La fenêtre d'affichage indique "DEF2".



Décong. Auto

- 3 Appuyez quatorze fois sur la touche **More** pour sélectionner "1,4 kg".

+

- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



- 5 Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour garantir une décongélation homogène. Retirez les portions décongelées ou protégez-les pour ralentir la décongélation. Une fois cette vérification effectuée, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour reprendre la décongélation.

Votre four n'arrêtera la décongélation que si vous ouvrez la porte (même après le signal sonore).

! REMARQUE

- Votre four comporte quatre niveaux de décongélation par micro-ondes : **Viande, Volaille, Poisson et Pain.** Chaque catégorie de décongélation possède différents réglages de puissance.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Trépied haut



Trépied bas

Guide de décongélation automatique

- * Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient pour micro-ondes non couvert, qui doit être disposé sur le plateau en verre.
- * Si nécessaire, protégez les petites portions de viande ou de volaille avec des morceaux de papier aluminium. Cela empêchera ces parties de se réchauffer durant la décongélation. Veillez à ce que le papier aluminium ne soit pas en contact avec les parois du four.
- * Séparez les aliments tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le lard dès que cela est possible.
Au signal sonore, retournez les aliments. Retirez les portions décongelées. Continuez de décongeler les parties restantes.
 Après la décongélation, laissez reposer jusqu'à ce que les aliments soient entièrement décongelés.

Catégorie	Instructions
1. Viande (dEF1) - Poids limite : 0,1~4,0 kg - Ustensile : Plat pour micro-ondes	- Boeuf haché, steak, dés de viande pour ragoût, faux-filet, rôti à braiser, rumsteck, bifteck haché, côtes de porc, côtes d'agneau, rôti roulé, saucisses, côtelettes (2 cm). - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.
2. Volaille (dEF2) - Poids limite : 0,1~4,0 kg - Ustensile : Plat pour micro-ondes	- Poulet entier, cuisses, escalopes de poulet et de dinde (moins de 2 kg). - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 20 à 30 minutes.
3. Poisson (dEF3) - Poids limite : 0,1~4,0 kg - Ustensile : Plat pour micro-ondes	- Filet, darnes, poisson entier, produits de la mer. - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
4. Pain (dEF4) - Poids limite : 0,1~0,5 kg - Ustensile : Serviette en papier	- Tartines, petits pains, baguette, etc. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 minutes.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Les recettes du livre ont été concoctées avec une grande attention, mais votre réussite dans la préparation de ces recettes dépend de l'attention que vous apportez aux aliments pendant leur cuisson.

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante: dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four avant qu'ils ne soient cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur. Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Étant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Brunir les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'œil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvre cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat pour le four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'œufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3° C à 8° C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes. Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

Pour nettoyer votre four

1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage. La lèchefrite peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle.

2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Annulation.

3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.

NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECUPERER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

5 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

6 Débranchez votre four de la prise électrique si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou si vous versez de l'eau sur le verre pour le nettoyer. Si non, l'appareil risque de s'allumer sans que vous le vouliez.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions et réponses	Réponses
Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas. L'ampoule a éclaté, le transformateur est en panne
Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte?	Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer; ils ne laissent pas passer les ondes.
Pourquoi un BIP est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande?	Un BIP est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.
Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?	Oui, ne le faites jamais marcher vide.
Pourquoi les œufs éclatent-ils?	Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson. Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.
Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?	Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.
Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?	Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

Fonction	Aliments	Réglage de la puissance et durée	Température en	Remarques
Décongélation par micro-ondes	Viande	Fonction Auto	-	Posez une assiette plate au centre du plateau en verre. Utilisez la fonction "Décongélation automatique 1" et sélectionnez le poids. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.
Cuisson par micro-ondes	Crème anglaise	360 W, 28~35 min	-	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
	Génoise	900 W, 4~5 min	-	Posez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre au centre du plateau en verre.
	Pain de viande	540 W, 13~25 min	-	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	360 W, 25~29 min	200° C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Gâteau	-	170° C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Poulet	Fonction Auto	-	Placez le poulet , blanc vers le bas, dans un plat sur le trépied bas. Utilisez la fonction "Chaleur pulsée active 1" et sélectionnez le poids. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MJ-92***		
Alimentation	230 V~ 50 Hz	
Puissance restituée	900 Watt (Valeur standard IEC60705)	
Fréquence des micro-ondes	2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures de l'appareil	530 mm(L) X 322 mm(H) X 533 mm(P)	
Consommation électrique	Max.	2 600 Watt
	Micro-ondes	1 400 Watt
	Gril	1 250 Watt
	Chaleur pulsée	1 250 Watt (Max. 2 450 Watt)
	Combinée	Max. 2 600 Watt

Équipement Groupe 2 : le groupe 2 correspond à tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie de fréquence radio de la gamme de fréquences 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement générée et utilisée, ou, elle est uniquement utilisée sous forme de rayonnements électromagnétiques, de couplage inductif ou capacitif, pour le traitement de matières ou à des fins d'inspection/d'analyse.

L'équipement de classe B est un équipement qui convient pour une utilisation dans un environnement domestique et des environnements directement branchés à un réseau de basse tension qui alimente les bâtiments utilisés comme un environnement domestique.



Recyclage de votre ancien appareil

- 1 Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.
- 2 Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
- 3 Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaître les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays en allant sur www.quefairedemesdechets.fr

